



**AXENCIA GALEGA
DA CALIDADE
ALIMENTARIA**

I ENCONTRO AGROPROFESIONAL DA PATACA

OS SELOS DE CALIDADE COMO GARANTÍA DE ORIXE

**Ricardo Rivas Barros
Axencia Galega da Calidade Alimentaria (AGACAL)
Coristanco, setembro 2025**

QUE SON OS ALIMENTOS DE CALIDADE DIFERENCIADA?

- Produtos de **calidade diferenciada**: aqueles que cumpren uns requisitos de calidade que están por riba dos estritamente obrigatorios e que determinados operadores deciden voluntariamente asumir para diferenciarse no mercado.
- Para protexelos e promocionalos existen diferentes instrumentos xurídicos. O principal serían as **denominacións de orixe protexidas (DOP)** e as **indicacións xeográficas protexidas (IXP)**. Nestas, a calidade está ligada ao **medio natural** de produción e elaboración.
- Outros instrumentos: **Produción ecolóxica** e **Artesanía alimentaria**. Nestes casos, as características de calidade están relacionadas co **sistema de produción**.

O FACTOR NATURAL (“TERROIR”) E HUMANO (“SAVOIR FAIRE”) EN GALICIA

Galicia ten unhas **condicións naturais óptimas** para a produción de alimentos de calidade:

- Posición xeográfica no externo noroeste da Península Ibérica
- Sinuoso perfil costeiro
- Orografía accidentada
 - Multitude de **microclimas**
- **Solos diversos**
 - Rica agricultura produtora de **materias primas de calidade e gran valor culinario**

E un **Saber facer tradicional**:

- Selección e preservación dun rico **patrimonio xenético** (variedades vexetais e razas animais autóctonas)
- Técnicas de cultivo, produción e elaboración **tradicionais**
 - **Amplísima oferta gastronómica, integrada na cultura do país**

OS FACTORES NATURAIS (“TERROIR”) E HUMANOS (“SAVOIR FAIRE”) EN GALICIA

- A emigración (e máis recentemente o turismo): factor para a difusión do patrimonio gastronómico galego
- A “marca” Galicia asociada aos produtos alimentarios –do campo ou do mar- vende, como sinónimo de calidade, tradición e autenticidade
- Este factor debe ser aproveitado e posto en valor. Para iso as denominacións de orixe e indicacións xeográficas son un instrumento esencial

CONCEPTO DOP / IXP

- DOP/IXP: Instrumentos de regulación para a defensa de determinados **produtos tradicionais típicos dun territorio**. Regulados mediante o R (UE) 2024/1143.
- Produtos con **características específicas** debidas á natureza das súas **materias primas** ou ao **método de obtención**, con reputación no mercado
- O nome (xeográfico) actúa como denominación de venda, polo que debe ser protexido fronte a usos indebidos
- Enmárcase dentro do dereito de propiedade industrial

DIFERENCIA ENTRE AS DOP E IXP

- **DOP:** as súas características de calidade están absolutamente ligadas ao medio e todas as fases da súa obtención teñen que realizarse na zona delimitada
- **IXP:** basta con que algunha característica ou a súa reputación estean ligadas ao territorio e non é necesario que todas as fases de obtención se realicen no ámbito xeográfico delimitado

AS DOP E IXP COMO INSTRUMENTO DO DESENVOLVEMENTO RURAL

- DOP e IXP importante ferramenta para o **desenvolvimento rural**:
 - delimitan unha zona concreta, a de produción tradicional: o **valor engadido** e riqueza queda no territorio
 - impiden que poda ser utilizada por terceiros (**protección xurídica**)
 - dan a coñecer o territorio e **potencian outras actividades económicas complementarias**
 - obrigan a unha **interrelación e organización dos produtores e industrias** que favorece o dinamismo na zona e potencia o traballo integrador de todo o sector
 - o uso da “marca colectiva” dá **viabilidade a pequenas producións**

AS DOP E IXP COMO INSTRUMENTO DO DESENVOLVIMENTO RURAL (cont.)

