

Panorama de las denominaciones de origen y de calidad diferenciada en España

Las distintas denominaciones de origen y de calidad diferenciada constituyen uno de los referentes más significativos dentro de la oferta agroalimentaria española y son, también, una pieza clave para la configuración del modelo agroalimentario europeo.

La identificación de toda una serie de productos con determinadas zonas geográficas y/o con algunos procesos específicos de elaboración ha contribuido a posibilitar la supervivencia de muchos pequeños y medianos productores agrarios y ha consolidado una imagen de calidad de las producciones agroalimentarias que es cada vez más apreciada por los consumidores.

De todas formas, el panorama de las denominaciones de origen y de calidad diferenciada en España resulta relativamente confuso, ya que en él se mezclan legislaciones, propuestas y figuras de protección provenientes de la Unión Europea, del Estado español y de las 17 comunidades autónomas. Sin entrar en muchos detalles, puede indicarse que de las tradicionales Denominaciones de Origen (DO) y Denominaciones Específicas (DE) hemos pasado a las actuales Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), siguiendo normativas europeas. Aparte de estas figuras, aparece una amplia gama de denominaciones y marcas de calidad de carácter autonómico, con nombres como "Marca de Garantía de Calidad", "Marca Colectiva de Garantía", "Marca de Calidad Alimentaria", "Denominación de Calidad", "Registrado y Certificado", "Marca Q", etc.

En la actualidad, es posible identificar productos que responden a todas y cada una de estas figuras, lo que dificulta cualquier intento de sistematización.

Por si esto fuera poco, un buen número de



DOP y de IGP se encuentran pendientes de ratificación por parte del MAPA, y tienen un carácter provisional o, simplemente, se trata de proyectos todavía poco definidos. De esta forma, puede concluirse que resulta prácticamente imposible conocer el número exacto de productos alimenticios que disfrutan en la actualidad de una figura de protección y el carácter de éstas.

Desde el punto de vista oficial, disponemos de las estadísticas elaboradas por el MAPA donde se recogen los datos de las DO, DE, DOP e IGP reconocidas. Esa información se encuentra disponible en la página web del Ministerio (www.mapya.es). Aparte de esa información oficial, en la publicación anual de MERCASA *Alimentación en España* se incluye una amplia información sobre todos los alimentos y bebidas amparados por alguna figura de protección, ya sea ésta de carácter estatal o autonómico.

En este caso se hace también referencia a las denominaciones provisionales o en proyecto. La información reunida en esta publicación se presenta por sectores (no absolutamente coincidentes con los que propone el MAPA) y por comunidades autónomas. Además incluye información particular sobre cada una de esas denominaciones, en concreto zona geográfica, características y algunos datos básicos: superficies registradas, cifras de producción, número de productores inscritos, etc. Esta información detallada se puede consultar en la página web de MERCASA (www.mercasa.es).

Aunque estas dos fuentes no son absolutamente coincidentes (y no pueden serlo, dados sus diferentes propósitos), permiten avanzar una visión de conjunto bastante aproximada sobre el cada vez más importante sector de los alimentos de calidad de nuestro país. ▶

CIFRAS Y NOMBRES DE LOS ALIMENTOS DE CALIDAD EN ESPAÑA



Según las estadísticas del MAPA existen en España 227 alimentos amparados por distintas denominaciones de origen protegidas o indicaciones geográficas Protegidas. Por sectores, destacan los vinos con denominación (61) y los vinos de la tierra (41). A mucha distancia aparecen los quesos y productos lácteos (23), los aceites de oliva virgen (19), las carnes frescas (14), las frutas (14) y las hortalizas (13). Por debajo de éstos, se encuentran las bebidas espirituosas (8), las legumbres (5), los embutidos y productos cárnicos (5), los turrones, mazapanes y dulces (5), el heterogéneo grupo de "varios" (5), los jamones (4), las mieles (3), los arroces (3), los condimentos y especias (2) y vinagres (2).

