

CAPÍTULO 11

CERTIFICACIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES ANTE LAS NUEVAS Y LAS VIEJAS CRISIS: LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS EN BRASIL Y ESPAÑA

Santiago Amaya Corchuelo

Fabiana Thomé da Cruz

Encarnación Aguilar Criado

RESUMEN

Por medio del análisis comparado entre Indicaciones Geográficas (IG) en Brasil y España, este artículo tiene como objetivo el análisis (mejor profundizar en) de nuevos puntos de vista y perspectivas que contribuyan al estudio de la producción de alimentos tradicionales. Además, el trabajo busca incorporar nuevos elementos al debate sobre todo considerando el contexto de crisis que, coyuntural o reciente, está presente en estos dos contextos. Para ello, tomaremos el caso de un tipo de queso tradicional del sur de Brasil, el queso serrano, objeto de proyectos que persiguen su registro como IG y las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de jamón ibérico del suroeste de España. Los resultados indican que, en el caso de Brasil, a pesar del reciente crecimiento económico, existen importantes desafíos para que, especialmente los productores menos capitalizados puedan beneficiarse de estrategias de diferenciación como las IG. En el caso español la producción tradicional de alimentos representa nuevos sentidos en el contexto europeo contemporáneo, que contribuyen a que estrategias de distinta procedencia (planes de desarrollo rural y certificación de productos de calidad) converjan en intereses comunes relacionados con el desarrollo rural y la permanencia de los productores en estos espacios. Las respuestas a estas crisis en ambos contextos nos aportarán importantes comparaciones.

PALABRAS CLAVE

Respuestas a la crisis, productos tradicionales, indicaciones geográficas de calidad, patrimonios alimentarios

INTRODUCCIÓN

El tema de la calidad de los alimentos está resultando, especialmente desde las dos últimas décadas, un asunto de especial relevancia dentro del ámbito de las alternativas del sector agroalimentario, pero también es un argumento de peso para las producciones locales de alimentos o iniciativas de turismo rural. En definitiva, dicha calidad agroalimentaria es un estímulo de primer orden en el marco de las estrategias del desarrollo rural. En esta línea, algunos autores como Ploeg (2008) han argumentado que se dan estrategias basadas en la construcción de circuitos cortos y descentralizados que ligan a un tiempo la producción y el consumo de alimentos, preservando los modos de producción locales y valorizando características propias de comunidades o regiones.

Entre esas iniciativas están las Indicaciones Geográficas de Calidad. Aunque con algunas

singularidades entre países, de modo general, las Indicaciones Geográficas (IG) son consideradas como un instrumento relevante para preservar y valorizar las características de productos agroalimentarios que poseen cualidades particulares derivadas de factores naturales y/o humanos. Estos sellos de calidad que se aplican fundamentalmente a alimentos tradicionales, muestran distintos procesos como reacción a la actual crisis económica global.

En el caso de Brasil, aunque el uso de las IG es reciente (basta tener presente que el primer registro de IG del país fue concedido en 2002), hay algunos puntos de inflexión en relación al empleo de este instrumento. De entre ellos es especialmente interesante mencionar la necesidad de que los productos agropecuarios estén adaptados a la legislación sanitaria y tributaria para que, sólo entonces, puedan ser registrados como una IG. Particularmente, para producir alimentos a pequeña escala por agricultores familiares, tales obligaciones pueden representar la exclusión y/o poca participación y dificultades para que los productores cumplan las normas reglamentadas. Aunque en la actualidad asistimos a un crecimiento económico brasileño, éste convive con situaciones de crisis que no se han superado. Así, muchos productores no disponen de recursos suficientes para certificar su producción mediante una IG, quedando al margen de los procesos de valorización de sus productos.

Por su parte, en otro contexto como el español, la trayectoria de las IG tiene más de tres décadas, y el incremento de los sellos de calidad crece de forma exponencial. Según los datos que proporciona el MAGRAMA¹, los productos agroalimentarios en 2010 eran en total 301, sólo atendiendo a las certificaciones de DOP e IGP. En cualquier caso, la posesión de uno de estos sellos de calidad, conlleva el cumplimiento de una estricta reglamentación y control de la producción. El respeto de dicho reglamento garantiza la diferenciación de la calidad y el prestigio del producto en cuestión. Pero en la actual coyuntura de crisis, y a raíz de nuestras investigaciones, hemos detectado algunas reacciones de los productores amparados por las IG. Algunas de sus estrategias económicas consisten en certificar sólo una parte de sus producciones bajo determinada DOP. Otras respuestas consisten en llevar a cabo acciones que rompen la estricta reglamentación y controles de los consejos reguladores de las DOP. Estos hechos ponen en tela de juicio la filosofía y la naturaleza misma del origen y la existencia de algunas DOP, como máximo exponente en Europa de los alimentos distintivos.

