

Denominaciones de Origen Protegidas del cerdo ibérico y territorio. Una lectura desde la perspectiva de la agroalimentación territorializada

Protected Designations of Origin of the Iberian pig and territory. A reading from the perspective of territorialised agri-food

AUTORÍA

Rocío Silva Pérez 

Universidad de Sevilla, España.

Felipe Leco Berrocal 

Universidad de Extremadura, España.

Antonio Pérez Díaz 

Universidad de Extremadura, España.

DOI

<https://doi.org/10.14198/INGEO.25039>

CITACIÓN

Silva Pérez, R., Leco Berrocal, F., & Pérez Díaz, A. (2023). Denominaciones de Origen Protegidas del cerdo ibérico y territorio. Una lectura desde la perspectiva de la agroalimentación territorializada. *Investigaciones Geográficas*, (80), 151-170. <https://doi.org/10.14198/INGEO.25039>

CORRESPONDENCIA

Felipe Leco Berrocal (fleco@unex.es)

HISTORIA

Recibido: 20 abril 2023
Aceptado: 26 junio 2023
Publicado: 19 julio 2023

TÉRMINOS

© la autoría

 Este trabajo se publica bajo una licencia de [Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Resumen

Se indagan los comportamientos territoriales de las Denominaciones de Origen Protegidas del cerdo ibérico. La fuente básica son los *Pliegos de Condiciones*, analizados comparativamente desde las lógicas de los sistemas agroalimentarios localizados y sus atributos de proximidad en la cadena alimentaria y arraigo agroecológico. Ciclos productivos ganaderos y agroindustriales se correlacionan con las circunscripciones normativas de estas DOPs (áreas de producción y elaboración). Proximidades se asimilan a cercanías potenciales o reales entre áreas de producción ganadera y de elaboración agroindustrial, y entre éstas y las radicaciones de las agroindustrias. Se entiende por arraigo el enraizamiento de las explotaciones ganaderas con las bases naturales y culturales de sus territorios; se averigua a través de extensiones de áreas de producción y en sus relaciones con la dehesa. Los resultados abundan en distorsiones del territorio, en su consideración como arraigo, extensión, proximidad/lejanía y concentración/dispersión administrativa. Se concluye en la existencia de distintos modelos.

Palabras clave: Denominaciones de Origen Protegidas; territorio; cerdo ibérico; dehesas; sistemas agroalimentarios localizados.

Abstract

This paper analyses the territorial behaviour of the Protected Designations of Origin for Iberian pork. The basic source used are the specifications, analysed comparatively according to the logic of localised agri-food systems and their attributes of proximity (in the food chain) and rootedness (agro-ecological). Production cycles (livestock and agro-industrial) are correlated with the normative circumscriptions of these PDOs (production and processing areas). Proximities are assimilated to proximities (potential or real) between livestock production and agro-industrial processing areas, and between these and the agro-industrial sites. Rootedness is understood as the rooting of livestock farms in the natural and cultural bases of their territories; it is ascertained through extensions of production areas and in their relations with the dehesa (pastureland). The results reveal distortions of the territory, in terms of its rootedness, extension, proximity/remote and concentration/administrative dispersion. The main conclusion drawn is that there are different models.

Keywords: protected designations of origin; territory; Iberian pig; dehesas; localized agri-food systems.

1. Introducción

Este artículo forma parte del proyecto de I+D+i “Sistemas Agroalimentarios Multifuncionales y Territorializados en España, SAMUTER” (PID2019-105711RB-C62). Sus marcos epistemológicos son plurales, teniendo como referentes:

- a) Los sistemas agroalimentarios localizados (en adelante SIALs, Fournier & Muchnik, 2012; Torres-Salcido, 2017), en sus reivindicaciones de la especificidad local como estrategia de marketing y calidad (Freitas & Del Canto, 2014); apuestas por circuitos cortos y redes alimentarias alternativas (Wiskerke, 2010); rastreos de trazabilidades productivas de todos y entre todos los eslabones de la cadena de la alimentación (Darolt et al., 2016); proyectos gestados desde lo local y sustentados en la sostenibilidad y la gobernanza (Poponi et al., 2021).
- b) Los principios de la agroecología, en sus críticas al modelo agroalimentario industrializado y globalizado (Lamine et al., 2015), y sus estrategias para enfrentarlo: restituciones de conexiones agroecológicas de los sistemas agrarios con las bases físicas de los territorios (Bele et al., 2018; González de Molina, 2012); preservación de recursos (agua, suelos, energía); manejo de la agrobiodiversidad (razas y variedades autóctonas) (Soini et al., 2019).
- c) La agricultura vista como paisaje y como patrimonio natural y cultural (Silva Pérez & Fernández Salinas, 2015), en sus interacciones con el desarrollo a través (aunque no sólo) de rutas patrimoniales y gastronómicas (Millán Vázquez et al., 2016).

La confluencia de esos enfoques en el marco del proyecto SAMUTER ha permitido discernir algunos atributos de estos sistemas (González Romero et al., 2022): sostenibilidad, expresada en arraigos agroecológicos y sistemas agrarios de alto valor natural (Herzon et al., 2018; Schmitz et al., 2021); proximidad, traducible en cercanías productivas ganaderas y agroindustriales (Eden et al., 2008; Darolt et al., 2016); y gobernanza, entendida como concertación y consumo participativo y responsable (Gómez Benito & Lozano, 2014; López García et al., 2021).

Este artículo aplica los atributos de sostenibilidad y proximidad a las Denominaciones de Origen Protegidas (en adelante DOPs) del cerdo ibérico en España. Su objeto es averiguar sus comportamientos territoriales en lo que tiene que ver: (i) con sus escalas espaciales de actuación y funcionamiento interno; (ii) las condiciones de proximidad de sus ámbitos de producción ganadera (lugares de crías y terminaciones del ganado) y con los lugares de elaboración y localización agroindustrial; y (iii) los arraigos territoriales de sus bases ganaderas. Subsidiariamente también se persigue: entender sus complejidades productivas y normativas e identificar algunas disfunciones que detraen su competitividad.

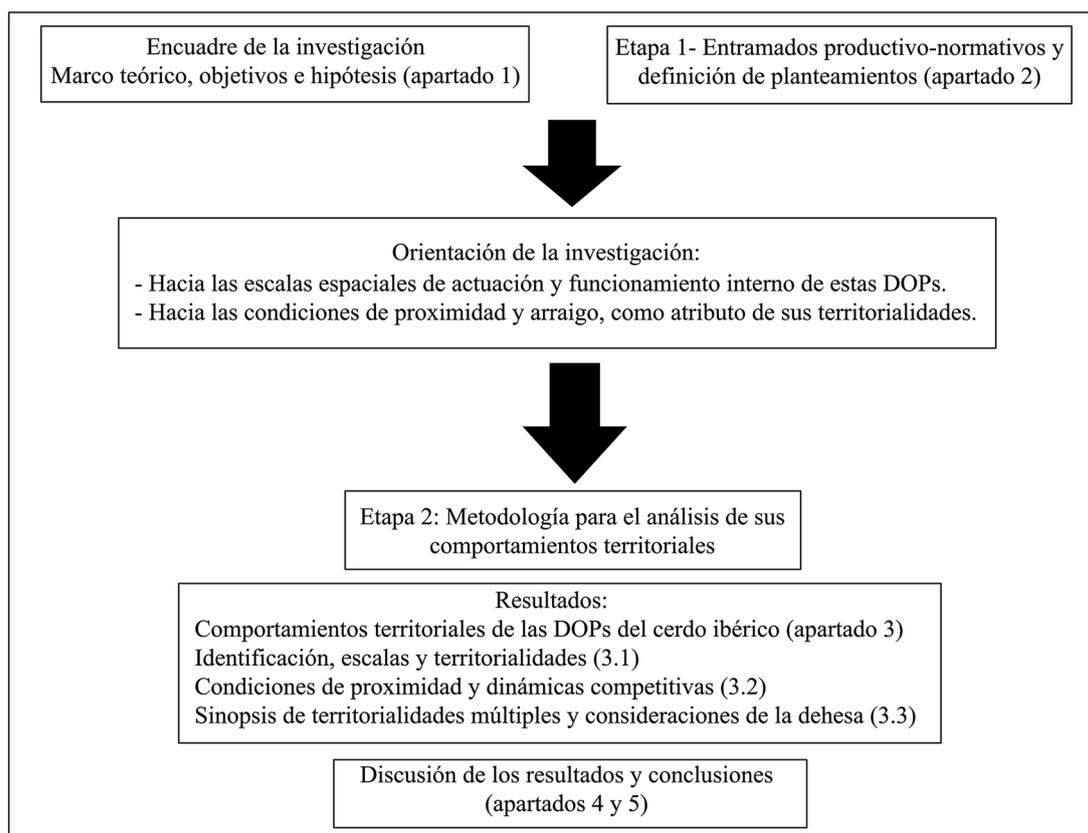
Se manejan las siguientes hipótesis:

1. Los enraizamientos agroecológicos y culturales se operan en lo local (escalas comarcales y subregionales); estas también favorecen las relaciones de proximidad.
2. El nexo con la dehesa es determinante. Las particularidades de las DOPs del cerdo ibérico justifican la conexión: distinguen a productos elaborados (jamones y paletas), pero la calidad en ellos se vincula, no sólo de los procesos de elaboración, sino sobre todo del control genético de la cabaña y al sistema de alimentación durante la montanera.
3. Arraigos agroecológicos y proximidades ganaderas y agroindustriales facilitan las trazabilidades productivas. También redundan en pro de la credibilidad de estas marcas; en sentido contrario, distanciamientos y dispersiones contravienen sus capacidades competitivas.

2. Metodología

Tras el encuadre de la investigación (marco teórico, objetivos e hipótesis), el artículo se estructura en dos etapas. La primera esboza entramados productivos y reglamentaciones y sienta las bases de la investigación; la segunda se centra en los comportamientos territoriales del cerdo ibérico, desde un entendimiento del territorio propio de la geografía: como arraigos naturales y culturales; como superficies (extensiones y distancias); y como disposiciones espaciales (concentraciones/dispersiones). Es éste un acercamiento original en estos estudios, orientados, bien a la construcción social e institucional de estas marcas y sus conflictos de poder (Aguilar Criado et al., 2016), bien a sus capacidades de activación socio-económica y potencialidades turísticas y gastronómicas (Aguilar Criado et al., 2022; Dos Reis Lopes et al., 2021).

