

# POLÍTICAS DE CALIDAD EN EL SISTEMA AGROALIMENTARIO ESPAÑOL<sup>1</sup>

Elvira Ablan de Flórez

Departamento de Ciencia de Alimentos (Facultad de Farmacia-ULA) y Centro de Investigaciones Agroalimentarias (CIAAL-FACES-ULA), Venezuela.

## I. INTRODUCCIÓN

Los países están entrando al siglo XXI agrupados o agrupándose en grandes bloques comerciales, como forma de mejorar su capacidad negociadora en los mercados internacionales. Sumergidos en el proceso de globalización de la economía mundial, se pretende que estos bloques no se conviertan a su vez en zonas de proteccionismo frente a terceros. Para la formación de estas áreas, es necesaria la eliminación de las barreras que dificultan los intercambios entre sus miembros. Una de las herramientas utilizadas con el objetivo de proteger a la producción nacional de la competencia externa, han sido las llamadas barreras tecnológicas, las cuales reflejan además *la desconfianza* de los compradores *sobre la calidad* de los productos que se comercializan. La superación de esta desconfianza necesita de la armonización internacional de los criterios necesarios para el establecimiento de la conformidad de los bienes comercializados.

Como en cualquier producto, en el caso de los alimentos, la calidad es el resultado de la organización a lo largo de la cadena productiva y comercial, “de la granja a la mesa” pudiera resumirse.

En este contexto, España, país que ha logrado exitosamente en pocos años una integración en la Unión Europea, primer productor mundial de alimentos, bebidas y tabaco, es una referencia importante para Latinoamérica.

En éste artículo, se examinan las políticas de promoción y reglamentación de la calidad en ese sistema agroalimentario tanto en el ámbito de obligatorio cumplimiento como en el voluntario. Este trabajo forma parte de un proyecto cuyo objetivo ha sido el de conocer lo fundamental de la experiencia española en cuanto a la organización de la calidad en su sistema agroalimentario, a fin de identificar elementos utilizables para la definición de senderos de evolución deseable de la situación venezolana en este campo. El artículo está estructurado en cuatro partes. Luego de esta introducción, se hace una revisión de los atributos que influyen en la percepción de la calidad de los alimentos, así como de los diferentes niveles en los que se puede aprehender este concepto. Seguidamente, se hace una síntesis de las políticas de calidad en el sistema alimentario español, tanto las de obligatorio cumplimiento, como las inscritas en el ámbito voluntario, haciendo mención a otras distinciones relacionadas con la calidad (por ejemplo, aquellas que tienen que ver con las marcas, enseñas y nombres comerciales) y, finalmente, la última parte, presenta algunos comentarios a manera de reflexión final.

<sup>1</sup> Este artículo forma parte de los resultados de un trabajo realizado en el marco de un año sabático (1998-1999) en el Grupo de Investigación en Economía Agroalimentaria perteneciente al Instituto de Economía y Geografía (IEG) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en Madrid, España y contó con el financiamiento de CONICIT y CDCHT-ULA. La autora desea agradecer el apoyo de las instituciones mencionadas, y muy especialmente del Dr. Javier Sanz Cañada por haber hecho posible esta estada.

## II. LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: REVISIÓN DE UN CONCEPTO

El término de calidad, condición necesaria pero no suficiente para el éxito comercial de un producto, es uno de los conceptos que aún siendo intuitivos, es susceptible de tener diferentes in-

terpretaciones. Para Peri y Gaeta (1999: 12) la calidad escapa a toda definición ya que es el resultado, *a posteriori*, de la confrontación entre producto y mercado. Otros hacen hincapié en la calidad como la medida en que los niveles del **conjunto de características** que ofrece un producto o servicio **satisface** unas **necesidades** expresadas o implícitas de los consumidores (Rivera Vilas, 1995; Multon y Davenas, 1985; Andersen 1995; Valceschini y Nicolas, 1995). En el caso particular de la calidad de los alimentos, coincidimos con Laso Sanz (1991: 266) en que la tarea se torna aún más difícil debido a la disparidad de criterios en función de los cuales puede definirse. El concepto tradicional de la calidad en lo que concierne al sector alimentario, ha sido el de conformidad del producto respecto a unas especificaciones o normas cuyo objetivo es combatir el fraude y garantizar la salubridad de los productos. La exigencia de la inocuidad como atributo de la calidad de un alimento, es aceptada en el ámbito internacional para todo tipo de alimentos y de empresas y a cualquier nivel de la cadena alimentaria. La calidad nutricional, otro aspecto, se refiere a la aptitud de los alimentos para satisfacer las necesidades del organismo en términos de energía y nutrientes. Las “enfermedades de la civilización” (cáncer, obesidad, enfermedades cardiovasculares, etc.) han aumentado la sensibilidad del consumidor en este sentido, a través de la relación entre salud y nutrición. La calidad sensorial traduce las características organolépticas (apariencia, olor, textura, sabor) y la satisfacción en el acto de alimentarse ligada a las tradiciones socio-culturales, a la educación, a la necesidad de convivencia, etc. La calidad de servicio representa otras características técnicas del alimento tales como facilidad de empleo, forma de presentación, disponibilidad y regularidad, comodidad de acceso, empaque, etc.

Los sistemas de control de calidad se han desarrollado de forma especial en los elementos que afectan la inocuidad y las características organolépticas del producto, como son control de materias primas, control del proceso, control de productos terminados, mediante ensayos físicos, químicos y biológicos en el laboratorio. El control de los procesos productivos se lleva a cabo aplicando técnicas estadísticas y realizando mantenimiento y control de los equipos de producción. Sin embargo, este manejo de la calidad en términos de control o evaluación tiene el inconveniente de que los “defectos son descubiertos una vez que la materia prima ha sido recibida, o al final del proceso de producción cuando ya es demasiado tarde.” (García Faure, 1998: 31). Este *control de calidad del producto* es lo que se considera un *primer nivel de calidad*: las empresas cumplen con lo exigido por la Administración y no añade valor al producto (Cuenca Echevarría, 1997: 77).

