

elevado. No obstante, pese a que este indicador de *intensidad de capital* pone de manifiesto un alto nivel de tecnificación de la actividad suberícola extremeña respecto a la que presentan otros sectores industriales, nuestra conclusión difiere sustancialmente de esta hipótesis, pues la Formación Bruta de Capital en el sector corchero nacional es insignificante en relación al resto del conjunto industrial español. Comparando el pequeño grado de capitalización que posee esta actividad en Extremadura, respecto al valor que adopta ese mismo parámetro —casi nulo— para el total nacional, se comprende el elevado nivel de intensidad de capital que presenta este sector en la región extremeña.

En cuanto a la tasa de *dependencia exterior*, la justificación de que este indicador sea elevado en Extremadura es consecuencia de la baja significatividad que tienen los servicios adquiridos por la industria corchera nacional respecto de los adquiridos por la totalidad del tejido industrial español; así como porque los servicios adquiridos en Extremadura por el sector corchero, en relación con los contratados por el tejido industrial de esta Comunidad, tienen cierta relevancia, especialmente por el peso que dentro de esta actividad ocupan los servicios de transporte.

Respecto al ratio de *integración relativa* se debe señalar que el valor añadido que genera la industria corchera extremeña respecto de su producción, en relación al generado por el total de la producción de dicho sector a nivel nacional, va decreciendo paulatinamente. Esto ha originado que la tasa de integración relativa del sector suberícola en Extremadura, que era superior a la media nacional en 1988, sea inferior a partir de entonces. Ello es debido a la minoración que sufre el valor añadido generado por el sector corchero extremeño respecto al total nacional, ya que la producción suberícola en Extremadura en relación a la española se mantiene prácticamente constante durante ese trienio.

En cuanto a la tasa de *costes laborales unitarios*, se observa que, en Extremadura, los resultados alcanzados en el sector suberícola son inferiores a los obtenidos en otras Comunidades Autónomas, sin que esto presuponga necesariamente un mayor nivel de cualificación, y por consiguiente de remuneración, del personal empleado en dicha actividad económica en otras regiones.

4. CONCLUSIONES

La industria corchera extremeña se caracteriza por:

- Ser una industria básicamente *preparadora* o de *primera transformación* del producto, con un nivel de tecnificación, como consecuencia, muy reducido.
- Asimismo, la *cualificación* del personal es mínima y los costes laborales son bajos; no así los servicios exteriores adquiridos, debido, sobre todo, a los elevados costes del transporte de materias primas y de los servicios bancarios.
- El peso del subsector corchero dentro del tejido industrial extremeño es considerable; más como consecuencia del poco desarrollo de la industria extremeña, que de la importancia de la industria corchera en sí.
- Dentro del subsector suberícola nacional, la industria corchera extremeña se encarga fundamentalmente de extraer, preparar y distribuir las materias primas que precisan las empresas corcheras *transformadoras* (o de *segunda transformación*) localizadas en otras Comunidades. Esto provoca que el VAB originado por nuestra industria corchera sea mínimo, en comparación con el obtenido por el resto de las industrias corcheras situadas en otras regiones.

23. DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD

Teresa de Jesús Bartolomé García

1. INTRODUCCION

En aquellos países que pueden considerarse desarrollados, como es el caso de España, el consumidor solicita más calidad en los productos alimentarios a la vez que una mejor presentación y mayor información de los mismos. Esto ha influido decisivamente en un cambio del ciudadano medio español en cuanto al consumo de alimentos.

Por otra parte, si España quiere aprovechar el mercado que suponen los 350 millones de habitantes de la Europa Comunitaria para la exportación de sus productos, habrá de hacerlo mejorando calidad y presentación.

Esta situación justifica el interés que en los últimos años se viene manifestando en nuestro país por apoyar los productos de calidad constatada.

La realidad es que las Administraciones (europea, estatales y regionales), han considerado como fórmula de amparo el regular la utilización del término «Calidad» y de otras expresiones similares en los productos que las portan, frente a otros de la misma especie.

2. SITUACION ACTUAL DE ESPAÑA

En España, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través del INDO (Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen) con carácter estatal, y las Comunidades Autónomas

(a través de los departamentos correspondientes), en su ámbito territorial, han puesto en marcha diversos sistemas de certificación con el fin de garantizar la calidad, procedencia, sistemas de elaboración, etc., de los productos alimentarios protegidos de posibles imitaciones y falsificaciones.

Las fórmulas actualmente utilizadas en España, pueden agruparse según el criterio en el que se base el carácter diferenciador del producto. Estas son:

Fórmula	Criterio diferenciador
Denominación de Origen. Denominación Específica con nombre geográfico. Denominaciones de calidad (CC.AA.).	Origen geográfico.
Denominación Específica.	Procedencia de determinada raza o variedad.
Denominación Específica Denominación Genérica Agricultura Ecológica	Forma de producción o elaboración.
Marcas de Calidad Labels	Una calidad especial respecto a sus homólogos

Fuente: Herrero, L. (1993). INDO. [MAPA].

Las Denominaciones de Origen, Genéricas y Específicas, necesitan de la ratificación oficial del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, previa regulación provisional de las CC.AA. Las Denominaciones de Calidad son de competencia autonómica, exclusivamente.

En general, los productos alimentarios amparados por Denominaciones de Origen o de Calidad, tienen en común por un lado reconocimiento administrativo de especial calidad, y por otro las exigencias de reglamentación interna y controles permanentes sobre la producción, elaboración y calidad final del producto.

En la actualidad España dispone de más de 125 Denominaciones, con producciones que alcanzan los 700.000 millones de pesetas, en su valoración anual de mercado, cifra que representa el 10 por 100 del mercado alimentario español (cuadros 1, 2 y 3).

El objetivo final de los productos con Denominaciones de Origen y Calidad, debe ser el encontrar un espacio en todos y cada uno de los establecimientos comerciales, y no sólo en tiendas especializadas.