Figura 1. Estructura de contenidos



Elaboración propia

2.1. Bases productivo-normativas y definición de planteamientos (Etapa 1)

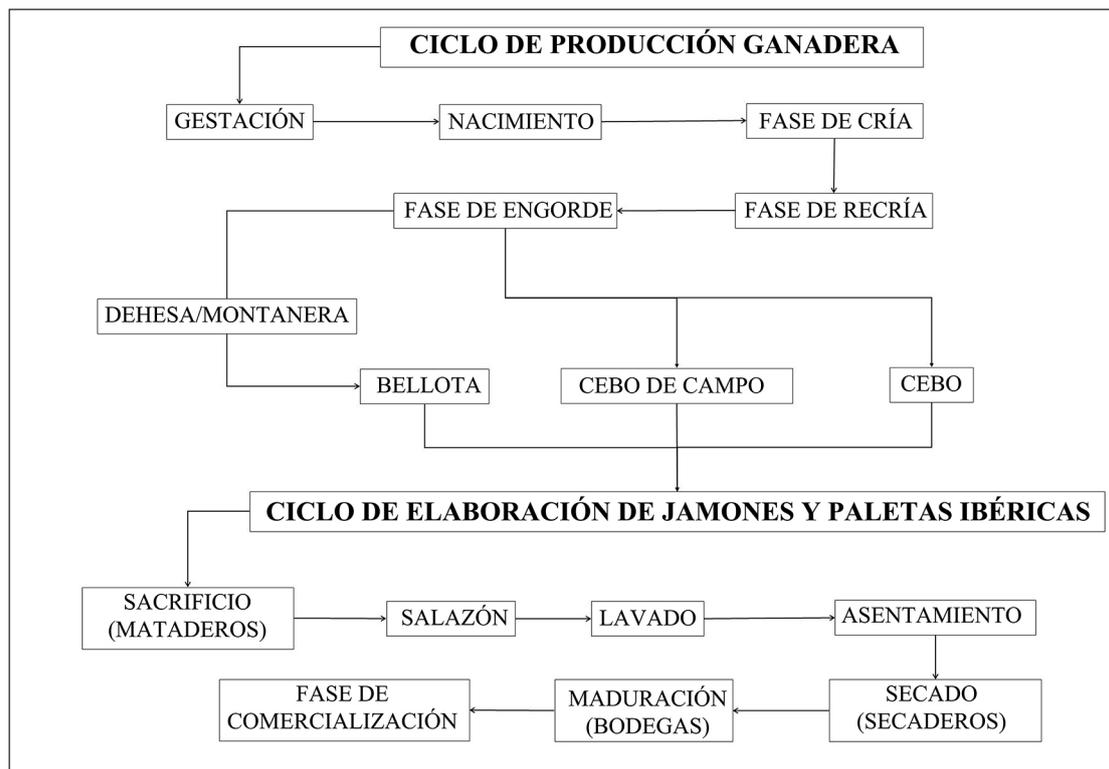
Los distintivos agroalimentarios de calidad territorial son marcas comerciales institucionalmente reglamentadas. En las DOPs españolas del cerdo ibérico el marco regulatorio es complejo. La multiplicidad de sus ciclos ganaderos y agroindustriales explica esa circunstancia e impele al análisis relacional de entramados productivos y normas.

Las fuentes de esta fase son la literatura disponible en bases de datos multidisciplinares (Google Scholar y Scopus); se emplean como criterios búsqueda: “Denominaciones de Origen Protegidas”, “cerdo ibérico” y “dehesa”. También se realiza una exploración normativa a distintos niveles: internacional (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual de Naciones Unidas [OMPI]); Unión Europea (PAC) y estatal (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación).

Las normas estatales son esenciales, en particular: los Reales Decretos fundacionales de cada DOP, a modo de imagen estática de sus comienzos; y los *Pliegos de Condiciones*, en continuas readaptaciones a nuevos requerimientos (técnicos, normativos o de otro tipo). El cerdo ibérico dispone, además, de reglamentaciones propias: sobre calidades según razas y modelos ganaderos (BOE, Real Decreto 4/2014, el primero data de 2001); y control genético de la cabaña (Libro Genealógico de la Raza Porcina Ibérica de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico-AECERIBER).

El proceso productivo se compone de dos ciclos: de explotación ganadera y de elaboración industrial (véase la figura 2), cada uno con diferentes etapas con condicionantes territoriales y ambientales específicos. La explotación ganadera es determinante de calidades y precios finales (Real Decreto 4/2014), particularmente el control genético de la cabaña (un mínimo del 75% de razas del tronco ibérico) y la fuente de alimentación y tiempo de estancia del animal en la dehesa en la fase de engorde. Se diferencian tres modelos: “cerdos de bellota”, con estancias mínimas en montanera de 60 días; “cerdos de campo”, cuando la bellota se suplementa con cereales y leguminosas; y “cerdos de cebo”, en animales engordados con cereales y piensos compuestos. Los productos elaborados derivados de los dos primeros implican terminaciones en la dehesa y son los más cotizados.

Figura 2. Ciclos productivos del jamón ibérico



Elaboración propia

Las normas son taxativas respecto a las vinculaciones de estas DOPs con la dehesa. Todos los *Pliegos de Condiciones*, en las descripciones de sus áreas de producción, aluden a “dehesas arboladas de encinas, alcornoques y quejigos” (Boletín Oficial del Estado [BOE] n° 10, p. 1570); también exigen la inscripción de los recintos utilizados para la alimentación de los cerdos ibéricos aptos para la elaboración de productos «de bellota» en la «capa montanera» del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC).

El ciclo de elaboración agroindustrial abarca: sacrificios del ganado y secado y maduración de las piezas. Mataderos, secaderos y bodegas de maduración son sus escenarios; sus pautas de localización difieren, dominando las ubicaciones en núcleos de población y en las proximidades viarias. Secaderos y bodegas deben ajustarse a ciertas condiciones ambientales en cuanto a luz, humedad y temperatura, hoy reproducibles artificialmente.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación distingue entre DOPs autonómicas (que operan en una sola comunidad autónoma) y supraautonómicas (extendidas por diferentes autonomías). Los *Pliegos de Condiciones* diferencian en todas ellas dos demarcaciones: “zonas de producción” (o lugares de procedencia del ganado) y “áreas de elaboración” (de radicación de mataderos, secaderos y bodegas). Grosso modo ello se corresponde con los ciclos de producción ganadera y agroindustrial antedichos; en las DOPs autonómicas ambas demarcaciones coinciden.

Amén de las reglamentaciones estatales las DOPs del cerdo ibérico acatan los dictámenes de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI, 1958) de Naciones Unidas: el *Reglamento Común del Arreglo de Lisboa* y del *Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa* (OMPI, 2015 y 2021) establece sus condiciones de uso. La Unión Europea también las regula: inicialmente a través del *Reglamento (CEE) 2081/1992 del Consejo Relativo a la Protección de las Indicaciones Geográficas de los Productos Agrícolas y Alimenticios*; el *Reglamento (UE) 1151/2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios* es el vigente.

2.2. Metodología para el análisis de comportamientos territoriales (Etapa 2)

El análisis de marcos productivos y normativos, junto con la revisión epistemológica, dirige los planteamientos en dos direcciones: hacia las escalas espaciales de actuación y funcionamiento de las DOPs del cerdo ibérico; y hacia sus condiciones de proximidad y de arraigo; la fase 2 las desarrolla.

La fuente básica son los *Pliegos de Condiciones* disponibles en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/>). Se analizan comparativamente, recalando en sus vínculos con los territorios y en las escalas y acepciones de estos.

La escala se determina a partir de los marcos territoriales de actuación y funcionamiento interno de estas DOPs: circunscripciones administrativas de zonas de producción y elaboración. Proximidades se asimilan a cercanías potenciales o reales entre áreas de producción ganadera y de elaboración agroindustrial, y entre éstas y los ámbitos de radicación de las agroindustrias. Concentraciones o dispersiones administrativas y extensiones y distancias son atributos básicos y condicionantes. Se entiende por arraigo el enraizamiento de las explotaciones ganaderas con las bases naturales y culturales de sus territorios; se averigua a través de las extensiones de las áreas de producción y en sus relaciones con la dehesa.

Otras fuentes complementarias son: la cartografía vectorial del CORINE Land Cover 2018 (Copernicus Global Land Service, 2021), para localizaciones y extensiones de dehesas; y publicaciones anuales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para radicaciones de agroindustrias y averiguaciones de dinámicas empresariales (<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/>).

3. Resultados. Comportamientos territoriales en las DOPs españolas del cerdo ibérico

3.1. Identificación, escalas y acepciones de territorio

Las DOPS españolas del cerdo ibérico son 4 (en un total de 102; 198 si se computan las 96 vitivinícolas). La tabla 1 las describe, en sus circunscripciones administrativas y otros rasgos espaciotemporales.

Tabla 1. Las DOPs españolas del cerdo ibérico. Circunscripciones administrativas y rasgos espaciotemporales

DOPs/años	Escalas institucionales	Circunscripciones administrativas y extensiones*					Municipios con agroindustrias
		Áreas de producción				Áreas de elaboración (municipios)	
		Superficie (ha)**	CCAA	Provincias	Municipios		
Guijuelo (1986)	Supraautonómica	9.588.355	4	11	1.340	78	11
Jabugo (1995)	Supraautonómica	7.126.140	2	6	573	31	9
Dehesa de Extremadura (1990)	Autonómica	4.167.907	1	2	388	388	29
Los Pedroches (2010)	Autonómica	809.409	1	1	32	32	8
Total		10.106.271**	4	13	1.397	529	57

* Los *Pliegos de Condiciones* ofrecen datos, para las áreas de producción, de extensiones superficiales y de municipios y comarcas agrarias que las integran; para las áreas de elaboración, sólo de términos municipales.

** Buena parte de las áreas de producción de las distintas DOPs se solapan (véase más adelante). Sus extensiones y demarcaciones no son acumulables. Para estos cálculos, se parte de la información de “Guijuelo” (la DOP más extensa y dispersa y cuya área de producción se solapa con las restantes) y se les suman los datos de cinco comarcas del área de producción de “Jabugo” exclusivas de esta DOP (Serranía de Ronda y Campiña, Sierra, Janda y Campo de Gibraltar gaditanos).