Atendiendo a su distribución geográfica, Andalucía acapara la mayoría de estas denominaciones con 34, seguida por Cataluña (29), Castilla y León (27) y Castilla-La Mancha (22). En un escalón inmediatamente inferior se sitúan Aragón (17), la Comunidad Valenciana (16), Extremadura (15), Galicia (15), Baleares (12), Canarias (11), Navarra (11) y Murcia (10). Cierran esta relación La Rioja (9), Asturias (7), País Vasco (6), Cantabria (4) y Madrid (4). Las cifras presentadas por sectores y por comunidades autónomas no son plenamente coinci-

dentos, ya que hay diez denominaciones que abarcan territorios de más de una comunidad autónoma. Se trata de las del Arroz de Calasparra, la Carne de Ávila, el Cava, los Espárragos de Navarra, los Jamones de Guijuelo y de Huelva, el Queso de Idiazábal, el vino de Jumilla, el vino de la Tierra Ribera de Queiles y el vino de Rioja.

Las cifras proporcionadas por el estudio de MERCASA son diferentes e indican la existencia de 121 indicaciones geográficas protegidas y denominaciones específicas, de 106 denominaciones de origen y de 45 denominaciones de origen protegidas. Aparte de éstas, al menos otros 144 alimentos se encuentran amparados por alguna de las distintas figuras de protección creadas por las comunidades autónomas.

Atendiendo a los sectores tratados en la publicación de MERCASA correspondiente a 2004, que es la recopilación más completa y actualizada, aparecen:

- ◆ 2 IGP (Gofio Canario y Pan de Cea) en harinas y panes.
- ◆ 2 IGP (Ensamada de Mallorca y Mantecadas de Astorga) y una DO (Alfajor de Medina Sidonia) en galletas y pastelería.
- ◆ 3 DOP en arroces (del Delta de l'Ebre, de Valencia y de Calasparra).

- ◆ 6 IGP en legumbres (Faba asturiana, Garbanzos de Fuentesauco, Judías de El Barco de Ávila, Lentejas de La Armuña. Judías de León y Lentejas pardinas de Tierra de Campos).
- ◆ 3 DO (Chirimoyas de la Costa Tropical de Granada-Málaga, Cítricos de Huelva y Melocotones de Calanda), 9 DOP (Manzanas Reinetas del Bierzo, Cerezas del Jerte, Kakís de la Ribera del Xúquer, Nísperos de Callosa d'en Sarríá, Uvas de Mesa Embolsada de Vinalopó, Peras de Rincón de Soto y Peras de Jumilla) y 3 IGP (Manzanas de Girona, Clementinas de las Tierras del Ebro y Cerezas de la Montaña de Alicante) en frutas.
- ◆ 12 IGP (Espárragos de Navarra, Berenjenas de Almagro, Ajos morados de Las Pedroñeras, Melones de La Mancha, Pimientos Asados del Bierzo, Pimientos Fresno-Tera-Esla, Calçot de Valls, Patatas de Prades, Patacas de Galicia, Coliflores de Calahorra, Pimientos Riojanos, Alcachofas de Tudela) y 4 DO (Espárragos de Huétor-Tájar, Chufas de Valencia, Alcachofas de Benicarló y Pimientos de Piquillo de Lodosa) en hortalizas.
- ◆ 2 DOP (Pasas de Málaga y Avellanas de Reus) en frutos secos.
- ◆ 2 DOP en leche y productos lácteos (Mantequilla de Soria y Mantequilla de L'Alt Urgell y La Cerdanya).
- ◆ 27 DO y DOP en quesos (Serranía de Ronda, Mahón-Menorca, Majorero, Palmero, Manchego, Arzua-Ulloa, Cebreiro, San Simón da Costa, Idiazábal y Roncal, Cabrales, Afuega'l Pitu, Beyos, Gamonedo, Vidiago, Picón Bejes-Tresviso, de Cantabria, Quesos de Liébana, Castellano, Zamorano, de L'Alt Urgell y la Cerdanya, de La Serena, Ibores, Torta del Casar, Tetilla, Murcia, Murcia al Vino) y 3 IGP (de Burgos, de Valdeón y de Villalón).
- ◆ 18 IGP y DE en carnes (Ternasco de Aragón, Carne de Ávila, Ternera Asturiana, Carne de Cantabria, Cordero Manchego, Lechal Manchego, Carne de Morucha de Salamanca, Lechazo de Castilla y León, Pollo y Capón del Prat, Ternera de los Pirineos Catala-



nes, Cordero de Extremadura, Carne de Retinto, Ternera de Extremadura, Ternera Gallega, Carne de la Sierra de Guadarrama, Cordero de Navarra, Ternera de Navarra y Carne de Vacuno del País Vasco).