- O establecemento dunha DOP ou IXP é unha **oportunidade** para dar **viabilidade** a determinados tipos de produción e para o **desenvolvemento rural**
- É importante a **aposta da UE** polo fomento destes produtos na PAC
- Esta aposta tradicionalmente conta coa **oposición de determinados países** (os USA á fronte) que ven as DOP/IXP como obstáculos ao libre comercio
- Para a **agricultura galega** baseada en pequenas explotacións familiares e producións de calidade, **é importante a defensa deste sistema**
- O **desenvolvemento rural** baséase nas **producións agrarias e alimentarias**. As actividades non agrarias dificilmente poden asumir un papel principal no campo

AS DOP E IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO

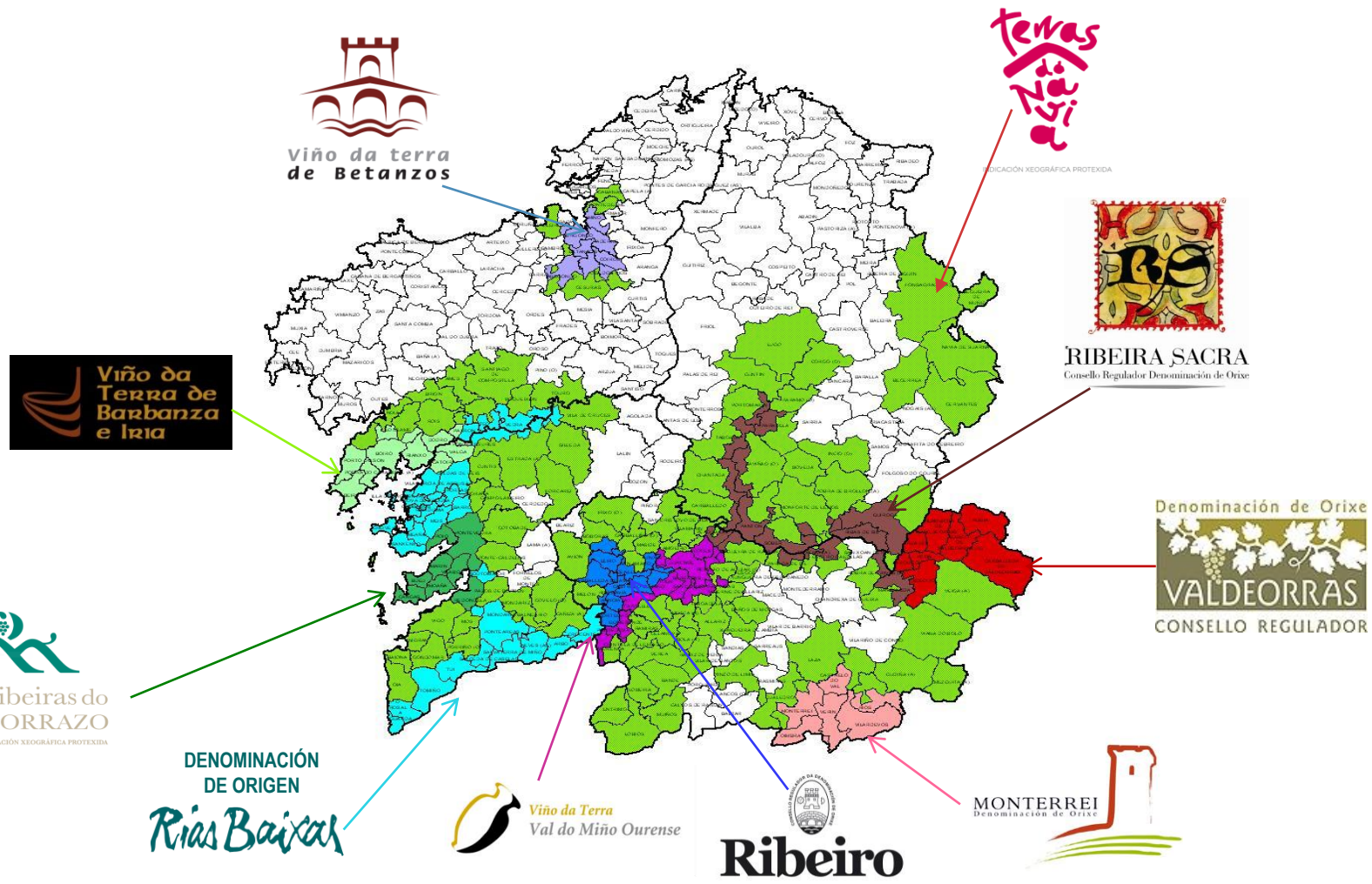
- Actualmente Galicia conta con **36 DOP/IXP**, unha delas no sector dos produtos do mar (Mexillón de Galicia/Mejillón de Galicia) e as 35 restantes no sector agroalimentario
- As 35 do sector agroalimentario teñen unha gran incidencia socio-económica no medio rural:
 - Máis **22.000 Produtores** implicados
 - Preto de **900 industrias**
 - **600 millóns de euros** de valor da produción en orixe

AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO SECTOR VITIVINÍCOLA (I)

- Polo **volumen de actividade** e pola **forte integración no territorio**, o sector vitivinícola é seguramente no que é máis **doado apreciar o efecto positivo** da estratexia de diferenciación mediante denominacións de orixe
- O sector vitivinícola galego é hoxe un **sector maduro, dinámico e moderno**. Os nosos viños están presentes nos mercados dos principais países consumidores e acaparan premios e recoñecementos. Esta situación nada ten que ver coa existente hai só tres décadas.
- Actualmente contamos con **cinco denominacións de orixe e cinco indicacións xeográficas protexidas** que cobren a maior parte das zonas produtoras.

AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO

SECTOR VITIVINÍCOLA (II)



AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO SECTOR VITIVINÍCOLA (III)

Estas denominacións en 2024 implicaban a **máis de 10.000 viticultores** e **preto de 470 adegas**, cunha produción superior aos **468.000 hl** e un valor en orixe de preto de **350 millóns de euros**

Ano 2024	Nº viticultores	Nº adegas	Superficie (Ha)	Produción (Hl)	Valor económico (miles €)
Monterrei	379	29	795	48.822	23.141
Rías Baixas	4.991	177	4.640	263.129	233.396
Ribeira Sacra	2.169	97	1.308	35.408	21.020
Ribeiro	1.487	101	1.255	71.571	29.057
Valdeorras	978	41	1.200	48.712	41.048
Total DOP	10.004	445	9.199	467.642	347.662
Betanzos	8	6	5	48	21
Barbanza e Iria	15	5	8	287	123
Val do Miño-Ourense	4	3	11	240	103
Ribeiras do Morrazo	19	6	12	378	162
Terras do Navia	4	3	4	92	54
Total IXP	50	23	40	1.045	463
TOTAL	10.054	468	9.239	468.687	348.125

AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO

BEBIDAS ESPIRITUOSAS (I)

- Catro indicacións xeográficas de bebidas espirituosas



- Xestionadas polo Consello Regulador das Augardentes e Licores tradicionais de Galicia
- Ámbito xeográfico de toda Galicia

AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO BEBIDAS ESPIRITUOSAS (II)

Os augardentes obtéñense por destilación de bagazo de uva e os licores deben conter mínimo un 25% de alcohol procedente de augardente de Galicia

Ano 2024	Orujo de Galicia	Aguardiente de Hierbas de Galicia	Licor Café de Galicia	Licor de Hierbas de Galicia	TOTAL
Produción (litros)	84.404	4.922	121.599	87.221	298.146
Valor (Miles de euros)	1.102	64	1.459	1.047	3.672

Os maiores problemas aos que se enfrenta son a baixada do consumo deste tipo de bebidas e a competencia desleal do produto sen etiquetar

AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO

QUEIXOS (I)

- Catro denominacións de orixe protexidas



- A súa protección significou a **recuperación dunha produción** que nalgún caso estaba ao borde da desaparición
- **Comparten o saber facer ancestral** dos nosos antepasados e a mesma **materia prima**: leite enteiro e sen estandarizar de vacas procedente de gando saneado das razas Rubia Galega, Frisona, Pardo Alpina e os seus cruzamentos

AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO
QUEIXOS (II)



— QUEIXOS GALEGOS —
IRMÁNS DE LEITE

AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO

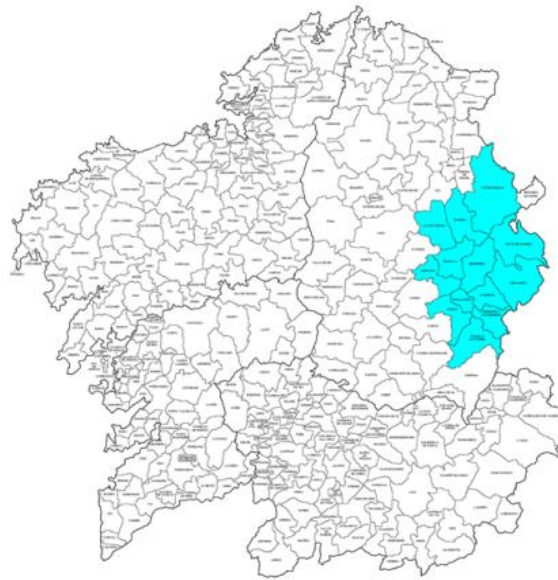
QUEIXOS (III)

- Áreas xeográficas: (Queixo Tetilla abrangue toda Galicia)

Arzúa-Ulloa



Cebreiro



San Simón da Costa



AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO

QUEIXOS (IV)

CADRO RESUMO DOS DATOS DE ACTIVIDADE EN 2024

DOP (Ano 2024)	Nº gandeiros	Nº queixerías	Volume produción (Tm)	Valor producción (miles de €)
Arzúa-Ulloa	703	16	4.790	38.880
Cebreiro	8	3	63	758
Queixo Tetilla	674	24	1.691	13.529
San Simón da Costa	377	9	563	5.069
TOTAIS	1.762	52	7.108	58.237

- 90% da produción entre Arzúa-Ulloa e Tetilla
- Arzúa-Ulloa 2ª e Tetilla 5ª en vol. produción en España

AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO SECTOR CÁRNICO (I)

- Catro indicacións xeográficas protexidas, *Lacón Gallego*, *Ternera Gallega*, *Vaca Gallega-Buey Gallego* (as tres cun ámbito territorial que abrangue toda Galicia) e *Capón de Vilalba* (a área xeográfica é a Terra Chá).



- A IXP **Lacón Gallego** presenta unhas cifras de actividade baixas, lastrada por un consumo moi estacional e ligado a determinadas celebracións
- A IXP **Vaca Gallega-Buey Gallego** inscribiuse no rexistro da UE en outubro de 2022, e aínda non está a mostrar o gran potencial que ten.
- A IXP **Capón de Vilalba** iniciou a súa actividade de xeito testemuñal a finais de 2024.

AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO SECTOR CÁRNICO (II)

- Unha situación moi diferente dáse no caso da IXP ***Ternera Gallega***, que xunto con Rías Baixas é a principal denominación de calidade galega por volume de facturación

IXP 2024	Nº produtores	Nº Industrias	Producción (Tm)	Valor (miles de euros)
Lacón Gallego	191	15	7	48
Ternera Gallega	7.942	167	24.166	175.204
Vaca Gallega/Buey Gallego	523	31	230	1.366
Capón de Vilalba	1	1	0,6	12.375
TOTAL	8.657	214	32.006	176.630