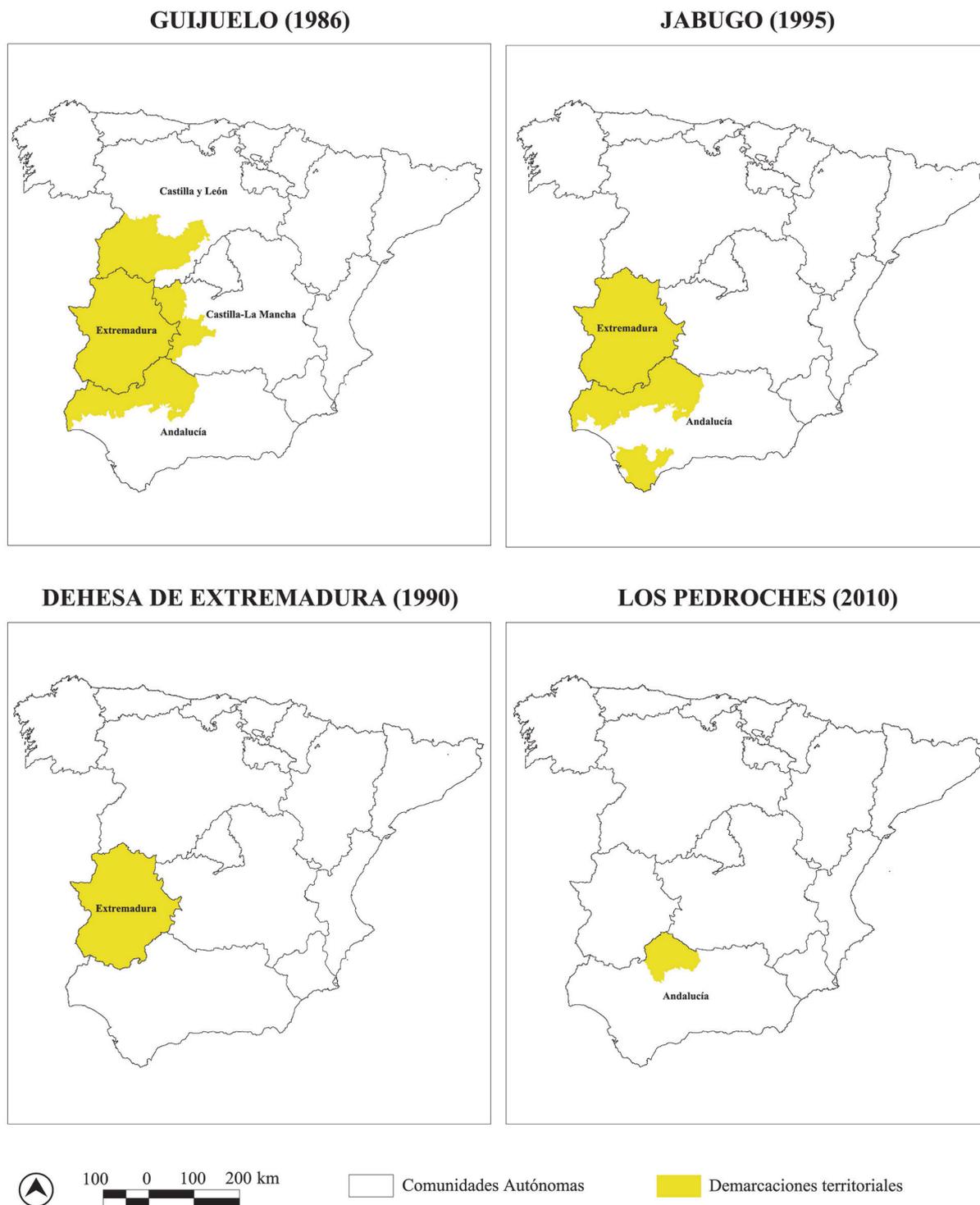
Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: *Pliegos de Condiciones* y Estadísticas Anuales de las DOP. Elaboración propia.

“Guijuelo” es la más antigua: surge 1986, el mismo año de la integración española en la entonces Comunidad Económica Europea y seis años antes de la primera reglamentación de estos distintivos por PAC. También es la más extensa y dispersa: 9,5 millones de ha en su área de producción, repartidas entre 4 Comunidades Autónomas, 11 provincias y 1.340 municipios; su área de elaboración se circunscribe a 78 municipios del suroeste de la provincia de Salamanca situados en la conexión del Campo Charro salmantino con las Sierras de Francia y Béjar. Pese a tratarse de una DOP supraautonómica toma el nombre de una pequeña localidad de su área de elaboración (“Guijuelo”: 5.495 habitantes y 63,23 km²). La situación de este municipio en las

proximidades de la Vía de la Plata y la apertura allí de un apeadero del ferrocarril Sevilla-Gijón a finales del XIX explican el florecimiento de esta industria chacinera.

“Dehesa de Extremadura” se crea en 1990. Es una DOP autonómica que actúa, en sus áreas de producción y elaboración, dentro de los límites administrativos extremeños: 4,1 millones de ha, en 2 provincias y 388 municipios. Es la única DOP con límites coincidentes con una comunidad autónoma; pero no es exclusivamente extremeña: comparte área de producción con “Guijuelo” y con Jabugo (véase la figura 3).

Figura 3. Cartografía de las áreas de producción



Fuente: *Pliegos de Condiciones*. Elaboración propia

“Jabugo” (1995) es una DOP supraautonómica con núcleo en la Sierra de Huelva. Comenzó denominándose Jamón de Huelva; en 2008 cambió la indicación por “Jabugo”, ya asociada a marchio de calidad en mercados nacionales e internacionales. Comparte con “Guijuelo” la extensión y dispersión administrativa: 7,1 millones de ha en el área de producción de Jabugo, en 2 Comunidades Autónomas, 6 provincias y 573 municipios; el área de elaboración se constriñe a 31 municipios de la Sierra de Huelva. También toma el nombre de una pequeña localidad (“Jabugo”: 2.243 habitantes y 24,92 km²). Este municipio vio surgir la primera industria chacinera en 1879 en su pedanía de El Repilado, situada en la confluencia del ferrocarril Huelva-Badajoz (entonces recién inaugurado) con la carretera Sevilla-Lisboa. Con anterioridad existía una amplia tradición chacinera artesanal, sobre todo en Cumbres Mayores.

“Los Pedroches” (2010) es una DOP autonómica que opera en la comarca del norte de Córdoba del mismo nombre: 32 municipios y poco más de 809.000 ha. Tampoco es exclusiva de allí: su área de producción también se integra en las de “Guijuelo” y “Jabugo” (véase la figura 3).

Las circunscripciones contenidas en los *Pliegos de Condiciones* se refieren prioritariamente a territorios político-administrativos: comunidades autónomas, provincias y municipios. El espacio geográfico, en sus extensiones y distancias y en sus disparidades físicas y humanas se soslaya. Sólo el Pliego de Condiciones de Los Pedroches lo considera puntualmente: en cuatro de los treinta y dos municipios de su área de producción (Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Posadas y Ovejo), incluidos en esta DOP sólo en sectores de sus términos municipales por encima de los 300 metros. Esta referencia a un rasgo propio del territorio geográfico (la altitud) es excepcional.

Aunque normativamente soterrado, el territorio geográfico se entrevé tras la cartografía de las áreas de producción (figura 3); cabe resaltar:

Las localizaciones de las DOPs del cerdo ibérico en el oeste y suroeste español, en espacios colindantes con la raya de Portugal: de suelos pobres, poco evolucionados y de tradicional vocación ganadera extensiva (García et al., 2010). La debilidad socioeconómica y demográfica, el déficit en infraestructuras y la dependencia agraria son otros rasgos comunes (Leco Berrocal et al., 2017). Internamente es un espacio de grandes contrastes, como corresponde a su gran extensión. Penillanuras graníticas, formaciones pizarrosas y cuencas sedimentarias deparan diferentes tipos de suelo. Dentro del dominio mediterráneo el clima es muy variado: precipitaciones de entre 300 y 800 milímetros anuales y oscilaciones térmicas agudizadas por la latitud, la altura y la continentalidad (Sánchez de Ron et al., 2007). El poblamiento es también dispar: predominio de pequeños núcleos rurales, junto a algunas agrocidades (Aracena, Jerez de los Caballeros, Trujillo, etc.) y otras de mayor rango (Cáceres, Badajoz o Mérida).

Se descubren confluencias o solapamientos entre áreas de producción, en parte ya comentadas. La lectura comarcal de la figura 3 refuerza esas confluencias. Todas las comarcas extremeñas y de buena parte de las andaluzas (Sierra Norte de Sevilla; La Sierra, Andévalo Occidental y Oriental y Condado-Campiña onubenses; y “Los Pedroches”, La Sierra y Campiña Baja cordobesas) forman parte, a la vez, de las áreas de producción de “Guijuelo” y de “Jabugo”; las dehesas extremeñas abastecen de cerdos a las DOP de “Guijuelo”, “Jabugo”, además de a “Dehesas de Extremadura”. Las concurrencias entre áreas de producción (de hasta 3 DOPs) parecen contravenir las especificidades territoriales que se presuponen a estas marcas. Dentro de las áreas de producción no se contemplan ubicaciones diferenciadas de zonas de cría, recría y terminaciones ganaderas; la trazabilidad territorial del ganado no se expresa como una variable relevante.

3.2. Condiciones de proximidad y otras disfunciones territoriales

Dispersiones administrativas y amplitudes superficiales en las áreas producción propician potenciales desvinculaciones entre espacios de cría y terminación ganaderas; también separaciones entre ganaderías y agroindustrias. Ello es particularmente evidente en las DOPs supraautonómicas; sirva como ejemplo “Guijuelo”: 7,2 millones de ha de su área de producción en otras autonomías y sólo 2,3 millones en Castilla-León, que es la comunidad autónoma a la que directamente se vincula.

Las constricciones de los ámbitos de elaboración con respecto a las áreas de producción ganadera conllevan otras tantas separaciones. En las DOPs supraautonómicas dispersiones y distanciamientos se acrecientan: sólo 78 municipios integran el área de elaboración de “Guijuelo” cuando su área de producción abarca 1.341 localidades; en “Jabugo”, los 23 municipios de su área de elaboración contrastan con los 373 de la de producción (véase la tabla 1). Las separaciones son aún mayores, pues sólo unos pocos municipios de las áreas de elaboración registran agroindustrias. Las focalizaciones agroindustriales en ámbitos muy puntuales

de las zonas de elaboración es una tónica común a todas las DOPs, supraautonómicas y autonómicas (véase la última columna de la tabla 1). “Dehesa de Extremadura” expresa un caso extremo: de los 388 municipios de su área de elaboración sólo 29 cuenta con agroindustrias.

Dispersiones administrativas y solapamientos en las bases ganaderas dificultan las trazabilidades y contravienen las especificidades productivas exigibles a estas marcas. Su credibilidad se detrae; también su competitividad: todos los indicadores productivos y económicos de las DOPs del cerdo ibérico registran dinámicas regresivas entre 2008 y 2020 (véase la tabla 2).

Tabla 2. Dinámicas empresariales de las DOPs del cerdo ibérico

Indicadores	2008	2010	2015	2020	Variación 2008-20 (%)
Nº de explotaciones inscritas	5.597	6.511	4.559	3.941	-29,60
Nº de industrias	235	240	206	133	-43,40
Nº de cerdos sacrificados	547.344	312.023	105.129	132.076	-75,87
Nº de piezas comercializadas	707.716	904.937	581.344	328.911	-53,53
VET(1) (M €)	77,16	85,43	105,60	69,17	-10,35
VAE(2) (M €)	7,68	5,47	5,73	3,88	-49,48

(1) VET: Valor Económico Total (millones de euros)

(2) VAE: Valor Económico Exportación (millones de euros).

