

## **LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y OTROS SIGNOS DE CALIDAD**

**Dra. Patricia Sánchez Trejos**  
**Escuela de Agronomía**  
**UCR**

Las denominaciones de origen son un derecho de propiedad intelectual "sui generis", que brinda una oportunidad a nuestros productos tradicionales de contar con un valor agregado mediante una protección legal que reconoce su exclusividad. Se debe cumplir con una serie de requisitos que deben plasmarse en un pliego de condiciones y que demuestren que la calidad del producto es uniforme y debida a su medio geográfico, histórico, natural y/o humano. Sus titulares únicamente deberán solicitar su inscripción ante los entes competentes, la denominación de origen pertenecerá al estado.

Con la denominación de origen se obtiene una certificación de calidad conferida a productos cuya materia prima, proceso de transformación, mercadeo y prestigio están ligados a una zona geográfica delimitada.

La denominación de origen entre otros signos oficiales de calidad, han permitido el desarrollo económico, social y cultural de diversas zonas rurales de países europeos; donde han nacido como producto de dificultades en su comercialización y han estado a punto de desaparecer. a través de éstas certificaciones se rescata su valor y promocionar aquellos productos que han demostrado tener sus "propias características", logrando grandes ventajas comparativas en la comercialización de éstos. A la vez esta certificación presenta un oportunidad para proteger la agricultura tradicional.

Las políticas de promoción para productos alimenticios originarios y tradicionales están cobrando un elevado interés como alternativa para el desarrollo del medio rural, a la vez que la demanda por estos productos se ha ido incrementando.

***En Latinoamérica, estos signos de calidad son poco conocidos y se está desaprovechando una gran oportunidad. Por ese motivo, el Ministerio de agricultura en coordinación con el ministerio de ciencia y tecnología y otras instancias del sector público, y privado han apoyado diferentes iniciativas que permitan estrategias para llegar a contar con esta certificación de productos agroalimentarios". Entre las iniciativas se conformó una Comisión de trabajo tanto para denominaciones de origen como otros signos oficiales de calidad, se ha dado a conocer el tema en las diferentes regiones, contando con el apoyo del MICIt-CONICIT para impartir el seminario internacional: "SIGNOS OFICIALES DE CALIDAD UNA OPORTUNIDAD PARA DAR VALOR AGREGADO Y DIFERENCIAR LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS."***

***y se han fomentado convenio de, intercambios y capacitaciones con Francia y España. El proceso de adopción de estas certificaciones ha de llevarse de la mano con el consumidor.***

### **A. IMPACTO SOCIAL DEL SEMINARIO:**

Se cumplió con el objetivo propuesto de inducir en los diferentes sectores de la población los beneficios de los signos oficiales de calidad, se ha coordinado con agricultores y extensionistas para visitar localidades interesadas en conocer y poder ostentar dichos signos.

La Comisión Nacional de Denominaciones de origen y otros signos de calidad se creó en el Ministerio de agricultura y ganadería y ha sido considerada en el Taller: Regionalización del plan de apoyo a los productores de café en Centroamérica y elaboración de un Programa operativo para el período 2006-2008 de la Agencia Española de Cooperación Internacional, impartido en Guatemala del 8 al 10 de febrero de este año como una estructura fundamental para implementar las denominaciones de origen y otras certificaciones, de forma que se implementará una comisión similar a nivel regional, solo para el café que es lo primero que quieren implementar. GENERACIÓN DE VALOR AGREGADO POR MEDIO DE PRODUCTOS DIFERENCIADOS.