- ◆ 5 DO y DOP (de Huelva, Los Pedroches, de Teruel, Guijuelo y Dehesa de Extremadura) y 1 DE (Jamón de Trevélez) en jamones.
- ◆ 8 IGP en embutidos (Botillo del Bierzo, Cecina de León, Chorizo de Cantimpalos, Morcilla de Burgos, Embutido de Requena, Sobrasada de Mallorca, Salchichón de Vic y Lacón gallego).
- ◆ 2 DE (Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía) y 1 DO (Mejillón de Galicia) en productos de la pesca y la acuicultura.
- ◆ 23 DO y DOP en aceites (Baena, Priego de Córdoba, Sierra de Segura, Sierra Mágina, Sierra de Cazorla, Montes de Granada, Sierra de Cádiz, Montoso-Adamuz, Poniente de Granada, Sierra de Tejeda, Sierra Sur de Jaén, Antequera, Estepa, Bajo Aragón, de Mallorca, Montes de Toledo, Les Garrigues, Siurana, de Terra Alta, del Baix Ebre y Montsiá, Monterrubio, Gata-Hurdes, de La Rioja).
- ◆ 4 IGP en turrónes y mazapanes (Mazapán de Toledo, Jijona, Turrón de Alicante y Turrón de Agramunt).
- ◆ 4 DOP (de Granada, de La Alcarria, Villuerca-Ibores, de Asturias) y 1 IGP

(Miel de Galicia) en mieles.

- ◆ 4 DOP en condimentos (Cochinilla de Lanzarote, Azafrán de La Mancha, Pimentón de La Vera y Pimentón de Murcia).
- ◆ 2 DO en vinagres (Vinagre de Jerez y Vinagre del Condado de Huelva).
- ◆ 65 DO y DOP en vinos (Condado de Huelva, Jerez-Manzanilla, Málaga, Sierras de Málaga, Montilla-Moriles, Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Somontano, Abona, El Hierro, Lanzarote, La Palma, Tacoronte-Acentejo, Valle de Güimar, Valle de La Orotava, Ycoden-Dauste-Isora, Monte Lentiscal, Gran Canaria, Binissalem-Mallorca, Pla i Llevant, Almansa, La Mancha, Mérida, Mondéjar, Valdepeñas, Manchuela, Ribera del Júcar, Dominio de Valdepuja, Finca Elez, Bierzo, Cigales, Ribera del Duero, Rueda, Toro, Alella, Cataluña, Cava, Conca de Barberá, Costers del Segre, Empordá-Costa Brava, Montsant, Penedés, Pla de Bages, Priorat, Tarragona, Terra Alta, Alicante, Utiel-Requena, Valencia, Ribera del Guadiana, Monterrey, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro, Valdeorras, Rioja, de Madrid, Bullas, Jumilla, Yecla, Navarra, Chacolí de Vizcaya, Chacolí de Getaria y Chacolí de Álava) y 42 Indicaciones Geográficas Vinos de la Tierra (Bailén, Cádiz, Contraviesa-Alpujarra, Desierto de Almería, Granada Sur-Oeste, Laujar-Alpujarra, Los

Palacios, Norte de Granada, Ribera del Andarax, Sierra Sur de Jaén, Valle del Cinca, Bajo Aragón, Valdejalón, Campo de Belchite, Valle del Jiloca, Ribera del Gállego-Cinco Villas, Ribera del Queiles, La Gomera, Ibiza, Serra Tramuntana-Costa Nord, Isla de Menorca, Illes Balears, Cangas, Castilla, Sierra de Alcaraz, Gálvez, Pozohondo, Los Arribes del Duero, Medina del Campo, Ribera del Arlanza, Tierra de León, Tierra del vino de Zamora, Valles de Benavente, Castilla y León, Castelló, El Terrazo, Extremadura, de Betanzos, Val do Miño-Ourense, Valles de Sadacia, Campo de Cartagena y Albanilla).

