vinetur

Origen España reclama medidas para asegurar el relevo generacional en el campo

Jóvenes vinculadas a DOP e IGP piden formación, apoyo específico y menos trabas administrativas

lunes 6 de julio de 2026



DOP Uva de Mesa Vinalapó

La falta de relevo generacional se mantiene como uno de los principales problemas del campo español. Origen España ha puesto el foco en esa situación con el testimonio de cuatro jóvenes vinculadas a denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, que plantean medidas para favorecer la continuidad del sector agroalimentario.

La asociación sostiene que garantizar la incorporación de nuevas generaciones resulta clave para el futuro de las producciones con calidad diferenciada. Su presidente, Ángel Pacheco, afirma que es necesario trasladar a los jóvenes la realidad de una industria agroalimentaria que se ha modernizado en los últimos años, que genera valor añadido en el territorio y que ofrece un modelo de vida que para parte de la población puede resultar más atractivo que el de las grandes ciudades.

Entre las voces reunidas por la entidad figura Jéssica López, vicepresidenta del Consejo Regulador de la DOP Cabrales. A sus 43 años, lleva cerca de dos décadas dedicada a la elaboración de este queso asturiano y es propietaria de la Quesería Maín junto a su marido. La empresa está entre las principales elaboradoras del producto certificado y dispone de un aula didáctica para explicar el proceso artesanal del Cabrales.

López defiende que la vida rural está infravalorada y que fuera de las ciudades existen oportunidades profesionales distintas y gratificantes. También admite la dureza del trabajo en el campo, aunque subraya que tiene compensaciones ligadas al entorno y a la forma de vida. En su caso, decidió continuar con la tradición quesera del concejo de Cabrales y de tres localidades limítrofes de Peñamellera Alta, en Asturias, por herencia familiar y por la elección de un modo de vida alejado de los grandes núcleos urbanos.

Los quesos que elabora bajo los estándares de la DOP maduran entre dos y cuatro meses en las mismas cuevas naturales que utilizaron antes sus padres y sus abuelos. La propia López resume esa continuidad familiar al señalar que era lo que había conocido siempre en casa.

La tradición familiar también está en el origen de la incorporación de Teresa y Aina Tejedor a El Zagal. Tienen 28 y 24 años, respectivamente, y trabajan en una empresa que elabora Sobrasada de Mallorca desde hace más de 120 años. Este producto cuenta con reconocimiento europeo de IGP desde 1996.

Ambas son primas y crecieron viendo a sus padres, los hermanos Cristian y Erik Tejedor, vinculados profesionalmente a la compañía. En la actualidad ocupan los puestos de técnica de calidad y técnica de I+D+i. Las dos consideran que el relevo generacional no consiste solo en continuar una actividad familiar, sino en unir el conocimiento tradicional con las herramientas aprendidas durante su formación.

Desde su experiencia, la entrada de jóvenes puede acelerar la modernización del sector y, al mismo tiempo, hacer más atractivo el propio campo para nuevas incorporaciones. Teresa y Aina Tejedor explican que están impulsando programas específicos en calidad y seguridad alimentaria, trazabilidad, innovación, sostenibilidad, digitalización, exportación y gestión de empresas familiares con el objetivo de atraer y retener talento joven.

Las dos profesionales también ponen el acento en la comunicación. A su juicio, explicar bien qué hay detrás de una IGP o una DOP resulta esencial para que más jóvenes se sientan vinculados a estos proyectos. Citan como elementos de ese valor el origen, la autenticidad, la tradición, el territorio y el compromiso con la calidad. En esa línea, consideran que no basta con producir bien, sino que también hay que saber trasladar al consumidor y a los futuros profesionales qué diferencia al producto protegido.

Una visión parecida mantiene Estefanía Romero, directora general de Uvalma, empresa adscrita a la DOP Uva de Mesa Embolsada del Vinalapó, en Alicante. Con 35 años, trabaja en el negocio de su familia política con la intención de impulsar el cultivo tradicional de un producto con calidad diferenciada.

Romero considera que pertenecer a una denominación de origen o a una indicación geográfica protegida supone un apoyo para jóvenes agricultores y ganaderos. En su opinión, esa vinculación ofrece orientación comercial y facilita el acceso a información sobre subvenciones disponibles a través de la propia DOP y de las organizaciones agrarias para mejorar e implantar sistemas en las fincas.

A partir de estos testimonios, Origen España plantea varias líneas de actuación para favorecer el relevo generacional. Entre ellas figuran una formación especializada, ayudas específicas para jóvenes y una reducción de la carga burocrática que soportan quienes trabajan en el campo.

Pacheco señala que las nuevas generaciones coinciden en la necesidad de contar con incentivos reales. Entre esos incentivos menciona programas educativos adaptados a la realidad de la industria agroalimentaria, la incorporación de herramientas digitales y un sistema administrativo que no limite el trabajo diario en las explotaciones.

La asociación añade que trabaja con las indicaciones geográficas asociadas en campañas de comunicación dirigidas a los más jóvenes para explicar el significado de los sellos DOP e IGP. También impulsa espacios de encuentro para que sus miembros compartan propuestas sobre este asunto y considera necesario mantener el diálogo con las administraciones implicadas para favorecer la continuidad generacional en el campo.

Origen España se constituyó en 2008 para reforzar el reconocimiento del papel de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas agroalimentarias españolas. La entidad cuenta con 97 asociados y representa el 81,49% del valor económico de las indicaciones geográficas agroalimentarias españolas. Esa representatividad equivale, según informa la propia asociación, a más de 1.834 millones de euros en valor de mercado.

Para Jéssica López, la continuidad de estas actividades tiene además una dimensión cultural y alimentaria. La vicepresidenta de la DOP Cabrales sostiene que elaborar productos reconocidos es motivo de orgullo y defiende preservar la memoria de las generaciones anteriores junto a una apuesta por alimentos reales.