

Procesos de patrimonialización alimentaria: experiencias europeas de valorización mediante Indicaciones Geográficas

Jorge Alberto Garufi Aglamisis¹

Autor para correspondencia: jorgegarufi@gmail.com

¹Investigador del grupo de Investigación Social y Acción Participativa (GISAP). Universidad Pablo de Olavide. Sevilla. España

Manuscrito recibido el 01 de abril de 2015
Aprobado tras revisión el 30 de junio de 2015

RESUMEN

Desde hace siglos Europa impulsa el desarrollo de sistemas de protección jurídica de los productos agroalimentarios con calidad diferenciada, relacionada con un espacio geográfico y una comunidad productora. Las Indicaciones Geográficas (IG) son la expresión más desarrollada de estos sistemas y durante las últimas tres décadas su empleo se extendió por el resto del mundo. Se trata de instrumentos multidimensionales cuyo objetivo es proteger y valorizar la calidad específica asociada al territorio. La reflexión sobre las IG desde la perspectiva de los estudios del patrimonio cultural aporta elementos para comprender su potencial en el campo de la dinamización territorial.

Palabras claves: patrimonio alimentario, indicaciones geográficas, dinamización territorial, desarrollo local, calidad agroalimentaria, Sistemas Agroalimentarios Localizados.

ABSTRACT

For centuries Europe promotes the development of legal protection systems for food products with differentiated quality, related to a geographical area and a producer community. Geographical Indications (GIs) are the most developed expression of these systems and for the past three decades their use has spread worldwide. It is about multidimensional instruments aimed to protect and value the specific quality associated to the territory. The reflection on GIs from the perspective of cultural heritage studies provides elements to understand their potential in the field of territorial revitalization.

Key words: food heritage, geographical indications (GI), territorial revitalization, local development, food quality, Localized Agricultural food Systems.

INTRODUCCIÓN

Esta investigación es de carácter teórico y se centra en el análisis crítico de las experiencias europeas de tutela y promoción de producciones agroalimentarias con anclaje territorial mediante Indicaciones Geográficas (IG). Su objetivo es aportar elementos de reflexión para el desarrollo de iniciativas endógenas de dinamización territorial mediante la valorización social y económica de producciones agroalimentarias localizadas.

Para llevar a cabo el presente análisis se ha partido de la perspectiva teórico-metodológica de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). Este enfoque plantea interesantes perspectivas de trabajo, ya que sus puntos de partida son la consideración de la complejidad de los fenómenos alimentarios, la concepción

del territorio como factor de diferenciación y el protagonismo de los actores locales en la valorización de sus recursos.

Uno de los principales aportes de este trabajo al campo de los estudios agroalimentarios consiste en que analiza críticamente los sistemas de protección de la calidad específica asociada al territorio desde su potencialidad para iniciar procesos de patrimonialización. Esto permite abordar el campo de las producciones agroalimentarias localizadas desde su complejidad y su carácter de bien común, siendo éste un punto de partida idóneo para plantear procesos de valorización de carácter integral.

Respecto del interés de este análisis teórico al nivel de la comunidad, remarcar su capacidad para dar a conocer sistemas donde los actores locales gestionan participativamente las producciones agroalimentarias localizadas, propiciando su valorización social, cultural y económica.

Las principales investigaciones sobre la incidencia de los sistemas de protección jurídica de producciones agroalimentarias, localizadas en procesos endógenos de desarrollo territorial, se desarrollaron desde el enfoque de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). Los trabajos de Sanz Cañada (2008) y Champredonde (2012) analizan el papel de la acción colectiva en la valorización de producciones agroalimentarias localizadas.

MARCO TEÓRICO-METODOLÓGICO

Dado que esta investigación es eminentemente teórica, es imprescindible definir el enfoque teórico-crítico adoptado, ya que rige el análisis realizado. Asimismo es un paso vital para un futuro estudio empírico.

Se tomó como base el marco teórico-metodológico de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), perspectiva multidisciplinar cuyo objetivo es contribuir al desarrollo territorial endógeno, mediante la valorización de productos locales (especialmente alimentos) realizada por los actores del territorio. Este enfoque concibe al territorio como un ámbito estratégico donde confluyen factores específicos que pueden otorgarle competitividad a las actividades productivas locales (Muchnik, 2008).