- ◆ 13 DE e IGP en bebidas espirituosas (Brandy de Jerez, Palo de Mallorca, Hierbas de Ibiza, Gin de Menoría, Hierbas de Mallorca, Ratafia Catalana, Anís de Alicante, Aperitivo-Café de Alcoy, Cantueso de Alicante, Herrero de la Sierra de Mariola, Orujo de Galicia, Chinchón, Pacharán Navarro).
- ◆ 1 DOP (Sidra de Asturias) en otras bebidas.

Como se ve, el número de alimentos amparados por estas figuras de protección es muy importante y tiende a crecer de año en año, consolidando una oferta de calidad y proporcionando una alternativa de viabilidad para muchos pequeños y medianos agricultores y ganaderos de nuestro país.

► En cuanto a los datos básicos de la oferta de alimentos y bebidas amparados por denominaciones de origen y de calidad diferenciada, se repiten las carencias y problemas en cuanto a la cantidad y la calidad de la información.

En este caso, los datos más fiables son los que aportan las estadísticas del Ministerio de Agricultura, que a su vez son aportados por los diferentes Consejos Reguladores de las denominaciones, y que agrupados por sectores se recogen a continuación:

■ Vinos

Según las estadísticas del MAPA, en 2002 había en nuestro país 60 vinos de calidad producidos en regiones determinadas (VCPRD), que es la terminología comunitaria que engloba a los vinos protegidos por las denominaciones de origen españolas. La superficie inscrita en los distintos Consejos Reguladores era de casi 642.000 hectáreas, el 55% de todos los viñedos españoles. Por lo que hace referencia a cifras de comercialización los vinos de calidad venden anualmente más de 10.854.000 hectolitros, el 44,3% del comercio total de vinos. En 1986, cuando se produjo el ingreso de nuestro país en la Unión Europea, esos porcentajes eran del 38,2% y del 36% respectivamente.

El número de viticultores dedicados a la producción de vinos de calidad es de casi 166.000. La denominación más importante en superficie es La Mancha, con el 30% del total. A mucha distancia se sitúan Rioja (9%), Utiel-Requena (6%) y Cava, Jumilla y Valdepeñas, con el 5% en cada caso. Por lo que hace referencia al número de bodegas inscritas, éstas llegan hasta cerca de las 4.400, de las que 2.630 son embotelladoras. En este caso, la Denominación Rioja ocupa la primera posición, con algo menos de 1.400 bodegas, seguida por La Mancha (449), Penedés (285) y Cava, con 273.

El mercado interior absorbe el 61% de las ventas de vino de calidad, mientras que el restante 39% se destina al comercio exterior. Un 82% de estos vinos se exporta embotellado, mientras que tan sólo el 18% lo hace a granel.

Por tipos de vinos, la oferta más importante es la de los vinos tintos, con más de 5,9 millones de hectolitros (56,5% del total). A continuación aparecen los vinos blancos (15,3%), los espumosos (14,6%), los de licor (7,9%), los rosados (5,6%) y los de



aguja, con menos del 0,1%. Atendiendo a las ventas por denominación, Rioja acapara el 22,9% del comercio total, seguida por el Cava (14%), La Mancha (7,8%), Jerez y Manzanilla (6,2%), Valdepeñas (4,7%), Valencia (4,4%), Navarra (4,3%), Penedés (3,6%) y Ribera del Duero (2,8%).

Cruzando los datos por tipos de vino y denominación, las más importantes en vinos blancos son La Mancha (16,8% del total), Rueda (11,2%) y Montilla-Moriles (11%). En el caso de los vinos tintos, las tres denominaciones principales son Rioja (38%), La Mancha (9,3%) y Valdepeñas (7,4%), mientras que entre los vinos rosados destacan Navarra (23,7%), Rioja (15,2%) y Valencia (9,1%). Por último, entre los vinos de licor, Jerez y Manzanilla acapara el 80,6% de las ventas, seguida a mucha distancia por Montilla-Moriles (8%) y Condado de Huelva (4,4%).

