



« Las denominaciones de origen, motor del desarrollo de la agricultura y viticultura francesa. »



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Mision del Instituto de Origen y Calidad (INAO)

Introducción

L'Institut national de l'origine et de la qualité INAO (1935)

- **Establecimiento publico administrativo** debajo de la tutela del ministerio de agricultura.
- **Presupuesto anual** : 28 millones de euros (70% Estado/ 30 % censo profesional)
- **Instrumento único** al nivel europeo, herencia de una tradición « fuerte » que tiene la Francia en la protección de origen y de las denominaciones.
- **Pasaje** obligatorio para el reconocimiento y la protección de los productos admitidos en los **signos oficiales de la origen y de calidad**

INAO : competencias ampliadas con los años

- 1935 : AOC vinos y aguardientes
- 1990 : AOC productos lecheros y agro-alimentarios
- 1999 : IGP productos lecheros y agro-alimentarios
- 2007 : Label rouge, Bio (orgánicos), STG
- 2009 : IGP vinos (antes llamados “vinos de país”)

Organización

(Parte administrativa y técnica)

**Presidente : Philippe
BRISEBARRE**

**Director en funciones :
Carole LY**

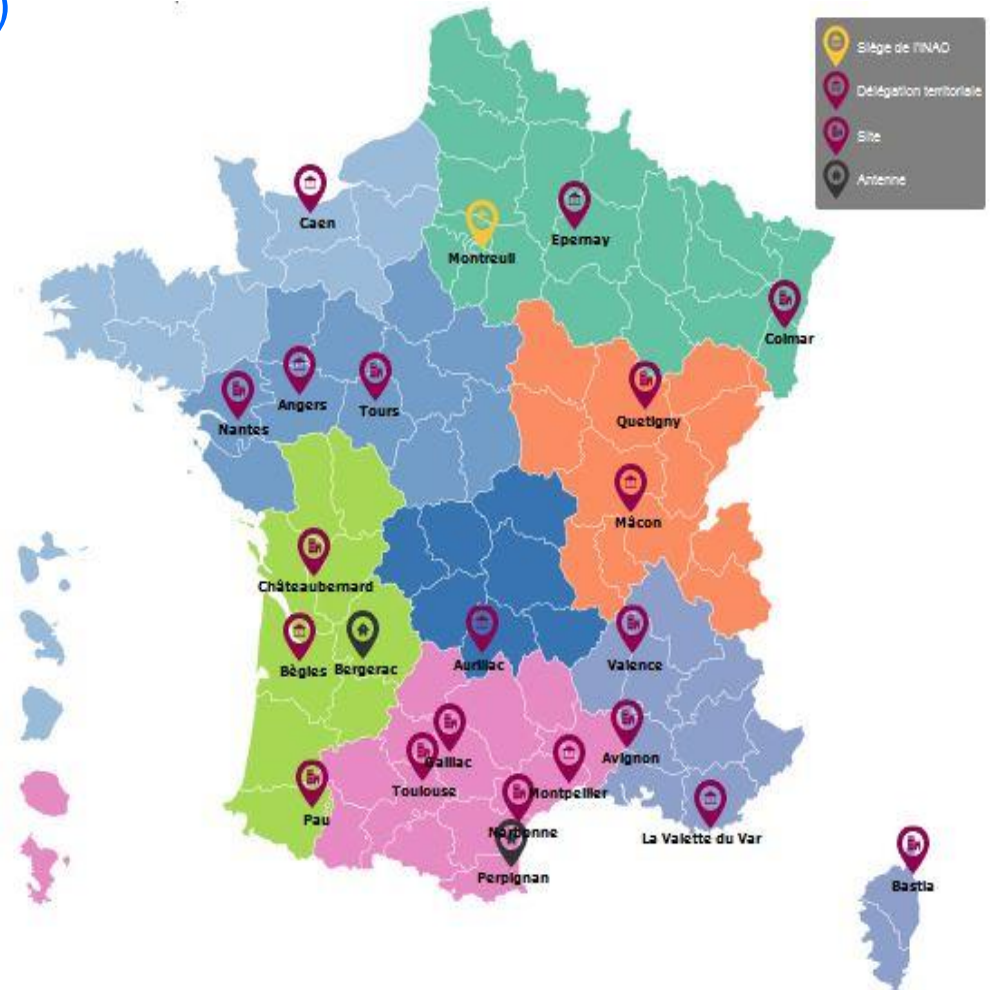
250 empleados (70% de los
cuales en las regiones)