Los *sistemas de aseguramiento de la calidad* surgen entonces para evitar la aparición de fallos o defectos. Los trabajos de Juran (1990), Ishikawa (1984), Crosby (1986), Feigenbaum (1983) y Taguchi (1986) permitieron la conformación de una disciplina en la que se utilizan una serie de herramientas que además de

los métodos estadísticos, incluye aportaciones de la ingeniería de diseño, técnicas de trabajo en grupo, principios de gestión y organización y una dimensión económica con la introducción de los costes de la calidad y la no-calidad (Herrera Gómez et al, 1998: 84). Así, ya no se trata simplemente de una cuestión de evaluación, sino que se enfatiza la prevención (Estela Pastor, 1998: 3). Este *segundo nivel de calidad* según Cuenca Echevarría (1997: 77) es un compromiso empresarial que sí añade valor al producto puesto que las ventajas que otorga el establecimiento de un sistema de aseguramiento de calidad implican una mejora sustancial de los resultados económicos de las empresas. Aunque los sistemas de aseguramiento de la calidad pueden establecerse por la propia empresa, lo más frecuente es adoptar normas de aceptación generalizada tales como las normas internacionales de ISO serie 9000. Éstas pueden ser utilizadas tanto para crear como para evaluar un sistema de aseguramiento de la calidad.

Sin embargo, actualmente la búsqueda de la competitividad en las empresas obliga a que la calidad vaya más allá del producto y el proceso de producción, y se aplique a todas las actividades de las mismas, implicando a todos los miembros que participan en el proceso productivo: es la llamada *gestión de calidad total* (GCT o TQM, Total Quality Management). Esta disciplina, nacida de las empresas, ha ido ganando fuerza y coherencia sobre todo desde la segunda mitad de los años ochenta y han sido las propias empresas las que han promovido su incorporación al mundo académico (Herrera Gómez et al., 1998: 85). Ese *tercer nivel de calidad* se construye con base en dos objetivos principales, que son la satisfacción de las necesidades y expectativas de los clientes, y la mejora continua de la calidad en todas las actividades y procesos (Schiefer, 1997: 140). La diferencia entre las empresas en su capacidad de competir no radica sólo en el producto, sino también en el servicio y el comportamiento que acompaña a la distribución (Fundibq, 1999).

Si bien algunos autores insisten en las diferencias entre lo que hemos llamado *segundo y tercer nivel de calidad* (Bueno Merino, 1991: 272; Andersen, 1995), es innegable el solapamiento que existe desde un punto de vista práctico y también teórico, entre los diferentes enfoques. Tal como señala Herrera Gómez et al., (1998: 87): “Así, encontramos bajo la denominación de Gestión de la Calidad, desde la aplicación exclusiva de métodos de control estadístico de procesos o actividades puramente técnicas de control de materiales y productos, a programas con una clara orientación al aseguramiento, y otros que tienen un carácter cercano a los modelos de excelencia”. También se observan muchas veces enfoques mixtos bajo alguna de las categorías mencionadas.

Conviene destacar que las perspectivas de la calidad como filosofía de gestión (calidad total) y como procedimiento normalizado (aseguramiento de calidad) no son excluyentes. Una empresa podrá optar por comenzar aplicando los principios de la calidad total para posteriormente obtener la certificación, o

bien, comenzar por la certificación y seguir trabajando hacia la nueva filosofía de gestión (Fuentes, 1997: 69). Membrado Martínez (1997: 146) hace énfasis en que tanto el aseguramiento de la calidad, como la gestión de la calidad total, vienen a constituir las dos grandes tendencias actuales de la Gestión de la Calidad. Por un lado, el aseguramiento de la calidad, basado en las normas ISO 9000 o similares, va dirigido al sistema productivo de la empresa y en algunos casos, forma parte de un planteamiento estratégico de Calidad Total. Por otro lado, la gestión de la Calidad Total, basada en los criterios de los Grandes Modelos de Calidad, tiene como objetivo la mejora de la gestión y resultados empresariales, siendo la tendencia en este caso a sustituir el término "calidad" por el de "excelencia de la gestión". Lo que sí debe subrayarse es que el objetivo de una gestión de calidad, lejos de procurar la obtención de productos de lujo, consiste en reducir la distancia entre calidad ofrecida y calidad demandada (Lebail y Valceschini, 1990: 41).

Otro concepto de calidad tiene que ver con el reconocimiento público y social - a través de las instituciones y los consumidores - hacia aquellas producciones que se diferencian por sus características especiales y sus técnicas de elaboración, generalmente ligadas a denominaciones geográficas. La calidad así entendida se articula alrededor de dos grandes objetivos: en primer lugar, se convierte en un mecanismo de máxima utilidad para valorizar productos propios ligados al concepto de gastronomía como patrimonio cultural. En segundo lugar, esta valorización permite asegurar la variedad de producción con el consiguiente efecto sobre la renta de los agricultores al ofrecer productos de mayor valor añadido.

### III. LAS POLÍTICAS DE CALIDAD EN EL SISTEMA AGROALIMENTARIO ESPAÑOL (SAE)

La evolución de la demanda de alimentos en España durante las últimas décadas se caracteriza, como en los demás países desarrollados, por la consolidación de la saturación del consumo. Probablemente uno de los rasgos más singulares de este consumidor, tal como lo señala Sanz Cañada, sea el de "personalizar más su demanda, en función de nuevos valores vinculados a la salud o a la edad, de la calidad de los alimentos o de la tipología de la unidad familiar" (1997: 365). Ese mercado, caracterizado por una alta segmentación, presenta además un alto grado de volatilidad, otorgando una importancia creciente a la presentación de los productos, a la información que contienen y a la marca (Sanz Cañada, 1997: 365). Además, la calidad, paradigma muchas veces esgrimido como barrera no arancelaria, se ha convertido en un aspecto de particular relevancia debido a la competencia existente en los mercados en el contexto actual de liberalización y globalización. Finalmente, España, miembro de la CE desde 1986, ha debido adecuar el funcionamiento de sus instituciones a la estructura comunitaria, por lo que es en este marco donde cabe situar las políticas de calidad actualmente vigentes en el Sistema Alimentario Español.

#### III.1 ÁMBITO DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El objetivo principal de las políticas inscritas en este ámbito es el de prevenir los riesgos para la salud pública, garantizar la lealtad de las transacciones comerciales y proteger los intereses de los consumidores. Una serie de leyes (Reglamentos Comunitarios; Reales Decretos, transcripción de Directivas Comunitarias; Normativa emanada del derecho interno) y de instituciones posibilitan en la práctica el logro de estos objetivos.