3. INTERES SOCIO-ECONOMICO DE LAS DENOMINACIONES

Mediante este sistema de amparo, las distintas administraciones favorecen el desarrollo o la subsistencia de aquellas zonas rurales en las que se producen y/o elaboran productos tradicionales de calidad, perfectamente diferenciados de otros de su misma especie, y que son reconocidos en el mercado.

El reglamento que regula cada una de las Denominaciones tiene los siguientes objetivos básicos:

1. Delimitar el área geográfica de producción, y en su caso, de elaboración del producto amparado.
2. Garantizar al consumidor el origen y los sistemas de elaboración.
3. Impedir los posibles fraudes por uso indebido del nombre geográfico.

Por tanto, todas las Denominaciones significan la protección de los intereses económicos y sociales en el ámbito autonómico y nacional; utilizándose como instrumentos de calidad en la Política Agroalimentaria.

4. NORMATIVA COMUNITARIA

En la CEE, existía desde 1970 una regulación de los vinos amparados por denominación de origen, a través de la figura «vinos de calidad producidos en región determinada» (v.c.p.r.d.). Pero esto que ocurría en el sector vitivinícola, no existía para el resto de los sectores.

A la vista de esta falta de reglamentación comunitaria, y de cara a la entrada en vigor del Mercado Unico, varios países comunitarios, especialmente España, Francia e Italia, presionaron en el marco de la Comunidad a fin de conseguir una reglamentación comunitaria en este sentido.

La razón del interés manifestado por estos tres países mediterráneos, no es otra que su experiencia y tradición en estos sistemas de protección en diferentes sectores agroalimentarios. Así, mientras que en España, Francia e Italia se estima alrededor de un 10 por 100, el porcentaje de participación de productos con Denominaciones de Origen o Calidad, respecto al consumo alimentario, países como Alemania cuentan sólo con un porcentaje del 5 por 100, Gran Bretaña un 2 por 100, y el resto de países comunitarios están por debajo del 1 por 100 (INDO, 1993).

La aprobación por el Consejo de Ministros de la C.E.E. de los Reglamentos 2081/92, de 14 de julio (relativo a la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios), y del Reglamento 2082/92, de 14 de julio (relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios), suponen el reconocimiento de los productos agrícolas y alimenticios de calidad en la C.E.E.

La nueva reglamentación comunitaria presenta ciertas diferencias respecto a la vigencia en España, siendo las más importantes las siguientes:

Respecto al ámbito de aplicación: La normativa española (Ley 25/1970 y disposiciones complementarias), era aplicable exclusivamente al vino y otros derivados vitivinícolas, por lo que se hacía necesario proceder a la ampliación del régimen cuando se quería proteger con este sistema a otros productos. Así se fueron incluyendo el aceite, jamón, queso, arroz, judías, lentejas, garbanzos, espárragos, pimientos, carnes frescas y embutidos curados, frutas de hueso y pepita, fresas y fresones, chufa, horchata de chufa, miel, frutos secos, turrón, berenjenas y salazones cárnicas.

Con la normativa comunitaria se amplían sustancialmente los productos susceptibles de amparo.

CUADRO 1. Denominaciones de Origen Españolas

Producto	Denominación	Comunidad Autónoma
Vinos	Condado de Huelva Jerez-Seres-Xherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Málaga Montilla-Moriles	Andalucía
	Calatayud Campo de Borja Cariñena Somontano	Aragón
	Binissallem	Baleares
	Tacoronte-Acentejo Lanzarote La Palma	Canarias
	Almansa La Mancha Ménrida Valdepeñas Jumilla	Castilla-La Mancha
	Rueda Ribera del Duero Toro Bierzo Cigales	Castilla y León
	Alella Ampurdán-Costa Brava Conca de Barbera Costers del Segre Penedés Priorato Tarragona Terra Alta Cava	Cataluña
	Rias Baixas Valdeorras Ribeiro Val del Monterrey	Galicia
	Rioja	La Rioja País Vasco
	Vinos de Madrid	Madrid
	Yecla Jumilla Bullas	Murcia

	Navarra	Navarra
	Chacolí de Getaria	País Vasco
	Alicante Utiel-Requena Valencia	Comunidad Valenciana

Total Denominaciones de Origen de vinos: 45

Quesos	Beyos, Gamonedo y Afuega'l Pitu Cabrales Mahon Cantabria Manchego Zamorano Quesos de la Serena Tetilla Roncal Idiazábal	Asturias Balears Cantabria Castilla-La Mancha Castilla y León Extremadura Galicia Navarra País Vasco
--------	--	--

Total Denominaciones de Origen de quesos: 10

Jamones	Jamón de Teruel Jamón de Guijuelo Dehesa de Extremadura	Aragón Castilla y León Extremadura
---------	---	--

Total Denominaciones de Origen de jamones: 3

Aceite	Baena Sierra de Segura Borjas Blancas Siurana	Andalucía Cataluña
--------	--	-----------------------

Total Denominaciones de Origen de aceites: 4

Arroces	Calasparra	Castilla-La Mancha Murcia
Frutas	Uva de mesa embolsada Vinalopó Nisperos de Callosa D'en Sarría	Comunidad Valenciana
Frutos Secos	Avellana de Reus	Cataluña
Hortalizas	Pimiento de Piquillo de Lodosa	Navarra
Miel	Miel de la Alcarria	Castilla-La Mancha