Dra. Patricia Sánchez Trejos  
Facultad de Ciencias Agroalimentaria  
Escuela de Agronomía  
Universidad de Costa Rica

Las políticas de promoción para productos alimenticios originarios y tradicionales están cobrando un elevado interés como alternativa para el desarrollo del medio rural, a la vez que la demanda por estos productos se ha ido incrementando. Es por lo anterior que el programa de la Vicerrectoría de Acción Social N. ED-1648: "CALIDAD INTEGRADA, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTROS SIGNOS OFICIALES COMO ESTRATEGIA PARA EL DESARROLLO DE COSTA RICA", junto con el proyecto ED-1649: "Estrategias para establecer signos oficiales de calidad, han ido dando a conocer en diferentes comunidades las ventajas y desventajas de contar con estas y otras certificaciones que permitan una diferenciación del producto y aseguran la subsistencia del pequeño productor ante la tendencia a firmar tratados de libre comercio.

Hay que considerar que por valor agregado, a diferencia de lo que generalmente se ha reconocido como el valor logrado a través de la cadena industrial, también debe considerarse el valor real desde un punto de vista socioeconómico, cultural y ambiental. Para hablar de valor real es importante tomar en cuenta la inversión realizada en aquellos factores no económicos como lo son: la calidad ambiental, la seguridad alimentaria, la salud, la tradición, los métodos y técnicas de producción y la protección del conocimiento desarrollado en una comunidad asociado a productos diferenciados, a su transformación o a su elaboración.

En Europa los productos protegidos van día a día en aumento, y el sistema está en manos de los Ministerios de Agricultura. En España, del desarrollo logrado en las diferentes Comunidades Autónomas a través de sus productos estrella, se visualiza una filosofía sociocultural y ambiental, que ha sido protegida a través de este tipo de propiedad intelectual "Sui generis". La titularidad de estos productos le pertenece al Estado y el concesionario es la comunidad, la cual cuenta con un Consejo Regulador que vela por que se cumpla el pliego de condiciones técnicas que ellos mismos han indicado y se mantiene un estricto control para que no se pierda la calidad certificada. Entre los

productos Europeos más reconocidos están: las bebidas espirituosas (el caso del Champagne y los diferentes tipos de vinos), posteriormente los quesos y en la actualidad numerosos productos entre los que predominan arroz, garbanzos, lentejas y principalmente frijoles, conocido en España como judías, alubias y fabas, entre otros. Se rescatan conjuntamente las recetas, se hacen campañas de publicidad agresivas, se realizan ferias importantes y se desarrolla el agroturismo.”

En Costa Rica entre los productos que podrían llegar a ostentar estas certificaciones están: El café, el palmito, los productos lácteos, las frutas tropicales, los productos cárnicos y los basados en estos, así como muchos otros como flores y hasta servicios.

Entre los principales tipos de certificaciones que se han desarrollado en Europa están:

- La Denominación de Origen se da cuando el alimento es producido, transformado o elaborado en un área geográfica delimitada, con un saber y conocimientos específicos reconocidos y constatados. Se requiere un nexo entre el territorio, el producto y la tradición. Reglamento CEE N. 2081/92.



- La Indicación Geográfica Protegida, el vínculo con el medio geográfico, es referido tanto a factores naturales como humanos. Este sigue presente en al menos una de las etapas de producción, de transformación o de elaboración. Reglamento CEE N. 2082/92.



Otros signos de calidad importantes son:

- Etiqueta tradicional garantizada: la cual no hace referencia al origen y se destaca una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional.



- Etiqueta roja: Basada en excelentes cualidades organolépticas. En esta certificación se refuerzan las exigencias técnicas de un producto con calidad



superior.

- Agricultura orgánica: Certificación ya lograda en Costa Rica, satisface las exigencias ambientales del consumidor, sin usar agroquímicos.



- Certificado de conformidad: Se respetan unos requisitos técnicos plasmados en un pliego de condiciones



- Comercio Justo: Certificación en la que Europa ha sido pionera y que sin pretender cambiar las normas de comercio internacional, creó de forma paralela. Se basa en la equidad, la justicia y la agricultura sostenible. El fin es el de ayudar a grupos excluidos, brindar información, concientizar y abrir nuevos mercados. Entre las ventajas: se reduce la cadena productor-consumidor, se apoya a organizaciones de pequeños agricultores, se promueve la participación de grupos minoritarios, la protección del ambiente, se crea conciencia en cuanto a precios, en cuanto a administración democrática y a información fiable. Se busca un salario digno, desarrollo rural, respeto al ambiente y a la salud, refleja valores y cultura.