La Unión Europea es el primer productor mundial de alimentos, bebidas y tabaco, habiendo superado a los Estados Unidos durante la última década (UE, 1997: 3-1). Estos productos constituyen una parte esencial del mercado interno europeo. El consumo de alimentos, bebidas y tabacos en los países de la Unión, fue del orden de 574.310 millones de ecus y la producción de 589.480 millones de ecus en 1998 (UE, 1997: 3-2). Para el desarrollo de ese mercado interno, la Unión Europea dispone de una serie de instrumentos, que son (Comisión Europea, 1997: 7):

- Aplicación de los principios generales que regulan la libre circulación de bienes, en particular el principio del reconocimiento mutuo<sup>2</sup>
- Armonización detallada de disposiciones legislativas nacionales (cuando el principio de reconocimiento mutuo no constituya una base suficiente)
- Recurso a la legislación marco que define ciertos principios generales, pero que deja a los Estados miembros la libertad de adoptar reglas, más rigurosas o específicas, a condición de que éstas no impidan el correcto funcionamiento del mercado interior
- Recurso a otros instrumentos no restrictivos, como la normalización o los códigos de buenas prácticas.

La armonización detallada de las disposiciones legislativas nacionales en materia alimentaria comenzó desde los primeros años de existencia de la Comunidad. Así entre 1962 y 1985 los enfoques seguidos fueron los de:

- armonización vertical, que establece las especificaciones detalladas por producto<sup>3</sup>
- armonización horizontal aplicable a todos los productos, por ej. aditivos; etiquetado, presentación y publicidad; aromas; higiene, etc. (Comisión Europea, 1997: 7).

<sup>2</sup> Según el principio del reconocimiento mutuo, derivado de la jurisprudencia de la Corte de Justicia, un Estado miembro debe autorizar la libre circulación, en su territorio, de bienes producidos o comercializados según las reglas, ensayos o normas en vigor en otro Estado miembro y que ofrecen un nivel de protección equivalente a sus propias reglas, ensayos y normas.

<sup>3</sup> Por ejemplo las directivas para los siguientes productos: cacao y chocolate; azúcares, miel; zumos de frutas y productos similares; confituras, jaleas y mermeladas; leche conservada total o parcialmente deshidratada; extractos de café y aguas minerales naturales.

Es bajo este enfoque de medidas de tipo horizontal y vertical, que se sustenta actualmente el marco legislativo comunitario. Aunque a partir de 1985 se precisa el campo de aplicación del principio de reconocimiento mutuo dando prioridad a las medidas horizontales, el enfoque vertical sigue siendo propuesto en los casos en que se considera necesario (como el de los alimentos destinados a un régimen alimenticio particular o el de los congelados).

En esta tarea de armonización de legislaciones nacionales de los estados miembros se inscribe actualmente la normativa sobre **el control oficial de los productos alimenticios vigente en España**<sup>4</sup>. Ésta tiene como objetivo controlar que los alimentos se ajusten a la legislación alimentaria la cual incluye las disposiciones relativas a la protección de la salud, las normas de composición y las normas relativas a la calidad destinadas a garantizar la protección de los intereses económicos de los consumidores, así como las disposiciones relativas a la información de los mismos y a la transparencia de las transacciones comerciales<sup>5</sup>.

Las actividades se extienden a todas las fases de la producción, fabricación, importación, exportación, tratamiento, almacenamiento, transporte, distribución y comercio<sup>6</sup>. El control incluye a los productos alimenticios; los aditivos alimentarios, vitaminas, sales minerales, oligoelementos y otros productos de adición; y a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios. Éste consistirá en una o varias de las operaciones que se indican: inspección, toma de muestra y análisis, control de la higiene del personal, examen del material escrito y documental, examen de los sistemas de verificación aplicados eventualmente por las empresas y de los resultados que se desprenden de los mismos<sup>7</sup>. Sobre este último aspecto, Vallejo Acevedo (1998: 112) señala la existencia de un **autocontrol de carácter voluntario** por parte de las industrias. Por lo que el énfasis no es en la actividad de control por parte de las Administraciones Públicas, sino que se responsabiliza a las propias empresas de la adopción de medidas encaminadas a asegurar que sus productos cumplan la legislación, dejando al control oficial la comprobación de que los sistemas de autocontrol cumplan las garantías necesarias.

La normativa anteriormente mencionada ha sido complementada con otra que establece **medidas adicionales relati-**

**vas al control oficial de productos alimenticios**.<sup>8</sup> Estas persiguen garantizar la adecuada competencia técnica y administrativa del personal que interviene en el control, y también garantizar la calidad de los datos obtenidos en las pruebas. Sólo los laboratorios, públicos o privados, que cumplan con los criterios generales de funcionamiento de los laboratorios de ensayo establecidos en las normas UNE 66.501 (EN 45.001), complementados con los métodos de prácticas correctas de laboratorio normalizados por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) podrán ser autorizados para el control oficial de productos<sup>9</sup>. Los laboratorios de las administraciones públicas no quedan eximidos del cumplimiento de la norma. El Real Decreto no obliga a los laboratorios de las empresas de alimentación a acreditarse con la norma EN45001, puesto que no necesitan que los resultados de sus análisis sean oficiales. Sin embargo, esta acreditación es deseable por el rigor y la seguridad jurídica que otorga a los resultados obtenidos.

**Existen además diversos Reglamentos comunitarios**, de aplicación directa en todos los Estados Miembros, y que establecen normas de control de tipo vertical para algunos sectores. Tal es el caso del sector vitivinícola (Reglamento 2048/89 del 19 de junio); de las frutas y hortalizas frescas (Reglamento 2251/92 del 29 de julio); del banano (Reglamento 2898/95 del 15 de diciembre).

En la actualidad, sobre un mismo producto confluyen en España, tanto las normas emanadas del derecho comunitario como aquéllas emanadas del derecho interno (reglamentaciones técnico-sanitarias; normas de calidad). En el ámbito del derecho interno, cabe destacar el papel jugado por el **Código Alimentario Español** desde los años 60. Este corresponde al "cuerpo orgánico de normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas, sus primeras materias correspondientes y, por extensión, a los productos, materias, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico", y tiene por finalidad:

a) Definir qué ha de entenderse por alimentos, condimentos, estimulantes, bebidas y demás productos y materias en los límites establecidos por el código.

b) Determinar las condiciones mínimas que han de reunir aquéllos.

c) Establecer las normas básicas de los distintos procedimientos de preparación, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo de los alimentos (Código Alimentario Español, 1967).

<sup>4</sup> Real Decreto (RD) 50/1993 del 15 de Enero (BOE núm. 36 del 11-2-93), transposición de la Directiva 89/397/CEE del 14 de Junio.

<sup>5</sup> Directiva 89/397/CEE del 14 de Junio.