CUADRO 2. Denominaciones Genéricas y Específicas Españolas

Producto	Denominación	Comunidad Autónoma
Vinos	El Hierro	Canarias
	Cebreros	Castilla y León
Licores	Brandy de Jerez	Andalucía
	Orujo de Galicia	Galicia
	Pacharán Navarro	Navarra
	Licores Tradicionales de Alicante	Comunidad Valenciana
Quesos	Quesos de Liébana	Cantabria
Jamones	Jamón de Trévelez	Andalucía
Carnes	Ternasco de Aragón	Aragón
	Carne de Raza Asturiana	Asturias
	Carne de Avileño	Castilla y León
	Carne de Morucha de Salamanca	» »
	Pollo capón de la raza Prat	Cataluña
	Carne de Rubia Gallega	Galicia
Legumbres	Faba Asturiana	Asturias
	Judías El Barco de Avila	Castilla y León
	Alubias de León-La Bañeza	» »
	Lentejas de la Armuña	» »
Arroz	Arroz del Delta del Ebro	Cataluña
Frutas	Fresón de Huelva	Andalucía
	Cerezas de la Montaña de Alicante	Comunidad Valenciana
Hortalizas	Espárrago de Navarra	Navarra
	Chufa Valenciana y Horchata de Chufa de Valencia	Comunidad Valenciana
Turrón y mazapán	Jijona	Comunidad Valenciana

CUADRO 3. Denominaciones de Calidad Españolas

Producto	Denominación	Comunidad Autónoma
Quesos	Queso Mallorquín	Baleares
	Queso de L'alt Urgell y da Cerdanya	Cataluña
	Queso de Arzúa	Galicia
	Queso San Simón	»
	Queso de Cebrero	»
	Quesos de Cabra de Murcia	Murcia
Aceites	Aceite de Oliva Sierra de Tramontana	Baleares
Carnes	Tenera de Baleares	Baleares
	Carne de Cantabria	Cantabria
	Tenera de Girona	Cataluña
	Cordero raza Ripollésa	»
	Tenera Gallega	Galicia
	Cordero Lechal del País Vasco	País Vasco
Embutidos	Sobrasada de Mallorca	Baleares
	Butifarra Catalana	Cataluña
	Salchichón de Vic	»
	Longaniza Imperial de Lorca	Murcia
Jamones	Jamón y Chorizo Riojano	La Rioja
Frutas	Cerezas del Baix Llobregat	Cataluña
	Fresas del Maresma	»
	Manzanas de Girona	»
	Manzana Plano D'Urgell	»
	Melocotones Penedés	»
	Melocotón de Pinvana	»
Frutos Secos	Almendras de Baleares	Baleares
Hortalizas	Melón Erico	Baleares
	Potata de Galicia	Galicia
	Alcachofa de Tudela	Navarra
	Potata de Alava	País Vasco
Miel	Miel de Villuercas-Ibores	Extremadura
	Miel de Galicia	Galicia
	Miel del País Vasco	País Vasco
Encurtidos	Alcaparras y alcaparrones de Murcia	Murcia
Huevos	Huevos frescos de Mallorca	Baleares
Licores	Orujo de Liébana	Cantabria
	Ratafia Catalana	Cataluña
	Anís de Chinchón	Madrid
Turrónes y Mazapanes	Mazapán de Toledo	Castilla-La Mancha
	Turrón D'Agramunt	Cataluña
	Mazapán de Soto	La Rioja
Productos lácteos	Mantequilla de L'alt Urgell y la Cerdanya	Cataluña
Productos Pesqueros	Pescado Azul Tarragona	Cataluña
	Mejillones Delta del Ebro	»
	Ostras Delta del Ebro	»
	Langostinos Delta del Ebro	»
	Anchoas de L'escala	»
Condimentos	Pimentón de la Vera	Extremadura

Categorías de protección: El reglamento define dos tipos de protección según distintos niveles de exigencias en cuanto a la vinculación del producto con el medio geográfico. Estos son Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP).

La diferencia entre ambas radica en que, mientras que en la DOP la zona geográfica de producción, transformación y elaboración del producto ha de ser la misma, en la IGP se hace referencia a productos de una calidad o reputación determinadas, atribuibles a una zona geográfica, y cuya producción y/o transformación y/o elaboración se realiza en dicha zona geográfica delimitada. Es decir, no todo el proceso ha de ocurrir en la misma zona.

Las D.O.P. concuerdan, sustancialmente, con las D.O. existentes en España, mientras que las I.G.P. son similares a nuestras Denominaciones específicas con nombre genérico.

Respecto a este segundo punto existen algunas excepciones, que se recogen en el artículo 2 del Reglamento 2081/92.

Este Reglamento permite la protección de nuestros productos con Denominación de Origen en la Europa Comunitaria. Además, se contempla que esta protección se pueda extender fuera del ámbito comunitario, ya que existe la posibilidad de aplicar el Reglamento a productos de países terceros, cuando éstos pueden garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos, y que concedan a los productos comunitarios una protección equivalente a la existente en la Comunidad.

5. DENOMINACIONES EN LA REGION EXTREMEÑA

Extremadura es una Región de vocación agroganadera, cuya superficie agraria útil ocupa el 70 por 100 del territorio regional, del que el 50 por 100 son tierras de cultivo y el otro 50 por 100 pastos y terrenos forestales.

El ecosistema natural denominado dehesa, es un hábitat en el que guardan un perfecto equilibrio la explotación agroganadera y el medio natural. En la dehesa extremeña es donde se cría el cerdo ibérico, cuyos productos derivados son ampliamente conocidos dentro y fuera de la región. El reconocimiento de la calidad de estos productos cárnicos, dio lugar a una de las Denominaciones de Origen, actualmente existentes en Extremadura: Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura».

La diversificación de productos agroalimentarios. llevada a cabo en los últimos años, ha dado lugar al reconocimiento de otros productos extremeños. Buen ejemplo de ello es la Denominación de Origen «Queso de La Serena», que ampara la producción y elaboración de quesos de esta comarca extremeña.

Reconocimientos de ámbito autonómico, aunque no por ello menos importantes, son las dos Denominaciones de Calidad reconocidas hasta la fecha: «Pimentón de la Vera» y «Mieles de Villuercas-Ibores», y la Calificación de «Vino de la Tierra de Extremadura».

Actualmente la Dirección General de Comercio e Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura, se ocupa de la puesta en marcha de otras Denominaciones orientadas a salvaguardar la calidad de otros productos extremeños.