En estos dos contextos tan distintos, proponemos analizar la producción de alimentos y, en especial, las reacciones y respuestas de los agentes sociales implicados en las certificaciones de alimentos tradicionales por medio de las IG en estas coyunturas de crisis. A partir de los datos empíricos² sobre dos contextos y productos, el objetivo de este trabajo es analizar de forma comparada la producción de alimentos tradicionales y, en particular, sobre las IG, en contextos distintos: uno marcado por una situación de fragilidad económica estructural, donde la crisis persiste de forma permanente e histórica, incluso en la actual situación de crecimiento económico; otro contexto donde la crisis constituye una situación novedosa, que requiere nuevas estrategias precisamente para que sigan siendo rentables, pero que pueden romper la filosofía misma de la calidad asociada a las IG.

Tomando estos diferentes contextos y productos, el objetivo del presente trabajo es encontrar elementos que aporten nuevos puntos de vista y perspectivas que no sólo contribuyan al fortalecimiento del análisis de la producción de alimentos tradicionales, sino que también incorporen nuevos elementos al debate sobre las IG.

QUESO SERRANO: UN PRODUCTO TRADICIONAL DE LOS CAMPOS DE CIMA

DA SERRA

El queso serrano se produce en la región de Campos de Cima da Serra³, en Rio Grande do Sul, estado más al sur de Brasil (véase Figura 1), desde hace más de 200 años –tiempo muy amplio si tomamos como referencia el contexto brasileño–. La región posee características específicas, como la presencia de pastos originales, elevadas altitudes y estaciones bien definidas a lo largo del año, con inviernos de temperaturas bajas y aguaceros frecuentes y, ocasionalmente, nieve. Estas características, sumadas a los rebaños de ganado rústico y al saber hacer tradicional, con el uso de leche cruda, confieren singularidades al queso serrano.

Figura 1: Figura ilustrativa destacando municipios pertenecientes a la región Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul



Fuente: adaptación de Google Maps, 2012, cedido por Luís Fernando Heckler

La escala de producción de queso serrano es pequeña, pero, a pesar de ello el queso proporciona rentas considerables, pues con él los grupos domésticos cubren el consumo familiar. Sin embargo, tan importante como garantizar la renta de las familias productoras, la producción de este queso es crucial respecto al modo de vida de dichos productores, fuertemente asociado al manejo y cuidados del ganado⁴.

A pesar de la reputación e importancia económica, social y cultural del queso serrano, la mayor parte de la producción y comercialización se hace mediante canales informales, al margen del sistema de inspección oficial, ya que pocos productores poseen las condiciones económicas para satisfacer los reglamentos sanitarios y, así, invertir en nuevas estructuras y equipamientos. En consecuencia, los productores están sujetos a la fiscalización y multas por parte de los órganos de fiscalización sanitaria y tributaria.

En los Campos de Cima da Serra, más allá de las iniciativas centradas en la legalización de producción del queso serrano, efectuadas concretamente por la Ordenanza Estatal n.º 214 (Rio Grande do Sul, 2010), está presente también el objetivo de registrar el producto como una Indicación Geográfica. En el ámbito de la discusión de esta propuesta, en el contexto de los Campos de Cima da

Serra, donde los debates sobre IG van ganando aceptación, se dan varias imprecisiones en cuanto al uso del instrumento, situación que refleja, en cierto modo, las propias indefiniciones y dudas presentes en el debate sobre los procesos de las Indicaciones Geográficas en Brasil⁵.

Para entender esta situación, es necesario tener presente que, en el caso de Brasil, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA), por medio de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Cooperativismo (SDC), es el responsable de cuestiones en torno a las IG de productos agropecuarios. Junto a ello, el Instituto de Propiedad Intelectual (INPI) posee atribuciones legales para establecer las condiciones de registro de las IG del país, que están definidas por la Ley n.º 9.279, de mayo de 1996⁶ (Brasil, 1996, título IV), que señala los derechos y obligaciones relativos a la propiedad intelectual.

Con todo, como el uso de las IG es reciente en el país (basta tener presente que el primer registro de IG, el caso de una Indicación de Procedencia, fue concedido en 2002 al Vale dos Vinhedos, región de Serra Gaúcha), hay algunos puntos de inflexión en relación con este instrumento. Entre las cuestiones de discusión, considerando los objetivos de análisis del contexto de productos tradicionales a partir de materia prima de origen animal, cabe mencionar especialmente que es necesario que los productos agropecuarios se adecuen a la legislación sanitaria y tributaria para que, sólo entonces, puedan ser registrados como una IG. Este hecho se deriva de la Ley n.º 9.279, mencionada antes, la cual, en el artículo 182, considera –aunque de modo poco preciso– que, en el caso de denominaciones de origen, los requisitos de la calidad deben cumplirse.