Entre las ventajas que podría tener el desarrollo del sistema en nuestro país están:

- se protegería la agricultura tradicional
- se evitaría la biopiratería
- ya existe un marco legal
- se fomentaría el uso de tecnologías limpias
- se minimizaría el impacto ambiental
- se aseguraría un alimento inocuo
- permitiría el desarrollo rural, industrial y agroturístico de la zona
- se convertiría en instrumento para la competitividad de mercados.
- permitiría el rescate de la identidad cultural, preservando y valorando años de historia, experiencia acumulada, paisaje, tradición propia del cultivo, el terruño y las formas de preparación.
- beneficiaría tanto al consumidor por una mejor calidad del producto, un origen y un proceso conocidos, fácil identificación de rasgos externos y atributos del producto y por el etiquetaje claro y transparente.
- Mejoraría el control a través de la trazabilidad, asegurado por auditorías que verifican el cumplimiento de la norma indicada.

Algunas de las desventajas que podrían presentarse son:

- Hay desconocimiento de estos temas
- No hay cultura de valorar los productos propios
- Se tiende a copiar reglamentos sin tener en cuenta la Realidad Nacional
- Se requiere de grandes esfuerzos para la regionalización y la organización.

El primer seminario realizado en Costa Rica en este tema: "SIGNOS OFICIALES DE CALIDAD UNA OPORTUNIDAD PARA DAR VALOR AGREGADO Y DIFERENCIAR LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS", fue organizado por la Vicerrectoría de Investigación de la Universidad de Costa Rica y contó con el apoyo de la ONUDI, Cooperativa SOLPRIN, INTERCO-AQUITAINE y el INRA de Francia y con el del MICIT, CONICIT, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, Sanidad Vegetal y PROCOMER.

Las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas entre otros signos oficiales de calidad, han permitido el desarrollo económico, social y cultural de diversas zonas rurales de países europeos; al rescatar, valorar y promocionar aquellos productos que han demostrado tener características "propias", logrando grandes ventajas comparativas para la comercialización de éstos.

En Latinoamérica, estos signos de calidad son poco conocidos y se desaprovecha esta gran oportunidad. En la actualidad, organismos como la Agencia Española de Cooperación Internacional y el Ministerio de Agricultura pesca y Alimentación de España, han realizado en Guatemala, el Taller: "Regionalización del plan de apoyo a los productores de café en Centroamérica y elaboración de un Programa operativo para el período 2006-2008 de la Agencia Española de Cooperación Internacional, en el cual se dio énfasis a la obtención de un valor añadido para apoyo del Sector Cafetalero a través de una Denominación de Origen.

Hasta el momento la Universidad de Costa Rica, se ha dedicado a la tarea de impulsar, capacitar, difundir y asesorar a los diferentes actores de la cadena agroalimentaria en temas de calidad, especialmente en las denominaciones de origen y otros signos de

calidad. Se ha trabajado en alianza con instituciones gubernamentales, productores, transformadores, comercializadores, consumidores entre otros. Se logró crear bajo el mandato del MAG, la Comisión Nacional de Denominaciones de origen y otros signos distintivos de calidad, en donde se ha conjuntado una masa crítica de profesionales competentes en el tema, apoyados por las distintas instituciones participantes, entre ellas: MAG, MICIT-ECA, Ministerio de Economía, Registro Nacional de la Propiedad Industrial, UCR, ICT, representantes de los consumidores, CNP, ICAFE, entre otros.