En este sentido ha sido publicada la Orden de 28 de abril de 1994 que aprueba el Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen «Ibores», queso que se elabora en la Comarca del río Ibor, en Cáceres. Este queso se elabora con leche entera de cabra, de las razas retinta y verata, y su fabricación es artesanal.

En esta línea se está trabajando en la Denominación de Origen para la cereza del Jerte. Aunque todavía no hay nada decidido, se barajan distintas posibilidades de denominación tales como «Cereza del Jerte», «Cereza del Valle del Jerte», «Picota del Jerte» y «Picota del Valle del Jerte». Lo avanzado de los trabajos previos, hace suponer que muy pronto se publicará la Orden correspondiente en la que se aprueba el Consejo Regulador Provisional que elabora el Reglamento.

Respecto a carnes frescas la Dirección General de Comercio e Industria estudia las posibilidades de la propuesta presentada sobre la creación de la Denominación Específica «Cordero de Extremadura», si bien estos trabajos son todavía preliminares.

Por último, comentar que existen más iniciativas en otros productos extremeños de calidad como el *aceite de oliva virgen*. Extremadura es la tercera productora de aceite de oliva en España, con una producción media de 30 millones de kilos de aceite. Existen en esta Comunidad Autónoma, diversas comarcas de producción con variedades diferentes. Así en la Sierra de Gata y Las Hurdes se produce la variedad cacereña (Manzanilla cacereña), en la de Ibores y Plasencia se cultivan las variedades Corniche y Cacereña y en las de Guadalupe y Montánchez predominan las Cacereña, Cornicabra y Verdial. Hay que destacar la inquietud de este sector olivero por mejorar la calidad de su producto y orientar los procesos de fabricación a la obtención de aceite de oliva virgen. Una medida de amparo a la calidad de estos aceites, permitiría ordenar el sector y apoyar las iniciativas de los fabricantes de aceite extremeños.

Otras posibilidades de acción se centran en la *aceituna de hueso* y los *turrónes*.

A continuación se detallan aspectos de las Denominaciones existentes en Extremadura, dos de origen, «Dehesa de Extremadura» y «Queso de la Serena», dos de Calidad «Miel Villuercas-Ibores» y «Pimentón de la Vera» y la Mención «Vino de la Tierra de Extremadura». Los datos sobre inscripción en los diferentes registros, comercialización y otros, han sido aportados por los diferentes Consejos Reguladores.

5.1. Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura»

Aprobada el 4 de julio de 1990, delimita como zona de producción del ganado porcino a toda la región extremeña, y como zona de elaboración y maduración de jamones y paletas a 85 términos municipales, concentrados en las Sierras del Suroeste de Badajoz, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos Sur, Sierra de Montánchez y Sierra de San Pedro.

Los cerdos deberán ser de la Raza Ibérica, o los cruces que tengan un 75 por 100 de esta raza y un 25 por 100 de Duroc-Jersey.

Según la pureza de la raza y su alimentación, el reglamento considera los siguientes tipos de jamones y paletas:

- 1) Puro Ibérico de Bellota: jamón y paleta procedente de cerdos ibéricos puros acabados en montanera.
- 2) Ibérico de Bellota: jamón y paleta de cerdo cruzado, 75 por 100 Ibérico y 25 por 100 Duroc-Jersey, y acabado en montanera.
- 3) Puro Ibérico de Recebo: jamón y paleta de cerdo ibérico puro, con un mínimo del 30 por 100 de su peso en montanera y acabado con piensos autorizados.
- 4) Ibérico de Recebo: jamón y paleta de cerdo cruzado al 75 por 100 de sangre ibérica y acabado con piensos autorizados.

5) Puro Ibérico de Cebo: jamón y paleta de cerdo ibérico puro, alimentado totalmente con piensos autorizados.

6) Ibérico de Cebo: jamón y paleta de cerdo cruzado con un 75 por 100 de sangre ibérica, alimentado exclusivamente con piensos autorizados.

Todos los jamones frescos deberán tener un peso mínimo de 6 kgs. y las paletas frescas de 4 kgs.

La elaboración de los jamones y paletas de la D.O. «Dehesa de Extremadura», comprende cinco fases:

1) *Salazón*: Se realiza a una temperatura entre 1° y 5°C, y una humedad relativa del 80-90%, durante un tiempo que varía con el peso de la pieza y con su grado de pureza. El objetivo de esta fase es favorecer la deshidratación y conservación del producto.

2) *Lavado*: consiste en eliminar la sal que queda adherida a las piezas mediante lavado con agua fría o tibia, dejándolos escurrir dos días a 3° C.

3) *Asentamiento*: se realiza en cámaras a temperaturas de 3° a 5°C y humedad relativa del 80-90%. El tiempo de permanencia oscila entre 35 y 45 días.

4) *Secado-maduración*: se lleva a cabo en secaderos naturales provistos de ventanas con apertura regulable, permitiendo el control de la ventilación.

5) *Envejecimiento en bodega*: después de clasificar las piezas por peso, calidad y conformación, se trasladan a bodegas donde continúan los procesos bioquímicos iniciados en la fase anterior, y que son los responsables del particular aroma y sabor del producto. El tiempo de permanencia en bodega es variable, según el peso en sangre de la pieza en matadero.

El tiempo mínimo de maduración estipulado en el reglamento es de un año para las paletas y 2 años para los jamones.

Finalizado el proceso de elaboración, el peso del jamón no debe ser inferior a 4,5 kilos y a 3,5 kilos en el caso de las paletas.

La forma de los perniles es alargada, perfilada mediante corte serrano en «V», conservándose la pezuña.

Todas las características que deben reunir las piezas quedan recogidas en el reglamento de la D.O. «Dehesa de Extremadura».

5.1.1. Control, Certificación e identificación

En el registro del Consejo Regulador están inscritas, previa solicitud, todas las explotaciones e industrias que cumplan los requisitos exigidos en el reglamento, y que en junio de 1994 ascienden a 720 explotaciones y 52 industrias (mataderos, secaderos y bodegas).

