



# Mario Pomares

Profesor de Ciencia Jurídica de la Universidad Miguel Hernández



La Denominación de Origen garantiza la calidad de la Granada Mollar de Elche y la defiende frente a terceros



**Alicia de Lara**

**L**a Granada de Elche, fruto de la especie *Punica granatum* y que procede de la variedad Mollar, destaca por su dulzor, su blanda pepita y por sus colores, que van desde el crema hasta el rojo intenso. El pasado mes de enero, la Comisión Europea otorgó la concesión de la Denominación de Origen Granada Mollar de Elche, un sello que protege y garantiza la calidad de esta variedad autóctona de las zonas del Bajo Vinalopó, L'Alacantí y el Bajo Segura. Son numerosos los productos agroalimentarios españoles que han optado por diferenciarse en función de la calidad y la reputación que aportan los lugares donde se producen, transforman o elaboran. En 2012, había registradas 168 denominaciones de origen en España, correspondientes a 16 sectores agroalimentarios, según el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



El profesor de Ciencia Jurídica de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche Mario Pomares explica que la legislación en torno a las denominaciones de origen se gestiona a nivel comunitario, aunque antes del primer reglamento, que es del año 92, estas figuras se regulaban por las leyes nacionales. “Por ejemplo, en España, la primera norma del sector fue el Estatuto del Vino, del año 32, que ya regulaba la figura de las denominaciones de origen de estos productos”, matiza.

Existen cuatro reglamentos comunitarios sobre las denominaciones de origen: el de los productos agrícolas y alimenticios; el que ampara a los vinos; otro aplicable a los vinos aromatizados y el reglamento de bebidas espirituosas. El reciente registro de la Granada de Elche empezó, como en el resto de casos, a través de una solicitud promovida por el grupo de productores interesados en obtener la protección. La petición fue tramitada a través de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural. Y, tras la decisión favorable de la Comunidad Autónoma, se inició su tramitación a la Dirección General de Agricultura de la Comisión Europea, órgano encargado de otorgar el sello.

“Mientras que se está tramitando y llega la resolución por parte de Bruselas, el Estado Miembro puede otorgar una protección nacional transitoria que tiene vigencia en España, que es lo que ha ocu-

rrido en el caso de la Granada Mollar de Elche”, explica el profesor. Quien añade que, para el presente año, cuando empiece la próxima campaña de recogida de la Granada, entre septiembre y octubre, ya se comercializará con el sello característico de la denominación de origen.

Cada denominación de origen tiene sus particularidades. En el pliego de condiciones de la Granada de Elche se establecen las características tanto morfológicas (redonda, dividida en varios lóbulos, corteza fina, lisa y brillante); físico-químicas (porcentaje de acidez mínimo de 0,18 y máximo de 0,24, mínimo 14 grados Brix y con un índice de madurez entre 60 y 90), como organolépticas (la pulpa del fruto es astringente y de sabor muy dulce, frutos sanos, de aspecto fresco, exentos de hume-

dad...). Es decir, el pliego determina los procesos de producción, elaboración y recolección. “Las condiciones que se detallan deberán cumplirse en todos los productos que deseen ser etiquetados con el sello”, subraya Mario Pomares.

Como explica el letrado, la denominación de origen constituye un bien de titularidad pública, ni siquiera es propiedad de la asociación de productores, encargada de la gestión. En la Comunidad Valenciana, la primera denominación obtenida fue la del Turrón de Jijona, a la que también asesora el despacho “Berenguer y Pomares Abogados” que

dirige el profesor de la UMH y que puede presumir de contar con una vasta y diversa experiencia en el asesoramiento jurídico en el ámbito de las denominaciones de origen. Su labor en este campo es

**Comercializadores  
y productores deben  
cumplir obligaciones  
y someterse a  
inspecciones**



Imágenes cedidas por la asociación de productores de la Granada Mollar de Elche.

reconocida tanto a nivel nacional (Torta del Casar, Cítricos Valencianos, Queso Manchego, Ternera Gallega, Plátano de Canarias, entre otros) como internacional (Queso Parmigiano-Reggiano, Café de Colombia, Tequila, Habanos, etc).

Una vez que se concede la denominación de origen, se constituye el Consejo Regulador, que engloba a los productores, comercializadores y a todos los entes que intervengan en la cadena de producción del producto, siempre que cumplan los requisitos del pliego. Una de estas cláusulas es, precisamente, que sean de la zona avalada por la denominación de origen, es decir, las plantaciones que no estén en estas áreas, no podrán ampararse bajo la denominación.

Por el hecho de estar amparados por una denominación de origen, los productores y comercializadores deben someterse a obligaciones e inspecciones. “De hecho, no todas las granadas que se cultiven

podrán contar con la etiqueta de la denominación, puesto que en el pliego se establece que solo las categorías “Extra” y “I”, definidas en la Norma del Codex, podrán lucir el sello de la Unión Europea. El beneficio de un producto amparado por una denominación de origen protegida es que cuenta con un sello de garantía y de calidad: “Pasa a formar parte de un club selecto de productos con una calidad diferenciada. Es una cuestión de percepción en el mercado, ya que el sello de la denominación de origen asegura que los procesos de elaboración, recolección y manipulación se han hecho conforme a prácticas tradicionales y respetando el medio ambiente”, explica Pomares.

Hoy por hoy, la asociación de productores de la Granada Mollar de Elche se encuentra en proceso de inscripción de las parcelas donde crecen los granados. Los comercializadores, por su parte, también se inscribirán para certificar su producto. De esta manera, se someten a un control

que viene tanto por parte del propio Consejo Regulador, encargado de la gestión, la documentación y defensa del nombre, como por el organismo de certificación, que puede ser el propio consejo si se acredita ante la Entidad Nacional de Acreditación.

Las características de la zona, la meteorología, las propiedades del terreno y los factores humanos, como la forma de recogida y la tradición del cultivo, convierten a la Granada Mollar de Elche en un fruto propio de una tierra única para su cultivo. El suave clima y los suelos fértiles a orillas del Mediterráneo hacen que los campos de Elche y de las poblaciones del sur de la provincia estén consideradas como la tierra de las granadas de Europa.