Esta perspectiva asocia las dimensiones biológica, social y técnica de los fenómenos alimentarios y analiza la interrelación entre cuatro objetos de investigación: 1) Redes de actores e instituciones y sus formas de coordinación; 2) Procesos de calificación de los productos, contenido técnico de las normas establecidas y modalidades de implementación; 3) Saberes y procesos de aprendizaje a nivel individual y colectivo y 4) Recursos locales (especies animales y vegetales, saberes, paisajes...).

La relevancia que otorga este enfoque a la acción de los actores locales ha propiciado reflexiones sobre la construcción de mecanismos democráticos de dirección; es decir, sobre formas de gobernanza mediante la apropiación institucional, la difusión de innovaciones y los intercambios equitativos (Torres et. al., 2010:16).

En síntesis, el enfoque SIAL permite analizar sistémicamente el territorio; asumir los productos agroalimentarios locales desde su multidimensionalidad; valorizar los recursos locales y fomentar el protagonismo de los actores locales para diseñar e implementar estrategias de desarrollo.

En el plano metodológico el enfoque SIAL integra el análisis de los componentes de los sistemas agroalimentarios (cadena productiva, recursos territoriales, acción colectiva...) permitiendo una visión detallada de las dinámicas socioeconómicas que ayuda a valorizar las producciones agroalimentarias localizadas.

La aplicación del enfoque SIAL conlleva una metodología que se implementa en tres tiempos: diagnóstico, diálogo para la activación y activación (Boucher, 2007).

1. Diagnóstico de los recursos locales

Utilizando información primaria y secundaria se identifican y definen las producciones agroalimentarias locales, cuyo potencial se evalúa por su carácter histórico, modos de producción, redes sociales que generan, recursos espaciales y ambientales y reconocimiento de los consumidores. Se trata de un diagnóstico analítico, que explica las dinámicas de los sistemas agroalimentarios y la interdependencia entre sus actores.

Al tratarse de un enfoque basado en la acción de los actores del territorio incluye mecanismos participativos para construir análisis donde ellos estén involucrados.

El diagnóstico, básico en posteriores procesos de activación, contempla las dimensiones constitutivas de los sistemas agroalimentarios: medioambiental, histórica, técnica y social.

2. Diálogo para la activación

Durante esta etapa se analiza la capacidad organizativa local y la incidencia de los SIAL en el desarrollo y gobernanza territorial (Sanz, 2008). Su objetivo es elaborar un plan de acción para activar el SIAL.

Se desarrolla mediante talleres participativos que contemplan tres fases: a) presentación y discusión de los resultados del diagnóstico; b) devolución tipo FODA del entorno, del sector y de las acciones colectivas y c) ejercicio de planificación con la definición de la misión, visión, objetivos, actividades y resultados.

Esta etapa termina con la formulación de los primeros proyectos de activación del SIAL (Boucher, 2007:112).

3. Activación (valorización) de los recursos locales Acompañamiento, seguimiento y “activación” del SIAL por parte de los actores locales, quienes ejecutan las acciones definidas en la etapa anterior (asociaciones, marcas colectivas, etc.).

DISCUSIÓN

Históricamente las actividades de producción agroalimentaria han tenido una naturaleza eminentemente localizada, por lo que desde la antigüedad, numerosos alimentos adquirieron reputación territorial al atribuírseles cualidades diferenciales asociadas a su zona de producción. Existen referencias de hace más de 2.500 años, como las del Antiguo Testamento respecto de los vinos de Jelbón (Ezequiel, 27:18).

La singularidad atribuida a los alimentos locales es fuente de reputación y los convierte en referentes que simbolizan la pertenencia a un lugar y a una sociedad, rasgo que permite definirlos como patrimonio (Garufi, 2001; Velarde y Daniele, 2006). La perspectiva de los estudios del patrimonio aporta elementos para valorizar recursos locales como las producciones agroalimentarias.

El patrimonio es resultado de un proceso de construcción denominado patrimonialización, implementado a partir de una selección de elementos locales que son valorizados y resignificados (Espeitx, 2004). La relevancia de los procesos de patrimonialización alimentaria radica en su capacidad para transformar alimentos cotidianos en productos de excepción, convirtiéndolos en referentes de una comunidad o territorio (Bérard y Marchenay, 2000:2).

Todo proceso de patrimonialización exige la posesión de poder por parte de quien lo inicia (administraciones, empresas, colectivos organizados...) lo cual permite concluir que se rigen por unos objetivos (Espeitx, 2007).

