vinetur

Origen España reúne en Zamora a 96 DOP e IGP para abordar IA, Mercosur y relevo generacional

La asociación agrupa el 91% del valor económico de las indicaciones geográficas agroalimentarias españolas

viernes 5 de junio de 2026



La XVII edición de las Jornadas Técnicas y Asamblea General de Origen España ha reunido en Zamora, del 3 al 5 de junio, a las 96 Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas asociadas a la entidad, junto a autoridades locales y autonómicas y a expertos del sector agroalimentario. La cita ha girado en torno a tres asuntos principales: la incorporación de la Inteligencia Artificial a la cadena de valor, el alcance del acuerdo comercial entre la Unión Europea y Mercosur y la necesidad de

asegurar el relevo generacional en el campo y en los órganos de gestión de estas figuras de calidad.

El encuentro se ha celebrado con la IGP Ternera de Aliste como socio anfitrión. Origen España informa de que es la primera vez que estas jornadas repiten sede provincial, después de la edición organizada en 2018 por la DOP Queso Zamorano. El Paraninfo del Colegio Universitario de Zamora ha sido el escenario principal de una convocatoria que también ha servido para abordar asuntos internos de la asociación durante su Asamblea General.

El presidente de Origen España, Ángel Pacheco, ha defendido la utilidad de este tipo de reuniones para acercar a los miembros de la asociación a un territorio concreto y reforzar la relación entre quienes trabajan en la protección y el reconocimiento de los sellos DOP e IGP. A su juicio, estos encuentros permiten conocer de cerca el trabajo que se desarrolla en cada zona productora y consolidar la cooperación entre consejos reguladores, administraciones y operadores.

Por parte de la entidad anfitriona, el presidente de la IGP Ternera de Aliste, Roberto Fuentes, ha afirmado que organizar una cita de estas características supone “un orgullo y una oportunidad única” para mostrar la labor de la indicación geográfica y el papel que, a su entender, desempeñan estas figuras en el medio rural.

La inauguración ha contado con la presencia del presidente de la Diputación de Zamora, Javier Faúndez; del viceconsejero de Política Agraria Comunitaria y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León, Jorge Llorente; del concejal de Turismo del Ayuntamiento de Zamora, Christoph Strieder; y del director general de Caja Rural de Zamora, Cipriano García, además de los responsables de Origen España y de la IGP Ternera de Aliste.

Faúndez ha mostrado su satisfacción por la elección de Zamora como sede del encuentro y ha señalado que la provincia aporta al mercado productos de alta calidad gracias al trabajo de agricultores, ganaderos e industrias transformadoras. También ha confiado en que las conclusiones de las jornadas contribuyan a reforzar la protección de los sellos de calidad diferenciada, que considera relevantes para el desarrollo del medio rural.

Llorente ha defendido que las DOP e IGP representan una garantía de calidad para los consumidores y ha situado a Castilla y León como una comunidad con peso dentro del sistema español de indicaciones geográficas, con 43 figuras reconocidas. En su intervención, ha subrayado que estos sellos permiten identificar productos ligados a una historia, una tradición y, en algunos casos, a procesos de innovación incorporados con el paso del tiempo.

Uno de los ejes del programa ha sido la aplicación de la Inteligencia Artificial en los procesos de producción, transformación y comercialización de los alimentos con calidad diferenciada. Esta cuestión ha centrado la ponencia titulada ‘Inteligencia Artificial: una nueva herramienta para las IIGG’, impartida por la directora de la Cátedra Internacional ENIA Inteligencia Artificial y Agricultura de la Universidad de Córdoba, Rosa Gallardo, y por el director de la Cátedra Atmira Open AI y Big Data de la misma universidad, José Raúl Romero.

Pacheco ha sostenido que las nuevas tecnologías serán determinantes para la evolución del sistema de indicaciones geográficas. El presidente de Origen España considera necesario incorporar estos avances como herramientas habituales en toda la cadena de valor, desde la producción hasta la comercialización. En su opinión, pueden ayudar a acelerar y mejorar el trabajo de los consejos reguladores y, además, tienen capacidad para atraer a jóvenes al sector.

Durante las jornadas se han identificado dos problemas de fondo ligados a esa modernización: la falta de relevo generacional y la necesidad de implantar sistemas que ayuden a detectar el fraude alimentario. En ese marco, la IA se ha presentado como una herramienta con utilidad práctica para apoyar la gestión, reforzar los controles y facilitar procesos en un ámbito en el que la trazabilidad y la protección del origen son elementos centrales.

El segundo gran bloque del encuentro ha estado dedicado a los acuerdos y planes de acción internacionales que afectan a las indicaciones geográficas. Este apartado se ha tratado en dos intervenciones. La primera, ‘El Plan de Acción de la Comisión Europea: el siguiente paso para las Indicaciones Geográficas’, ha corrido a cargo del catedrático emérito de Producción Animal de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

de la UPM, Carlos Buxadé. La segunda, ‘La Influencia de Mercosur y otros acuerdos internacionales en las IIGG’, ha sido presentada por la subdirección general de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, representada por Javier Maté.

Dentro de ese debate, el acuerdo comercial entre la Unión Europea y Mercosur ha ocupado una parte central de las intervenciones. Pacheco ha señalado que se trata de una alianza con efectos distintos según el sector analizado. A su juicio, el tratado incluye elementos favorables para las figuras DOP e IGP, en especial en lo relativo a la protección internacional de las marcas, aunque ha advertido de la importancia de vigilar el cumplimiento de las cláusulas de salvaguarda previstas.

La relación entre la hostelería y los productos con calidad diferenciada también ha tenido espacio propio en el programa. La mesa redonda ‘Las IIGG en boca de todos’ ha reunido al chef y propietario del restaurante Lasal de Zamora, Rubén Becker; al jefe del Área de Calidad Alimentaria del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, Óscar Díez; y al director del Parador de Nerja y Antequera, Emilio Mojón.

Los participantes han puesto el foco en el papel del canal HORECA en la difusión de estos alimentos. Pacheco ha afirmado que la hostelería y la restauración actúan como embajadoras de las figuras de calidad porque, en muchos casos, constituyen el primer contacto del consumidor con estos productos. En esa relación, ha añadido, los profesionales del sector explican su valor, su vínculo con el territorio y las características que los diferencian.

Durante tres días, Zamora ha acogido un calendario de ponencias, visitas técnicas y espacios de debate con el que Origen España ha buscado abrir un punto de encuentro entre sus asociados. La asociación señala que el objetivo ha sido compartir preocupaciones comunes, analizar la situación del sector y definir una hoja de trabajo para los próximos meses.

Origen España recuerda que la asociación se puso en marcha en 2008 para fomentar el reconocimiento del papel de las DOP e IGP agroalimentarias españolas. Entre sus fines figuran impulsar el reconocimiento de estos productos en el desarrollo sostenible y promover una protección más eficaz de estas figuras. La entidad cuenta con 96

asociados y, según sus datos, representa el 91% del valor económico de las indicaciones geográficas agroalimentarias españolas, con más de 1.400 millones de € en valor de mercado.