El control del producto se inicia en las explotaciones ganaderas registradas, mediante el marcaje de los cerdos con un crotal numerado en la oreja, derecha o izquierda, según la pureza de la raza. Paralelamente, a cada finca se le abre una ficha, en la que se anotan todos los datos e incidencias necesarias, que permitan relacionar la evolución de los animales con los recursos alimenticios de la finca.

Previo al sacrificio los animales son calificados en las tres categorías ya citadas, y contempladas en el reglamento (bellota, recebo y pienso).

En el momento del sacrificio comprobada la identidad del animal, sobre la canal se procede a la identificación de los jamones y paletas, mediante un precinto indeleble, numerado y con

diferentes colores según las distintas calidades (rojo para bellota, verde para recebo y amarillo para pienso), en el que se registran la fecha del sacrificio y la raza del animal.

En la canal se toman las muestras de grasa, para la determinación del perfil de ácidos grasos, relacionado con la alimentación recibida por el animal, y que junto con la calificación otorgada por el informe del campo, permite su catalogación.

El control final de las piezas se realiza al completar el proceso de elaboración, etiquetándose aquellas que superan los controles establecidos y rechazándose el resto.

5.1.2. Comercialización y destino de la producción

Las piezas comercializadas durante la campaña 1992/93 fueron 11.764, el 50 por 100 paletas y el 50 por 100 restante jamones. Su destino fue el mercado nacional.

En la campaña 1993/94, se han controlado un total de 11.676 cerdos, habiéndose sacrificado hasta el momento 6.642. De estos se han marcado en matadero 13.275 jamones y 13.280 paletas.

En lo que va transcurrido de campaña al redactar este trabajo, se han comercializado 1.137 jamones y 407 paletas, a un precio medio de 3.700 pts/kg. para los primeros y 1.850 pts/kg para las segundas.

5.2. Denominación de Origen «Queso de la Serena»

La importancia de la producción quesera en la comarca de La Serena, así como la calidad de la misma, dio lugar, previa solicitud por parte del sector, a la aprobación del Reglamento de la Denominación de Origen «Queso de la Serena» y su Consejo Regulador, mediante la Orden de 29 de abril de 1992 de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura, ratificada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por Orden de 14 de abril de 1993.

La zona geográfica de producción de leche apta para la elaboración de «Queso de la Serena» está constituida por 21 términos municipales de la provincia de Badajoz, que abarcan unas 400.000 hectáreas.

La leche utilizada en la fabricación de «Quesos de la Serena» es de oveja Merina, habrá de ser cruda y tendrá un contenido mínimo del 5 por 100 en proteínas, 7 por 100 de materia grasa y 18 por 100 de extracto seco total.

La elaboración del queso es artesanal, resumiéndose el proceso de elaboración, según el Reglamento, en los siguientes pasos:

Cuajado: El coagulante utilizado, denominado «yerbacuajo» proviene de las flores desecadas del *Cynara cardunculus*. Para este proceso la leche ha de permanecer entre 25° y 32°C durante un período de 50 a 75 minutos.

Desuerado: Obtenida la cuajada, se coloca sobre el «espremijo» (mesa de madera inclinada) y se produce el moldeado con cincho de esparto, dejando que desuere de forma natural. Se completa esta operación mediante cinchado, volteado, descinchado y salado, hasta dejar conformado el queso.

Maduración: Para el oreo, se coloca el queso en baldas de madera de pino o roble, en bodega, donde tendrá lugar el proceso de maduración a temperatura y humedad constantes, hasta alcanzar su sabor y cremosidad característicos.

Las piezas así obtenidas tendrán forma discoidal, con un peso comprendido entre 750 gramos y 2 kilos. La pasta será de blanda a semidura, de color blanco marfil a amarillo céreo, pudiendo presentar ojos pequeños repartidos desigualmente. La corteza semidura, de color amarillo céreo a ocre. Caras lisas y superficie perimetral lisa o con la impronta de la pleita o molde. La cremosidad de los quesos dependerá del grado de maduración, denominándose «Tortas» a los que presentan una pasta blanda, fluida y mantecosa, de intenso sabor, algo amargo y nada salado.

El Consejo Regulador lleva a cabo tres registros: Registro de Ganaderías, Registro de Queserías e Industrias de Elaboración, y Registro de Locales de Maduración. Los quesos amparados por la Denominación de Origen «Quesos de La Serena», únicamente pueden circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones inscritas, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio y aprobados por el Consejo Regulador.

Los servicios de control y vigilancia, estarán a cargo del Consejo Regulador y podrán recaer sobre las ganaderías radicadas en la zona de producción, estén inscritas o no; sobre las queserías e instalaciones situadas en la zona de producción, elaboración y maduración, inscritas o no; y sobre la leche y quesos en la zona de producción, elaboración y maduración.

Para asegurar la calidad del producto lanzado al mercado, el Reglamento de la D.O. «Queso de la Serena» contempla en su artículo 38 la creación de un Comité de calificación de los quesos, que tendrá como misión informar sobre la calidad de los destinados al mercado nacional y extranjero.

En el año 1994, esta Denominación se encuentra en su segunda campaña, de ahí que el número de inscritos en los diferentes registros aún no sea muy elevado. Hasta junio de 1994 se encuentran registradas 43 ganaderías de ovejas merinas, 15 queserías y 5 cámaras de maduración.

La cantidad de queso comercializado a través de la Denominación de Origen ha sido en esta segunda campaña de 40.000 Kgs. esto es, el 82,06 por 100 de los quesos inspeccionados por el Consejo Regulador. El destino de la producción, hasta el momento, es el mercado nacional.

El «Queso de la Serena», se está vendiendo a un precio medio de 1.450 pts/kg. en la quesería. Este precio puede elevarse a veces hasta las 3.000 pts/kg. y más en determinados establecimientos comerciales especializados.