- *Ternera Gallega* é o gran referente dentro das IXP de vacún en España (**62% do volume total certificado**)
- As cifras de Ternera Gallega son susceptibles de mellorar: En España as carnes de vacún con IXP representan menos do 7 % do total da carne de vacún comercializada
- O crecemento pode apoiarse na garantía de calidade e exhaustivo control que fai o Consello Regulador
- Sendo o da carne un sector aínda pouco marquista a marca da IXP ten un gran valor para os nosos produtores e elaboradores como marca paraugas

AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO

PRODUTOS DE ORIXE VEXETAL (I)

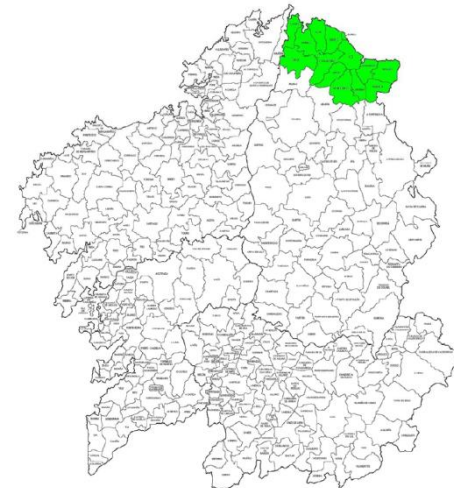
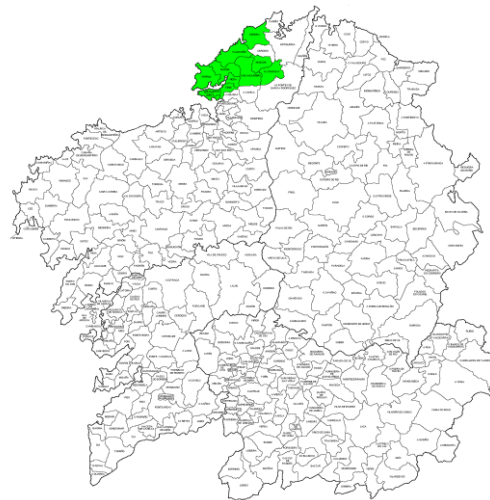
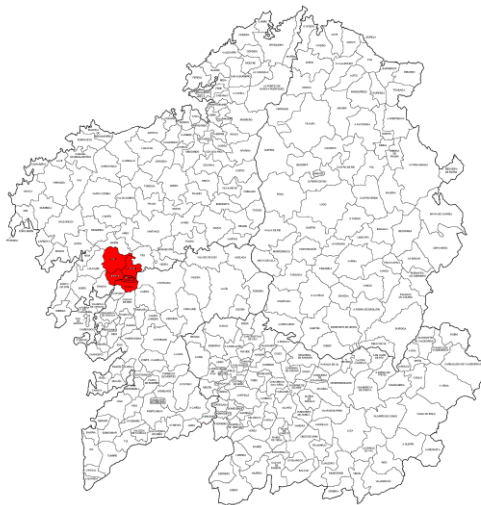
- Nove produtos rexistrados actualmente:



As IXP **Pataca de Galicia/Patata de Galicia**, **Grelos de Galicia** e **Castaña de Galicia** teñen como ámbito xeográfico todo o territorio da comunidade autónoma

