

“LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTROS SIGNOS DE CALIDAD COMO ESTRATEGIA DE VALOR AGREGADO”

Dra. María Patricia Sánchez Trejos
Catedrática Universidad de Costa Rica
Instituto de Investigaciones Agrícolas
Febrero, 2007

I. INTRODUCCION.

A. EVOLUCION DE LAS CERTIFICACIONES DE CALIDAD EN EUROPA

- Un total de 707 productos al 30-09-2006. Italia 155, Francia 147, España 96.
- Sectores: Hortofrutícola y cereales 168, quesos 156, carnes frescas 100, aceites y grasas 94 y productos a base de carne 77

B. IMPORTANCIA SOCIOECONOMICA Y AMBIENTAL

C. ENTES RECTORES EN EUROPA:

- FRANCIA Y ITALIA: INAO, ISMEA Y ESPAÑA: MAPYA.
 - DEPARTAMENTO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA
(Antiguo INDO)
- COMISIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA
- CONSEJOS REGULADORES

D. DEFINICIONES

E. VENTAJAS Y DESVENTAJAS

F. REQUISITOS TÉCNICO-LEGALES

- D. DEFINICION DE LOS SIGNOS DE CALIDAD:



- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Se requiere de nexos entre el territorio y la tradición. El alimento debe ser producido, transformado o elaborado en un área geográfica delimitada, con un saber y conocimiento reconocido y constatado. Reglamento (CEE) N. 2081/92.



- INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA: Se da un asociación con el terruño por lo menos al nivel de la producción, transformación o elaboración. Caracteriza métodos locales y específicos. (CEE). N. 2082/92



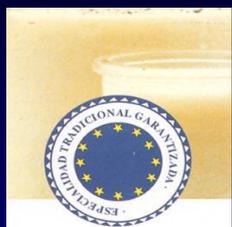
- **ETIQUETA ROJA:** Se basa en excelentes cualidades organolépticas, se debe reforzar las exigencias técnicas de productos de calidad superior, con el fin de proteger la pequeña agricultura de los sistemas industriales.



- **AGRICULTURA ORGÁNICA:** producción que satisface las exigencias medioambientales del consumidor, sin uso de agroquímicos.



- **LA CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CCP):** respeto de unos requisitos técnicos,.. permite ampliar el proceso de calidad, a muchas producciones, generalizando las experiencias de los primeros productores.



- **OTRAS:** Especialidad Tradicional Garantizada, Precio Justo entre otras.

- **E. VENTAJAS:**
- SE PROTEGE LA AGRICULTURA TRADICIONAL.
- EVITA LA BIOPIRATERÍA Y LA EROSIÓN DE PRODUCTOS MESOAMERICANOS
- PROTEGE EL PATRIMONIO GASTRONOMICO.
- FOMENTA EL USO DE TECNOLOGÍAS LIMPIAS QUE MINIMICEN EL IMPACTO AMBIENTAL Y ASEGURAN LA INOCUIDAD.
- PERMITE LA SINERGIA CON SECTORES INDUSTRIAL, AGROTURÍSTICO Y ARTESANAL A TRAVÉS DE UN MODELO AGROSOSTENIBLE DE DESARROLLO RURAL DE LA REGIÓN.
- INSTRUMENTO DE POSICIONAMIENTO COMPETITIVO PARA LA EXPORTACIÓN.
- GRAN POTENCIALIDAD DE PRODUCTOS DE NUESTRA DIVERSIDAD.

- EXISTE LEGISLACIÓN
- PERMITE LA INTEGRACIÓN Y TIENE IMPACTO ECONÓMICO EN TODA LA CADENA.

DESVENTAJAS :

- NO HAY SUFICIENTE CONOCIMIENTO DEL TEMA
- NO HAY CULTURA PARA VALORAR PRODUCTOS PROPIOS.
- CONFUSIÓN EN LA TERMINOLOGÍA INTERNACIONAL
- TENDENCIA A COPIAR REGLAMENTOS SIN TOMAR EN CUENTA LA REALIDAD NACIONAL.
- TENDENCIA A BUROCRATIZAR SISTEMAS
- SE PUEDE PERDER LA FILOSOFIA DE EQUIDAD.

GARANTÍAS PARA EL CONSUMIDOR:

- ORIGEN CONOCIDO
- CERTIFICACIÓN DE UN PROCESO TRADICIONAL DE ELABORACION
- RECONOCIMIENTO DE RASGOS EXTERNOS Y ATRIBUTOS DEL PRODUCTO.
- CONTROL INDEPENDIENTE Y GARANTÍA DE PODERES PUBLICOS
- ETIQUETAJE CON INFORMACION CLARA Y TRANSPARENTE

GARANTÍAS PARA EL PRODUCTOR:

- RESCATE DE LA IDENTIDAD CULTURAL A TRAVÉS DE PRESERVAR Y VALORAR:

- LOS AÑOS DE HISTORIA
- LA EXPERIENCIA
- EL PAISAJE
- TRADICIÓN PROPIAS DEL CULTIVO Y DEL TERRENO.

- MEJOR CONTROL

- VALOR AGREGADO

- MEJOR IMAGEN

Pasaporte para el mercado



F. REQUISITOS PARA ESTABLIR EL SISTEMA

- APOYO DE LOS PODERES POLÍTICOS PARA QUE EL REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN A LA LEY DE MARCAS SALGA POR DECRETO.

-DIVULGAR A TRAVÉS DE TALLERES, ASESORÍAS Y CAPACITACIONES, LAS VENTAJAS Y OPORTUNIDADES DE PROTEGER NUESTROS PRODUCTOS DE CALIDAD .