<sup>6</sup> Artículo 4, RD 50/1993, BOE núm. 36: 3988.

<sup>7</sup> Artículos 2 y 6, RD 50/1993, BOE núm. 36: 3988.

<sup>8</sup> Directiva 93/99/CEE del 29 de Octubre de 1993, transpuesta al derecho español por el Real Decreto 1397/1995 del 4 de agosto (BOE núm. 246 del 14/10/1995).

<sup>9</sup> Artículo 3, RD 1397/1995, BOE núm. 246: 30135.

Ahora bien, existe una norma que específicamente aborda la prevención de los riesgos para la salud pública. Se trata de la relativa a la **higiene de los productos alimenticios**<sup>10</sup>. Esta parte del principio preventivo, es decir, otorga más importancia a la instalación y los procesos, que a los productos elaborados y a los sistemas de comprobación de la calidad sanitaria (a través de la inspección y análisis de productos finales). Para realizar este tipo de enfoque *preventivo*, de corrección de posibles fallos y defectos antes de que se produzcan, es necesario tener en cuenta dos aspectos fundamentales (Moreno, 1996: 21):

- la asunción de la responsabilidad de producir y fabricar alimentos seguros o inocuos por parte de las propias industrias, lo que en la normativa legal es conocido como *autocontrol*,
- una base científica sólida y una metodología correcta para poder llevarlo a cabo, lo que viene de la aplicación de principios HACCP<sup>11</sup> (ARCPC, análisis de riesgos y control de puntos críticos).

La normativa de higiene establece por un lado, la **responsabilidad de las empresas de garantizar la higiene** de los productos alimenticios debiendo efectuar en ese sentido actividades de **autocontrol**. Éste se aplica a todas las fases posteriores a la producción primaria, es decir, preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor. Por otro lado, la normativa utiliza un enfoque más global de la gestión de riesgos, basado en la metodología ARCPC, sugiere la elaboración de guías de prácticas correctas de higiene y recomienda la aplicación de las normas de la serie EN 29000 (ISO 9000). Esta normativa, de tipo horizontal, se inscribe en un marco de regulaciones más amplio caracterizado por la protección de la salud pública, la información a los consumidores y la creación de un sistema efectivo de control de alimentos en cada país a fin de generar la confianza en que los alimentos importados han alcanzado unas normas mínimas.

<sup>10</sup> Directiva 93/43 CEE del Consejo del 14 de junio de 1993 transpuesta en el derecho español en el Real Decreto 2207/1995 del 28 de diciembre (BOE 29-2-96).

<sup>11</sup> El empleo del Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (ARCPC), viene siendo recomendado por el Codex Alimentarius desde hace ya una década. Su aplicación se exige a fin de garantizar que el producto no presenta riesgos para la salud, fundamentalmente biológicos (particularmente microbiológicos), químicos y físicos, pero no añade ningún valor al producto. La obligatoriedad de la aplicación del sistema ARCPC, es también objeto de normativas de tipo vertical. Por ejemplo en el caso de los productos pesqueros (Directiva 91/493/CEE y Real Decreto 1437/1992); de los productos e industrias cárnicas (Directiva 92/5/CEE y RD 1901/1993; Directiva 94/65/CEE); de la leche cruda y los productos lácteos (Directiva 93/46/CEE y RD 1437/1992). También figura sin que sea explícita la obligatoriedad, en la normativa sobre mataderos de aves (RD 2087/94 que traspone la Directiva 92/116/CEE) y en la normativa sobre mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos de carne (Directiva 91/497/CEE y RD 147/93).

### III.2. ÁMBITO VOLUNTARIO. LAS DENOMINACIONES DE CALIDAD

En un contexto de saturación de mercados, la diferenciación es una de las principales estrategias que persigue ganar partes del mercado. Las denominaciones de calidad son instrumentos de promoción de productos tanto al nivel de la oferta, dándoles a los actores del circuito los instrumentos de apoyo necesario, como de la demanda, dando a los consumidores los signos de garantía que permitan un reconocimiento. En el sector agroalimentario español la calidad y el origen se protegen a través de las 111 denominaciones<sup>12</sup> que la Unión Europea tiene reconocidas para España para productos tan variados como vinos (53), bebidas espirituosas (9), aceites (6), arroz (2), carnes frescas (7), embutidos (1), encurtidos vegetales (1), espárragos (2), frutas (4), frutos secos (1), jamones (4), legumbres (3), miel (1), pimientos (1), quesos (12), salazones cárnicas (1), tubérculos (1) y turrón (2). En 1997 el valor económico del sector vitivinícola y de bebidas espirituosas en el ámbito de las denominaciones de calidad superó los 400 mil millones de pesetas y el de los demás productos amparados, los 50 mil millones (MAPA, 1997; MAPA, 1997B). De estos productos se dice que son de doble control, de doble cumplimiento: por una parte cumplen las normas de calidad de carácter general y además se rigen por el cumplimiento de un reglamento propio, que liga los caracteres de calidad al medio geográfico del que proceden. (Moscoso, 1988: 86).

El Reglamento Comunitario 2081/92<sup>13</sup> regula la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. A escala comunitaria el Reglamento pretende dar un enfoque más uniforme frente a la disparidad de prácticas nacionales existentes hasta entonces en cada Estado miembro en la materia. Este Reglamento reconoce dos títulos de protección mediante la creación de un registro comunitario de denominaciones de origen (DO) e indicaciones geográficas protegidas (IGP) cuyos equivalentes en el derecho interno español fueron hasta la promulgación del Reglamento mencionado, *la denominación de origen y la denominación específica*.<sup>14</sup>

Las dos figuras de protección tienen dos niveles diferentes de exigencias en la vinculación del producto con el medio geográfico. Ambas, sin embargo, coinciden cuando se asegura que hacen referencia al nombre geográfico de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimen-

<sup>12</sup> En este caso se hace referencia sólo a las denominaciones de origen y específicas.

<sup>13</sup> del 26-7-93.