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: *Pliegos de Condiciones y Estadísticas Anuales* de las DOP. Elaboración propia

3.3. Sinopsis de territorialidades múltiples y relaciones con la dehesa

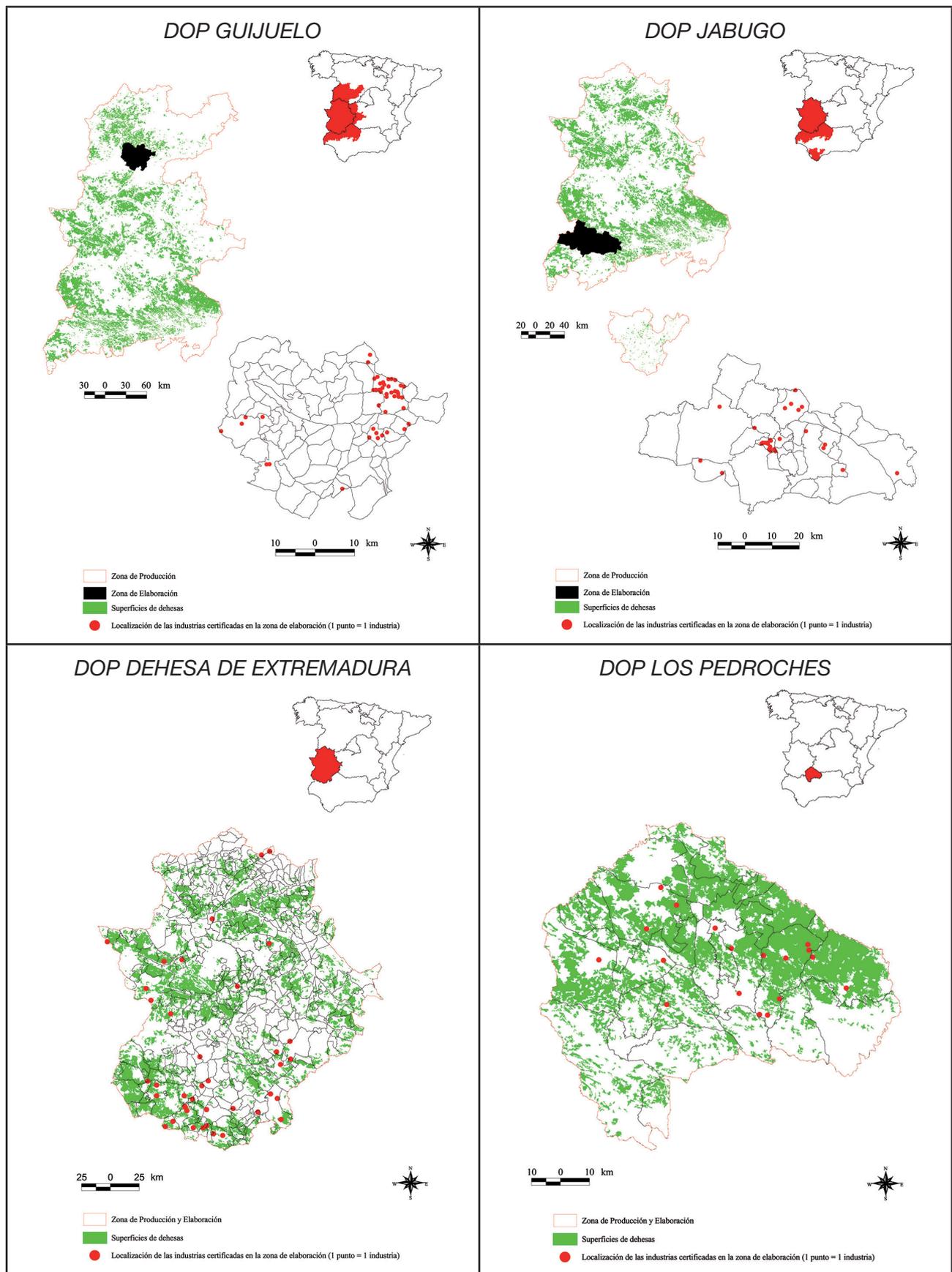
La cartografía de áreas de producción y elaboración, junto a ubicaciones de dehesas y agroindustrias, refleja con mayor nitidez las múltiples territorialidades de las DOPs del cerdo ibérico. Se dibujan cuatro circunscripciones (véase la figura 4): dos de carácter normativo (áreas de producción y de elaboración); una tercera correspondiente a extensiones de dehesa (representada en color verde sobre las áreas de producción); la cuarta dibuja los registros de agroindustrias chacineras sobre las demarcaciones de elaboración y es más puntual (se representa con puntos rojos); la constricción superficial de las áreas de elaboración en DOPs supraautonómicas ha exigido un zoom cartográfico.

Las circunscripciones normativas son categóricas. Dibujan un núcleo o centro de estas DOPs relativamente constreñido (las zonas de elaboración) y amplias periferias territoriales en las zonas de producción. Los trasiegos ganaderos se propician: en el interior de las áreas de producción (lugares de nacimiento, cría, recría y engorde), y entre las explotaciones ganaderas y los lugares de radicación de las agroindustrias.

Las amplitudes superficiales de las áreas de producción inhiben las trazabilidades territoriales pecuarias y redundan en desarraigados agroganaderos. Los distanciamientos son evidentes; a título de ejemplo, un cerdo del área de producción de “Guijuelo” puede haber nacido en la Sierra de Huelva y haberse terminado en la comarca de zamorana de Sayago (ambas distan unos 500 kilómetros). Esta constatación adquiere especial relevancia habida cuenta de la localización mayoritaria de la cabaña de porcino ibérico en las demarcaciones productivas de estas DOPs: unos 3,6 millones de cabezas (el 93,4% del porcino ibérico español) se ubica en Extremadura, Castilla y León y Andalucía (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2021).

La superposición de la superficie de dehesa sobre las áreas de producción arroja datos ilustrativos: más del 88% de la dehesa española (casi de 2,1 millones de ha) se sitúa en las demarcaciones de producción de estas DOPs. Las significaciones varían: en “Los Pedroches” la dehesa ocupa el 40% de su área de producción (un total de 323.636 ha); en “Guijuelo”, “Dehesa de Extremadura” y “Jabugo” las extensiones son importantes (2,1; 1,1 y 1,7 millones de ha de dehesas); pero sus significaciones relativas bajan (al 21,7%, el 26,7% y el 24,5% de sus áreas de producción, por ese orden). Los desfases superficiales sorprenden: dadas las vinculaciones normativas de las áreas de producción con la dehesa y el recurso a esta como marchamo de calidad y de diferenciación.

Figura 4. Sinopsis cartográfica de territorialidades múltiples



Fuente: *Pliegos de Condiciones* y *CORINE Land Cover 2018*. Elaboración propia

La figura 4 refrenda las focalizaciones del entramado agroindustrial chacinero en localidades muy puntuales de las áreas de elaboración. Las situaciones divergen, destacando las concentraciones agroindustriales de las DOPs supraautonómicas. El área de elaboración de “Guijuelo” (de 78 municipios) registra un total de 46 agroindustrias, en su mayor parte (30 de ellas) en el municipio de “Guijuelo”. En “Jabugo”, 15 de sus 30 industrias se ubican en el propio Jabugo, ascendiendo hasta 25 las ubicadas en municipios del eje central serrano onubense (Aracena, Aroche, Galaroza y Corteconcepción, además de Jabugo); el resto (5 agroindustrias) se localizan en Cumbres Mayores. Ni en el municipio de “Guijuelo” ni en los del eje central serrano onubense la dehesa es un agrosistema significativo. Ello parece reflejar el carácter más industrial que ganadero de las DOPs supraautonómicas; “Jabugo” tendría mayor mixtura: predominio industrial en el eje central y simbiosis entre industrias y ganadería en las penillanuras norteñas donde se ubica Cumbres Mayores (allí la dehesa tiene mayor peso).

Las focalizaciones agroindustriales también rigen en las DOPs autonómicas: “Dehesa de Extremadura” registra 36 agroindustrias, situadas sobre todo en el sur y suroeste de Badajoz; en “Los Pedroches”, de un total de 18 industrias registradas, 7 están en Villanueva de Córdoba. Pero los roles varían: la relevancia de la dehesa (sobre todo en “Los Pedroches”) y el peso de la cabaña porcina ibérica (en “Dehesa de Extremadura”) expresan el carácter eminentemente pecuario de estas DOPs; las supraautonómicas, en cambio, exhiben una condición más agroindustrial que ganadera.

4. Discusión de resultados

4.1. Sobre las DOPs del cerdo ibérico en sus relaciones con los SIALs

En mercados globalizados y competitivos las empresas alimentarias buscan destacarse mediante marcas colectivas alusivas al marco geográfico donde desarrollan su actividad (Compagnone, 2010). Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGPs) son los distintivos más usuales (Cambra & Villafuerte, 2009; Ramírez García et al., 2016).

Las DOPs exigen la necesaria radicación en sus demarcaciones de todas las fases productivas agrarias y/o agroindustriales; esto las diferencia de las IGPs, que sólo precisan la ubicación de alguna de aquellas etapas. Se refuerza con ello las relaciones de las DOPs con los territorios; en las del cerdo ibérico esos vínculos se robustecen: los reconocimientos recaen en productos agroindustriales (jamones y paletas), pero es la explotación ganadera extensiva en la dehesa la determinante de calidades y precios (Amaya Corchuelo & Aguilar Criado, 2012a; Gásquez Abad et al., 2011; Rey et al., 2013). Es esta una particularidad respecto a otros distintivos homólogos (DOP Jamón de Teruel o IPG Jamón de Trévez, entre otros); en ellos la diferenciación y la calidad recae en las condiciones de secado a bajas temperaturas, desvinculándose de la base territorial ganadera: procesan jamones de razas foráneas criadas en cebaderos (Large White, Landrace y Duroc). En Europa, la base de datos eAmbrosia registra un total de 16 DOPs de jamones y paletas (en Italia, Francia y Portugal, además de en España); ninguna refiere vínculos tan estrechos con la explotación ganadera extensiva como las DOPs españolas del cerdo ibérico.

DOPs y SIALs se engarzan desde distintas vías. El recurso al territorio como mecanismo de calidad y diferenciación frente a las estandarizaciones productivas de los modelos agroindustriales operantes en los mercados globales es una de ellas (Moragues-Faus et al., 2020). Las reivindicaciones de la especificidad local como estrategia de marketing también las conecta (Bravo Rubio & Briz de Felipe, 2013; Freitas Caetano & Del Canto Fresno, 2014); otro tanto cabe señalar respecto a los rastreos de trazabilidades productivas de las fases agrarias y agroindustriales, en la línea de las cadenas alimentarias sostenibles de la Food and Agriculture Organisation (FAO) (FAO, 2014; Darolt et al., 2016). En las DOPs del cerdo ibérico la vinculación con la base ganadera extensiva enlaza, además, con los principios de la agroecología (Altieri, 2021), en lo que tiene que ver con la defensa de los sistemas agrarios de alto valor natural, categoría en la que se incluye la dehesa (Oñate et al., 2014) y con el manejo de la agrobiodiversidad, a través de la potenciación de la ganadería autóctona (porcino de raza ibérica).