Como resultado podemos citar el ejemplo de los quesos realizados a partir de leche cruda. De acuerdo con la reglamentación brasileña, para la producción de quesos, generalmente la leche debe estar pasterizada o el queso debe madurar para que, así, el proceso se adecue a las normas sanitarias legales. El procesamiento térmico de la leche es, con todo, bastante controvertido en lo que se refiere a mantener las características organolépticas de quesos tradicionales hechos con leche cruda, y, al mismo tiempo, la maduración exigida es, en general, mayor de lo que efectivamente existe en la región⁷. Ese desajuste entre el saber hacer y el consumo de productos considerados elegibles para registrarlos como IG ponen una duda precisamente a los elementos entendidos como esenciales para el mantenimiento de la singularidad de alimentos tradicionales. Más allá de esto, las condiciones de las IG de Brasil, los modos de producción de sus productos, están siendo influenciados por la normativa sanitaria vigente, y pueden ser intensificados por criterios particulares definidos por cada IG. Dichos criterios, en algunos casos, pueden inclusive ser más restrictivos que la legislación vigente o pueden incorporar normas sanitarias o fitosanitarias, de modo que, así, implican incentivos de adecuación de la producción a la reglamentación en vigor.

En relación con esta discusión, en los Campos de Cima da Serra, los esfuerzos asociados al proyecto de cualificación y registro del queso serrano como una IG indican, inicialmente, la necesidad de legalización de los productores para, sólo en ese caso, solicitar el reconocimiento del producto como una IG. Desde el punto de vista de la adecuación a los requisitos sanitarios, las exigencias para esta legalización implican cambios en la infraestructura y en los utensilios para el procesamiento. En vista de los costes que esto representa en el contexto de la escala de producción para la mayoría de los productores de queso serrano, es probable que pocos legalicen su producción de queso y, en consecuencia, pocos serán los que puedan usar el sello de la Indicación Geográfica en la etiqueta de sus quesos.

Este *impasse* es precisamente el punto central de discusión sobre la pertinencia de las IG y cómo este instrumento está siendo pensado e implantado en el país. De hecho, para el caso brasileño, considerando la realidad de los agricultores familiares que son quienes, en su mayoría, preservan el

conocimiento y las condiciones para producir alimentos singulares, tal *impasse* es central sobre los límites de las IG como herramienta de desarrollo. En muchos casos, más que beneficios para los productores y para la región de un modo general, aplicar este instrumento implica una serie de costes como, por ejemplo, la exclusión de productores que no reúnen los requisitos necesarios para hacer uso del sello distintivo o, quizás, que se queden fuera de la zona delimitada para la producción.

Citando estudios que enfatizan sobre los límites de las IG en Brasil, Froehlich y Dullius (2011) discuten los impactos asociados a dos experiencias de IG en Rio Grande do Sul –las Indicaciones de Procedencia del vino del Vale dos Vinhedos y la de carne de Pampa Gaúcho da Campanha Meridional– evaluando las potencialidades de estas estrategias de diferenciación en el ámbito de la agricultura familiar. El análisis de los autores indica que los agricultores y ganaderos mejor organizados e integrados en el mercado tendrán condiciones más óptimas de reivindicar algún sello distintivo para sus productos, una vez que sean capaces de pagar la inversión necesaria para este proceso. A pesar de todo, los agricultores con una producción de subsistencia, que representan más de la mitad de la agricultura familiar brasileña, difícilmente se beneficiarían directamente de estrategias y sellos de diferenciación de productos. Para este grupo de productores, la ventaja estaría en los beneficios generados a partir de repercusiones positivas que eventualmente los productos registrados como IG pudieran acarrear para las regiones productoras.

A la luz de esa diferenciación y analizando las características del contexto de los Campos de Cima da Serra en relación al queso serrano, es relevante considerar el análisis de Vitrolles (2011) que, refiriéndose al contexto de producción y comercialización del queso serrano de los Campos de Cima da Serra, señala que no es necesariamente la elección de una IG como instrumento para buscar la valorización de queso serrano la más acertada. La autora señala que registrar como IG el queso serrano en sus circunstancias podría, en vez de proteger las especificidades de un producto tradicional, entrar en conflicto con la intención de proteger patrimonios alimentarios y, así, comprometer la diversidad, principal característica de los sistemas locales de producción de alimentos.