Domicilio (sede) social en
Montreuil (Área de Paris)

5 Servicios Nacionales

8 Unidades Regionales

**22 sitios en total al servicio
de los profesionales**



Misiones

(código rural)

- **Reconocimiento y seguimiento** de los productos bajo SIQO :
instrucción de todas las peticiones de obtención o de revisión de una AOC o IGP,
establecimiento con los productores de los pliegos de condiciones de producción,
delimitación de áreas de producción,...
- **Controles** que pueden ser directos o principalmente de supervisión de los organismos adecuados
- **Protección de los signos** en Francia y otros países al internacional.
- **Protección de las áreas de las denominaciones de origen**, por ejemplo, obligación del aviso del INAO cuando hay un proyecto con "invasión" de una área protegida de DOP o IGP
- **Promoción de los conceptos** e información (escuelas, universidades, conferencias, prensa,...)



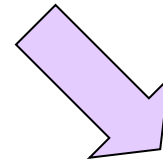
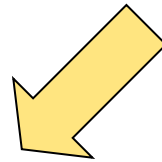
¿Qué estrategia de desarrollo?

Comté vs Emmental : origines similares, estrategias de desarrollo casi opuestas

Origines

- Area geográfica
- Obligaciones técnicas para la conservación del leche

COMTE



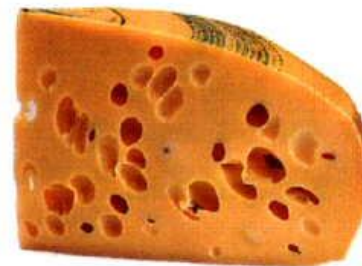
EMMENTAL

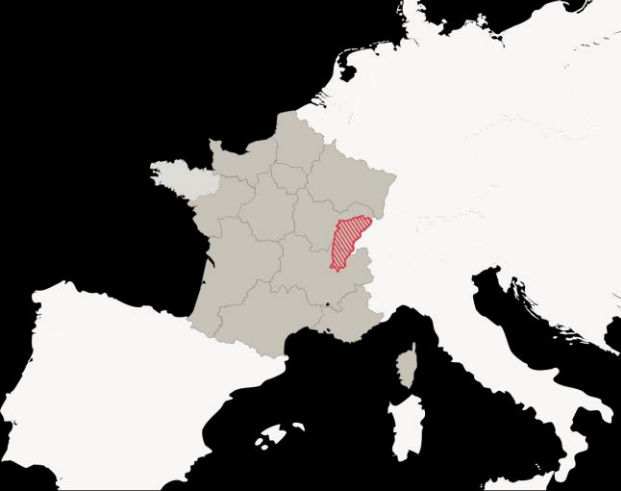
Estrategia AOP

Stratégia Industrial

Protección, herramienta del patrimonio y del desarrollo local

Producto genérico con deslocalización de la producción





¿ Cuales impactos ?



Impacto calidad / tradición

El queso DOP Comté permite la preservación de métodos tradicionales que dan sus características al Comté, y eso sin bloquear el progreso técnico.

Métodos tradicionales conservados

- Cuba de cobre
- Maduración sobre tablas de epicea
- Corteza natural
- Leche crudo (< 24h)
- Área de cosecha de leche 25 km

Métodos tradicionales abandonadas

- ❑ Trasiago de leche cuajada con tela
- ❑ Cambio de lado manual de los quesos
- ❑ Ordeno manual

¿ Cuales impactos ?