Este trabajo aborda los procesos de patrimonialización alimentaria mediante Indicaciones Geográficas (IG). Las IG remiten a las zonas de producción asociadas a las cualidades específicas del producto y la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual las define como "...un signo utilizado para productos que tienen un origen geográfico concreto y poseen cualidades o una reputación derivadas específicamente de su lugar de origen"¹.

Las IG son una modalidad de patrimonialización porque conllevan la selección de un alimento con características distintivas y/o modos de producción asociados a un territorio, sobre el cual se ejercen actuaciones para propiciar su protección y valorización.

ANTECEDENTES HISTÓRICOS

La reputación asociada al origen se traduce en mayor valor económico y/o simbólico, situación que puede propiciar el fraude. Esto impulsó el desarrollo de sistemas de protección de alimentos con una calidad diferenciada, relacionada con un espacio geográfico y una comunidad productora.

Uno de los ejemplos más antiguos de protección de alimentos con reputación territorial es el *titulus* descubierto en un cuello de ánfora procedente de Almería, datado entre finales del siglo I y principios del siglo II d.C., donde figura la siguiente inscripción: "*Co(r)dula Port(uensis) Lix(itana) vet(us)/ Excel(lens)/ Summ(arum?)/Annorum-trium* –según B. Liou y E. Rodríguez Almeida–, restituible como: "atunes jóvenes del puerto de Lixus, envejecidos, de gran calidad y tres años de solera"¹ (Arévalo, Bernal y Torremocha, 2004, 250-251) [En García y Bernal, 2009:137].

Otro antecedente destacable data de 1661, cuando Girolamo Farnese, cardenal legado de Bolonia, publica el "*Bando e provisione sopra la fabbrica delle mortadelle e salami*", normativa para luchar contra la adulteración de la mortadela local. Su texto codificaba la producción de mortadela en Bolonia y prescribía que sólo podía elaborarse con carne de cerdo, prohibía ejercer la charcutería a quienes incumplían los requisitos previstos por la "*Compagnia dei Salaroli*" y establecía inspecciones por parte de dicha Corporación, supeditando a su aprobación el uso de un sello distintivo (Ballarini, 2004). Este bando incide sobre los mismos aspectos que la normativa actual: la definición de la tipicidad del producto, el rol de las asociaciones de productores como gestoras de la calidad y la existencia de un sello de garantía.

En 1756, se fundó en Portugal la "*Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro*", cuyos objetivos eran salvaguardar la calidad del vino de Oporto, equilibrar su producción y comercio y fijar sus precios. Esta medida se tomó ante los numerosos fraudes, que originaron sucesivas crisis en las ventas. Su primera actuación consistió en demarcar la zona productora y clasificar los terrenos, sentando las bases de la que posiblemente sea la primera Denominación de Origen de vinos (Martins, 2001:62).

En 1883 comienza a desarrollarse la normativa internacional de protección de producciones locales, con la sanción del Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial, que reconoció a las IG como parte de la propiedad intelectual (Millán, 2012).

1

http://www.wipo.int/sme/es/ip_business/collective_marks/geographical_indications.htm

La implantación en la industria europea de métodos de producción masiva desde las últimas décadas del siglo XIX provocó un fuerte éxodo rural, que multiplicó la demanda urbana de alimentos e impulsó la aplicación al campo de los principios que revolucionaron a la industria. Consecuencias de la industrialización y tecnologización del sector agroalimentario fueron su estandarización y la erosión de su especificidad territorial (de Garine, 1993:10).

Desde los años 80 se revitalizó en Europa la producción y demanda de alimentos con anclaje territorial. Un indicador elocuente es la evolución del número de Consejos Reguladores en España: desde la creación de las primeras 18 Denominaciones de Origen en 1933, el número de Consejos Reguladores ascendió a los 300 en 2010, aunque la mayoría se constituyeron a partir de 1982 (Magrama, 2011:5). El incremento de las IG se basa en la búsqueda de alternativas para promover la competitividad de una agricultura comunitaria que debía reducir subsidios directos a la producción (Fragata, 2001) al diseño de estrategias de desarrollo en espacios rurales frágiles, la búsqueda de reafirmación identitaria de los consumidores ante la despersonalización generada por los nuevos modelos alimentarios (Contreras, 1999:39) etc.

LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS EN LA UNIÓN EUROPEA

En el actual contexto de comercialización globalizada de alimentos y de consumo masivo de productos estandarizados, las IG garantizan estándares de calidad asociada al territorio, ya que norman la tipicidad (al incidir sobre el origen de las materias primas y prescribir procesos de producción tradicionales).

El desarrollo continuado de sistemas de protección de la calidad asociada al territorio dio lugar a lo que se conoce como “modelo europeo de Indicación Geográfica” (Barco, 2012) basado en la noción de territorio como factor determinante de la calidad, que se concreta en la figura jurídica de la IG.

La protección jurídica de las producciones agroalimentarias localizadas es un signo de la Política Agraria Común. En 1992 se publicó la normativa comunitaria de protección de la denominación de los productos que, por su origen geográfico y/o modos tradicionales de producción, presentan características singulares. Estas normas son el Reglamento CEE 2081/92, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios y el Reglamento CEE 2082/92, referido a la certificación de las características específicas de los productos agroalimentarios.

La Unión Europea posee una exhaustiva legislación de tutela y promoción de alimentos con características específicas de calidad asociadas al territorio, tanto a nivel comunitario como de los Estados miembros. Este corpus aporta instrumentos para desarrollar políticas de apoyo a las IG y a las producciones agroalimentarias localizadas, preservar la biodiversidad alimentaria, apoyar el asociacionismo rural y promover la calidad alimentaria.

Las figuras jurídicas comunitarias de protección de la calidad asociada al territorio son las DOP (Denominación de Origen Protegida) e IGP (Indicación Geográfica Protegida). La DOP es el nombre de una región o lugar que designa un producto alimenticio de dicha procedencia y que tiene una calidad o características debidas al medio geográfico donde se realiza su producción, transformación y elaboración. La IGP es el nombre de una región o lugar que designa a los productos agrícolas o alimenticios cuya reputación es atribuible a dicho origen geográfico y donde se habrá realizado al menos su producción, transformación o elaboración.

La comparación entre ambas figuras muestra una diferencia clave: en los productos con DOP la producción, transformación y elaboración se realiza en la misma zona geográfica, mientras que en aquellos amparados con una IGP no es obligatorio que todas las fases tengan lugar en la misma zona geográfica.

Una característica definitoria de las IG comunitarias es el protagonismo del sector productor, que mediante organizaciones sectoriales asume la gestión de la IG y son quienes determinan qué alimentos proteger. Según el Reglamento CEE 2037/93, las agrupaciones de productores o transformadores de un producto agrícola o alimenticio que soliciten la inscripción de una denominación en el Registro Comunitario de DOP e IGP deberán presentarla ante el órgano competente del gobierno regional o ante el Ministerio de Agricultura del Estado Miembro. La organización de productores definirá su tipicidad en un documento denominado “pliego de condiciones”, donde acreditará el carácter tradicional del alimento a tutelar y consignará aspectos definitorios como las materias primas empleadas y su procedencia, los procesos de elaboración y las características del producto final.

De ser aprobada la solicitud por las autoridades del Estado Miembro, estas tramitarán su inscripción en el Registro Comunitario. Luego, las asociaciones de productores deberán constituir los Consejos Reguladores, organizaciones encargadas de controlar y certificar los productos amparados, desarrollar estrategias de promoción y representar y defender la IG (Carrau, 2013).

LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS: UN INSTRUMENTO MULTIDIMENSIONAL

Las IG son herramientas complejas con aristas económicas, políticas y sociales. No puede ser de otro modo al ser instrumentos que se aplican al campo de la alimentación, una manifestación con un lugar central en numerosos aspectos de la vida social (Muchnik, 2008).

La dimensión económica de las IG es evidente, ya que la calidad asociada al territorio introduce un elemento distintivo que puede traducirse en precios diferenciales. Un estudio sobre las IG en la UE constató que en 2013 las IG eran responsables del 0,1% del PIB comunitario (OAMI y OEP, 2013). Esta cifra es aparentemente modesta, pero su impacto sobre las economías locales evidencia su relevancia. Tampoco puede omitirse su efecto multiplicador, al propiciar rutas gastronómicas, festivales, mercados, etc. (Bérard y Marchenay, 2000).

Cuando una IG asume la tutela y promoción de producciones agroalimentarias locales, evidencia su potencial como dinamizadora social y cultural. La valorización de alimentos, que son referentes territoriales repercute sobre los procesos de identificación colectiva, aportando elementos para la construcción de un “nosotros” local (Bustos y Haag, 2010).