Es una gran labor, aunque dura, la que está realizando el Consejo Regulador de esta Denominación de Origen, al luchar por conseguir que todas las queserías existentes en la comarca de La Serena lleguen a reunir los requisitos necesarios y exigidos por el Reglamento de la Denominación y por la legislación vigente, y poder así agruparlos bajo esta figura de amparo a la calidad. Con esto se llegaría a una vertebración del sector, hasta ahora inexistente, y a una homologación del producto final, aumentando de esta manera las posibilidades en el mercado nacional y extranjero.

Este no es un problema exclusivo de La Serena, sino que se extiende a todas las zonas de producción de quesos artesanos de España.

En la época de máxima expansión de la oveja merina, en tiempo de la Mesta, el fin principal de la cría de esta raza eran la lana y la carne. Con el tiempo, y la bajada del precio de éstos, los ganaderos de La Serena orientaron sus esfuerzos a la producción de leche para la fabricación

de quesos, lo que ha convertido a la leche en el producto de primer orden en las explotaciones ovinas de La Serena.

Producto de este interés es la inquietud existente entre determinados industriales de la zona que han puesto en marcha la creación de industrias para concentrar la recogida de leche y elaborar grandes cantidades de «Queso de La Serena». Con estas iniciativas se conseguirá aumentar la oferta de este queso de calidad y así poder cumplir con la demanda existente.

«Queso de La Serena» es una de las diez Denominaciones de Origen de quesos existentes en España.

5.3. Denominación de Calidad «Miel Villuercas-Ibores»

La Comisión Reguladora Provisional de la Denominación de Calidad «Miel Villuercas-Ibores», queda constituida mediante Resolución de 2 de febrero de 1988, de la Dirección General de Comercio e Industrias Agrarias, de la Consejería de Agricultura y Comercio.

La aprobación del Reglamento y la entrada en vigor de la Denominación de Calidad «Miel Villuercas-Ibores» tiene lugar mediante Orden de 8 de febrero de 1989 (D.O.E., nº 15 de 21 de febrero de 1989).

La zona geográfica de producción abarca una extensión de más de 40.000 hectáreas. Localizada al sureste de la provincia de Cáceres, comprende 28 municipios. Se trata de un área rica en vegetación, con una abundante flora autóctona que da lugar a diferentes tipos de mieles de gran calidad.

Las comarcas de las Villuercas y de los Ibores están ligadas a una apicultura tradicional, que en la actualidad está incorporando nuevas técnicas con el objetivo de conseguir mieles monoflorales de alta calidad.

El origen de estas mieles está plenamente garantizado, ya que no se practica trashumancia de las colmenas a otras zonas.

El Reglamento de la Denominación de Calidad «Miel Villuercas-Ibores» define este producto como «el producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de las partes vivas de las plantas o que se encuentran sobre ellas, que las abejas liban, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena, y que está obtenida exclusivamente en las comarcas «Villuercas-Ibores». Este producto podrá ser fluido, espeso o cristalino. No podrá contener más del 1 por 100 de polen de ninguna planta cultivada o no autóctona, exceptuando las empleadas en repoblaciones forestales, que podrán estar presentes hasta en un 15 por 100, (medidos según técnicas indicadas en el Reglamento). No tendrá más del 18,5 por 100 de humedad. Presentará cualidades organolépticas características, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor.

Deberá estar exenta de sustancias inorgánicas u orgánicas extrañas a su composición.

Procederá exclusivamente de colmenas censadas en el Registro de Explotaciones de la Denominación de Calidad.

Los tipos de mieles que se recolectan son los siguientes:

– *Miel de Néctar de Flores*, de colores que van desde el ambar claro hasta el oscuro con reflejos rojizos. Son de gran aroma y sabor.

– *Miel de Bosque*, procedente de robles, castaños y encinas, de color bermejo oscuro o caoba, con reflejos verdes. Muy aromática y sabor algo amargo.

– *Miel de Retama*, procedente de la floración de arbustos y matorrales, de color caramelo. Es muy aromática.

Se trata de mieles ricas en azúcares simples, lo que hace de ellas un alimento de gran valor energético. Todas estas mieles y especialmente las oscuras, llamadas de «mela», proporcionan al organismo sustancias minerales de gran interés.

Estas mieles pueden llegar a cristalizar, prueba de su condición natural, por lo que debe entenderse como una garantía para el consumidor.

El Consejo Regulador lleva a cabo los siguientes Censos y Registros:

- Censo de Agricultores y Colmenas (explotaciones).
- Registro de Almacenes.
- Registro de Almacenes de Envasado.
- Registro de Producción.
- Registro de Exportadores.

Entre las funciones del Consejo Regulador está la de controlar todas las colmenas y apiarios, los procesos de recolección a los reales productores, las abejas, los almacenes y manejo, y las industrias envasadoras y comercializadoras.

Desde los inicios de esta Denominación de Calidad hasta este año 1994, el número de apicultores ha ido aumentando hasta un total de 150, que cuentan con un censo de 15.000 colmenas, con una producción global potencial de 225.000 kilos.

El destino de la producción se reparte de forma que el 60 por 100 se dedica al mercado nacional y el 40 por 100 restante a la exportación.

El Consejo Regulador de la D.C. «Miel Villuercas-Ibores» se ocupa, además de otras tareas, de campañas de promoción y publicidad, charlas divulgativas para la captación de nuevos apicultores, charlas formativas para conseguir un mejor tratamiento de las colmenas, lo que permitirá obtener una miel de mayor calidad.

«Miel Villuercas-Ibores» es una de las tres Denominaciones de Calidad en mieles, existentes en España.

5.4. Denominación de Calidad «Pimentón de la Vera»

La Denominación de Calidad «Pimentón de la Vera», fue autorizada por Orden de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura el 2 de septiembre de 1989, aprobándose el Reglamento que la regula el 31 de enero de 1991.