En relación con este análisis, algunas investigaciones realizadas sobre las IG en el contexto europeo también delimitan diferenciaciones en torno a la capitalización y organización de los productores. Es el caso de investigaciones como las de Rodrigo y Veiga (2010) o la de Tibério y Cristóvão (2001), por ejemplo. Para estos autores, a pesar de que las IG pueden, potencialmente, suponer beneficios directos e indirectos para los productores y para la región de determinado producto, existen riesgos de pérdida de las características de los productos y restricciones en cuanto a la inclusión de los productores, especialmente los más vulnerables económicamente.

Retomando el caso del queso errano, la cuestión es más amplia considerando no sólo las características del producto, sino también todo el contexto social, cultural y económico en el cual está inmerso. Según el análisis de Vitrolles (2011), en el actual contexto de los Campos de Cima da Serra, las condiciones relacionadas con la escala de producción y la situación financiera de la mayor parte de los productores indica que, en el proceso de solicitud de una IG, pocos serían los beneficiados.

EL CASO DEL JAMÓN IBÉRICO DEL SUROESTE DE ESPAÑA

En el imaginario colectivo sobre los mejores productos alimenticios existentes, sin lugar a dudas el conocido como jamón ibérico ocupa un lugar prioritario⁸. Pero en el propio territorio de producción (zonas del sur de España y Portugal), así como en el ámbito internacional, poco se sabe sobre la procedencia y elaboración de este manjar. Por tanto, deberíamos empezar desvelando las

particularidades de este tipo de jamón en relación a otros muchos que existen en el mundo, con lo cual luego entenderemos mucho mejor qué tipo de actores están implicados en este ámbito y sus estrategias actuales en el contexto de crisis contemporáneo.

CERDO IBÉRICO Y DEHESA: EL ORIGEN DE LA CREACIÓN Y LA BASE DE LA CULTURA

Entre las múltiples razas de cerdos está la denominada “ibérica”, propia del suroeste de la Península ibérica, sobre todo de la zona española. España ocupa la cuarta posición como productora de cerdos y sus derivados, precedida de China, EE.UU. y Alemania. Según los datos del MARM⁹, en 2011 hubo una cabaña porcina de 25.634.869 cerdos. De este número, los cerdos ibéricos fueron 2.594.079, lo que supone poco más del 10% de la producción porcina. Además, sólo 474.914 (18,30%)¹⁰ cerdos ibéricos fueron engordados con bellotas, el fruto que proporciona especiales características organolépticas a la calidad suprema del jamón ibérico.

En el sector porcino ibérico existe aproximadamente una décima parte cuya forma de cría y engorde se realiza en extensivo. Este sistema de manejo se lleva a cabo en un bosque único de esta parte del planeta, denominado “dehesa”. Aclaremos que la raza de cerdo ibérico es una pieza determinante en este sistema de manejo¹¹, ya que es en las dehesas donde el cerdo ibérico ha encontrado su medio. Aquí puede alimentarse de una variedad de recursos a lo largo del año. La bellota¹² es su alimento básico durante el periodo de montanera¹³, recurso que el cerdo ibérico aprovecha mejor que cualquier otra especie. La bellota es rica en hidratos de carbono, baja en proteínas, grasas y celulosa, por lo que el cerdo la aprovecha mejor que cualquier otro tipo de ganado ya que no digiere la celulosa y transforma los hidratos en grasa (Montoya, 1980: 125). Aquí radica la gran virtud única y diferencial de esta raza, de transformar en grasas la bellota e infiltrarla en su musculatura corporal, lo que aporta las características organolépticas al jamón ibérico de bellota. De este modo, los cerdos campean durante todo el año en las dehesas y constituyen el mayor recurso de la renta de la mayor parte de los ganaderos.

Lo que acabamos de describir ha generado una percepción que asocia *cerdo ibérico-dehesa-bellota*. Lo importante es que esta creencia encierra la máxima socialmente construida y compartida de que el jamón ibérico está indisolublemente unido a un territorio antrópico que es el tipo de bosque mediterráneo que conocemos como dehesa; uno no existiría sin el otro. De hecho, podríamos afirmar que actualmente la dehesa es rentable fundamentalmente gracias al cerdo ibérico de bellota. Estos manejos ganaderos constituyen un modo de gestión de un territorio basado en prácticas agronómicas tradicionales que giran sobre la ya mencionada montanera o temporada de maduración de la bellota.