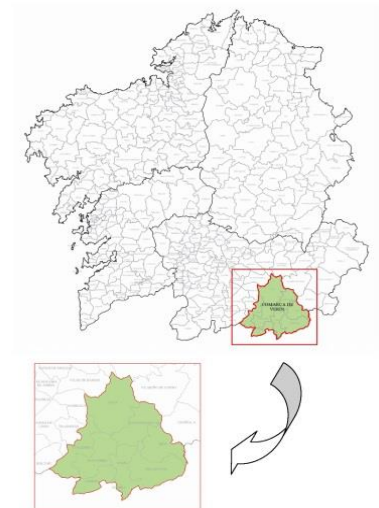
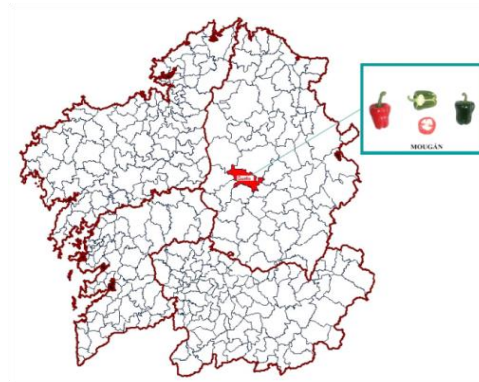
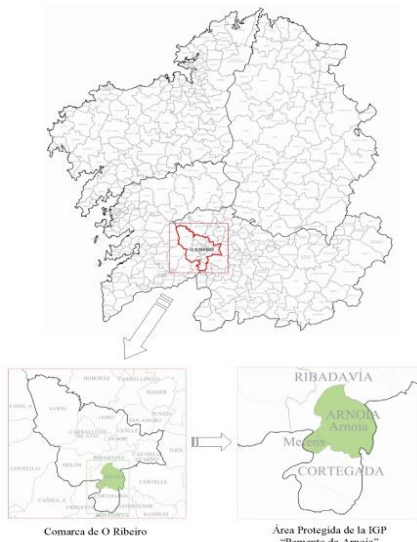
AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO

PRODUTOS DE ORIXE VEXETAL (II)



AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO

PRODUTOS DE ORIXE VEXETAL (III)



AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO PRODUTOS DE ORIXE VEXETAL (IV)

- Produtos con volumes de actividade modestos, pero de importancia na súa área de produción

DOP/IXP 2024	Nº produtores	Nº Industrias	Produción (Tm)	Valor (miles de euros)
Pataca de Galicia	80	13	5.250	3.150
Faba de Lourenzá	40	8	13	121
Grelos de Galicia	185	4	135	271
Castaña de Galicia	171	10	23	224
Pemento de Herbón	26	9	72	289
Pemento do Couto	23	4	22	66
Pemento da Arnoia	19	1	-	-
Pemento de Oímbra	11	2	3,5	4,5
Pemento do Mougán	4	4	0,6	2,6
TOTAL	559	55	5.520	4.129

AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO OUTROS PRODUCTOS (I)



Mel de Galicia/Miel de Galicia: A área xeográfica é toda Galicia
Representa máis do 50% da produción española de mel con indicativo de calidade.
Pero hai moita marxe para o crecemento xa que representa o 8% da produción galega de mel e esta é do 8% do total español



Pan de Cea foi a primeira indicación xeográfica rexistrada para un pan
A súa área de produción se circunscribe ao concello de Cea en Ourense



Tarta de Santiago ten como ámbito xeográfico a C.A. de Galicia



Pan Galego/Pan Gallego, o ámbito xeográfico é toda Galicia. De relativamente recente creación, está por desenvolver o seu gran potencial

AS DOP/IXP NO SECTOR AGROALIMENTARIO GALEGO OUTROS PRODUCTOS (II)

CADRO RESUMO DOS DATOS DE ACTIVIDADE EN 2024

DOP/IXP 2024	Nº produtores	Nº Industrias	Producción (Tm)	Valor (miles de euros)
Mel de Galicia	240	45	204	1.834
Pan de Cea	n./a.	13	372	1.114
Tarta de Santiago	n./a.	10	94	844
Pan Galego	80	21	113	451
TOTAL	320	89	782	4.244

PRODUTOS ECOLÓXICOS

- Sistema de xestión e produción agroalimentaria que combina as **mellores prácticas ambientais** xunto con **elevado nivel de biodiversidade** e de **preservación dos recursos naturais**, así como a aplicación de normas exixentes sobre **benestar animal**, coa finalidade de obter unha produción conforme ás preferencias de determinados consumidores polos produtos obtidos a partir de sustancias e procesos naturais (**R (UE) 2018/848**)