Por lo que hace referencia a las exportaciones, un 50,2% es de vino tinto, mientras que los espumosos llegan hasta el 23,8%, los de licor se quedan en el 15%, los blancos rondan el 9% y los rosados el 1,9%. Por denominaciones, la que presenta unas mayores cifras de exportación es Cava, con el 19,6% del total, seguida por Rioja (16,8%), Jerez y Manzanilla (12,5%), Valencia (9%), cuyo fuerte son los vinos a granel, La Mancha (6,2%), Utiel-Requena (5,3%), Valdepeñas (4,5%) y Cariñena (3,6%).

La Unión Europea acapara el 78% de las exportaciones de los vinos de calidad de nuestro país, mientras que otros países europeos representan un porcentaje del 9%. El restante 13% se comercializa fuera del continente europeo. Por países, el principal comprador de estos vinos es Alemania, con el 28% del total, seguida por Reino Unido (21%), Holanda (9%), Suiza (6%), Estados Unidos (6%), Dinamarca (5%), Francia (5%) y Suecia (3%).

■ Bebidas espirituosas

Las bebidas espirituosas con denominaciones de calidad diferenciada alcanzan unas ventas anuales de unos 550.000 hectolitros. El número de elaboradores registrados es de 87, de los que 35 corresponden al Orujo de Galicia, 31 al Brandy de Jerez, 7 al Palo de Mallorca, 6 al total de bebidas espirituosas de Alicante, 5 al Pacharán Navarro, 2 a la Ratafia Catalana y 1 al Anís de Chinchón. De esa producción, el 58,3% es consumido en nuestro país, mientras el restante 41,7% se destina a la exportación.



■ Productos agroalimentarios amparados por DOP e IGP

Con los datos de 2002 proporcionados por el MAPA puede indicarse que en ese año estaban registradas 101 DOP e IGP que se repartían entre 17 aceites de oliva, 3 arroces, 14 carnes frescas, 2 condimentos y especias, 1 chufa, 3 embutidos, 13 frutas, 1 fruto seco, 10 hortalizas, 4 jamones, 4 legumbres, 1 mantequilla, 1 mejillón, 2 mieles, 2 productos cárnicos, 19 quesos, 1 sidra y 3 turrónes. El valor económico de la comercialización de todos los productos amparados por esas 101 denominaciones llegó hasta los 542,6 millones de euros, con un incremento interanual del 8,1%. De esa cantidad, el 21% correspondió a los quesos, el 19% a las carnes, el 15% a los turrónes, el 13% a las frutas, el 10% al aceite de oliva virgen, el 9% a los jamones, el 9% a



■ Quesos de calidad

La producción de quesos amparados por las figuras de calidad llega hasta cerca de los 15,8 millones de kilos, producidos a partir de más de 109,1 millones de litros de leche. El número de cabezas productoras registradas supera los 1,12 millones, mientras que hay más de 43.000 explotaciones y 394 queserías. El queso Manchego acapara el 44,6% de las ventas, seguido a bastante distancia por el de Mahón-Menorca (15,5%), Tetilla (12,7%), Idiazábal (7,6%), Cabrales (3,6%), Roncal (3,4%), Majorero (2,3%), Zamorano (2%) y Cantabria (2%). El valor total de la producción quesera con DOP/IGP es de unos 110 millones de euros, de los que el Manchego representa el 54%. El mercado interior acapara el 81% de las ventas de quesos de calidad, mientras que el restante 19% se comercializa en el exterior.