Para terminar esta caracterización sobre la dehesa, hay que insistir en que es un medio antropizado, formado por la mano del hombre durante siglos y con un complicado equilibrio. Es un tipo de bosque domesticado, que tarda muchas décadas en alcanzar su madurez y que debido a la pobreza de sus suelos resulta muy difícil pensar siquiera en eliminar una dehesa y sustituirla por otro aprovechamiento del suelo que sea rentable a medio plazo. El mantenimiento de la dehesa depende de que siga siendo productiva para las sociedades de los territorios donde se ubica. Se caracteriza por escasas producciones de biomasa en cada ciclo agrícola, lo que no permite maximizar un solo recurso, bien ganadero o agrícola. Optimizar la producción de este medio a través de un sistema de uso múltiple ha sido la gran virtud de las gentes de territorios adehesados (Acosta *et al*, 2002). Las restricciones de suelo y clima se han sobrellevado complementando gran variedad de recursos de

forma escalonada. Por tanto, hablamos de un sistema tradicional de uso múltiple del territorio, que articula conscientemente aprovechamientos ganaderos, agrícolas y forestales. La arboleda, compuesta sobre todo por encinas y alcornoques, es el elemento más representativo de la dehesa y entre sus múltiples funciones (control de erosión, refugio de la fauna...) está la económica, tangible mediante su ramón, corcho, leña y sobre todo las bellotas. Veamos ahora el papel del jamón ibérico de bellota certificado en este contexto postindustrial europeo.

Ésta es la caracterización general de un modelo de aprovechamiento del medio adehesado que se considera y estandariza como tradicional. Y es ésta la tradición que pasa ahora a patrimonializarse a través de su reinterpretación en cada IG del sector ibérico porcino. Como hemos dicho en otras ocasiones, son fórmulas de innovar consistentes en el rescate de fórmulas tradicionales (Amaya y Aguilar, 2012), pero ¿mediante qué mecanismos?, y sobre todo: ¿se dan cambios en este modelo tradicional de manejo de las dehesas por la influencia de las IG?, ¿hay adaptaciones y cambios en estos procesos como forma de hacer frente a la crisis?

LAS DOP DE JAMÓN IBÉRICO

Las IG del sector ibérico en España son cuatro Denominaciones de Origen Protegido, las cuales comenzaron a gestarse en la década de los 80 del siglo pasado: *Guijuelo*, *Dehesa de Extremadura*, *Jamón de Huelva* y *Valle de los Pedroches*.

Figura 1. Mapa y logotipo de las cuatro DOP de jamón ibérico en España



La creación de estas certificaciones de calidad supone la valorización de dos de las partes fundamentales del cerdo ibérico, conocidas como *jamon*es y *paletas*¹⁴, característicos del suroeste de la Península ibérica, donde existen tres millones de hectáreas de dehesa, mayoritariamente en la zona española. Por tanto, sólo en este territorio es donde podemos encontrar las DOP de jamones ibéricos de bellota, reconocidos científicamente como los de máxima calidad. Son los que condensan el mayor prestigio de los existentes en el mercado, aunque económicamente su peso en la balanza económica del sector cárnico es escaso¹⁵.

Pero no es en las cifras macroeconómicas donde residen los datos relevantes en torno a la interacción entre sellos de calidad alimentaria y la conservación de los territorios pertenecientes a dichas DOP. En el caso español, estas DOP cumplen unas funciones explícitas como son: a) proteger legalmente los jamones contra aquellos productores de otras zonas sin dehesa que quieran aprovechar la reputación del jamón ibérico de bellota; b) garantizar al consumidor un nivel de calidad alto; c) mantener la calidad de los productos y conservar usos y manejos tradicionales de producción. De esta manera se da una vinculación del producto, el jamón, con su territorio de origen, con un medio ecológico determinado y unos usos y manejos que forman parte de la historia y la cultura local. Es lo que dota a este tipo de jamón de sus características específicas y le otorgan el valor añadido que lo diferencia y le permite abrir un nicho específico en un mercado cada vez más competitivo.

En principio, los intereses de estas DOP pueden parecerse similares a otros casos ampliamente analizados, por ejemplo, en productos como el queso serrano producido en el sur de Brasil, también discutido en este trabajo (Cruz, 2012). Podríamos señalar otras similitudes en los casos de la producción de jamón ibérico y la de queso serrano, como el hecho de la escasa integración de un número significativo del sector ganadero en estas fórmulas de certificación. Aunque son procedimientos no excluyentes y abiertos a quienes voluntariamente asuman la normativa de una DOP, las reglas de éstas y la vigilancia ejercida desde cada Consejo Regulador para hacerlas cumplir, establecen una clara línea que hace inviable estas fórmulas para los pequeños ganaderos e incluso para muchos de los medianos¹⁶. Este hecho no se traduce en una realidad conflictiva. Son normas que favorecen que los grandes propietarios puedan generar una diferencia de renta respecto a los demás ganaderos. En el caso del jamón ibérico, el trabajo de campo nos desvela cómo este tipo de propietarios son los que mayoritariamente utilizan conscientemente la certificación de sus cerdos, aunque también certifica sus cerdos medianos algún pequeño ganadero. Lo realmente destacable en base a las estrategias y respuestas ante la crisis, es que, con independencia a las dimensiones de la explotación, observamos una creciente diversificación del destino final de las producciones ibéricas, lo que se sustancia en que un porcentaje se certifica con la DOP correspondiente y otro mediante canales convencionales.