<sup>14</sup> En la práctica, actualmente el término *Denominación específica* viene a ser sinónimo de *Indicación Geográfica Protegida (IGP)*.

ticio. La Ley 25/70 del Estatuto de la Viña, el Vino y de los alcoholes y sus modificaciones, junto con el Reglamento Comunitario 2081/92 ya mencionado, constituyen las leyes marco de denominaciones de origen en España<sup>15</sup>. En el artículo 79 de la citada ley, se define a la **denominación de origen** como “el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad, empleado para designar un producto procedente de la vid, del vino o los alcoholes de la respectiva zona que tengan cualidades y caracteres diferenciales debido principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza” (INDO, 1984: 36). Estas denominaciones de origen han visto ampliado su ámbito de aplicación a otros productos agroalimentarios para los que la protección de su calidad tenga especial interés económico y social, según lo señalan las disposiciones adicionales 1ª y 5ª de la mencionada ley (INDO, 1984: 63-64). Es así como a partir de 1970, España empezó a proteger productos distintos del vino empleando esta denominación (Moscoso, 1998: 91). El Reglamento que data de una fecha posterior, ya incluye en la propia definición a los otros productos agroalimentarios (Reglamento 2081/92 art.5).

La **indicación geográfica** se refiere al nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio:

- *originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país; y*

- *que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y cuya producción y/o transformación y/o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada* (Reglamento 2081/92 art. 5)

La **diferencia entre denominación de origen (DO) e indicación geográfica protegida (IGP)** se basa en que la primera exige el cumplimiento de que la producción, transformación y elaboración se realicen en una zona geográfica determinada, con unos conocimientos específicos reconocidos y comprobados, mientras que para la indicación geográfica se exige que el vínculo con el medio geográfico siga presente en al menos una de las etapas de producción, transformación o elaboración.

Otra denominación, la denominación genérica, existente en la legislación española desde 1985, no es aplicable actualmente por no tener equivalencia en el Reglamento Comunitario 2081/92. En su origen se empleaba para los productos con caracteres comunes y especiales debido a su naturaleza, a los sistemas de producción empleados o a los procedimientos de transformación, fabricación y elaboración. En esta denominación se encontraban la agricultura ecológica y los quesos de Liébana. La

denominación genérica de quesos de Liébana pasó a convertirse en dos denominaciones de origen para permitir su inscripción en el registro comunitario. La denominación genérica de agricultura ecológica, viene siendo promovida y gestionada en el ámbito de los territorios de las Comunidades Autónomas (Pérez-Bustamante, 1998: 19).

En términos generales, los productos con denominaciones de origen cuentan con los siguientes rasgos comunes (MAPA, 1993: 12)<sup>16</sup>:

1. Un reconocimiento administrativo de producto con características especiales. Dicho reconocimiento requiere de una normativa expresa de autorización y regulación basándose en los siguientes criterios:

- Las administraciones autonómicas tienen la responsabilidad inicial de conceder ese reconocimiento para los productos de su ámbito territorial. Esta fase de reconocimiento tiene carácter provisional para los productos que pretendan ampararse con DO o IGP, cuya ratificación definitiva corresponde a la administración central. No obstante, cuando se trata de Denominaciones con una implantación territorial repartida entre varias comunidades (Denominación de Rioja, por ejemplo), las competencias se trasladan a la Administración Central. (La normativa nacional no es necesaria, sin embargo, cuando se trata de Denominaciones de Calidad o Marcas de Calidad Controlada. Calificaciones que sin llegar al nivel de exigencia y control que supone el régimen de Denominaciones de Origen, sí conlleva un mayor rigor en los niveles y controles de calidad.)

- El reconocimiento oficial a través de cualquiera de las Denominaciones de Origen o de Calidad necesita de un **Reglamento** que especifique las características de cada producto, las técnicas de elaboración y los controles de calidad, así como la

<sup>16</sup> Para la tramitación de una DO, debe en primer lugar hacerse una solicitud de reconocimiento por parte del sector (productor o elaborador). Si la zona de protección está dentro de una comunidad autónoma, la solicitud se dirige al organismo competente de dicha comunidad; si la zona de producción abarcara más de una comunidad (por ej. Rioja), el órgano competente es el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Seguidamente, el órgano competente estudia la solicitud y de ser oportuno, otorga el reconocimiento provisional, publicándose dicha resolución en el Boletín Oficial del Estado o de la Comunidad Autónoma correspondiente. A continuación se nombra un Consejo Regulador provisional cuya misión principal será la de elaborar un proyecto de reglamento por el que se ha de regir la futura DO. Este reglamento debe especificar la zona geográfica de producción, las razas animales o variedades vegetales para obtener la materia prima, los sistemas de producción, de elaboración y las características del producto final. Una vez aprobado el Reglamento por la Comunidad Autónoma (si la denominación es exclusivamente de su ámbito territorial) o por el MAPA (si el ámbito territorial excede a la Comunidad Autónoma), se produce la ratificación por parte del MAPA siempre y cuando cumpla la legislación vigente tanto en España como en la Unión Europea en la materia. Finalmente el MAPA tramita la solicitud ante la Unión Europea quien dispone de un lapso de seis meses para su estudio y si hubiere lugar, su aprobación (Reglamento CEE No. 2081/92; Herrero Álamo, 1999; Rocha, 1999; Moscoso, 1998: 96).

<sup>15</sup> Debido a que el origen de esta institución se ubica en el ámbito de la protección vinícola. Las modificaciones son el Decreto 835 de 1972 y Real Decreto 728 de 1988 (Herrero Álamo, 1999).

existencia de **Consejos Reguladores** constituidos mediante procesos electorales, con la presencia de productores e industrias.

2. Las exigencias de ordenación interna y controles permanentes sobre la producción y la calidad final, que obligan a una estructuración interna de los sectores amparados por cualquier tipo de Denominación, con claros criterios interprofesionales. El reconocimiento exige un mayor protagonismo de productores, cooperativas y pequeñas y medianas industrias en las zonas de producción, con el consiguiente efecto positivo sobre el mantenimiento de actividad económica y estructuras productivas en zonas rurales.

Quedan excluidas:

- Las denominaciones que han pasado a ser genéricas. Es decir, cuando el nombre del producto, aunque se refiera al lugar o la región en que fue inicialmente producido o comercializado, haya pasado a ser nombre común del producto agrícola o alimenticio.

- Los nombres que entren en conflicto con los de variedades vegetales o razas animales.

Por otro lado, las denominaciones estarán protegidas contra toda usurpación, imitación, evocación o utilización comercial en otros productos que pueda inducir a error en los consumidores sobre el auténtico origen del producto y además no podrán convertirse en genéricas.

Aparte las mencionadas, la denominación Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)<sup>17</sup> sirve para proteger la utilización del nombre de un producto, previo cumplimiento de un pliego de condiciones. El producto queda registrado<sup>18</sup>, certificando sus características específicas, las cuales no tienen una base geográfica sino que están ligadas a las condiciones de producción o elaboración. Se crea un símbolo comunitario, semejante a un sol con doce estrellas, coloreado en azul y amarillo, que aporta distinción y valor añadido al producto y que puede ser impreso en los envases, etiquetas y cualquier tipo de publicidad<sup>19</sup>. El

<sup>17</sup> Reglamento 2082/92 del Consejo del 14 de julio.

