



MINISTERIO DE
AGRICULTURA, PESCA Y
ALIMENTACIÓN

EMBAJADA DE ESPAÑA
EN COSTA RICA

CONSEJERIA DE
AGRICULTURA, PESCA Y
ALIMENTACION

MISION DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESO

22/26 octubre 2018

Organised by the
Technical Assistance and Information Exchange Instrument
of the European Commission
Funded by the **EU Partnership Instrument (PI)**

TAIEX SHARING
EU EXPERTISE
SINCE 1996

PI IND/EXP 67375

Resumen

- El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Queso Turrialba” de Costa Rica solicitó el apoyo a la Consejería del MAPA para recibir una asistencia técnica para el reforzamiento de su DO. Tanto el MAPA, como la Delegación de la Unión Europea en Costa Rica mostraron su disposición para poder realizar esta asistencia técnica.

- Por medio del Programa TAIEX de la UE se ha podido materializar el apoyo a la DO Queso Turrialba, dentro del marco de cooperación técnica del Acuerdo de Asociación entre la UE y Centroamérica (**AdA**).

- En el reducido espacio de tiempo, se ha podido establecer una radiografía de las problemáticas a resolver por parte de la DO Queso Turrialba, y aportar una serie de conclusiones y recomendaciones que han sido compartidas por todos los agentes implicados.

- Puntos a destacar:

1. En cuanto a la situación de protección de las Denominaciones de Origen en Costa Rica, existen elementos de interés común entre la DO Queso Turrialba y otras DDOO procedentes de la UE. En el mercado se encuentran productos cuya denominación conduce a la confusión del consumidor.

2. Es la primera vez que se ha puesto en marcha el Programa TAIEX en la Región en el ámbito del AdA.

3. La respuesta de la asistencia técnica ha sido muy valorada por parte de los operadores y por parte de los actores de la administración pública costarricense.

Expertas:

- **Dña. Mónica de Santos Carretero.**

Ingeniera Agrícola.
Jefe de Área de Producción
Agroalimentaria
Subdirección General de Calidad
Diferenciada y Agricultura Ecológica.
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación. España.

- **Dña. Mirian Molina Mestanza.**

Dra. Tecnología de Alimentos
Secretaria-Gerente
Consejo Regulador de la Denominación de
Origen Queso Idiazábal. España.





Antecedentes

La Denominación de Origen Protegida “Queso Turrialba” de Costa Rica (**DOQT**), se encuentra en la zona de Turrialba, que es un área de producción láctea basada en pastos naturales, por las condiciones climatológicas (lluviosas y templadas), y de altitud del terreno. Está muy próxima al volcán Turrialba, que se encuentra actualmente en actividad.

Se trata de la primera Denominación de Origen de Centroamérica de Queso, en la que ha participado en su apoyo el IICA, FAO, la AECID, y en la que nuestro el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (**MAPA**) sirvió de modelo gracias a la tesis doctoral de un estudiante de la Universidad de Costa Rica.

Por este motivo, identifican y piden ayuda técnica al MAPA. A modo informativo se una referencia del IICA.

<http://www.iica.int/es/prensa/noticias/queso-turrialba-historia-y-sabor-de-una-denominaci%C3%B3n-de-origen>

En el año 2002 se inicia el proceso en Santa Cruz para cumplir los requisitos de la solicitud de la Denominación de Origen Protegida para el histórico Queso Turrialba, el proceso termina en el año 2007.

En mayo del 2007 entra en vigencia el REGLAMENTO DE LAS DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS INDICACIONES GEOGRAFICAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN, en su artículo 5, de la ley de Marcas y otros distintivos del 2000. Decreto N° 33743 COMEX-J.

En noviembre del 2012 se le otorga la Denominación de Origen a ASOPROA SC.

La DO Queso Turrialba ha estado estancada por conflictos comerciales que han tenido con la empresa costarricense “Dos Pinos”, que estaba produciendo un queso denominado “Turrialba”. Actualmente resuelto a favor de la DO.

Pero sobre todo, “el queso está relacionado con una vida de luchas de cientos de hombres y mujeres santacruceños, que llevando el queso entre trillos y montañas, caminando largas distancias, luego a caballo, al sol y al agua, por caminos embarrados, tanto que muchas bestias murieron ahogados en el barro y con un quintal de queso en el lomo. Por eso, el queso no solo da el sustento a la mayoría de las y los santacruceños, es nuestra misma identidad lechera y quesera.” Esto que parece poesía no lo es tanto cuando se verifican las condiciones de vida en ese entorno montañoso, a las faldas de un volcán en erupción.