Tales conexiones parecían justificar el análisis de las DOPs del cerdo ibérico con atributos de los SIALs (González Romero et al., 2022), particularmente dos: sostenibilidad, expresada en arraigos agroecológicos en la dehesa (Amaya Corchuelo, 2012) y en ganaderías autóctonas gestionadas en condiciones de bienestar animal (Horrillo Gallardo et al., 2020); y proximidad, asimilada a cercanías productivas ganaderas y agroindustriales. El recurso a las DOPs, como un indicador de presencia de sistemas agroalimentarios localizados también avalaba esa transferencia (Linck, 2018; Ibáñez-Jiménez et al., 2022). De ello no necesariamente se

deriva que las DOPs del cerdo ibérico compartan las lógicas de los SIALs; este artículo no es concluyente: sólo la DOP de “Los Pedroches” parece asumirlas.

4.2. Sobre las DOPs del cerdo ibérico en sus apelaciones a los territorios

Los vínculos de las DOPs con los territorios son estrechos y multifacéticos. El territorio se erige en ellas en marchamo de calidad y diferenciación, marcando las especificidades productivas (Bravo Rubio & Briz de Felipe, 2013); se incorpora a la mercadotecnia como estrategia de competitividad y eslogan (Cambra & Vilafuerte, 2009); el nombre de marca se hace corresponder con un lugar geográfico (Martínez Ruiz & Jiménez Zarco, 2006; Ramírez García et al., 2016); los proyectos gestados desde lo local consideran que estos distintivos son activos para el desarrollo (Freitas Caetano & Del Canto Fresno, 2014). Los usos y apelaciones a los territorios son esenciales en la consecución de esos cometidos.

El de territorio es un concepto complejo; tiene que ver con apropiaciones, delimitaciones, nominaciones y escalas. Habitualmente se manejan en dos acepciones (Duchacek & Duchacek, 2019): la de espacio político-administrativo, de límites precisos y unidades bien encajadas (comunidades autónomas, provincias y municipios, en el caso español); y la de espacio geográfico, de límites más difusos, marcados por la combinación de las bases naturales del medio físico (diferenciaciones climáticas, unidades de relieve y redes hidrográficas) y sus transformaciones humanas (sistemas agrarios, articulados desde redes de asentamientos y organizados por vías de comunicación). Es este último un territorio extensivo y tangible, aunque con profundos enraizamientos culturales y simbólicos, marcado por superficies, distancias, separaciones y concentraciones facilitadoras o inhibidoras de proximidades y de arraigos.

Este artículo analiza las DOPs del cerdo ibérico desde ambas perspectivas territoriales, particularmente desde la segunda. Plantea una lectura de sus comportamientos espaciales desde las claves del territorio geográfico. Es esta una aproximación original, complementaria a la habitual: la literatura especializada vincula la calidad y diferenciación, bien a atributos intangibles asociados a singularidades culturales convertidas en “saber hacer” (Amaya Corchuelo & Aguilar Criado, 2012a), bien a expresiones de poder en sus apropiaciones (Amaya Corchuelo et al., 2019). El territorio se entiende como construcción social, desvinculándose en cierta medida de sus bases físicas naturales y estructurales, al tiempo que el atributo de proximidad se asimila a comunidad de códigos culturales (Sanz Cañada, 2014). Este artículo repara en extensiones, dispersiones y cercanías como argumento de proximidad, para adentrarse en el papel potenciador o inhibidor de esas proximidades físicas en arraigos agroecológicos, rastreos de trazabilidades ganaderas y sinergias para el desarrollo de los territorios.

La OMPI de Naciones Unidas es taxativa respecto a las vinculaciones de las DOPs con el territorio geográfico. El Arreglo de Lisboa (1958), en su modificación por el Acta de Ginebra (2015), alude a la “denominación geográfica de un país, región o localidad que sirva para designar un producto originario de él, cuya calidad o características se deban exclusiva o esencialmente al entorno geográfico, incluidos los factores naturales y humanos” (OMPI, 2015). Mucho más laxa es la OMPI en relación con las escalas. El espectro escalar es muy amplio: en el caso español abarca desde pequeñas localidades (DOP Aceite de Lucena); pasando por provincias y Comunidades autónomas (Miel de Granada o Queso Manchego); contemplándose también demarcaciones supraautonómicas: un total de cuatro de este tipo, dos de ellas de jamones (“Guijuelo” y “Jabugo”).

Los *Pliegos de Condiciones* de las DOPs del cerdo ibérico a menudo se apartan de aquellos preceptos. Sus delimitaciones y circunscripciones se refieren a territorios administrativos (municipios, provincias y comunidades autónomas). El territorio geográfico se soslaya, cuando es ese espacio geográfico, con sus idiosincrasias naturales y culturales y sus extensiones y distancias, el sustento de las especificidades y los valores que se presuponen a estas marcas. No faltan estudios insistentes en la merma de valor añadido de los productos del cerdo ibérico asociadas a su escasa diferenciación (Sanz Pagés et al., 2021)

Los rasgos productivos idiosincráticos se hacen recaer sobre todo en las áreas de elaboración, menos proclives a enraizamientos territoriales merced a los avances técnicos: buena parte de las condiciones ambientales de secado y maduración de las piezas son reproducibles artificialmente. Las áreas de producción, con anclajes territoriales insoslayables en explotaciones ganaderas extensivas, pasan a segundo plano. Se las valora, sobre todo, como áreas de alimentación ganadera, sin diferenciarse, dentro de ellas, entre lugares de cría-recría-terminaciones ganaderas: Proximidades y trazabilidades territoriales ganaderas no parecen constituir atributos de interés.

Las magnas extensiones de estas áreas de producción deparan condicionantes agroecológicos dispares y no siempre afines a los requerimientos alimenticios del cerdo ibérico. Este aspecto también se soslaya, lo que no deja de sorprender habida cuenta del énfasis normativo en los “cerdos de bellota” y “cerdos de campo”, como variedades chacineras más demandadas y cotizadas, también resaltado por los estudios (Serrano et al., 2020).

La desatención a las potencialidades alimenticias diferenciadas de las superficies pastables genera cierta confusión en el entendimiento de la condición ganadera extensiva. Los grandes grupos agroindustriales aprovechan este barullo y adquieren fincas pecuarias en áreas de producción de estas DOPs (García Delgado et al., 2017); las explotaciones tradicionales responden con intensificaciones productivas y consiguientes acrecentamientos de la huella ecológica (Sanz Pagés et al., 2021). El alejamiento de las DOPs de sus comeditos estatutarios ha sido reiteradamente señalado (Gásquez Abad et al., 2011; Castelló, 2020).

El uso de las escalas por los *Pliegos de Condiciones* es laxo y contradictorio, particularmente en las DOPs supraautonómicas, apartadas de las lógicas competitivas que enfatizan el valor de lo local como estrategia de marketing y de diferenciación (Goodman et al., 2012). Es de todos conocidos que las idiosincrasias culturales y naturales se dirimen en las escalas locales, preferentemente comarcales, menos ajustadas a compartimentaciones administrativas; en ellas, además, emergen otros valores paisajísticos y patrimoniales sinérgicos con los agroalimentarios (Goulart Rocha & Tulla, 2015; Hortelano Mínguez, et al., 2022). Las DOPs vitivinícolas, pioneras en estos distintivos, están sabiendo aprovecharlos: apostando por demarcaciones muy localizadas a grandes escalas (“vinos de villa”, “de paraje”, “de pago”, “de parcela” o “de viña”, Martínez Arnáiz et al., 2021), llegando incluso a compartimentaciones internas de las demarcaciones originarias refrendadas por el Reglamento (UE) n°1308/2013 (Martínez Arnáiz et al., 2022).

Diferencias organolépticas según terruños (Rocchetti, et al., 2021); rutas enológicas (De la Cruz et al., 2020); sinergias con recursos paisajísticos y patrimoniales (Esteban & Climent, 2020) constituyen vías ya habituales de marketing comercial agroalimentario en las DOPs vitivinícolas. Son recursos operantes en las escalas locales, como es el caso de los paisajes paisajes (Sanz Cañada & García Azcárate, 2020), que se desdibujan en las pequeñas escalas espaciales; consecuentemente con ello, las DOPs del cerdo ibérico no consiguen aprovecharlos, particularmente por las supraautonómicas cuyas magnas extensiones superficiales las alejan de lo local. Esto adquiere un especial significado dada la coincidencia espacial de sus demarcaciones con áreas rurales de economía deprimida de la España despoblada (Delgado Urrecho, 2018). Sólo la DOP de “Los Pedroches” opera a escala local.

4.3. Sobre los atributos de proximidad y de arraigo aplicados a las DOPs del cerdo ibérico

Las trasposiciones de los atributos de proximidad y arraigo, y sus derivaciones en dispersiones (administrativas) y cercanías/lejanías espaciales han resultado muy útiles. Ciertamente ambos conceptos no forman parte del *argot* de las DOPs, pero éstas en sus argumentarios los incluyen: en apelaciones a vínculos y singularidades territoriales y en apremios a trazabilidades productivas (Bravo Rubio & Briz de Felipe, 2013; Gásquez Abad, 2011; Pizarro Gómez et al., 2021). Vínculos y singularidades conllevan arraigos físicos y culturales con los territorios; las cercanías físicas los propician: los biodistritos son un ejemplo de ello (Poponi et al., 2021). Las trazabilidades implican seguimientos ganaderos y agroindustriales: extensiones, dispersiones y distancias las inhiben y mediatizan.

Los atributos de proximidad y de arraigo han ayudado a entender los comportamientos territoriales de las DOPs del cerdo ibérico, permitiendo detectar algunas disfunciones. Sus áreas de producción se solapan, contraviniendo la especificidad y diferenciación propias de estos distintivos. Sus magnas extensiones provocan desarraigos agroecológicos y desvinculaciones ganaderas; algunos estudios inciden en este hecho (Pizarro Gómez et al., 2020).

Las separaciones entre áreas de producción y elaboración y entre éstas y las radicaciones de las agroindustrias dificultan la identificación del origen y los seguimientos ganaderos y agroindustriales. Las dispersiones administrativas implican disparidades reglamentarias, particularmente en las DOPs supraautonómicas, sujetas, como en el caso de “Guijuelo”, a normas de cuatro gobiernos regionales que raramente se coordinan; la homogeneidad interna exigible a estas marcas se resiente con ello.

Las trasposiciones conceptuales de proximidades y de arraigos han evidenciado distanciamientos entre las lógicas territoriales de las DOPs con respecto a los SIALs. Ello pudiera parecer irrelevante, pero no lo es:

(1) los SIALs son un modelo agroalimentario emergente y alternativo a los desmanes de la intensificación y la globalización, considerados adalides de competitividad sostenible y responsable (Rodríguez, 2017); (2) las DOPs son utilizadas como exponentes de presencia de sistemas de agroalimentación territorializada (Ibáñez Jiménez et al., 2022); (3) los estudios sobre desarrollo rural asumen las conexiones DOPs-desarrollo territorial, aunque raramente se demuestran (Linck, 2018). Es común considerar que las DOP revierten en el desarrollo de los territorios rurales (Tregear et al., 2007; Tolón Becerra & Lastra Bravo, 2009; Ruiz Pulpón & Plaza Tabasco, 2015; Sánchez et al., 2009). Su constatación con indicadores precisos y replicables implica cierta dificultad, resistiéndose a relaciones simplistas. Este artículo apunta a que las relaciones DOPs-desarrollo territorial no son tan directas, como se presupone; se precisan indicadores que las constaten: las conexiones (desconexiones) entre los Grupos de Acción Local y los Consejos Reguladores de estas DOPs son una vía para explorar.