<sup>18</sup> El procedimiento establecido por el Reglamento 2082 para el registro es el siguiente:

1. Pueden ser protegidos los nombres de productos que reúnan "características específicas", entendiendo como tales: "el elemento o conjunto de elementos por los que un producto agrícola o alimenticio se distingue claramente de otros similares pertenecientes a la misma categoría" (art. 2).
2. Sólo las organizaciones de productores y/o de transformadores, están facultadas para solicitar el registro de características del producto.
3. Para que el nombre del producto pueda ser protegido, debe haber sido producido a partir de materias primas tradicionales o presentar una composición tradicional o un modo de producción y/o de transformación tradicional.

<sup>19</sup> En España, no existe en la actualidad ninguna ETG registrada. Actualmente tramita en Bruselas los pliegos de condiciones correspondientes al jamón serrano, el helado artesanal y la leche certificada de granja (Rocha, 1999; Herrero Álamo, 1999)

nombre del producto no se reserva en ningún caso a una asociación, ni siquiera a un país, pero garantiza que los productos que se vendan con ese nombre y/o lleven la mención o el símbolo comunitario deben responder al pliego de condiciones, redactado por la agrupación solicitante, quien determina los requisitos que reúne el producto en cuestión (Bravo, 1998: 644).

Este tipo de denominación no debe confundirse con las llamadas marcas de garantía y colectiva, las cuales están amparadas por la ley de Marcas (ver III.3).

Según algunos autores, la tendencia en este ámbito de las denominaciones de calidad ligadas a la tradición ("savoir-faire"), o al territorio, pareciera apuntar hacia una transformación de estos vínculos por una justificación de tipo industrial y mercantil (confianza en los controles; lealtad de las transacciones comerciales) que pone el acento en la conformidad de los procesos a una referencia (normas) de calidad. Es decir, "la conformidad a un estándar preestablecido podría predominar sobre los criterios de tipicidad y originalidad", lo cual marcaría los retos a enfrentar en cuanto a pertinencia y credibilidad para este tipo de señal de calidad (Valceschini, 1999: 164). Probablemente un ejemplo de lo que se quiere evitar, sea lo sucedido con la campaña "Alimentos de España", la cual fue seguida posteriormente por otras comunidades autónomas. En este caso no hubo normativa y por el contrario quedaron de manifiesto algunos puntos débiles susceptibles de ser objeto de manipulación y fraude, tal como se señala a continuación: "Bajo "Alimentos de España", (...), se venía a decir que los productos españoles eran de gran calidad mostrando simplemente un vino, un jamón, un aceite o una alubia. Y, en muchos casos, por esa falta de rigor a la hora de la ejecución podía resultar que, un buen consumidor, animado por la propaganda, al adquirir un buen garbanzo se encontrara con la sorpresa de que la referida legumbre, había sido importada de México" (Maté, 1995: 6). La administración comunitaria se opone a que estas campañas tengan sólo en cuenta la procedencia del producto, sin ningún distintivo de calidad (Herrero Álamo, 1999; Rocha, 1999).

El sistema de coordinación vertical de las DO está formado por los Consejos Reguladores. Estos están compuestos por miembros de la Administración, de los sectores privados y de expertos. Para iniciar la gestión de una DO, es necesaria la creación previa de un Consejo Regulador "provisional". A partir del 1-1-98 los Consejos Reguladores deben cumplir la norma EN45011<sup>20</sup> según el Reglamento 2081/92, y los Organismos de Control según el Reglamento 2082/92, en el caso de las Especialidades Tradicionales Garantizadas.<sup>21</sup> Sin embargo, tal como

<sup>20</sup> La Norma EN-45011 contiene los Criterios Generales para los organismos que realizan la certificación de productos.

<sup>21</sup> El reglamento europeo no obliga a la acreditación (en el caso español ante la ENAC), sino tan sólo a cumplir con la norma EN45011, con lo que se pierde el rigor que el control de la entidad de acreditación puede aportar.

señalaremos en las conclusiones, el desconcierto provocado por las recientes crisis del sector cárnico en la Unión Europea, pudiera servir para reforzar el papel de las denominaciones de calidad, como garantes de identificación del producto.

### III.3 OTRAS DISTINCIONES RELACIONADAS CON LA CALIDAD

Valceschini (1999: 151) indica desde un punto de vista jurídico cuáles son los sistemas europeos que distinguen a las señales de calidad. Son tres: los nombres comerciales y las enseñas; las marcas; y las indicaciones de procedencia y denominaciones de origen. Brevemente cada una se distingue por:

- Los nombres comerciales y las enseñas son señaladores rígidos de objetos identificables en el espacio (tienda, localización comercial en el caso de enseñas, persona física o moral en el caso de un nombre comercial).
- Las marcas se refieren a objetos que no pueden ser ubicados en el territorio, pero señalan la actividad del productor y pueden decir algo sobre las características del producto.
- Las indicaciones de procedencia y las denominaciones de origen se asocian a una localización geográfica fija.

En España la Ley de Marcas<sup>22</sup> prevé la existencia de marcas colectivas y de garantía que pueden ser utilizadas por asociaciones de fabricantes, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios siempre que su producto se diferencie del resto (Langreo y García, 1995: 455). La marca colectiva no se refiere a un empresario individual, sino a un conjunto de empresarios. En el caso de la marca de garantía, el titular puede ser una persona física o jurídica.

La marca colectiva permite diferenciar en el mercado los productos o servicios de los miembros de una asociación. Esta asociación es quien registra la marca, y elabora un Reglamento de uso en el que debe constar identificación de la asociación, condiciones de afiliación, condiciones de uso de la marca y motivos por los que puede prohibirse el uso de la marca a un miembro de la asociación (art. 59.1 LM, en López Benítez, 1996: 26). Es decir, que crea y protege una situación de monopolio de exclusión sobre la que se asienta la reputación de la asociación (Pérez Bustamante, 1997: 193).

La marca de garantía certifica las características comunes, en particular la calidad, los componentes y el origen de los productos o servicios elaborados o distribuidos por personas debidamente autorizadas y controladas por el titular de la marca, que puede ser una persona tanto física como jurídica (art. 62.1 LM, en López Benítez, 1996: 27). El reglamento de la marca de garantía debe incluir los componentes, la calidad, el origen o cualesquiera otras características de los componentes o servicios, así como las medidas para su control (Chuliá, 1992 en Pérez Bustamante, 1997: 193).