Como decíamos antes, la reinterpretación del sistema de explotación tradicional de la dehesa se asume así desde las DOP a través de sus reglamentos¹⁷. En base a un sistema de manejo y producción tradicionales, los ganaderos e industriales crean un nuevo diseño en el siglo XXI de técnicas y manejos seculares desde las DOP. Los nuevos significados están directamente relacionados con las funciones de los territorios del mundo rural europeo y con los efectos de las políticas de desarrollo rural en el seno de la UE, donde valores como tradición, naturaleza e historia, son prioritarios (Aguilar y Amaya, 2007; Lozano, 2011).

CONCLUSIONES

Aquí hemos analizado sucintamente dos realidades concretas del uso de los sellos de calidad en productos agroalimentarios en contextos muy distintos. Dos productos, queso y jamón, dos realidades socioeconómicas como la emergente Brasil y la estancada España. Si bien las IG se implementan y usan en ambos contextos, sus respuestas ante las dificultades actuales se presentan en formatos dispares. En Brasil, ante la crisis continua en sus estructuras económicas y sociales, la mayor parte del campesinado no puede incorporarse a mecanismos de valorización de productos agroalimentarios como los sellos de calidad. De acuerdo a como se llevan a cabo los procesos de registro de las IG en Brasil, aunque dicho instrumento busque tanto el reconocimiento de productos como ventajas para productores regionales, esas posibles ventajas están asociadas a productores capitalizados y organizados, que no sólo se proponen realizar las inversiones necesarias sino que también reúnen condiciones para ello. Con todo, esos agricultores y ganaderos son una minoría de los agricultores familiares de Brasil. De ese modo, para que las estrategias de diferenciación y el uso de sellos distintivos tengan éxito, es necesario que los instrumentos se adecuen considerando la realidad del contexto rural brasileño. De hecho, en el caso brasileño, es preciso considerar que, a pesar del reciente crecimiento y desarrollo económico, situaciones de escasez y crisis no han sido efectivamente superadas, de modo que continúan presentes en muchas regiones del país.

Como hemos dicho, en el proceso de registro de las IG en el caso de Brasil es probable que los productores que adecuen la producción y el procesamiento para atender los requisitos previamente definidos puedan emplear el signo distintivo de origen y, así, vender el producto por un valor más elevado y, en general, en mercados más alejados. Por otro lado, los productores que no cumplan tales requisitos –sea por falta de condiciones financieras para adecuar la infraestructura y el modo de producción, sea como opción relacionada al modo de vida en que están inmersos–, no podrán, formalmente, beneficiarse del signo distintivo proporcionado por el registro del producto como una IG, por ejemplo.

En el caso de las DOP de jamón ibérico, estamos ante experiencias plenamente consolidadas, reconocidas en los mercados regionales y en el mercado estatal, incluso internacionalmente en expansión. Hemos descrito la realidad de un territorio concreto donde predomina la dehesa, viejos territorios rurales donde nuevas políticas (PAC y DOP) con una enorme carga ideológica sobre la conservación de los espacios naturales con destacados valores ambientales, aportan nuevos sentidos y significados en contextos como el de la dehesa, que desde hace décadas sufre presiones que pueden suponer el fin de su existencia.

Los agentes implicados en estas IG (productores) implementan respuestas encaminadas a la obtención de valor añadido de sus producciones: envasados al vacío de productos de alta calidad cortados manualmente; novedosas presentaciones que persiguen nichos de mercado muy exigentes; búsqueda de mercados internacionales y bajada de precios.

Por otro lado, asistimos a una manera de sustanciarse las demandas de amplios sectores de la sociedad (consumidores) que están dispuestos a pagar un valor superior por productos como el jamón ibérico de bellota si existen fórmulas que sean capaces de garantizar que sus procedimientos son respetuosos con el medio y justos socialmente. Así, estos espacios adquieren nuevos sentidos en el contexto europeo contemporáneo, que contribuyen a que estrategias de distinta procedencia (planes de desarrollo rural y certificación de productos de calidad) converjan parcialmente en intereses comunes relacionados con la conservación del medio y el consumo de alimentos saludables.