La denominación principal en este segmento es la del Queso Manchego, cuya zona de elaboración y producción abarca unos 400 municipios de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en Castilla-La Mancha. Anualmente se comercializan casi 7 millones de kilos de queso, elaborado a partir de unos 45 millones de litros de leche producidos por unas 670.000 ovejas. Las ganaderías registradas son alrededor de 1.550, mientras que hay 82 queserías.

las hortalizas y el 2% a los arroces. El resto de los productos protegidos representó el último 2%. El número de industrias inscritas era de 1.660, de las que el 23,7% estaba formado por queserías, el 17% por almazaras y envasadoras de aceite y el 14,2% por mataderos y secaderos de jamón.

En 1987 los productos alimentarios amparados eran apenas 12, que llegaron a 26 en 1992 y a 49 en 1997. Ha sido precisamente a partir de 2000 cuando el ritmo de inscripciones se ha acelerado de forma muy acusada.



■ Carnes

El valor económico de las carnes frescas que cuentan con IGP llega hasta los 91,10 millones de euros anuales, con cifras de producción de más de 501.700 animales sacrificados, de los que se obtienen alrededor de 22.300 toneladas. El número de explotaciones ganaderas dedicadas a la producción de carne de calidad es de más de 14.200, a las que hay que añadir otras 1.000 dedicadas únicamente al cebo. Aparte aparecen unos 120 mataderos inscritos y unas 70 salas de despiece.

La práctica totalidad de la producción de carne de calidad se destina al mercado interior, ya que tan sólo un 0,5% se exporta a otros países de la Unión Europea.

La principal de las IGP de carnes frescas es la Ternera Gallega, ya que el valor económico de su producción supone el 48,8% de todo este segmento. A mucha distancia aparecen la Ternera Asturiana, con el 18,3%, la Ternera de Navarra (8,3%) y la Carne de la Sierra de Guadarrama, con el 6,8%.

La IGP Ternera Gallega fue reconocida en 1996, como resultado de la fusión de una anterior denominación específica y de una denominación de calidad. Están registradas más de 6.200 explotaciones ganaderas, con 148.000 vacas productoras, 452 cebaderos, 44 mataderos y 24 salas de despiece. Anualmente se certifican más de 62.300 canales y se comercializan unos 13 millones de kilos. Los tipos comercializados son ternera (animales de menos de 10 meses) y añojo (entre 10 y 18 meses).





▶ **■ Aceites**

Los aceites de oliva virgen de calidad susceptibles de ser reconocidos por alguna de las DOP existentes rondan las 48.000 toneladas, aunque la comercialización apenas llega a las 18.000 toneladas. La superficie inscrita en los Consejos Reguladores supera las 391.400 hectáreas. Las almazaras registradas son 281, mientras que hay otras 181 envasadoras. Los aceites de Les Garrigues acaparan el 28% del total comercializado, seguidos

por los de Baena (15,9%), Siurana (15,3%), Sierra Mágina (9,5%), Priego de Córdoba (9%), Montes de Toledo (6,2%), Bajo Aragón (5,3%), Sierra de Cazorla (4,2%) y Sierra de Segura (3,6%). El valor económico de los aceites de oliva virgen de calidad llega hasta los 55,91 millones de euros. El valor económico del mercado nacional supone el 71,3% del total, mientras que las ventas en otros países de la Unión Europea representan otro 19,9%. Por último, las exportaciones hacia terceros países suponen el restante 8,8%.

■ **Jamones**

El valor económico de los jamones amparados por las DOP llega hasta los 49,49 millones de euros anuales, obtenidos a partir de la comercialización de más de 402.160 jamones y de 141.600 paletas. Dentro de los jamones, el 72% pertenece a la DOP Jamón de Teruel, seguida a bastante distancia por los de Guijuelo (14%) y Dehesa de Extremadura (10%). En el caso de las paletas, el mercado se lo reparten entre las de Dehesa de Extremadura (48%), Huelva (32%) y Guijuelo (20%). Atendiendo al valor económico total, los jamones de Teruel representan el 36% de este segmento, seguidos por los de la Dehesa de Extremadura (29%), Guijuelo (23%) y Huelva (13%). El número de explotaciones inscritas en todas estas IGP ronda las 3.200, con más de 64.800 cerdas reproductoras, 76.300 cerdas marcadas y controladas y 240 bodegas y sacaderos inscritos. Anualmente se sacrifican unos 523.000 cerdos con destino a las DOP, lo que supone un total de 848.500 jamones marcados y alrededor de 459.200 paletas.

