

¿Qué hace únicos a los alimentos con denominaciones de origen en España?

El esquema de [denominaciones de origen](#) (DO) se desarrolló en la década de 1980, alineándose con las regulaciones de la UE en preparación para la adhesión a la comunidad en los años noventa. El esquema **español** y **europeo** funcionan simultáneamente, y la decisión de utilizar una clasificación particular en las etiquetas queda a criterio del productor.

El sistema español de protección de productos regionales se introdujo por primera vez en 1925 para proteger el **Rioja**, y en 1933 se extendió al **Jerez**. Poco después, se implementó un sistema completo para la clasificación de vinos regionales, en paralelo al sistema francés. En 1970, el esquema se amplió para incluir otros productos agrícolas de destacada importancia social y económica, ofreciendo finalmente protección a jamones, carnes frescas, alubias, lentejas, arroz, miel y pimientos.

Como en el resto de los países de la UE, hay tres tipos de protección europea disponibles para los alimentos o productos agrícolas. Según la normativa de la UE, los vinos tienen su propio esquema y se clasifican por separado de otras bebidas y productos alimenticios, aunque llevan las etiquetas **DOP/IGP**.

DO – Denominación de Origen





En 1982, en preparación para su ingreso en la **UE**, **España** renovó su sistema de protección alimentaria, creando las clasificaciones de denominaciones de origen (**DO**) para vinos. En 1991, se añadió una clasificación adicional para vinos de calidad, la denominación de origen calificada (**DOCa**), que hasta ahora solo ha sido otorgada a las regiones de **Rioja** y **Priorat**.

El estatus **DO** se otorgaba a productos con características superiores e identificables, elaborados con ingredientes específicos de una fuente verificable. Sin embargo, en algunos casos se ha sugerido que el estatus **DO** fue otorgado a regiones con producciones particularmente significativas, o en función del potencial de producción a futuro. Muchos de los vinos más prestigiosos de **España** han evitado el sistema **DO** y han construido su reputación de manera independiente.

En los años noventa, estas reglas se alinearon con las

regulaciones de la **UE**. La mayoría de los productos con **DO** se registraron automáticamente como **DOP (Denominación de Origen Protegida)** bajo el esquema europeo, lo que significa que los productos registrados antes de la nueva normativa están sujetos a reglas menos estrictas que los registrados después. Actualmente, las clasificaciones **DO** y **DOP** funcionan en paralelo y en ocasiones, se utilizan de manera intercambiable.

DOP – Denominación de Origen Protegida





Este es el nivel más alto de protección que puede otorgarse a un alimento. Se utiliza para clasificar alimentos con

características completamente únicas de un lugar o región.

Para calificar para este estatus, el alimento debe cumplir dos criterios específicos:

Las propiedades esenciales del alimento deben estar determinadas por la ubicación geográfica, incluyendo influencias naturales y conocimientos locales distintivos.

Todos los aspectos de la producción deben llevarse a cabo en esta área.

Ejemplo: Miel de Tenerife

Esta miel se produce en la isla de **Tenerife**, donde las abejas recolectan en los diversos ecosistemas de la isla. Las características del suelo y la flora, moldeadas por el origen volcánico de la isla, son únicas de **Tenerife**. La abeja negra canaria está perfectamente adaptada al clima y la geografía de la isla.

La producción de [miel en Tenerife](#) tiene una historia de más de 600 años y aparece en numerosas recetas y postres tradicionales. Los métodos naturales de producción y extracción no han cambiado mucho a lo largo del tiempo. La miel no se somete a tratamientos térmicos durante su procesamiento, lo que la deja sin pasteurizar y mantiene intactas las características de la flora local en el producto final.

El resultado es una gama de mieles naturales de pequeños lotes, con colores, sabores y tipos diversos que reflejan la variedad de ecosistemas y flora de la isla. Algunas mieles son multivarietales y otras provienen de una sola fuente vegetal, como aguacate, castaño o hinojo, entre otras.

IGP – Indicación Geográfica Protegida





Esta protección se otorga a alimentos que tienen una conexión con un lugar o región.

Para calificar para este estatus, el alimento debe cumplir dos criterios específicos:

Las propiedades esenciales del alimento deben estar vinculadas a una ubicación geográfica, ya sea por influencias naturales o conocimientos locales distintivos.

Al menos un aspecto de la producción debe realizarse en esta área.

Ejemplo: Queso de Los Beyos

La región de [Los Beyos](#), una garganta montañosa en el norte de **España**, abarca los municipios de **Oseja de Sajambre**, **Amieva** y **Ponga**. Aislada por cadenas montañosas, esta región tiene una historia de rebaños comunales que ha dado lugar a costumbres compartidas y una producción agrícola distintiva.

El **queso de Los Beyos** se produce y madura exclusivamente en la región. Su conexión para la clasificación radica en su reputación local, mencionada en textos desde el **siglo XVIII**. Se elabora con leche de vaca, oveja o cabra, cruda o pasteurizada, utilizando métodos que han permanecido esencialmente sin cambios durante años.

El resultado es un queso único, con una textura densa y desmenuzable que se funde en la boca, dejando un sabor lechoso, ácido y ligeramente picante.

ETG – Especialidades Tradicionales Garantizadas





Esta protección se otorga a alimentos elaborados bajo un nombre tradicional y utilizando un método tradicional.

Para calificar para este estatus, el alimento debe cumplir dos criterios específicos:

El producto debe tener características que lo distingan de productos similares, con métodos de producción consistentes durante al menos los últimos 30 años.

Las características no pueden estar determinadas por la ubicación geográfica.

Ejemplo: Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta

Estas [tortas](#), hechas con harina de trigo, almendras, sésamo y anís, contienen casi un 30% de aceite de oliva virgen extra, lo que las distingue de otros productos similares. Las tortas se moldean a mano y se envuelven individualmente en papel

encerado.

Aunque están asociadas a **Castilleja de la Cuesta**, el estatus **ETG** permite que se produzcan en cualquier lugar, siempre que se sigan los métodos tradicionales. El resultado es un crujiente ligero, con una textura hojaldrada y un sabor característico a aceite de oliva y anís.