

De oca a oca... **no**,
de vaca a vaca
y a la calidad
diferenciada



VACUNO
de élite[®]

De oca a oca... **no,** **de vaca a vaca** y a la calidad diferenciada



En esta última edición de Mercado Vacuno Gourmet, como bien se puede adivinar, queríamos centrarnos en lo más gourmet del sector y nada se ajusta mejor a eso que la exquisita calidad diferenciada. Pero, ¿qué es exactamente?

Si nos ponemos teóricos, por definición son ese conjunto de características peculiares que poseen diferentes productos agroalimentarios gracias al origen de sus materias primas y/o del procedimiento de elaboración.

Estas están reguladas por la Unión Europea, quien garantiza que se cumplan los requisitos mínimos de calidad adicional que se le exigen a estos productos a diferencia de aquellos que son convencionales.

Los sellos de calidad diferenciada más conocidos, por nosotros, que estamos metidos de lleno en el sector, y por aquellos que no tienen tantas nociones de nuestro mundo, son la Denominación de Origen Protegida (D.O.P) y la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P). No son las únicas, pero esa es otra historia.

Para sorpresa de ninguno, los productos certificados como D.O.P son aquellos cuya calidad o característica diferenciadora radica al medio geográfico, con sus factores naturales y humanos. Además, la transformación y elaboración se realiza en esa zona delimitada de la que toma su nombre.

Existen muchísimos productos agroalimentarios con Denominación de Origen Protegida: arroces, vinos, frutas, hortalizas, legumbres... A nosotros nos interesan los quesos, los que son de leche de vacuno, como el Cabrales.

La Indicación Geográfica Protegida refiere a aquellas cualidades determinadas, características o reputación que pueda probarse y/o atribuirse a un origen geográfico específico. Este es uno de los más populares en carne.

En la primera mitad del año pasado, El Periódico Extremadura publicaba: "Bruselas reconoce Vaca de Extremadura como Indicación Geográfica Protegida". Esta ha sido la última I.G.P reconocida en vacuno de carne, que ampara a la Retinta, y espera que permita a esta raza aumentar el número de cabezas sacrificadas.

Con esta adhesión, y otras en otros sectores, España ya cuenta con más una veintena de carnes frescas reconocidas, de las cuales quince son de vacuno.

Un dato que aumenta la distancia con países europeos como Italia, que no tiene ninguna, o



Francia, que apenas llega a la decena de I.G.P para productos cárnicos.

Ostentar un certificado D.O.P o I.G.P (u otros) requiere seguir unos esquemas voluntarios que son sometidos a rigurosos sistemas de control regulados por el Reglamento de la Unión Europea a través del Programa de Control Oficial de la Calidad Diferenciada y que certifican que todo está en orden tanto para productores como consumidores.

Unos esquemas que requieren un esfuerzo, tanto en producción como en burocracia. No en vano, sin embargo, pues permite a los productos agroalimentarios—en concreto los nuestros, los de vacuno—conseguir distinguirse del resto de sus competidores.

Esto permite a los productores conseguir dar un valor añadido a sus productos, lo que potencia sus tangibles e intangibles, entendiendo estos como elementos clave en el marketing y publicidad de sus marcas: tangibles porque sus productos están reconocidos como únicos y exclusivos por sus características e intangibles porque el sello puede llegar a permitir una conexión con

el consumidor. Un ejemplo es que, al permitir conocer su origen, se llega a compradores que dar más importancia a apoyar el comercio local que al precio.

Todo esto se traduce en mayor beneficio económico para los ganaderos—y agricultores y productores artesanos y etc.—porque los productos se encarecen por el mero hecho de tener uno de estos distintivos.

Además, una vez otorgado el sello, la Unión Europea, sus organismos y los Estados de procedencia están obligados a proteger los productos bajo las leyes de derechos de propiedad intelectual: solo el grupo de productores solicitante y autorizado puede elaborar esa manufactura.