FUNDACIÓN "CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN AZAFRÁN DE LA MANCHA"

CAMUÑAS (Toledo)

e-mail: doam@doazafrandelamancha.com

<http://www.doazafrandelamancha.com>



La Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Azafraán de La Mancha", es el Organismo responsable de prestigiar en todo el mundo el producto obtenido en la zona protegida, promoviendo su comercialización y expansión en los mercados y fomentando la investigación acerca de la historia y las características del Azafraán de La Mancha. El Consejo Regulador, con el reconocimiento de la Unión Europea, garantiza al consumidor que el azafraán que lleve la marca de conformidad de la Denominación de Origen Protegida, es el auténtico Azafraán de La Mancha y que cumple con los parámetros de calidad exigidos durante todo el proceso de producción, manipulación y envasado. El azafraán de La Mancha con Denominación de Origen se presentará al consumidor únicamente en hebras, nunca molido, y siempre será azafraán de la última cosecha. Su forma de utilización correcta es coger unas hebras, desmenujarlas con ayuda de un mortero o almirez y añadirlo al guiso unos minutos antes de acabar su cocción, de esta forma le confiere todo su aroma, color y sabor. Una etiqueta numerada expedida por este Organismo garantiza el origen del producto, La Mancha, y su calidad.



BUSQUE ESTA ETIQUETA



■ Frutas

El valor económico de las DOP e IGP de frutas reconocidas por el MAPA llega hasta los 70,90 millones de euros anuales, de los que las Cerezas del Jerte representan el 22,8%, los Nísperos de Callosa d'en Sarriá el 21,9%, las Uvas embolsadas de Vinalopó el 19%, las Manzanas de Girona el 13,2% y los Melocotones de Calanda el 6,6%.

La superficie inscrita en los registros de los Consejos Reguladores es de más de 28.450 hectáreas, con casi 200 instalaciones de acondicionamiento, envasado y almacenes. La producción en la superficie inscrita ronda las 212.300 toneladas, aunque la producción protegida se queda en unas 116.400 toneladas y la comercialización se sitúa en unas todavía más bajas 68.100 toneladas. El mercado interno absorbe el 60,6% de esa oferta, mientras que hacia otros países de la Unión Europea se dirige un 38,8%. El restante 0,6% corresponde a exportaciones hacia terceros países.

■ Hortalizas

Las hortalizas amparadas con las diferentes DOP e IGP alcanzan un valor económico de mercado de 46,32 millones de euros anuales, de los que el 64,8% corresponde a los Espárragos de Navarra, el 18,3% a los Pimientos del Piquillo de Lodosa, el 4,6% a las Berenjenas de Almagro y el 3,8% a las Patatas de Galicia.

La superficie inscrita total para la producción de hortalizas de calidad es de algo menos de 4.700 hectáreas, con alrededor de 90 industrias asociadas. La producción en esas superficies llega hasta las 31.000 toneladas, aunque la amparada por las diferentes denominaciones se queda en 15.370 toneladas, mientras que otras 9.850 toneladas se dirigen hacia las acondicionadoras o las conserveras inscritas. El mercado español absorbe el 97,9% de toda esa oferta. Apenas un 1,9% se dirige hacia otros países de la Unión Europea.



■ Turrones

Los tres turrónes que se encuentran amparados bajo la figura de alguna IGP alcanzan un valor económico en los mercados de 83,63 millones de euros, de los que el 50,1% corresponde al Turrón de Alicante, el 43,6% al de Jijona y el 6,3% restante al de Agramunt. El valor económico del mercado español es de 73,8 millones de euros (88,2% del total), mientras que otros países de la Unión Europea presentan un porcentaje de ventas de apenas el 3,3%. Las exportaciones hacia terceros países suponen un más significativo 8,5%.

El número de industrias inscritas llega a las 27, con una producción de casi 11.000 toneladas, de las que 5.544 corresponden al turrón de Alicante, 5.018 al de Jijona y tan sólo 421 al de Agramunt.