



Te encuentras en Inicio / Secciones / Producto /

¿Qué son, qué significado y qué valor tienen las diferentes figuras de calidad alimentaria?

Los alimentos de producción integrada son sólo uno de los tipos de alimentos de calidad diferenciada... Hay otros como las DOP, IGP, ETG, Artesanía Alimentaria... además de las marcas de calidad alimentaria de cada una de las comunidades autónomas.

¿Qué son, qué significado y qué valor tienen las diferentes figuras de calidad alimentaria?

Jueves, 09 de junio 2016

El profesional de la hostelería se encuentra a menudo con la posibilidad de adquirir alimentos provistos de etiquetas y leyendas diferentes que hacen referencia a distintos tipos de figuras de calidad. Pero ¿se conoce el significado de cada sello, más allá de las DOP e IGP? ¿Sabemos cual es el valor añadido que aporta un determinado producto certificado con un aval de calidad diferenciada?

En este artículo se pretende aportar una mayor claridad a las distintas figuras que integran la calidad diferenciada para poder identificarlas mejor.

Los alimentos de calidad diferenciada son aquellos que poseen una serie de características como consecuencia del cumplimiento de unos requisitos establecidos en disposiciones de **carácter voluntario**, relativos a sus materias primas, procedimientos de producción, transformación o comercialización. Por tanto, se establecen exigencias adicionales a las de la calidad estándar, que son obligatorias para los todos alimentos.

¿Por qué se fomentan los alimentos de calidad diferenciada y cuántos tipos existen?

Con su desarrollo y promoción, los alimentos de calidad diferenciada, incrementan su valor añadido y mejoran su competitividad en un mercado global. A su vez, se pretende fijar la población del medio rural y lograr una mayor diversificación de la economía.

Existen diferentes tipos, siendo algunos de ellos ya muy populares (DOP, IGP...), mientras que otros pueden resultar más desconocidos.

- **Denominaciones geográficas de calidad.** Abarcan tanto las DOP (Denominación de Origen Protegida) como las IGP (Indicación Geográfica Protegida).
- **Artesanía alimentaria.** Con este aval se identifican las actividades de elaboración, manipulación y transformación de alimentos de acuerdo a unos requisitos, de modo que durante todo su proceso productivo se garantiza un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones y a la intervención personal del artesano.
- **Alimentos de producción ecológica.** Para obtener esta denominación, el proceso productivo del alimento debe utilizar técnicas y materias primas naturales, sin la participación de productos químicos de síntesis y manteniendo los ciclos y equilibrios biológicos.
- **Especialidades tradicionales garantizadas (ETG).** Se refiere a aquellos que presentan rasgos específicos y diferenciados de otros alimentos de su misma categoría. Deben producirse a partir de materias primas tradicionales o bien tener una composición, modo de producción o transformación tradicional.
- **Alimentos de producción integrada.** Consiste en una producción agraria medioambientalmente sostenible. Incluye un conjunto de técnicas que aseguren la conservación y mejora de fertilidad del suelo y de la biodiversidad mediante métodos biológicos, químicos y técnicos que hagan compatible la rentabilidad agraria con las demandas sociales.
- **Marcas de calidad alimentaria.** Muchas comunidades autónomas han desarrollado sus propias marcas de calidad. La marca *C'alia*, por ejemplo, es la marca de calidad del Gobierno de Aragón.

En resumen, con el desarrollo de productos de calidad diferenciada se pretende que los alimentos que servimos a nuestros consumidores tengan un valor añadido que permita el reconocimiento de los valores culturales que vinculan determinadas maneras de producción a una zona concreta.

Álvaro Milla es licenciado en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza. Trabaja como consultor y gestor de proyectos en empresas alimentarias (calidad, prevención de riesgos, medioambiente, seguridad alimentaria...), desarrollando gran parte de su trayectoria profesional en el sector de la hostelería. También colabora con el [Centro Fisioterapéutico de Zaragoza](#). @: millamanzano@gmail.com

¿Qué son, qué significado y qué valor tienen las diferentes figuras de calidad alimentaria?