Las distorsiones y desfiguraciones territoriales antedichas detraen credibilidad y merman la competitividad de estas marcas (Díez Vial, 2011). En productos de calidad, como los distinguidos por las DOPs del cerdo ibérico, la percepción del consumidor es determinante (Eden et al., 2008; Mesías et al., 2010; Van Ittersum et al., 2007). Sus mercados, además, son exigentes y están crecientemente informados (Yagüe & Jiménez, 2002; Sánchez Vega et al., 2019; Granado Díaz et al., 2021). Todos los indicadores empresariales registran retrocesos y numerosos estudios insisten en sus pérdidas de rentabilidad (Pizarro Gómez et al., 2020; Leco Berrocal & Mateos Rodríguez, 2015). Las limitaciones de las capacidades competitivas de estas DOPs, asociadas a sus distorsiones y desfiguraciones de los territorios, es otra vía para explorar.

4.4. Sobre el entendimiento de la dehesa por las DOPs del cerdo

La dehesa es la principal expresión de territorialidad geográfica en las DOPs del cerdo ibérico. Las normas de calidad son taxativas respecto a las conexiones de las propiedades organolépticas de jamones y paletas con la estancia del ganado en la dehesa durante la montanera (Real Decreto 4/2014 y *Pliegos de Condiciones*). Son numerosos los estudios que insisten en esos vínculos (Amaya Corchuelo et al., 2019; Amaya Corchuelo & Aguilar Criado, 2012b).

Los significantes y significados de la dehesa son diversos (San Miguel Ayanz, 1994). Destaca su condición de sistema agropecuario diversificado, dinámico y resiliente. Tras la crisis de la agricultura tradicional, la dehesa ha pasado de aunar usos agrosilvopastoriles (agrícolas ganaderos y forestales), a evolucionar hacia distintas especializaciones forestales y/o ganaderas, en respuesta a situaciones físicas y humanas diversas; todo ello sin menoscabo de sus esencias (Pérez Díaz, 1988; García et al., 2010). Esas dinámicas evolutivas son determinantes de la diversidad de sus aprovechamientos y fisonomías actuales: dehesas porcinas, ovinas, vacunas...; dehesas de encinas, alcornoques, quejigos...; dehesas densas/dehesas abiertas. No faltan estudios alusivos a estas diversidades ganaderas y a la vinculación de la cabaña porcina a dehesas densas, de entre 35 y 50 pies de arbolado por hectárea de media (Horriño Gallardo et al., 2020).

Hoy se valoriza, además, la amenidad de los paisajes de la dehesa, amén de sus innumerables servicios ecosistémicos —mitigación de la huella de carbono— (Eldesouky et al., 2018); hábitat de especies amenazadas y reservorio de razas ganaderas autóctonas (Pulido & Picardo, 2012) —y bioculturales— arquitecturas vernaculares y patrimonios etnográficos expresados oficios y prácticas tradicionales y en matanzas y ritos festivos (Escribano, 2019; Hortelano Mínguez et al., 2022). La inclusión de la dehesa entre los Sistemas Agrarios de Alto Valor Natural (Oñate et al., 2014) o el reconocimiento por la UNESCO en 2003 de la Reserva de la Biosfera Dehesas de Sierra Morena expresan esos valores.

En España la superficie de dehesa ronda los 3,5 millones de hectáreas del oeste y sur peninsular ocupando nichos ecológicos muy diferentes. En términos latitudinales, se extiende entre los 36°27'25' Norte (Los Alcornocales, Cádiz) y los 41°13'42" Norte (Sayago, Zamora); son territorios climáticamente muy contrastados dentro del dominio mediterráneo (Sánchez de Ron et al., 2007). Las especializaciones pecuarias actuales responden en buena parte a esos contrastes. Así, por ejemplo, las mejores dehesas porcinas son las de encina, particularmente las de la variedad *Quercus rotundifolia*, debido a la calidad de sus bellotas. Las exigencias agroclimáticas de esta quercínea circunscribe su área de expansión prioritaria al Suroeste de Badajoz y Andalucía (Pérez Díaz, 1988). En las comarcas septentrionales cacereñas y castellanoleonesas las bajas temperaturas invernales frenan la expansión del *Quercus rotundifolia*, y el porcino se retrae en favor del bovino; al sureste de Badajoz y en las dehesas manchegas es el ovino el que prevalece.

Los *Pliegos de Condiciones* de las DOPs del cerdo ibérico no llegan a captar esas diferenciaciones y las riquezas que se les asocian: (a) definen amplias áreas de producción, que exceden con mucho a los ámbitos de expansión de las dehesas porcinas; (b) homologan a todas las dehesas, independientemente de sus diferenciaciones biogeográficas (o de otro tipo) y de sus diversas orientaciones y aprovechamientos pecuarios; y (c) proyectan una visión empobrecedora de la dehesa, circunscrita a su condición de área de alimentación ganadera. A resultas de ello incurren en una suerte de anomalía pecuaria (las únicas dehesas vinculadas con las DOPs del cerdo ibérico, *sensu stricto*, son las porcinas), al tiempo que las sinergias asociadas al territorio geográfico se desvanecen: en lo que tiene ver con sus relaciones con los atributos paisajísticos y patrimoniales de la dehesa (Silva Pérez, 2010), como con otras marcas de calidad agroalimentaria con las que comparten territorio. La coincidencia espacial de la DOP “Dehesa de Extremadura” con otros distintivos de calidad agroalimentaria homólogos (DOP Queso de la Serena, DOP Queso de Ibores, DOP Torta del Casar, DOP Miel de las Villuercas, IGP Cordero de Extremadura e IPG Ternera de Extremadura) ejemplifica esto último.

5. Conclusiones

Las DOPs del cerdo ibérico tienen una dilatada andadura. Las primeras (“Guijuelo” y “Dehesa de Extremadura”) se gestaron con anterioridad a la reglamentación europea del sector iniciada en 1992. Aquel contexto en nada tiene que ver con el actual: de emergencia de la agroalimentación territorializada y de apuesta por las cadenas agroalimentarias sostenibles, considerados hoy como adalides de sostenibilidad para la competitividad y el desarrollo.

En esa andadura el territorio ha ido ganando peso y la territorialidad ha pasado a considerarse como una cualidad competitiva emergente: la irrupción analítica y prospectiva de los SIALs y el auge de los planteamientos agroecológicos son exponentes de esa evolución. Las DOPs del cerdo ibérico asumen algunas de aquellas lógicas reivindicativas del territorio -reclamo de la especificidad local como argumento de diferenciación y de calidad; arraigos agroecológicos en la dehesa y apuesta por la ganadería autóctona-, pero a menudo sólo sobre el papel. Los *Pliegos de Condiciones* contravienen algunos de aquellos principios e incurren en contradicciones en sus apelaciones a los territorios: no entienden sus escalas; desestiman las especificidades y diferenciaciones geográficas; se solapan en sus demarcaciones; recaen en separaciones agroganaderas y agroindustriales. Ello parece comprometer la credibilidad de estas marcas y frenar sus expectativas para el desarrollo.

Pero no todas registran similares comportamientos, pudiéndose diferenciar tres modelos:

- 1) El modelo supraautonómico (“Guijuelo” y “Jabugo”), con zonas de producción y elaboración separadas y distantes, incidentes en desarraigos agroecológicos y separaciones productivas. Son DOPs comerciales y exportadoras donde las bases ganaderas se desdibujan. Responden a las lógicas de los mercados globales y para ellas el territorio es una marca.
- 2) “Dehesa de Extremadura” es la única DOP coincidente con su comunidad autónoma, pero su área de producción no es exclusiva de ésta. Tanto “Guijuelo” como “Jabugo” se sirven del área de producción de “Dehesa de Extremadura”, mostrando así esta DOP cierta especialización en el abastecimiento de cerdos. Exhibe, al mismo tiempo, grandes potencialidades sinérgicas con otros distintivos agroalimentarios no suficientemente exploradas.
- 3) “Los Pedroches” es la única DOP que opera a escala local. Sus dimensiones y sujeciones administrativas se ajustan a las lógicas de arraigo y proximidad de los SIALs. Cuenta con la ventaja de la emergencia de lo local como estrategia de marketing; ello no significa que esté siendo aprovechada: faltan estudios que lo corrobore.

Financiación

Este artículo forma parte del proyecto de I+D+i PID2019-105711RB-C62, financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033/