- En Galicia o control e certificación faino o Craega, supervisado pola Agacal

PRODUTOS ECOLÓXICOS

- A produción ecolóxica mostrou un gran crecemento nos últimos anos en Galicia. Datos de 2024:
 - **1016 produtores primarios** inscritos no Craega
 - **265 industrias** elaboradoras
 - **111 Mill €** de valor da produción en orixe
- Non obstante, estamos moi lonxe do obxectivo do **Pacto Verde** da UE para 2030, que aspira a que para ese ano, o **25% da superficie agraria útil (SAU)** da Unión sexa de produción ecolóxica

ARTESANÍA ALIMENTARIA

- **Artesanía alimentaria:** Regulación autonómica a través do **Decreto 174/2019**.
- Actividade de elaboración, manipulación e transformación de alimentos caracterizada pola suxeición a determinadas condicións durante todo o proceso que garanten ás persoas consumidoras un **produto final individualizado**, seguro desde o punto de vista hixiénico-sanitario, **de calidade** e con **características diferenciais**, obtido grazas ás **pequenas producións controladas pola intervención persoal da artesá ou o artesán**.
- **Os produtos artesáns** son elaborados por empresas artesanais alimentarias mediante os procesos que para cada actividade se aproben na **norma técnica** correspondente. Están xa aprobadas **27 normas técnicas** correspondentes a moitos dos principais sectores alimentarios (queixos, derivados cárnicos, confeitaría/pastelería, conservas vexetais, cervexa, sidra, etc.)

ARTESANÍA ALIMENTARIA

- Ademais dos requisitos específicos que se contemplan en cada norma técnica, o Decreto 174/2019 contempla **requisitos xerais** a aplicar a toda a produción artesanal: Uso de **materias primas de calidade e seleccionadas**, **uso limitado de medios mecánicos**, **prohibición de uso de potenciadores de sabor, colorantes ou saborizantes** e **uso restrinxido doutros aditivos**, prohibición do uso de **graxas trans** ou procedentes da **palma** ou do **coco**, prohibición do uso de produtos semielaborados, presentación singular, etc.



- Actualmente hai preto de **130 empresas** dalgunha das 27 actividades reguladas.

A ESTRATEXIA DA PRODUCCIÓN SINGULAR PARA A CONQUISTA DOS MERCADOS

- Mercados globais: Dúas estratexias para **competir**
 - Producir a baixo custo e competir **vía prezo**
 - Diferenciar a produción e competir **vía calidade**
- Galicia, con **pequenas explotacións** familiares e **pequenas empresas** e **condicións naturais óptimas** para a produción de alimentos de calidade, debe optar pola **segunda vía**
- As DOP/IXP e, en xeral, os produtos de calidade diferenciada, son un instrumento axeitado para isto

A ESTRATEXIA DA PRODUCCIÓN SINGULAR PARA O DESENVOLVEMENTO DO MEDIO RURAL GALEGO

- Comercialmente serven para aproveitar o **dobro valor** que representan para o consumidor:
 - **Valor emocional**, que invita a comprar produtos da terra, aplicable xa que logo ao consumidor local
 - **Valor racional**, polo que o consumidor liga estes produtos con atributos obxectivos como o do control e a seguridade, a confianza ou a calidade, valor que ten sobre todo transcendencia para os consumidores de fóra
- Por iso é importante seguir apoiando este sistema de protección e continuar impulsando os produtos de calidade diferenciada da nosa comunidade autónoma.

- Para a promoción das producións de calidade diferenciada a Agacal ten a web **www.experienciasdecalidade.gal** na que pretendemos recoller información de todos os nosos produtos de calidade diferenciada, dos seus elaboradores, receitas, experiencias en liña, de forma que será un gran catálogo con información de todas as empresas e produtos con DOP, IXP, Eco e artesanais.
- Ademais, a páxina web inclúe tamén un **market place** onde xa se poden comprar un bo número de produtos de elaboradores que apostaron por utilizar tamén este canal de venda.



www.experienciasdecalidade.gal