-APOYAR LAS GESTIONES REALIZADAS POR LA COMISIÓN NACIONAL DE DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTROS SIGNOS OFICIALES DE CALIDAD PARA LOGRAR ADAPTAR EL REGLAMENTO Y CONTAR CON UN SISTEMA HOMOLOGADO AL EUROPEO.

-TRABAJAR DE FORMA CONJUNTA CON EL CONSUMIDOR PARA DETECTAR AQUELLOS PRODUCTOS QUE PODRÍAN LOGRAR ESTE VALOR AGREGADO.

PROCEDIMIENTOS DE REGISTRO

- Grupo de actores interesados solicitan el SOC (*el Pliego de condiciones da fe de la relación producto-territorio; se describe el producto; el método de obtención; se delimita el área geográfica; la homogeneidad de la calidad; la fama y la originalidad*)
- *AUTORIDADES NACIONALES COMPETENTES (Ministerio de Justicia, MIPRO y Comisión Nacional de Denominaciones de origen y otros signos de calidad)*
- *COMISION DE INVESTIGACION (formada por especialistas que evalúan el pliego de condiciones y elevan su informe)*
- *MECANISMOS DE CONTROL*
- Informe evaluado por el Comité Nacional:

Aprobado //

Postergado //

Rechazado

Delimitación → Comisión Nacional → Decreto

Sautier (Modificado)

REQUISITOS TECNICOS:

PLIEGO DE CONDICIONES

I. DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

.CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

.CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

II. DELIMITACION GEOGRAFICA DE ZONA DE PRODUCCIÓN

III. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

IV. VINCULO CON EL MEDIO:

- A. HISTÓRICO
- B. FILOLOGICO
- C. VÍNCULO NATURAL
- D. OROGRAFIA
- E. TIPO DE SUELOS
- F. CLIMA
- G. HIDROGRAFÍA
- H. CONDICIONES DE CULTIVO

V. ETIQUETADO

LA OBTENCION DE UN SIGNO DE CALIDAD DEBE ASEGURAR:

- La mejora continua y el cumplimiento de las exigencias técnicas
- La inocuidad del producto y el no dañar al ambiente, ni a la salud humana, ni animal.
- La conformidad de un control externo.
- La buena organización de las ganancias a lo largo de la agrocadena

IV. PRODUCTOS PROTEGIDOS

A. EN ESPAÑA:

1. AGRICULTURA ECOLOGICA: Reglamento (CEE) 2092/91. El control lo llevan autoridades públicas y privadas. Se dan ayudas específicas 2078/92.
2. ACEITE DE OLIVA : (CEE) 2081/92. (DOCE. N. 208/3 del 24/7/92) (desde el 77)
3. ARROCES Y LEGUMBRES: (CEE) 2081/92. (DOCE. N. 208/3 del 24/7/92) (desde el 86)
4. AVELLANAS, AZAFRAN, CHUFA, MIEL, PASA Y TURRON: (CEE) 2081/92. (DOCE. N. 208/3 del 24/7/92) (desde el 93)
5. CARNES FRESCAS: (CEE) 2081/92. (DOCE. N. 208/3 del 24/7/92) (desde el 90).
6. FRUTAS: (CEE) 2081/92. (DOCE. N. 208/3 del 24/7/92). (desde 91)
7. HORTALIZAS: (CEE) 2081/92. (DOCE. N. 208/3 del 24/7/92) (desde el 93)
8. JAMONES Y EMBUTIDOS:(CEE) 2081/92. (DOCE. N. 208/3 del 24/7/92) (desde el 83)
9. QUESOS: (CEE) 2081/92. (DOCE. N. 208/3 del 24/7/92) (desde el 85)
10. VINOS, CAVAS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS:
11. OTROS: mantequillas, margarinas, , pescado, moluscos, crustáceos, cervezas, bebidas a base de extractos de plantas, panadería, galletas y repostería, chocolates.

B. PRODUCTOS CON POTENCIAL DE PROTECCIÓN EN COSTA RICA:

- ACEITES: palma africana y coco.
- ARROCES Y LEGUMBRES: Diferentes tipos de frijol, arroz, cubaces.
- FRUTAS SECAS, MIEL, Y DULCES: tapas de dulce, jalea tricopilia y confites.
- CARNES: de res, de pollo y de pescados.
- FRUTAS: cas, cítricos, jocotes, mangos, anona, banano, cacao, caimito, granadilla, guayaba, guanábana, guaba, manzana rosa, manzana de agua, marañón, mora, níspero, papaya, piña, pejibaye, sandía, zapote.
- HORTALIZAS: cucurbitáceas: chayote, pipian, tacaco, chiverre. Culantro de coyote, maíz..
- RAICES Y TUBÉRCULOS: raíz de arracache, chayote, yuca, camote, malanga, ñame, tiquisque,
- EMBUTIDOS: salchichón y chorizo
- QUESOS: Bagaces, Palmito, Turrialba, Monteverde y otros
- VINOS, BEBIDAS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS: café, vinos de frutas tropicales, cremas de licores, bebidas tropicales.
- OTROS: PALMITO, LACTEOS, ORGÁNICOS, FLORES y PLATOS PREPARADOS: Cervezas, medicinales, panadería, galletas y repostería, chocolates. Artesanías: souvenirs, carretas de Sarchí, cerámicas, salsas y software.

RUTAS AGROTURÍSTICAS ASOCIADAS:

Ruta del café; Ruta de productos lácteos; Ruta de productos indígenas: frijol, maíz y cucurbitáceas; Ruta de frutas tropicales y Ruta de productos cárnicos.