Impacto económico

- Producción de la DOP Comté ha crecido a un ritmo regular en los últimos 10 años (+ **33%**), mientras que la producción del Emmental local esta firme.
- Producción del Comté permaneció localizada en la **región de Franche-Comté** con imagen de un producto de **alta gama**, mientras que la producción del Emmental se ha deslocalizado en el oeste de Francia con un producto básico (considerado como ingrediente como queso rallado)
- Esta posición tiene repercusión a todos los niveles del sector ; con un **precio superior** de la leche mucho mas alto que en el sector mas industrial del queso Emmental ; con una dinámica de evolución del precio siempre mas favorable.
- La fama de la DOP Comté permite a los productores una **mejor resistencia** a la presión de la distribución de masa.
- La viabilidad económica de las fincas en la área del Comté aumenta. Estas fincas tienen una **valor añadida de 30%** con relación a las otras fincas de Franche-Comté localizadas fuera de esta área.

Impacto económico : turismo

- El DOP como producto tradicional contribuye a atraer los turistas en la zona de producción y a desarrollar otras actividades tales como restauración, hosteleria, actividades artesanales, ...
 - Visitas de empresas
 - Visitas de lugares de maduración del queso,
 - Museo dedicado al queso
 - Animación turística



¿ Cuales impactos ?

- El AOP ha permitido preservar los paisajes abiertos, como una transición entre los campos y el bosque, que son tradicionales de las zonas ganaderas del Jura.



Montes del Jura, paisaje abierto, área de pasto (zone AOC)



Paisaje de las Altas Vosges (fuera de la zona AOC), cerrándose



Paisaje de la Alta Saône (fuera de la zona AOC), cerrado

Impacto económico : quesos DOP

- Va creciendo la venta de quesos DOP; la de los quesos sin DOP se mantiene estable : + 1,6% (2020) quesos Dop / -0,3% quesos no DOP
- Valor añadido para el productor. Los quesos AOP se venden poco mas o menos 6 € mas por kg que los quesos no AOP.
- Fincas más pequeñas pero mejor pagadas

Estructuras de decisión

(parte profesional)

Los Comités Nacionales					Consejo de los Agrements y Contrôles
Vinos, bebidas alcoholicas, aguardientes AO*	Vinos et sidras IGP*	Productos lecheros , agroalimentarios y forestiers AO	IGP, STG, LR	AB	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Composición : <ul style="list-style-type: none"> -Profesionales (50%), personalidades cualificadas: 50 miembros elegidos para 5 anos - Administrativos: gobierno, ministerio, servicios INAO, fraudes, otros establecimientos públicos 					35 miembros (parte de los CN, representantes de los organismos de control y de las administraciones, personalidades cualificadas)
Analizan las pedidas de reconocimiento, definen los criterios de calidad, de la origen y de control, protección jurídica de todos los signos, dan un aviso sobre el reconocimiento de los Organismos de defensa y gestión (ODG)					<ul style="list-style-type: none"> ▪ dan un aviso sobre el "agrement", ▪ validan los planos de control y de inspección

Procedimiento de instrucción

Solicitud entregada por un grupo de productores o transformadores: proyecto de un pliego des cargas y deposito de la pedida de reconocimiento

INAO 1era instrucción en los oficios territoriales cercanos

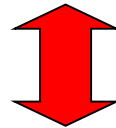
Presentación al comité nacional correspondiente

Venida de una comisión de instrucción

Procedimiento nacional de oposición

Informe final y voto con validación del plano de control

Decisión final de reconocimiento tomada por el ministro transmisión a la UE



COMMISSION EUROPEA Examen (suplemento informativo, observaciones...)

Publicación al JOUE

Procedimiento europeo de oposición (6 meses agro ; 2 meses vino)

Registración (oficialización)



Controles

Objetivo : verificación del respecto de las condiciones de producción,

INAO = autoridad competente

- Definición de los principios generales del control
- Aprobación de los planos de control
- Validación de los organismos para el control
- Pronunciado de sanciones si no se respecta las especificaciones.

Tipos des controles

- Documentarios y en sitio de producción o de transformation.
- Analices: verificación del respecto de los criterios y aptitud para el consumo
- Catas: para verificar los caracteres organolépticos específicos (tipicidad)

Están hechos por organismos en carga del control, independientes, imparciales et competentes, aceptados por el INAO

Con el INAO tenemos una política pública para crear, organizar, modificar y proteger las exigencias de los IG.

Muchas gracias por su atención

www.inao.gouv.fr