El Reglamento define al «Pimentón de la Vera» como el «producto obtenido de la molturación de frutos secos del género *Capsicum* y variedades de tipo Cerasiforme o Longum, totalmente maduros, libres de ataques de hongos e insectos, con el color característico de la variedad, recolectados con materia seca superior al 15 por 100 y deshidratados con humo, por el sistema tradicional de La Vera».

Este Pimentón de la Vera, habrá de ser producido, secado, molido y envasado en el ámbito geográfico que establece el Reglamento, que comprende cuarenta y nueve términos municipales de la provincia de Cáceres.

El proceso de elaboración tiene dos fases perfectamente diferenciadas. La primera el secado de los frutos; la realiza generalmente el propio agricultor, en secaderos de corriente vertical

con hogar inferior, utilizándose para la combustión leña de encina o roble. Esta fase deberá durar un mínimo de diez días para asegurar un contenido de humedad máximo del 15 por 100, al final de la misma. La segunda parte del proceso es la molienda de los frutos secos y sanos en molinos de piedra. En este proceso el pimentón no podrá alcanzar, en ningún caso, temperaturas superiores a los 50° C para asegurar su calidad.

El tipo medio de unidad de secado produce entre 400 y 500 kilos de pimientos secos, siendo necesarios unos 7 kilos de leña por cada kilo de pimiento fresco.

Este sistema de secado, confiere al pimentón su tradicional sabor a humo que lo diferencia del producido en otras zonas de España y demás países productores.

El pimentón amparado por la Denominación de Calidad se clasifica comercialmente en tres clases: *pimentón dulce*, *pimentón ocal* o *agridulce* y *pimentón picante*. Dentro de éstas, se establecen tres categorías: Extra, Primera y Segunda.

El «Pimentón de la Vera» presentará cualidades organolépticas características, especialmente gran estabilidad de color, aroma y sabor ahumados. Estas características lo hacen especialmente interesante tanto para la industria chacinera, como para el consumo doméstico en la elaboración de platos tradicionales.

El Consejo Regulador de la D.C. «Pimentón de la Vera» se ocupa de vigilar y comprobar todos los procesos, desde la visita en campo, hasta la salida de fábrica del producto, con el fin de asegurarse el cumplimiento del Reglamento.

Pero este Consejo Regulador ha asumido además otras líneas de actuación como: asesoramiento al agricultor, actividades diversas de promoción comercial; investigación y experimentación en cuanto a variedades, técnicas de cultivo, secado, etc., mediante convenio con el Servicio de Investigación Agraria y Apoyo Tecnológico de la Consejería de Agricultura y Comercio; investigación y determinación de las propiedades diferenciadoras del Pimentón de la Vera con el de otras procedencias, que se llevará a cabo en el Laboratorio Agrario Regional de Cáceres, de la Junta de Extremadura.

Para una mayor aproximación a los problemas del sector, el Consejo Regulador ha arrendado una finca en la vega del río Tiétar, en el término municipal de Jaraíz de la Vera, en la que dedican 6 has. de cultivo a las variedades de pimiento Jaranda y Jariza, a las que se aplican técnicas de cultivo, incluida la recolección mecánica, consideradas óptimas para la obtención de los máximos rendimientos. Se pretende, entre otros aspectos, llegar a establecer los costes por hectárea comparándolos con los que tiene la forma tradicional de cultivo en La Vera.

Actualmente la D.C. «Pimentón de la Vera», se encuentra en su cuarta campaña, contando con 359 agricultores inscritos y una superficie de cultivo de 490 has., lo que supone el 80 por 100 de la dedicada al pimiento para pimentón en el área geográfica amparada. Esto significa un incremento del 48 por 100 respecto a la primera campaña.

El número de secaderos industriales inscritos en el registro correspondiente es de 4, a los que hay que añadir los de los propios agricultores en cada finca. Molinos/ensadoras, se encuentran acogidos en número de 12, que han comercializado hasta el mes de junio de 1994, 560.832 kgs. de «Pimentón de la Vera», el 72 por 100 de todo el pimentón producido en los 49 términos municipales que abarca esta Denominación de Calidad.

Los datos referidos a las tres últimas campañas, se recogen en el Cuadro 4.

CUADRO 4. Evolución de la Denominación de Calidad «Pimentón de la Vera»

	1991/92	1992/93	1993/94
Agricultores inscritos	205	301	359
Superficie de Cultivo (has.)	331	490	485
Industriales inscritos	8	12	12
«Pimentón de la Vera»			
Comercializado con Denominación de Calidad (Kgs.)	507.701	513.413	560.832*

Fuente: Consejo Regulador de la D.C. «Pimentón de la Vera».

* Dato provisional, ya que la campaña se cerrará el 30 de septiembre de 1994.

Estos datos reflejan un rápido crecimiento, y el interés del Consejo Regulador por mantener la calidad y el mercado de un producto singular. Esto, unido a la existencia de diversas solicitudes de inscripción de cara a la campaña 94/95, ha llevado al Consejo Regulador de la Denominación de Calidad «Pimentón de la Vera», a solicitar la Denominación de Origen «Pimentón de la Vera», a la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura. Si la Denominación de Origen es concedida, se procederá inmediatamente a solicitar a la C.E.E., a través del INDO, la Denominación de Origen Protegida, de carácter comunitario según el Reglamento 2081/92 de 14 de julio.

Con estas medidas se pretende, además de garantizar la calidad de un producto reconocido en los mercados nacional y extranjero, luchar contra el fraude consistente en la mezcla de pimentones de baja calidad procedentes de África, principalmente, con pequeñas partes de pimentón verato y comercializarlo como Pimentón de la Vera. Este triste hecho está creando serios problemas a industrias chacineras y en matanzas particulares, a la vez que ensombrece el prestigio de un producto tradicional y de calidad probada.

Contra estas prácticas fraudulentas lucha el Consejo Regulador de la Denominación de Calidad «Pimentón de la Vera», a la vez que se ocupa de mejorar la calidad del producto existente.