Referencias

- Aguilar Criado, E., Amaya Corchuelo, S., & López Moreno, I. (2016). Alimentos de calidad. Nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores. *Arxiu d'Etnografia de Catalunya*, (16), 137-152. <https://raco.cat/index.php/AEC/article/view/316716/406812>
- Aguilar Criado, E., Amaya Corchuelo, S., & Lozano Cabedo, C. (2022). Importancia de la producción alimentaria de calidad en el desarrollo de los territorios rurales. In E. Moyano Estrada (Eds.), *La España rural. Retos y oportunidades de futuro*. (Mediterráneo Económico 35, pp. 347-363). Colección Estudios Socioeconómicos, Cajamar-Caja Rural. <http://hdl.handle.net/10498/26550>
- Altieri, M.A. (2021). La agricultura tradicional como legado agroecológico para la humanidad. *Revista PH*, (104), 180-197. <https://doi.org/10.33349/2021.104.4960>
- Amaya Corchuelo, S. (2012). Conservando la dehesa, reinventando la cultura: las DOP del cerdo ibérico. In R. Baena Escudero, C. Foronda Robles, L. Galindo Pérez de Azpillaga, A. García Gómez, A. M. García López, B. García Martínez, I. Guerrero Amador, J. Navarro Luna, M.J. Prados Velasco, J. C. Posada Simeón (Coords.), *Investigando en rural* (pp. 281-288). Ulzama Ediciones.
- Amaya Corchuelo, S. & Aguilar Criado, E. (2012a). Saberes locales, tradición e innovación: el caso del jamón ibérico de bellota. *Revista Nuevas Tendencias en Antropología*, (3), 109-136. <http://hdl.handle.net/11441/49333>
- Amaya Corchuelo S. & Aguilar Criado, E. (2012b). La construcción de la calidad alimentaria: tradición, innovación y poder en las DOP del jamón ibérico en España, *Revista de Economía Agrícola*, (59), 39-52. <http://hdl.handle.net/11441/49467>
- Amaya Corchuelo, S., Froehlich, J. M., & Aguilar Criado, E. (2019). Singularidades en venta. Uso de valores culturales y construcción de la distintividad en los casos de jamón ibérico en España y de la carne de la Pampa en Brasil. *AGER: Revista de Estudios sobre Despoblación y Desarrollo Rural*, (26), 35-66. <https://doi.org/10.4422/ager.2018.10>
- Bele, B., Norderhaug, A., & Sickel, H. (2018). Localized agri-food systems and biodiversity. *Agriculture*, 8(2), 22. <https://doi.org/10.3390/agriculture8020022>
- BOE (2014). *Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico*. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2014/01/10/4>
- Bravo Rubio, R. & Briz de Felipe, T. (2013). El origen como estrategia diferenciadora en la cadena alimentaria. In J. Briz Escribano & I. de Felipe Boente (Eds.), *Metodología y funcionamiento de la cadena de valor alimentaria. Un enfoque pluridisciplinar e internacional* (pp. 217-240). Editorial Agrícola.
- Cambra, J. & Villafuerte, A. (2009). Denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas: justificación de su empleo y valoración de su situación actual en España". In J. Lamo de Espinosa (Ed.), *El nuevo sistema agroalimentario en una crisis global. Serie Mediterráneo Económico* (pp. 329-350). Fundación Cajamar.
- Castelló, E. (2020). Storytelling in applications for the EU quality schemes for agricultural products and foodstuffs: place, origin and tradition. *Spanish Journal of Agricultural Research*, 18(2), e0105. <https://doi.org/10.5424/sjar/2020182-16192>
- Compagnone, C. (2012). Les appellations d'origine contrôlée comme ordre négocié. *Dans Négociations*, 18(2), 63-80. <https://doi.org/10.3917/neg.018.0061>
- Copernicus Global Land Service. (2021). CORINE Land Cover 2018. <https://land.copernicus.eu/pan-european/corine-land-cover>
- Darolt, M. R., Lamine, C., Brandenburg, A., Alencar, M. D., & Abreu, L. S. (2016). Redes alimentares alternativas e novas relações produção-consumo na França e no Brasil. *Ambiente & Sociedade*, 19, pp. 1-22. <https://doi.org/10.1590/1809-4422ASOC121132V1922016>
- De la Cruz, E. R. R., Aramendia, G. Z., & Ruiz, E. C. (2020). The sustainability of the territory and tourism diversification: a comparative analysis of the profile of the traditional and the oenologic tourist through the future route of wine in Malaga. *J. Bus. Econ.*, 11(1), 22-41. [https://doi.org/10.15341/jbe\(2155-7950](https://doi.org/10.15341/jbe(2155-7950)

- Delgado Urrecho, J.M., (2018). Más allá del tópico de la España vacía: una geografía de la despoblación. In A. Blanco, J. A. Chueca, S. López-Ruiz, & A. Mora. (Coords.) *Informe España 2018* (pp. 232-295). Universidad Pontificia Comillas.
- Díez Vial, I. (2011). Geographical cluster and performance: The case of the Iberian ham. *Food Policy*, 36 (4), 517-525. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2011.04.002>
- Dos Reis Lopes, C. M., Rengifo Gallego, J. I., & Correia Leitão, J. C. (2021). La relación de los productos agroalimentarios de calidad diferenciada con el turismo en España y Portugal. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, (89). <https://doi.org/10.21138/bage.3020>
- Duchacek, I. D. & Duchacek, H. (2019). *The territorial dimension of politics: within, among, and across nations*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780429315244>
- eAmbrosia. The UE geographical indications register. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>
- Eden, S., Bear, C., & Walker, G. (2008). Understanding and (dis)trusting food assurance schemes: consumer confidence and the 'knowledge fix'. *Journal of Rural Studies*, (24), 1-14. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2007.06.001>
- Eldesouky, A., Mesias, F.J., Elghannam, A., & Escribano, M (2018). Can extensification compensate livestock greenhouse gas emissions? A study of the carbon footprint in Spanish agroforestry systems. *Journal of Cleaner Production*, (200), 28-38. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.07.279>
- Escribano, J. M. (2019). Arquitectura vernácula y paisaje en la comarca de Tentudía. Un binomio extraordinario para entender sus cortijos y casas de campo. In *XX Jornada de Historia de Fuente de Cantos: Arquitectura* (pp. 55-82). Asociación Cultural Lucerna.
- Esteban, S. & Climent, E. (2020). Patrimonio territorial y modelos productivos en las denominaciones de origen del vino: el caso del Valle del Ebro. In M.T. Fernández, R.C. Lois, M.A. Martín-Lou, M.C. Mínguez, M. Valenzuela, & A. Zárate (Eds.), *España, puente entre continentes* (pp. 398-409). Centro Nacional de Información Geográfica.
- Food and Agriculture Organisation. (2014). *Developing sustainable food value chains Guiding principles*. <http://www.fao.org/3/I3953E/I3953e.pdf>
- Fournier, S. & Muchnik, J., (2012). El enfoque «SIAL» (Sistemas Agroalimentarios Localizados) y la activación de los recursos territoriales. *Agroalimentaria*, 18(34), 133-144. <https://www.redalyc.org/pdf/1992/199222712011.pdf>
- Freitas Caetano, S. & Del Canto Fresno, C. (2014). Desarrollo Territorial, gobernanza y Denominaciones de Origen: El estudio de las "DOs" vitivinícolas de Mérida, Mondéjar y Uclés. *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, 34(2), 65- 95. http://dx.doi.org/10.5209/rev_AGUC.2014.v34.n2.47073
- García Delgado, F. J., Domínguez Santos, D., & Pizarro Gómez, A. (2017). La industria cárnica del porcino ibérico en Jabugo (Huelva, España), 1997-2016. *Revista de Estudios Andaluces*, (34), 120-154. <http://dx.doi.org/10.12795/rea.2017.i34.05>
- García, A., Perea, J., Acero, R., Angón, E., Toro, P., Rodríguez, V., & Gómez Castro, A.G. (2010). Structural characterization of extensive farms in andalusian dehesas. *Archivos de Zootecnia*, 59(228), 577-588. <https://doi.org/10.4321/S0004-05922010000400011>
- Gásquez Abad, J.C., Martínez López, F., & Barrales Molina, V. (2011). Las indicaciones de origen protegidas como elemento de diferenciación de los productos agroalimentarios: el caso del Jamón de España. *Cuadernos de Gestión*, 12(2), 103-129. <https://doi.org/10.5295/cdg.100264jg>
- Gómez Benito, C. & Lozano, C. (2014). ¿Consumidores o ciudadanos? Reflexiones sobre el concepto de ciudadanía alimentaria". *Panorama social*, (19), 77-90. https://www.funcas.es/wp-content/uploads/Migracion/Articulos/FUNCAS_PS/019art07.pdf
- González de Molina, M (2012). Argumentos ambientales para la renovación de la historia agraria. *Vínculos de Historia*, (1), 95-114. <https://vinculosdehistoria.com/index.php/vinculos/article/view/7>

- González Romero, G., Silva Pérez, R., & Cánovas-García, F. (2022). Territorialised Agrifood Systems and Sustainability: Methodological Approach on the Spanish State Scale. *Sustainability*, 14(19). <https://doi.org/10.3390/su141911900>
- Goodman, D., DuPuis, E.M., & Goodman, M.K. (2012). *Alternative Food Networks. Knowledge, Practice and Politics*. Ed. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203804520>
- Goulart Rocha, F. & Tulla, A. F. (2015). Turismo agroalimentario en áreas de cultivo de manzana en la Región Sur de Brasil. *Cuadernos de Turismo*, (35), 211-230. <https://doi.org/10.6018/turismo.35.221581>
- Granado Díaz, R., Villanueva, A.S., Rodríguez Entrena, M., Salazar Ordóñez, M., Estévez, M., Sanz, A., & Manrique, T. (2021). ¿Existe un patrón de preferencias del consumidor diferente según el tipo de jamón ibérico?. *Información Técnica Económica Agraria-ITEA*, 117(5), 557-579. <https://doi.org/10.12706/itea.2021.002>
- Herzon, I., Birge, T., Allen, B., Povellato, A., Vanni, F., Hart, K., Radley, G., Tucker, G., Keenleyside, C., Oppermann, R., Underwood, E., Poux, X., Beaufoy, G., & Pražan, J. (2018). Time to look for evidence: Results-based approach to biodiversity conservation on farmland in Europe. *Land Use Policy*, (71), 347-354. <https://doi.org/10.1016/j.landusepol.2017.12.011>
- Horrillo Gallardo, A., Gaspar García, P., Díaz Caro, C., & Escribano Sánchez, M. (2020). Análisis económico-estructural de explotaciones ganaderas ecológicas en dehesas y pastizales de Extremadura. *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, (256), 133-171. <https://www.miteco.gob.es/ministerio/pags/Biblioteca/Revistas/pdf%5FFREEAP%2FPdf%5FFREEAP%5Fr256%5F133%5F171%2Epdf>
- Hortelano Mínguez, L. A., Martín Jiménez, M. I., & Izquierdo Misiego, J. I. (2022). Potencial turístico del cerdo ibérico en Salamanca: patrimonio territorial y cultura inmaterial. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 20(2), 503-518. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2022.20.035>
- Ibáñez Jiménez, Á., Jiménez Olivencia, Y., Mesa Pedrazas, Á., Porcel-Rodríguez, L., & Zimmerer, K. (2022). A Systematic Review of EU-Funded Innovative Agri-Food Projects: Potential for Transfer between Territories. *Land*, 11(4). <https://doi.org/10.3390/land11040519>
- Lamine, C., Bui, S., & Ollivier, G. (2015). Pour une approche systémique et pragmatique de la transition écologique des systèmes agri-alimentaires. *Cahiers de recherche sociologique*, (58), 95-117. <https://doi.org/10.7202/1036208ar>
- Leco Berrocal, F. & Mateos Rodríguez, A. B. (2015). Situación actual y perspectivas de la industria del porcino en Extremadura. *Revista de estudios extremeños*, 71(1), 689-706. https://www.dip-badajoz.es/cultura/ceex/reex_digital/reex_LXXI/2015/T.%20LXXI%20n.%201%202015%20en.-abr/75858.pdf
- Leco Berrocal, F., Pérez Díaz, A., & Mateos Rodríguez A.B. (2017). Crisis demográfica en la Extremadura rural: valoración a través de los Grupos de Acción Local (2007-2014). *Cuadernos Geográficos*, 56(1), 76-100. <https://revistaseug.ugr.es/index.php/cuadgeo/article/view/4018>
- Linck, T. (2018). ¿Constituyen las Denominaciones de Origen palancas para la implementación de un desarrollo territorial sustentable y justo? In P. Pérez, A. González & W. Picado (Coords.), *Saberes de origen. Experiencias de México y Centroamérica* (pp. 27- 39). Ed. UNAM.
- López García, D., Benlloch Calvo, I., Calabuig Tormo, V., & Carucci, P. (2021). Las transiciones hacia la sostenibilidad como procesos de final abierto: Dinamización Local Agroecológica con horticultores convencionales de l'Horta de València". *Boletín de la Asociación Española de Geografía*, (88). <https://doi.org/10.21138/bage.2968>
- Martínez Arnáiz, M., Baraja Rodríguez, E., & Herrero Luque, D. (2021). Marca y territorio: entorno regulatorio y nuevas estrategias de diferenciación en las denominaciones de origen protegidas (DOP) vitivinícolas. In J. L. García Rodríguez (Ed.), *Libro de resúmenes de los trabajos del XXVII Congreso de la Asociación Española de Geografía* (pp. 315-316). AGE y Departamento de Geografía e Historia de la Universidad de La Laguna.
- Martínez-Arnáiz, M., Baraja-Rodríguez, E., & Herrero-Luque, D. (2022). Multifunctional Territorialized Agri-Food Systems, Geographical Quality Marks and Agricultural Landscapes: The Case of Vineyards. *Land*, 11(4). <https://doi.org/10.3390/land11040457>