Aparte de ésta inducción y la coordinación con los diferentes sectores involucrados: profesionales, productores, industriales y comercializadores de las diferentes zonas geográficas del país, se han establecido las estrategias para desarrollar el Sistema correspondiente. En Costa Rica ya existe la ley de Marcas N. 7978, que contempla la figura de la Denominación de origen y otros signos distintivos, por lo que se ha trabajado en el Reglamento correspondiente, de forma que se adapte a la realidad Costarricense. El reglamento fue sometido para su análisis jurídico al Magistrado Dr. Enrique Ulate, del Tribunal Agrario, y al Lic. José Jiménez Fallas, que conjuntamente lo presentamos a la Comisión de Propiedad intelectual para que fuera tomado en cuenta para la publicación del Decreto en La Gaceta.

Se ha conformado una Comisión Nacional de Denominación de Origen, integrada por profesionales de las siguientes instituciones: MAG, MICIT-ECA, Ministerio de Economía, Ministerio de Salud, Registro Nacional de la Propiedad Industrial, UCR, ICT, representantes de los consumidores, CNP.

En resumen los productos acogidos a una denominación de origen o específica presentan características propias, se relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de su elaboración. Solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo lo identificarán, por lo que dicho origen debe ir avalado por un Consejo Regulador de la denominación conformado en la misma zona. En Europa, los arroces y legumbres de las variedades autorizadas proceden exclusivamente de plantaciones inscritas. La recolección ha de realizarse de acuerdo a lo indicado en el pliego de condiciones y según la época que el consejo determine, a fin de que el grano este maduro. El consejo vigila los rendimientos del grano y cataloga el mismo a fin de asignarle una categoría. Una vez certificada la calidad el Consejo Regulador entrega las contraetiquetas numeradas correspondientes a la industria o cooperativa envasadora. En España hay principalmente dos tipos de arroces con estas certificaciones el de Calasparra y el del Delta del Ebro y en cuanto al frijol cada Comunidad Autónoma presenta su propio tipo.

Con estas certificaciones se podría subsanar el déficit creciente de la capacidad productiva nacional para abastecer la demanda interna de productos agropecuarios básicos como lo son el frijol, el arroz y el maíz. Demanda muchas veces sustituida o complementada por productos importados por medio de la triangulación y que compiten en forma desleal con la producción nacional. Productos que a su vez en países desarrollados gozan de protección como subsidios a agricultores, uso abusivo de agroquímicos, uso de variedades transgénicas, tecnologías de punta, bajos costos de mano de obra y falta de mejores sistemas de seguridad social, lo que crea una mayor asimetría.

Si se logra diferenciar nuestras variedades de arroz y de frijoles con una certificación de las mencionadas, puede que este valor agregado les permita subsistir pese a la apertura comercial y esto ayudará a la seguridad alimentaria, ya que se podrán conservar aquellas variedades criollas y comerciales desarrolladas en el país, que se diferencian y cuya calidad es conocida por el consumidor por encima de las que vendrán a raíz de los tratados de libre comercio. Por otra parte tanto el frijol (*Phaseolus vulgaris*, L.) como el arroz (*Oriza sativa*) forman parte esencial de nuestro plato tradicional el “gallo pinto”, el cual ha sido muy mencionado en diferentes encuestas como potencial acreedor a éste tipo de certificación. En el se suman los altos contenidos proteínico y del aminoácido lisina del frijol, con los elevados valores de los aminoácidos azufrados: metionina y cisteina del arroz.

Hay que fortalecer lo local, preservando sus valores culturales, y considerar que “no hay globalidad que valga si no hay localidad que sirva”



PROGRAMA N. ED-1648: "Calidad integrada, denominaciones de origen y otros signos oficiales como estrategia para el desarrollo de costa rica

a. OBJETIVOS DEL PROYECTO:

Identificar estrategias que permitan desarrollar un Sistema de Signos Oficiales de Calidad