De esta manera, del lado brasileño y del español, la certificación de alimentos tradicionales resulta un instrumento de sumo interés como respuesta a la crisis de productores y consumidores concretos. Unos buscan la valorización de sus producciones y de su saber hacer. Otros, el consumo

reflexivo y la salud. Bien en crisis estructurales o coyunturales, se hace necesario un análisis de mayor alcance sobre el uso y la repercusión de las IG que explore experiencias concretas, como las dos de este trabajo, y que desvele estas realidades multifuncionales del siglo XXI.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACOSTA, R. *et al.* (2002), “Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía”, Vol. I: *La dehesa y las tierras calmas*, Mesto, Cuadernos monográficos de Tentudía, Número IIa. Zafra, Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía.
- AGUILAR, E. y AMAYA, S. (2007), “El patrimonio cultural como activo de desarrollo rural”, en J. Sanz (ed.), *El futuro del mundo rural*. Madrid, Síntesis, pp.103-124.
- AMAYA, S. (2012), “Tradición y factores culturales en la producción del jamón ibérico. El papel de los manejos ganaderos”, en *Sólo Cerdo Ibérico*, N.º 27, Zafra, pp. 65-82.
- (2012), “Las industrias productoras de jamón ibérico ante las cadenas alimentarias del siglo XXI”, en *Sólo Cerdo Ibérico*, N.º 28, Zafra, 49-65.
- y AGUILAR, E. (2012), “Saberes locales, tradición e innovación: el caso del jamón ibérico de bellota”, en *Nuevas Tendencias en Antropología*, N.º 3, noviembre, pp. 1-28, <http://www.revistadeantropologia.es/>
- BOWEN, S. y MASTER, K. de (2011), “New Rural Livelihoods or Museums of Production? Quality Food Initiatives”, en *Journal of Rural Studies*, 27/1, pp. 73-82.
- BRASIL. Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996, “Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial”, *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Poder Executivo, Brasília, DF, 15 mai. 1996. Seção 1, p. 8353. Disponible en: <http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1pagina=1data=15/05/1996>
- BRUCH, K.L. *et al.* (2009), “Indicação Geográfica de produtos agropecuários: aspectos legais, importância histórica e atual”, en L.O. Pimentel (coord.), *Curso de propriedade intelectual inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica* / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília, MAPA, Florianópolis, SEaD/UFSC/FAPEU, pp. 31-68.
- CRUZ, F.T. da (2012), *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra (RS)* –Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural)–, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.
- FROEHLICH, J.M. y DULLIUS, P.R. (2011), “As experiências de Indicações Geográficas no Brasil meridional e a agricultura familiar”, en J.M. Froehlich (coord.), *Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo*. Ijuí, Ed. Unijuí, pp. 225-266.
- KRONE, E.E. (2011), *Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano* –Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural)–, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.
- LOZANO, C. (2011), *El sabor de la naturaleza*. Sevilla, [Fundación Blas Infante](#).
- y AGUILAR, E. (2010), “Natural, tradicional y de la tierra. La promoción de la calidad agroalimentaria en los nuevos espacios rurales andaluces”, en *Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza*. Sevilla, Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico y Consejería de Cultura, pp. 126-139.
- MONTOYA, J.M. (1980), *Los alcornocales*. Madrid, Ministerio de Agricultura.
- NIEDERLE, P.A. (2011), *Compromissos para a qualidade: projetos de Indicação Geográfica para vinhos no Brasil e na França* – Tese (Doutorado em Ciências Sociais)–, Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.
- PLOEG, J.D. van der (2008), *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre, Ed. UFRGS.
- Reglamento del Consejo Regulador Denominación de Origen “Guijuelo” (2008), Orden de 30 de noviembre de 1993, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen “Guijuelo” y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 10 de junio de 1986 (RCL 1986, 1925).
- RODRIGO, I. y VEIGA, J.F. da (2010), “From the Local to the Global: Knowledge Dynamics and Economic Restructuring of Local Food”, en M. Fonte; A.G. Papadopoulos y G. Apostolos (coords.), *Naming Food After Places: Food Relocalisation and Knowledge Dynamics in Rural Development*. Farnham, Ashgate, pp. 127-148.
- RIO GRANDE DO SUL (2010), Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio. Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, “Portaria n.º 214 de 14 de dezembro de 2010”, *Diário Oficial [do] Estado do Rio Grande do Sul*, Porto Alegre, RS, 15 dez, 41.
- VITROLLES, D. (2011), “When Geographical Indication Conflicts with Food Heritage Protection. The Case of Serrano Cheese from Rio Grande do Sul, Brazil”, en *Anthropology of Food*, N.º 8. Disponible en: <http://aof.revues.org/index6809.html>
-