Las principales diferencias entre una denominación de origen y el empleo de una marca colectiva o de garantía, son las siguientes, según López Benítez (1996: 28-37):

- En las denominaciones de origen resulta difícil establecer quién pueda ser el verdadero titular<sup>23</sup>, mientras que en el caso de una marca colectiva o de garantía queda claramente registrado el titular según lo dictamina la misma Ley de Marcas.
  - Mientras que la titularidad de las marcas se concede por un tiempo determinado, al término del cual podrán ser renovadas o se extinguirán para siempre; las denominaciones de origen tienen vigencia indefinida, mientras la Administración Pública no estime conveniente su supresión.
  - Aunque ambas tienden a garantizar la calidad del producto, existen diferencias con respecto a la prelación de intereses tutelados. En el caso de la denominación de origen, los beneficiarios directos son los productores y de forma refleja aparecen los consumidores; en el caso de las marcas de garantía aparecen tutelados los intereses de los consumidores y a través de ellos resultan protegidas las expectativas de los productores.
  - Las denominaciones de origen reflejan una realidad social anterior, que es quien precisamente impulsa el proceso de reconocimiento. Por el contrario, las marcas nacen de su inscripción en el Registro de Propiedad Industrial.
  - Las marcas colectivas o de garantía pueden referirse a cualquier tipo de producto o servicio, mientras que las denominaciones de origen abarcan el ámbito de productos agrícolas y alimenticios.
  - Otra diferencia tiene que ver con la composición del signo. Mientras que en las denominaciones de origen sólo puede ser un nombre geográfico relativo a la cría, cosecha o elaboración del producto, en el caso de las marcas, los signos o medios que permiten indicar la función diferenciadora son bastante amplios (palabras, letras, cifras imágenes, figuras, símbolos, gráficos, etc., o sus combinaciones)
  - Mientras que las marcas se defienden a través de una red de acciones privadas, las denominaciones de origen canalizan su protección por cauces públicos.
- Finalmente, ambas tienen en común el otorgamiento del derecho exclusivo de uso a su titular, siendo ejercido este derecho en el caso de la denominación, a favor de los inscritos en la misma, a través del Consejo Regulador (CR), como órgano de gobierno y administración.

<sup>23</sup> La titularidad podría corresponder, según López Benítez (1996: 29), a la Administración ya que ni los Consejos Reguladores, ni los productores podrían asumirla por carecer de personalidad jurídica. Aún ni siquiera en los casos en que los CR sean dotados por Ley de personalidad jurídica, puede entenderse a éstos como titulares de la Denominación, puesto que son consecuencia de su creación.

<sup>22</sup> Ley de Marcas (LM) 32/88.

#### IV. A MANERA DE REFLEXIÓN FINAL

• La complejidad y extensión de la producción agroalimentaria viene imponiendo paulatinamente el cambio del control de calidad basado en el producto, al control de calidad basado en metodologías de autocontrol por parte de las empresas. Este cambio supone nuevos retos a la Administración en cuanto a la gestión de un nuevo modelo de vigilancia y de aplicación de la legislación sobre calidad alimentaria.

• Actualmente la calidad del producto alimentario parece ocupar un segundo plano, frente a los nuevos paradigmas relacionados con el aseguramiento y la gestión de la calidad total, tanto en España como en el ámbito de la Unión Europea. Sin embargo, la crisis actual de la propagación de las dioxinas en Bélgica y la de la encefalopatía espongiiforme bovina hace apenas tres años, ponen de manifiesto la vulnerabilidad en el logro de ese primer nivel de calidad, a pesar de la normativa existente en la materia.

• Frente a las crisis mencionadas, debería salir reforzada la garantía de calidad otorgada por las llamadas denominaciones de calidad, que reconocen la personalidad de diversos productos por su origen, medio geográfico y agroclimático, o modos de elaboración. Estas denominaciones tienen además la ventaja de ser una de las políticas de promoción de calidad más arraigadas en el sistema agroalimentario español, teniendo en cuenta que su origen data del Estatuto del Vino (1932), aún cuando quede camino por recorrer para el posicionamiento comercial del concepto.

• Un planteamiento global sobre inocuidad alimentaria debe responder a las mismas exigencias a todo lo largo de la cadena alimentaria, lo que no es el caso de la legislación actual (si bien el RD 50/1993, sobre control oficial de alimentos, abarca todas las fases, incluida la producción primaria, el RD 2207/1995 - normativa de higiene- la excluye).