La dimensión política es un aspecto de las IG, al que ya se aludió al plantear la relevancia del poder para iniciar procesos de patrimonialización. El aspecto político es vital para adentrarse en cuestiones como la determinación de los productos a proteger, el establecimiento de marcos territoriales de producción, la participación de los productores en la implantación y gestión de las IG, etc.

Volver sobre un aspecto político a las IG comunitarias: la definición consensuada de las organizaciones de productores de los caracteres de tipicidad del alimento a tutelar, de modo de “...lograr una representación común del producto a partir de consensos sobre los elementos no negociables (invariantes de identidad del

producto) y de acuerdos provisionales, susceptibles de ser negociados, sobre elementos variables” (Sainte-Marie, et al., 1995:195).

CONCLUSIONES

Las IG son instrumentos multidimensionales, como lo refleja la diversidad de ámbitos que involucran: ambientales, socioculturales, políticos, económicos, jurídicos... Esta complejidad debe ser considerada a fin de evitar un uso sesgado, sobre todo en sus aspectos económicos y de promoción, soslayando cuestiones como la tutela y protección, la valorización de los conocimientos locales y la promoción de la autoorganización.

La sola existencia de un corpus normativo no basta para lograr una protección eficaz de la calidad asociada al territorio ni tampoco para propiciar la dinamización social y económica de las zonas productoras. La implementación de un sistema de IG exige, además de una normativa específica que considere las dinámicas del contexto local, una protección jurídica eficaz, el apoyo de instituciones y políticas adecuadas y sólidas estructuras asociativas que posibiliten la participación de los actores locales.

Las IG deben apuntar a la valorización global y colectiva de los productos locales en pos de la dinamización territorial (social, cultural y económica) de las zonas productoras. Esta valorización colectiva sólo puede sostenerse en el tiempo en tanto que los actores locales sean capaces de administrar su proyecto de desarrollo, situación dependiente de la capacidad de mantener su cohesión y de su influencia en el seno de las instancias sociopolíticas locales. Es preciso hacer del territorio un lugar de expresión de la voluntad de los actores locales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ballarini, G. (2004). *Breve storia della salumeria italiana*. Premiata Salumeria Italiana. Nº 2. Edizioni Pubblicità. Pp. 79-97. Modena.
- Barco, E. (2012). *Factores determinantes del funcionamiento económico del sector vitivinícola en la Denominación de Origen Calificada Rioja (DOCa Rioja) y su adaptación a los cambios en el entorno económico*. Tesis doctoral. Universidad de La Rioja. Departamento de Economía y Empresa. Pp. 458.
- Bérard, L., Marchenay, P. (2000). *Le vivant, le culturel et le marchand: les produits du terroir*. Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société. Autrement. Nº 194. Pp. 17. Descargado el 12 de febrero de 2012, de <http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr/IMG/pdf/Levivant.pdf>
- Boucher, F. (2007). *El sistema agroalimentario localizado de los productos lácteos de Cajamarca: una nueva perspectiva para la agroindustria rural*. En: Álvarez Macías, A.; Boucher, F.; Cervantes Escoto, F.; Espinoza Ortega, A. (Coords.). *Agroindustria rural y territorio*. Tomo II. Nuevas tendencias en el análisis de la lechería. Universidad Autónoma del Estado de México. Pp. 103-141. Toluca (México).
- Bustos-Cara, R., Haag, M. (2010). *Territorialización y Patrimonialización. Convergencias y conflictos en la asignación de recursos patrimoniales*. VIII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural. Asociación Latinoamericana de Sociología Rural. Porto de Galinhas, Pernambuco (Brasil). Descargado el 26 de mayo de 2013, de <http://www.alasru.org/wp-content/uploads/2011/07/GT4-Roberto-Bustos-Cara-M-I-Haag.pdf>.