- ¹ Datos disponibles en http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/DATOS_DOPs-IGPs_2010_tcm7-201461.pdf (revisados el 7 de febrero de 2013).
- ² Sobre la producción de queso serrano, se analizan los datos del trabajo de campo de 2010 en la región Campos de Cima da Serra, en el estado de Rio Grande do Sul. Se entrevistó a productores de queso y a técnicos de extensión rural. En cuanto al contexto del jamón ibérico, los datos se han obtenido durante dos años de trabajo de campo realizado en las regiones españolas de Extremadura y Andalucía, donde se encuentran tres de las cuatro DOP españolas de jamón ibérico actualmente existentes. Nuestra muestra consistió en ganaderos, industriales y técnicos, tanto de las distintas empresas certificadoras, como de los respectivos Consejos Reguladores de las DOP.
- ³ La producción de queso serrano se extiende por la región serrana del estado de Santa Catarina. En este trabajo tomamos como referencia solamente el queso serrano producido en los Campos de Cima da Serra, del estado de Rio Grande do Sul, donde se realizó la investigación.
- ⁴ Para ampliar esta información, véase Cruz (2012).
- ⁵ Para profundizar en cuestiones jurídicas de las Indicaciones Geográficas en Brasil, véase Bruch *et al.* (2009) y Niederle (2011).
- ⁶ De acuerdo a la clasificación de esta Ley, existen en Brasil la Indicación de Procedencia y la Denominación de Origen. La Indicación de Procedencia (IP) se refiere al nombre geográfico del país, ciudad, región o localidad en la cual se realiza la extracción, la producción o fabricación de determinado producto o de prestación de determinado servicio. Denominación de Origen (DO), de acuerdo a la misma ley, se refiere al nombre geográfico del país, ciudad, región o localidad que designa un producto o servicio cuyas cualidades o características se deben, exclusiva o esencialmente, al medio geográfico, incluidos factores naturales y humanos.
- ⁷ En el caso del queso serrano, el consumo se da entre 15 a 20 días después de producido. Actualmente está siendo revisado, pero el periodo mínimo de maduración para los quesos de leche cruda es de 60 días.
- ⁸ Distíngase jamón ibérico de jamón serrano. Cada uno proviene de una raza de cerdo distinta.
- ⁹ Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino.
- ¹⁰ Datos procedentes de la ASICI sobre los cerdos inspeccionados bajo la Norma de Calidad del Ibérico en 2011.
- ¹¹ Resumiendo sus virtudes podemos señalar que es omnívoro, con alta prolificidad, consume todo tipo de recursos, tiene un corto periodo de tiempo desde su nacimiento hasta el momento en que puede reproducirse, es apto para autoconsumo de grupos domésticos, se puede consumir íntegramente, etc.
- ¹² Fruto de los árboles que componen la dehesa, principalmente encinas y alcornoques. Es como una nuez muy nutritiva en componentes grasos.
- ¹³ Periodo de maduración de las bellotas que dura cuatro meses del año agrícola, desde noviembre hasta febrero. También significa cosecha de bellotas y periodo de engorde de los cerdos alimentándose con bellotas.
- ¹⁴ Los jamones son las patas, los cuartos traseros del animal. Las paletas son los cuartos delanteros, más pequeñas que los jamones. Son las cuatro piezas de mayor valor económico del animal, cuya específica y prolongada elaboración les confiere significativos valores culturales.
- ¹⁵ En 2011 fueron 474.914 (datos procedentes de la ASICI sobre los cerdos inspeccionados bajo la Norma de Calidad del Ibérico en 2011) cerdos ibéricos los que fueron engordados con bellotas, apenas un 10% de ellos fueron certificados por alguna de las cuatro DOP.
- ¹⁶ Pensemos, considerando el caso de la Península ibérica, que una explotación pequeña (30-100 hectáreas) o una mediana (más de 100 hectáreas), debe reservar una parte considerable de la dehesa para uso exclusivo de los cerdos durante unos cuatro meses si los certifica mediante una DOP, así detrae recursos para el resto de su ganado, que deberá suplementarse con comida de fuera de la explotación.
- ¹⁷ Por citar algún caso concreto, en el Reglamento de la DOP Guijuelo se recogen datos referentes al sistema de explotación, señalando que “Las prácticas de explotación del ganado inscrito en la Denominación de Origen se adaptarán preferentemente a las normas tradicionales de aprovechamiento de montanera en régimen extensivo...” (Art. 6.º).