El Consejo Regulador de la DOQT se puso en contacto con la Delegación de la UE en Costa Rica para solicitar la asistencia técnica y poder apoyarles con expertos para compartir la experiencia de la UE en la materia, y que éstos puedan identificar los puntos críticos e impulsar la puesta en marcha de la DOQT.

Dicha DOQT se ha encontrado con múltiples dificultades para poder desarrollarse desde que en 2012 fuera finalmente reconocida, tras un proceso de conflictos interpuestos en el Registro de la Propiedad Intelectual por parte de una importante industria láctea del país.



Se informó sobre esta solicitud al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, que mostró su disposición para dicho apoyo, para lo cual se contó con la colaboración de la Unión Europea que aportó la financiación para dicha misión a través del programa TAIEX.

La preparación del Programa y la gestión de la agenda fue desarrollada por el Consejero de Agricultura de la Embajada de España en Costa Rica que suscribe, conjuntamente con Silvia Miranda, Oficial de Economía y Comercio de la Sección de Economía y Comercio para Centroamérica de la Delegación de la Unión Europea en Costa Rica, y con Guillermo Gonzalez Jefe de la Dirección de Asuntos Internacionales del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica.

Motivo de la asistencia técnica

El objetivo de la asistencia es intentar encontrar la respuesta a las siguientes preguntas:

¿Por qué después de tanto tiempo no ha evolucionado las Denominación de Origen Queso Turrialba?

¿Pudiera este caso servir de guía para desarrollar otras producciones en Costa Rica?

Dado que desde la Consejería del MAPA en la Embajada de España en Costa Rica ha tenido la oportunidad de conocer con anterioridad la realidad la situación en el país, se ha considerado muy oportuno poder contar con un equipo de profesionales españoles con dos perfiles diferentes pero muy complementarios:

- un experto en la organización administrativo/jurídica de las Denominaciones de Origen y el resto de las indicaciones geográficas protegidas Españolas, que sería un funcionario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, y
- otro experto de una D.O. española, prioritariamente procedente del sector de quesos. Se trataría de un técnico con experiencia en la organización interna del Consejo Regulador, y con conocimientos prácticos de la puesta en mercado del producto, así como programas de promoción. Fundamentalmente, un caso de éxito de una DO española de dimensiones y condiciones similares a la DOQT.

Muchas han sido las instituciones y actores que participan de alguna manera en Costa Rica para intentar avanzar en el desarrollo de las Indicaciones geográficas protegidas, pero hasta el momento nadie ha liderado de manera rotunda el proceso. Entre éstos se encuentran el Ministerio de Agricultura y Ganadería (**MAG**), el Ministerio de Comercio Exterior (**COMEX**), el Registro de la Propiedad Industrial, y varias Universidades Nacionales.

El objetivo de la asistencia técnica de España, desarrollada por medio de la ayuda de la Delegación de la UE en Costa Rica, consiste fundamentalmente en dar a conocer el sistema de indicaciones geográficas por el que la Unión Europea ha decidido apostar, que básicamente



consiste en que los Estados miembros otorgan una denominación de titularidad pública a operadores privados quienes de manera voluntaria aceptan las condiciones establecidas por el Estado. Esta concesión conlleva una obligación de los Estados a vigilar y regular el uso de dicho bien que es propiedad de todos sus ciudadanos.

Otros países en el mundo tienen una visión diferente, que consiste en proteger a las marcas, y que sean éstas las que defiendan sus intereses privados ante posibles abusos de su marca.

Una cuestión importante.

La misión de esta asistencia técnica en ningún caso pretende inmiscuirse en las decisiones soberanas de Costa Rica. Al contrario, desde la humildad, se intenta exponer la situación desde el prisma de la UE, y que desde la experiencia de muchos años (en España la primera DO es de 1935) se ha traducido en beneficios constatables para:

- Sectores rurales de zonas desfavorecidas,
- Incremento del valor añadido de las producciones,
- Estabilidad de precios durante la campaña lo que favorece la reinversión en las explotaciones,
- Generar esperanza de regeneración en el sector agropecuario y evitar la despoblación,
- Valorización, conservación y perpetuación del rico patrimonio gastronómico y cultural.