- Martínez Ruiz, M. P. & Jiménez Zarco, A. I. (2006). La potenciación del origen en las estrategias de marketing de productos agroalimentarios: objetivos, situación e implicaciones. *Boletín Económico de ICE*, (2880), 13-30.
- Mesías, F. J., Gaspar, P., Escribano, M., & Pulido, F. (2010). The role of protected designation of origin in consumer preference for iberian dry-cured ham in Spain. *Italian Journal of Food Science*, 22(4), 367-376. <https://www.researchgate.net/publication/255180013> The role of protected designation of origin in consumer preference for iberian dry-cured ham in Spain
- Millán Vázquez de la Torre, G., Amador, L., & Arjona Fuentes, J.M. (2016). La denominación de origen protegida “Los Pedroches” como ruta gastronómica del jamón ibérico: análisis del perfil del visitante y evolución futura. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 13(77). <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cdr13-77.dopp>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2017). Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas Supra-autonómicas (Pliegos de Condiciones). https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/Copia_de_reglamentacion.aspx
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2021). Datos estadísticos de DOP/IPG/ETG de España. Productos Agroalimentarios con DOP/IPG/ETG (2008-2020). <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/>
- Moragues Faus, A., Marsden, T., Adlerová, B., & Hausmanova, T. (2020). Building diverse, distributive, and territorialized agrifood economies to deliver sustainability and food security. *Economic Geography*, 96(3), 219-243. <https://doi.org/10.1080/00130095.2020.1749047>
- Oñate J.J., Pereira, D., Acebes, P., & García, E. (2014). *Propuesta metodológica para la identificación y valoración de Sistemas de Alto Valor Natural (Proyecto SAVN)*. WWF. http://awsassets.wwf.es/downloads/wwf_savn_propuesta_metodologica_def.pdf
- Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. (1958). *Lisboa- Sistema internacional para el registro de las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas*. <https://www.wipo.int/lisbon/es/index.html>
- Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. (2015). *Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas* (adoptado el 20 de mayo de 2015). <https://wipolex.wipo.int/es/text/371576>
- Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. (2021). Principales disposiciones y ventajas del Acta Ginebra del Arreglo de Lisboa (2015). <https://www.wipo.int/publications/en/details.jsp?id=4346>
- Pérez Díaz, A. (1988). *Cambios y problemática en la dehesa. El Suroeste de Badajoz*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Extremadura.
- Pizarro Gómez A., García Delgado F. J., & Pérez-Mora, C. (2020). Cambios en la industria de transformación del cerdo ibérico en la Sierra de Huelva (2002-2020). *Cuadernos Geográficos*, 60(1), 203-224. <https://doi.org/10.30827/cuadgeo.v60i1.15600>
- Pizarro Gómez, A., Šadeikaitė, G., & García Delgado, F.J. (2021). Changes of Dynamics in Local Productive Systems Based on the Iberian Pig Transformation Industry in Western Sierra Morena (Spain). *Land*, 10(1343). <https://doi.org/10.3390/land10121343>
- Poponi, S., Arcese, G., Mosconi, E. M., Pacchera, F., Martucci, O., & Elmo, G. C. (2021). Multi-actor governance for a circular economy in the agri-food sector: bio-districts. *Sustainability*, 13(9), 4718. <https://doi.org/10.3390/su13094718>
- Pulido, F. & Picardo, A. (Coord.) (2012). Libro verde de la dehesa. Documentos para el debate hacia una estrategia ibérica de gestión. <http://clubseniorextremadura.es/extre-noticias/LVD%202016.pdf>
- Ramírez García, S., Mancha Cáceres, O.M., & Del Canto-Fresno, C. (2016). Las agriculturas territorializadas, oportunidades y retos frente al paradigma agroindustrial. *Documents d'Anàlisi Geogràfica* (62/3), 636-660. <https://doi.org/10.5565/rev/dag.374>
- Rey Al., Amazán D., & García-Casco, M. J. (2013). A practical study on the feasibility of alpha and gamma-tocopherol quantification for distinguishing Iberian pig feeding systems. *Grasas y Aceites* 64(2), 148-156. <https://doi.org/10.3989/gya.130212>

- Rocchetti, G., Lucini, L., Calza, E., Odello, L., & Bavaresco, L. (2021). Wine metabolomics and sensory profile in relation to terroir: a case study focusing on different wine-growing areas of Piacenza province (Italy).
- Rodríguez, A. G. (2017). *Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y sistemas alimentarios sostenibles: una propuesta para la formulación de políticas integradoras*. CEPAL. <https://repositorio.cepal.org/handle/11362/42356?show=full>
- Ruiz Pulpón, Á. R. & Plaza Tabasco, J. J. (2015). Distintivos de calidad agroalimentaria en Castilla-La Mancha (España). Influencia de la escala en la gobernanza territorial. *DRd-Desenvolvimento Regional Em Debate*, (5/2), 48-70. <https://doi.org/10.24302/drd.v5i2.991>
- San Miguel Ayanz, A. (1994). *La dehesa española. Origen, tipología, características y gestión*. Fundación Conde del Valle de Salazar, Madrid.
- Sánchez de Ron, D., Elena-Rosellón, R., Roig Gómez, S., & García del Barrio, J. M. (2007). Los paisajes de dehesa en España y su relación con el ambiente geoclimático. *Cuaderno de la Sociedad Española de Ciencias Forestales*, (22), 171-176. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4252050.pdf>
- Sánchez Hernández, J. L., Aparicio Amador, J., Alonso Santos, J. L., & Rodero González, V. (2009). Las Denominaciones de Origen: ¿una vía hacia el desarrollo territorial? El ejemplo de la DO Ribera del Duero. In J. Salom & J.M. Albertos (Eds.), *Redes socioinstitucionales, estrategias de innovación y desarrollo territorial en España* (pp. 67-98). Publications de la Universitat de Valencia.
- Sánchez Vega, L., Amaya Corchuelo, S., & Espinoza Ortega, A. (2019). Percepción de la calidad y confianza en el jamón ibérico. Perspectivas del consumidor y del vendedor. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional* (29/54). <https://doi.org/10.24836/es.v29i54.797>
- Sanz Cañada, J. (2014). Sistemas agroalimentarios locales y multifuncionalidad. Un enfoque de investigación en alimentos, ciencias sociales y territorio. In M.C. Del Valle Rivera (Coord), *El desarrollo hoy. Hacia la construcción de nuevos paradigmas* (pp. 87-103). Instituto de Investigaciones Económicas-UNAM.
- Sanz Cañada, J. & García Azcárate, T. (2020). Paisajes, patrimonio y gobernanza territorial en sistemas agroalimentarios locales. *Estudios Geográficos*, 81(289), e043. <https://doi.org/10.3989/estgeogr.202057.057>
- Sanz Pagés, A., Estévez María, M., & Manrique Gordillo, T. (2021). Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico. *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, (257), 33-60. https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf/REEAP%5Cpdf/REEAP_r257_completa.pdf
- Schmitz, M.F., Arnaiz Schmitz, C., & Sarmiento Mateos, P. (2021) High Nature Value Farming Systems and Protected Areas: Conservation Opportunities or Land Abandonment? A Study Case in the Madrid Region (Spain). *Land*, (10/721). <https://doi.org/10.3390/land10070721>
- Serrano, M. P., Ruiz de Dulanto, N., & Rey, A. I. (2020). Nuevas alternativas en la alimentación del cerdo Ibérico: uso de la avellana Gevuína. *ITEA-Información Técnica Económica Agraria*, 116(4), 338-352. <https://doi.org/10.12706/itea.2020.009>
- Silva Pérez, R. (2010). La dehesa vista como paisaje cultural. Fisonomías, funcionalidades y dinámicas históricas. *Ería*, (82), 143-157. <https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/73747/Dialnet-LaDehesaVistaComoPaisajeCultural-3330772-1-15.pdf?sequence=1>
- Silva Pérez, R. & Fernández Salinas, V. (2015). Claves para el reconocimiento de la dehesa como paisaje cultural de Unesco. *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, 35(2), 121-142. https://doi.org/10.5209/rev_AGUC.2015.v35.n2.50117
- Soini, K., Pouta, E., Latvala, T. & Lilja, T. (2019). Agrobiodiversity Products in Alternative Food System: Case of Finnish Native Cattle Breeds. *Sustainability*, 11(12), 3408. <https://doi.org/10.3390/su11123408>
- Tolón Becerra, A. & Lastra Bravo, X. (2009). Los alimentos de calidad diferenciada. Una herramienta para el desarrollo rural sostenible. *Revista Electrónica de Medio Ambiente*, (6), 45-67. <https://www.ucm.es/data/cont/media/www/pag-41220/tolonarticulo.pdf>

- Torres Salcido, G. (2017). Apuntes sobre los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Del Distrito Industrial al desarrollo territorial. *Estudios Latinoamericanos*, (40), 19-36. <https://doi.org/10.22201/cela.24484946e.2017.40.61575>
- Tregear, A., Arfini, F., Belletti, G., & Marescotti, A. (2007). Regional foods and rural development: The role of product qualification". *Journal of Rural Studies*, 23(1), 12-22. <https://doi.org/10.22201/cela.24484946e.2017.40.61575>
- Van Ittersum, K., Meulenbergh, M. T. G., Van Trijp, H. C. M., & Candel, M. J. J. M. (2007). Consumers' appreciation of regional certification labels: A pan-european study". *Journal of Agricultural Economics*, 58(1), 1-23. <https://doi.org/10.1111/j.1477-9552.2007.00080.x>
- Wiskerke, J. S. C. (2010). On places lost and places regained: Reflections on the alternative food geography and sustainable regional development. *International Planning Studies*, (14), 369-387. <https://doi.org/10.1080/13563471003642803>
- Yagüe, M. J. & Jiménez, A. I. (2002). Estrategias de diferenciación en los mercados agroalimenticios: la percepción de la imagen de la Denominación de Origen. *Investigación y Marketing*, (76), 31-35.