5.5. Denominación «Vinos de la Tierra de Extremadura»

El Reglamento de la Comisión Interprofesional de Vinos de la Tierra de Extremadura queda aprobado mediante la Orden de 12 de diciembre de 1990 (D.O.E. n.º 98, de 18 de diciembre de 1990) de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura. Esta Comisión Interprofesional queda constituida por una representación paritaria de las Instituciones, Asociaciones y Agrupaciones del Sector Vitivinícola.

Las entidades fundadoras de la Comisión son:

- Asociación de Industrias del Vino de Badajoz.
- Agrupación de Cooperativas Extremeñas.
- Agrupación Profesional de Almacenistas y Embotelladores de Vinos de Extremadura.
- Asociación Española de Enólogos (Comunidad de Extremadura).

«Las zonas geográficas de producción de vinos amparados bajo la mención de «Vinos de la Tierra de Extremadura» son las que se detallan en el Anexo I de la Orden de 30 marzo de 1987 (D.O.E. n.º 28 de 9-4-87), por la que se establecen las comarcas vitícolas y municipios extremeños acogidos a la calificación «Vinos de la Tierra» y a la utilización de la indicación geográfica para la designación de Vinos de Mesa» (Artículo 4.º del Reglamento).

Las comarcas vitícolas son las siguientes (Mapa 1).

- Cañamero.
- Matanegra.
- Montánchez.
- Ribera Alta del Guadiana.
- Ribera Baja del Guadiana.
- Tierra de Barros.

MAPA 1. Zonas geográficas de producción de «Vinos de la Tierra de Extremadura». Comarcas Vitícolas



- 1. Cañamero.
- 2. Montánchez.
- 3. Ribera Alta del Guadiana.
- 4. Ribera Baja del Guadiana.
- 5. Tierra de Barros.
- 6. Matanegra.

Las variedades de uvas productoras de los vinos acogidos al Reglamento de la mención «Vinos de la Tierra de Extremadura», tendrán que cumplir las normas citadas en el artículo 4.º del Reglamento, y la legislación del Anexo II de la Orden 30 de marzo de 1987 (D.O.E. n.º 28 de 9-4-87).

Entre las variedades autorizadas, las más comunes son: Cayetana, Eva, Garnacha, Cencibel, Tintonera, Pardina, Borba, Pedro Ximénez, Montua, Alarije, Macabeo, Verdejo y Malvar.

Los vinos amparados por la mención «Vinos de la Tierra de Extremadura», puede ser blancos, tintos y rosados.

Las partidas que soliciten la utilización de la contraetiqueta numerada, serán objeto de una cata, realizada por el Comité de Cata, dependiente de la Comisión Interprofesional. Este Comité se rige por los Reglamentos Internacionales y las normas de la Comisión Interprofesional.

En la actualidad se encuentran inscritas en la Denominación «Vinos de la Tierra de Extremadura» 15 bodegas con una capacidad total próxima a los 95 millones de litros.

El mayor número de bodegas se encuentran en la Comarca de Tierra de Barros, seguida de la Comarca de Matanegra.

En lo que va transcurrido de la campaña 93/94, se han comercializado a través de la Comisión Interprofesional 3 millones de botellas de 75 cc, de las que aproximadamente, el 70 por 100 corresponden a vino blanco joven, un 2 por 100 a vino rosado y el 28 por 100 restante a vino tinto. En este último caso, el 50 por 100 es tinto de crianza y el resto tinto normal.

En cuanto a la distribución de botellas por comarcas vitícolas, se estima que Tierra de Barros comercializa el 60 por 100 de las botellas, Matanegra un 30 por 100, Ribera Baja del Guadiana un 7 por 100, Ribera Alta del Guadiana un 2 por 100 y Cañamero un 1 por 100. Montánchez no aparece, por no estar, hasta el momento, ninguna bodega de esta comarca inscrita en el Registro de la Comisión.

El principal destino de la producción es el mercado nacional, si bien hay que destacar una operación con el Reino Unido, realizada en esta campaña 93/94, a la que se ha destinado el 10 por 100 de las botellas de vino blanco joven.

A este mismo país se exporta alrededor de un 5 por 100 de las botellas de tinto de reserva.

Desde la puesta en marcha de la Comisión Interprofesional de «Vino de la Tierra de Extremadura», la comercialización de botellas con contraetiqueta numerada se ha venido duplicando de una campaña a la siguiente. Esto da idea del interés del sector por mejorar la calidad de sus vinos, lo que va consiguiendo en los últimos años de una forma destacada, si bien dentro de la todavía escasísima proporción de vino embotellado sobre vino producido en el total de la Región.

24. LAS DIFERENCIAS COMARCALES DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

*Luis F. de la Macorra y Cano
María Teresa Fernández Núñez*

1. INTRODUCCION

Este trabajo nace de la inquietud que suscita el análisis de la realidad agroalimentaria extremeña desde la perspectiva del espacio económico comarcal, aprovechando el gran esfuerzo que ha supuesto el levantamiento de una base estadística censal para nuestra Comunidad Autónoma al objeto de la construcción de las Tablas Input-Output para 1990 (TIOEX-90).

El análisis económico comarcal permite nuevas posibilidades como complemento y profundización de un instrumento contable que inicialmente se define en su aspecto macroeconómico para todo el ámbito de la economía regional (las tablas), aunque incorporando, eso sí, la visión sectorial, que coincide en este caso con la vocación de esta publicación (agrícola y ganadera).

Para el trabajo concerniente a este subsector se han realizado encuestas en todos los establecimientos industriales agroalimentarios de la región, refiriendo los datos a 1990.

En primer lugar se ha acotado el marco del subsector, señalando tanto el número total de establecimientos productivos como el número de trabajadores, lo que da una idea global del volumen total de actividad al que nos referimos. Posteriormente se ha analizado la especialización productiva del conjunto agroalimentario, delimitándola mediante su ads-