#### BIBLIOGRAFÍA

- Andersen. 1995. *La calidad en España, 5 días*. Madrid.
- Bravo, A. 1998. "Certificación de Especificidad de Productos Agroalimentarios". En: *Agricultura Revista Agropecuaria*. No. 793, año 58, julio-agosto.
- Bueno Merino, F. 1991. "La gestión basada en el factor tiempo". En: *Boletín de Estudios Económicos*. Vol. XLVI No.143 agosto.
- Código Alimentario Español. 1967. Capítulo 1. Aprobado por Decreto 2484/1967 del 21 de septiembre (BOE de 17 a 23 de Octubre).
- Comisión Europea. 1997. *Principes Généraux de la Législation Alimentaire dans l'Union Européenne*. Livre Vert de la Commission, 63 p.
- Crosby, P. 1986. *La qualité sans larmes. L'art de gérer sans problèmes*. Ed. Economica, Paris, 241 p.
- Cuenca Echevarría, S. 1997. "La calidad como ventaja competitiva en el sector agroalimentario". En: Rodríguez González R (coord). *Los costes y la gestión de la calidad: experiencias sectoriales*, AECA, Madrid, 256 p.
- Estela Pastor, G. 1998. "Gestión de la calidad. Nuevos conceptos y su aplicación en el marketing agroalimentario". En: Notas del curso *Gestión de la Calidad. Nuevos conceptos y su aplicación en el marketing agroalimentario*, CIHEAM Zaragoza 9-20 noviembre.
- Feigenbaum, A. V. 1983. *Total quality control*, 3<sup>rd</sup> Ed. Mc Graw Hill.
- Fuentes Fuentes, M. 1997. "La calidad total y el aseguramiento de la calidad : Dos alternativas para mejorar la competitividad empresarial". En: *Boletín Económico del ICE* No. 2557 (20 oct al 2 nov.) pp. 63-71.
- Fundibq . Fundación Iberoamericana de Calidad. Página web (<http://fundibq.com>).
- García Faure, R. 1998. "Different concepts of quality and its economic implications". En: *Proceedings of the International Symposium on basis of the quality of typical Mediterranean animal products*, Badajoz and Zafra, Spain 29 sept-2 oct 1996. EAAP Publication No. 90.
- Herrera Gómez, J ; Moreno Luzón, M. D. y Clara Martínez Fuentes. 1998. "La gestión de la calidad en las empresas españolas. Resultados de un estudio empírico de ámbito europeo". En: *Revista de Economía y Empresa*, No. 32 Vol. XII (2da. época; 1er cuatrimestre).
- Herrero Álamo, L. Subdirección General de Denominaciones de calidad; Dirección General de Alimentación; MAPA; Paseo Infanta Isabel 1 (Oficina H-24), Madrid. Comunicación personal 26-2-99.
- Juran, J.M. 1990. *Juran y el liderazgo para la calidad. Un manual para directivos*. Ed. Díaz de Santos S.A., Madrid, 363 p.
- INDO, Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. 1984. Reglamento del "Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes", 97 p.
- Ishikawa, K. 1984. *La gestion de la qualité. Outils et applications pratiques*. Ed. Bordas, Paris, 240 p.
- Langreo Navarro, A ; Teresa García Azcárate. 1995. "Las interprofesionales agroalimentarias en Europa". En: *Serie Estudios*, MAPA.
- Laso Sanz, C. 1991. "Política de calidad alimentaria : protección de los consumidores y expectativa de los productores". En: *Revista de Estudios Agrosociales*, Vol. 11, No. 9, pp 9-33.
- Lebal M.; E. Valceschini. 1990. "Qualité des produits agricoles et coordination dans les filières agroalimentaires". En: *Economie Rurale* No. 198, julio- agosto
- López Benítez, M. 1996. *Las denominaciones de origen*. Cedecs Editorial, Barcelona, España, 201 p.
- MAPA. 1993. " Distribución y Consumo. Garantía de Origen y Calidad". En: *Alimentos de España*. Denominaciones de Origen y Calidad.
- MAPA. 1997a. *Secretaría general de agricultura y alimentación*. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Denominaciones de Calidad. Datos de las denominaciones de vinos y bebidas espirituosas.
- MAPA. 1997b. *Secretaría general de agricultura y alimentación*. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Denominaciones de Calidad. Datos estadísticos de las Denominaciones de Origen y Especificas de Productos agroalimentarios.
- Maté, V. 1995. "Alimentos de España. Descontrol de calidad". En: *Super Aral Lineal* 28 (1224): 6.
- Membrado Martínez, J. 1997. "La calidad total a través del modelo europeo de excelencia empresarial". En: *Qualitas Hodie*, No. 37. Serie Mejora de la gestión.

- Moreno, B. 1996. "El sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos: un camino hacia sistemas de calidad más generales (ISO 9000)". En: *Alimentaria*, 19-25.
- Moscoso, A. 1998. "Denominaciones y distintivos de calidad de productos agroalimentarios". En: *La comercialización y la distribución de productos perecederos agroalimentarios y pesqueros*, Ed. MAPA, 266 p.
- Multon, J. L.; Davenas, J. 1985. "Qu'est-ce que la qualité d'un produit alimentaire et quels en sont les opérateurs?". En: Multon J.L.: (coord) *La qualité des produits alimentaires, politiques, incitations, gestion et contrôle*, Coll. Sciences et Techniques Agroalimentaires, Technique et Documentation Lavoisier.
- Pérez Bustamante, G. 1997. "Denominación de origen y marcas de garantía : una aplicación al caso asturiano". En: *Revista Asturiana de Economía-RAE*, 8: 187-204.
- Pérez Bustamante G. 1998. "La denominación geográfica: su aplicación en la industria agroalimentaria española". En: *Boletín Económico de ICE* No. 2563: 17-27.
- Peri, C.; Gaeta, D. 1999. "Les signes de qualité et d'origine: un aperçu critique". En: Lagrange L. (coord), *Signes officiels de qualité et développement agricole*, Actes du colloque SFER, Clermont Ferrand, 14 et 15 avril.
- Rivera Vilas, L. M. 1995. *Gestión de la calidad agroalimentaria*. Ed. Mundi-Prensa; y A. Madrid Vicente Ed., Madrid.
- Rocha, J. A. Subdirección General de Denominaciones de Calidad; Dirección General de Alimentación; MAPA; Paseo Infanta Isabel 1 (Oficina H-24), Madrid. Comunicación personal 26-2-99.
- Sanz Cañada, J. 1997. "El sistema agroalimentario español. Cambio estructural, poder de decisión y organización de la cadena alimentaria". En: Gómez Benito C., González Rodríguez J.J., *Agricultura y Sociedad en España*, CÍIS-MAPA, 1027 p.
- Schiefer, G. 1997. "Total Quality Management and Quality Assurance in Agriculture and Food". En: Schiefer G., R. Heilbig, *Quality Management and Process Improvement for Competitive Advantage in Agriculture and Food* (Vol. 1) Universidad de Bonn.
- Taguchi, G. 1986. *Introduction to Quality Engineering. Designing Quality into products and process*. Asian Productive Organisation, 7<sup>th</sup> printing, Tokio, 191 p.
- UE. 1997. *Panorama de l'industrie communautaire 97*. Vol.1. Bruxelles, Luxembourg.
- UNE. 1998. "Revisión de las nuevas normas ISO 9000 de Sistemas de Calidad para el año 2000". En: *Revista UNE*, pp 19-24, noviembre-diciembre.
- Valceschini, E.; Nicolas, F. 1995. *La dynamique économique de la qualité agroalimentaire*. En: Nicolas F., Valceschini E., *Agroalimentaire : une économie de la qualité* (Eds). Ed. INRA-Economica, 433 p.
- Valceschini, E. 1999. "Les signaux de qualité crédibles sur les marchés agroalimentaires: certifications officielles et marques". En: Lagrange L. (coord), *Signes officiels de qualité et développement agricole*, Actes du colloque SFER, Clermont Ferrand, 14 et 15 avril.
- Vallejo Acevedo, J.M. 1998. "La normativa sobre el control oficial de los productos alimenticios en el ámbito de la Unión Europea". En: *La comercialización y la distribución de productos perecederos agroalimentarios y pesqueros*, Ed. MAPA, 266 p.