- Carrau, J. (2013). La forma jurídica del Consejo Regulador: el modelo de las fundaciones y asociaciones como alternativa para la gestión de las denominaciones de origen en tiempos de crisis. *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*. N° 236. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Pp. 13-54. Madrid.
- Contreras, J. (1999). *Paisajes y Mercados: Globalización y Particularismos en los Sistemas Alimentarios*. En: Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. Vol. II. La Val de Onsera. Pp. 689-710. Huesca.
- Champredonde, M. (2012). *La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina*. En: Froehlich, J. (Org.). *Desenvolvimento Territorial – Produção, Identidade e Consumo*. UNIJUI. Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Pp. 119-166. Ijuí, RS (Brasil).
- De Garine, I. (1993). *La Dieta Mediterránea en el Conjunto de los Sistemas Alimentarios*. En: *Antropología de la Alimentación: Ensayos Sobre la Dieta mediterránea*. Fundación Machado. Pp. 9-26. Sevilla.
- Espeitx, E. (2007). *Los espacios turísticos del patrimonio alimentario*. En: Tresserras, J. y Medina, X. (Eds.) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. IBERTUR. Universidad de Barcelona e Instituto Europeo del Mediterráneo. Barcelona. Pp. 153-174.
- (2004). *La patrimonialización de los productos alimentarios locales*. SEIAHS – Sociedad para el Estudio Interdisciplinario de la Alimentación y los Hábitos Sociales. Pp. 6. Barcelona. http://www.seiahs.info/imparticle.php?id_article=19. Página consultada el 26/03/2012.
- Fragata, A. (2001). *Elementos para a elaboração social e técnica da qualidade dos produtos agrícolas tradicionais*. 1º Congresso de Estudos Rurais. Território, Sociedade e Política – Comunidades e Rupturas. Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais. Dpto. de Economia e Sociologia, UTAD. Vila Real,. Pp. 15. Descargado el 6 de mayo de 2014 de <http://www.home.utad.pt/~des/cer/CER/DOWNLOAD/3021.PDF>
- García Vargas, E.; Bernal Casasola, D. (2009). *Roma y la producción de garvm y salsamenta en la costa meridional de Hispania. Estado actual de la investigación*. En: Bernal, D. (Coord). *Arqueología de la pesca en el estrecho de Gibraltar*. Universidad de Cádiz. Pp. 133-182. Cádiz.
- Garufi, J. (2001). *Valorización Económica y Cultural del Patrimonio Alimentario Regional*. En: Garrido Aranda, A. (comp.). *Comer Cultura. Estudios de Cultura Alimentaria*. Universidad de Córdoba. Pp. 27-55. Córdoba (España).
- MAGRAMA - Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2011). *Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) e Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) de Productos Agroalimentarios. Año 2010*. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Pp. 115. Madrid.
- Martins, J. (2001). *Guía del vino de Oporto. Los secretos de un vino único*. Dom Quixote. Pp. 160. Lisboa.
- Millán Salas, F. (2012). *La denominación de origen: su protección jurídica*. Ed. Reus. Pp. 240. Madrid.

- Muchnik, J. (2008). *Alimentos y territorios en un mundo fragmentado*. En: Velarde, I.; Maggio, A.; Otero, J. (Comps.). *Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina*. INTA-DDIB. Pp. 18-28. Buenos Aires.
- OAMI y OEP - Oficina de Armonización del Mercado Interior y Oficina Europea de Patentes (2013). *Los sectores intensivos en DPI: contribución a la economía y al empleo en la Unión Europea*. Pp. 15. Descargado el 6 de marzo de 2015, de <http://adepi.net/wp-content/uploads/2013/09/executive-summary-es.pdf>
- Sainte-Marie, Ch., Prost, J-A; Casabianca, F.; Casalta, E. (1995). *La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée. Casdu Brocciu corse*. En: Nicolas, F. y Valceschini, E. (Eds.) *Agroalimentaire: une économie de la qualité*. INRA. Pp. 185-197. París.
- Sanz Cañada, J. (2008). *Calificación de productos, externalidades territoriales y gobernanza territorial: las denominaciones de origen*. IV Congreso Internacional de la Red SIAL. Alimentación, Agricultura Familiar y Territorio. Pp. 24. Mar del Plata (Argentina). Descargado el 9 de marzo de 2011, de <http://digital.csic.es/bitstream/10261/16468/1/Sanz%20Alfater.pdf>
- Torres Salcido, G.; Sanz Cañada, J.; Muchnik, J. (2010). *Territorios, desarrollo rural y capital social. Claves e interrogantes sobre los sistemas agroalimentarios localizados*. En: *Territorios rurales. Pobreza, acción colectiva y multifuncionalidad*. UNAM. Pp. 7-41. México DF.
- Velarde, I. y Daniele, J. (2006). *La construcción social de productos patrimoniales: conflictos del proceso de innovación y de su valorización económica*. III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios". Pp. 28. Baeza (España). Descargado el 6 de octubre de 2012, de <http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=6496>.