

Te encuentras en Inicio / A fondo / Gestión / legislación /

Origen España solicita al Ministerio de Consumo priorizar DOP e IGP en el RD sobre comedores

Origen España solicita al Ministerio de Consumo priorizar DOP e IGP en el RD sobre comedores

Miércoles, 04 de febrero 2026

Origen España ha solicitado al Ministerio de Consumo priorizar los productos con sellos DOP e IGP en el proyecto de Real Decreto sobre comedores colectivos. La asociación destaca el papel de estos en la sostenibilidad, la calidad nutricional y la preservación del patrimonio gastronómico. Propone incluir puntuaciones adicionales o cuotas mínimas para estos alimentos, alineándose con las políticas europeas que promueven la compra pública de productos de calidad diferenciada.

La Asociación Española de Denominaciones de Origen, Origen España, ha presentado al Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 una propuesta para que los productos con sellos de calidad diferenciada **DOP e IGP sean prioritarios** en el proyecto de Real Decreto sobre comedores colectivos. El borrador de la norma establece criterios para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de titularidad pública y centros privados para personas dependientes o con necesidades especiales.

El borrador, cuyo trámite de audiencia pública se inició el pasado **18 de diciembre**, busca mejorar la oferta nutricional en comedores colectivos y alinearse con las estrategias europeas de sostenibilidad. Una iniciativa que recurre a la **compra pública** como palanca para impulsar sistemas alimentarios más saludables y con menor impacto medioambiental.

En línea con los valores que defiende el proyecto, la propuesta de enmienda solicita que en el texto del borrador se establezca una **puntuación adicional o una cuota mínima de reserva** a los productos acogidos a figuras de calidad diferenciada (DOP, Denominación de Origen Protegida, e IGP, Indicación Geográfica protegida). En este sentido, el presidente de Origen España, **Ángel Pacheco**, ha indicado que *“estos alimentos suponen una garantía de calidad y sostenibilidad, permiten a los consumidores conocer el origen de lo que comen y están vinculados a una tradición y una historia que hay que mantener”*.

Con 393 Indicaciones Geográficas (IIGG) registradas –225 de ellas agroalimentarias–, España es el **tercer país europeo en número de IIGG**, solo por detrás de Italia y Francia. Sin embargo, estas figuras de calidad apenas están presentes en los comedores de escuelas, hospitales o residencias, y el sector señala una falta de normativas que incentiven la compra pública de productos con DOP e IGP.

Desde la asociación se recuerda que países como Francia e Italia han impulsado **políticas públicas para promover** el uso de alimentos con sellos de calidad diferenciada en estos centros. El primero cuenta con la ley Egalim, que fomenta las compras locales y de calidad. Una norma que ha estimulado la compra pública de productos con sellos reconocidos, como las figuras de calidad DOP e IGP. Por su parte, en Italia no existe una normativa específica, pero los contratos públicos recientes muestran un interés por incluir estos alimentos en la cesta estatal. *“Es importante que España, un país con una larga tradición de IIGG, se sume a la tendencia motivada por estos estados”*, declara el presidente de Origen España.

Calidad, sostenibilidad y coherencia normativa: los pilares de la estrategia de Origen España

Entre los argumentos planteados por la asociación destaca la defensa del papel de las IIGG en el **desarrollo sostenible**. **“Las IIGG contribuyen de forma crucial a la conservación de los recursos naturales, ya que las condiciones medioambientales de su área de producción son esenciales para la calidad y las características de los productos certificados”**, expresa Pacheco.

Además, la producción, transformación y elaboración de los productos con Indicación Geográfica se lleva a cabo en una zona geográfica concreta. De esta manera, impulsan el **desarrollo socioeconómico de las comunidades rurales** y reducen el impacto derivado del transporte. Unos principios que se alinean con los criterios planteados por el borrador, que en su preámbulo menciona la importancia de los canales cortos de distribución y los productos de proximidad.

Por otro lado, las observaciones presentadas ponen en valor la calidad nutricional certificada de estos productos y las contraponen al uso de **‘ultraprocesado’** en el texto del borrador, que limita la compra de este tipo de alimentos en los comedores colectivos. Pacheco explica que *“muchos productos con sellos de calidad diferenciada, a pesar de ser transformados, mantienen una densidad de micronutrientes esenciales muy superior a sus equivalentes sin DOP e IGP”*. Es el caso de quesos o embutidos curados, y destaca que su elaboración se basa en procesos naturales y que el uso de aditivos autorizados en productos DOP e IGP responde *“a criterios de estricta necesidad tecnológica y seguridad alimentaria, no a una degradación de la calidad nutricional”*.

Asimismo, Origen España ha defendido el potencial de los productos con DOP e IGP para alcanzar los estándares de calidad y salud fijados por Consumo. Los Consejos Reguladores imponen **controles rigurosos** para asegurar la calidad y seguridad de estos alimentos. *“A través de catas, inspecciones y análisis, las Denominaciones de Origen verifican que cada producto cumpla con los estándares de excelencia establecidos en su Pliego de Condiciones, un proceso que supone una garantía de autenticidad y una trazabilidad total para los consumidores”*, justifica Pacheco.

La asociación ha querido precisar, también, que la **Unión Europea** protege y promueve de forma activa estos esquemas de calidad y les brinda prioridad sobre otros productos. En la actualidad, la Comisión Europea se encuentra trabajando en un Plan de Acción para las IIGG que contempla que un porcentaje de la compra pública se destine a alimentos con sellos DOP e IGP. Bajo este marco, el presidente de la entidad argumenta que su solicitud para que el ministerio *“priorice a las IIGG en el Real Decreto”* responde a su vez a una cuestión de **“coherencia normativa entre las administraciones”**.

Por último, la asociación ha resaltado la **función educativa de los comedores**. *“Priorizar los productos DOP e IGP en estos centros es una herramienta pedagógica de gran utilidad para que los usuarios reconozcan el patrimonio gastronómico español, identifiquen los sellos de calidad diferenciada y escojan patrones de consumo más saludables y tradicionales”*, concluye Pacheco.

Noticias Relacionadas

- [La industria cárnica reclama más rigor técnico en el proyecto del nuevo RD de alimentación sociosanitaria](#)
- [Consulta el texto íntegro del borrador del real decreto de alimentación saludable en centros sociosanitarios](#)
- [La aplicación práctica de los nuevos RD de menús saludables, uno de los temas estrella del CRC 2026](#)
- [Consumo retirará los ultraprocesados de la alimentación infantil en los hospitales](#)