Asegurar valor agregado para productos típicos

ACTIVIDADES REALIZADAS	FECHA Y LUGAR	RESULTADOS E IMPACTOS
Capacitación	19 enero 2004, Ujarrás, Cámara Chayoteros	Un total de 40 personas
Gira a Cooperativa de Chayoteros	16 de febrero, Ujarrás, Cámara Chayoteros	Un total 30 personas
Gira a Talamanca	febrero, en Apta, Bribri, Limón	Un total 12 personas
Gira a Talamanca	abril, Bribri.	Un total de 20 personas
Teleconferencia dirigida	16 de marzo 2004, sala telecoferencias UNED	Un total de 140 personas en los 7
Conferencia	20 y 22 de marzo, Dante Alighieri, San Vito	Un total 40 personas
Capacitación MAG-Extensión	16 abril Expo Pococí	Un total 30 personas
Capacitación MAG-Extensión	21 abril, Atenas	un total 30 personas
Conferencia	4 mayo, Fac. Agronomía	Un total 36 personas
Curso video histórico	INA, 7 al 11 de junio 2004	Un total 24 personas
Capacitación a Comisión Nac.SOC	14 de junio 2004, Sala azul, MAG	Un total de 12 personas
Gira a Santa Cruz de Turrialba	28 de junio 2004	un total 23 personas
Gira Manuel Antonio y Quebrada Arroyo	5 y 6 de julio	Un total 7 personas
Gira Buenos Aires Osa, Comunidad Boruka	29 y 30 de julio 2004	Un total 5 personas
Reunión ACOPAC	9 de agosto 2004	5 personas
Conferencia Prop Intel y Valor agreg	agosto, San Isidro de Heredia, Congreso Coopevictoria	30 personas
Capacitación MAG-INTA	24 de agosto, Ministerio de Agricultura, INTA	12 personas
Conferencia Coopervictoria	25 de agosto, INA	30 personas
Conferencia ICAFE	28 de setiembre, Santa María de Dota	30 personas
Capacitación MAG-Extensión	30 de setiembre, Tilarán	21 personas
Gira a Manuel Antonio y	18 al 20 de noviembre, Puntarenas	3 personas

Playa del Rey

#### ACTIVIDADES EN QUE SE PARTICIPO

I Congreso Nacional y Regional sobre: Integración Regional Libre comercio y políticas agroambientales para des. rural sostenible	Corte Suprema, Catie, IICA, 24 al 27 de febrero 2004	
Simposio Inversiones, Innovaciones y Empresarialidad	17-18 setiembre, EARTH, Guácimo, Limón	
Taller Latindex para editores	21 y 22 de octubre 2004, UCR	
V Encuentro de Editores Científicos De Revistas Científicas y Académicas	24 al 26 de noviembre 2004, La Habana, Cuba	9 personas
Taller UCR-Eu-LAT	30 noviembre al 3 de diciembre 2004, UCR	
Nota: Desde enero se llevan a cabo reuniones los segundos Martes de cada mes, con la Comisión Nacional de Denominaciones de origen	Falta: Continuar con capacitación en Talamanca Capacitaciones en Santa Cruz de Turrialba Capacitación en temas agroturísticos	

#### ACTIVIDADES ULTIMAS:

Taller: Regionalización del plan de apoyo a los productores de café en Centroamérica y elaboración de un Programa operativo para el período 2006-2008 de la Agencia Española de Cooperación Internacional, impartido en Guatemala del 8 al 10 de febrero.

Trabajo recientemente coordinado con la Región de Tarrazú, Banco Nacional y e inversionista, para ver la posibilidad de compra de un beneficio que está en venta por el Banco Nacional y considerando que las prioridades regionales iniciarán la denominación de origen con café, se vio la posibilidad de que la región se beneficiará considerando que era el beneficio más antiguo de la zona. Cabe desatacar que debido a la recomendación de expertos del ICAFE, se paralizaron las gestiones, ya que el inmueble es vendido en dólares y la maquinaria con capacidad de 150.000 fanegas requiere de una fuerte inversión adicional, sobretodo con la propuesta que era convertirlo en un beneficio modelo de la zona..