Algunos puntos a considerar como elementos clave

Para intentar responder a las cuestiones principales planteadas para la DOQT, algunos puntos clave son necesarios poner de manifiesto:

1. No existe promoción ni información de lo que consiste una Indicación Geográfica Protegida (**IGP**). En el caso del Queso Turrialba. Todo Costa Rica reconoce que este tipo de queso es muy apreciado (para el gusto del país), pero ¿cuántos conocen que existe una DOQT? La respuesta es que nadie, ya que en principio ni siquiera se conoce que es una IGP.

Como se citaba antes, España tiene casi un siglo de experiencia, y hace más de 30 años el MAPA (antes de nuestra adhesión a la UE) entendió las ventajas que suponía revalorizar nuestro patrimonio gastronómico. Así, creó en su momento el INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen), ya inexistente dado que su función de promoción concluyó. Fruto de ese trabajo, actualmente el consumidor sabe que detrás de una DO existe una trazabilidad que le proporciona un producto gastronómico reconocido, y **está dispuesto a pagar más por ello.**

2. No existe un control suficiente de la trazabilidad de la producción ni de los procesos de puesta en el mercado del producto. Sin este elemento, es imposible desarrollar ninguna IGP. Porque, ¿para qué esforzarse en producir con un estándar de calidad controlada, con el coste que supone, si otro pone en el mercado un producto con denominación fraudulenta no controlado?. Esto debería ser proporcionado por el Estado, y no como hasta ahora que se queda en que el “ofendido” litigue en los Tribunales de Justicia. La indefensión de pequeños productores frente a los “ofensores” es manifiesta, sobre todo si se trata de grandes empresas las que pretenden hacer un uso indebido de la denominación.



3. No existe una profesionalidad gerencial en el Consejo Regulador de la DOQT. Efectivamente, los integrantes del Consejo Regulador deben a la vez cuidar su propio ganado, el ordeño, la fabricación del queso y de su posterior venta. Es muy complicado poder avanzar en la DOQT si no existe un gerente técnico que desarrolle el pliego de condiciones técnicas y algún inspector que haga cumplir el manual de procedimiento de la DO.

4. Hasta ahora, el marco institucional no ha sido el más adecuado. En general en la UE (por supuesto en España) el liderazgo y la competencia sobre IPGs la tienen los Ministerios de Agricultura. Por supuesto que el Registro de la propiedad intelectual tiene su papel, pero la vigilancia continua, el control, las sanciones y el apoyo son de dichos Ministerios de Agricultura.

Es de destacar que el MAG de Costa Rica entiende que debe ir por esta línea, y su Viceministro, el Sr. Bernardo Jaén así lo ha manifestado.

En este sentido, nos hemos reunido con el equipo técnico del MAG que se encargará de ello con el propósito de ponerlo en contacto directo con nuestras expertas, y que puedan contar con nuestro apoyo en todo momento para favorecer su trabajo.

Desarrollo de la asistencia técnica

La asistencia técnica se ha planteado en dos localizaciones diferentes. La primera en la propia zona de producción y transformación en Santa Cruz de Turrialba, y la segunda en San José donde se han dado cita a todos los actores involucrados anteriormente citados.

Las cuestiones técnicas encontradas en Santa Cruz están suficientemente descritas en el informe de las dos expertas que han participado, y que se adjuntan a esta nota.

Se ha encontrado interesante establecer esta planificación dado que los problemas que la DOQT no sólo son de origen técnico/administrativas propias de la DO, si no que se también se ven afectadas por el aspecto jurídico/institucional que deben apoyar a la DOQT.

He de reconocer que en un principio el Consejo Regulador de la DOQT no confiaba en este planteamiento, pero afortunadamente han podido comprobar la idoneidad del mismo.

Dos impactos positivos ya se han recibido de manera inmediata:

- La próxima reunión el 15 de noviembre con el Sr. Ministro del MAG, y
- La posible ayuda para la creación de un capital “semilla” con el objeto de disponer de un laboratorio.

Conclusiones

Además de las conclusiones y las recomendaciones técnicas, es interesante resaltar varios aspectos:

La DOQT, si sigue las recomendaciones dadas, desde el punto de vista técnico, no está lejos de poder iniciar su andadura. Como estrategia han planteado iniciar certificando a 5 instalaciones



para que puedan sacar al mercado etiquetas de la DOQT (ahora nadie etiqueta). De las 7 instalaciones visitadas el martes 23 de octubre, 4 corresponden a estas 5 a certificar. Pero, si como hasta ahora, **NADIE** controla la utilización indebida del nombre Queso Turrialba, será muy difícil que estos productores tengan éxito.

Hemos encontrado un grupo de productores muy orgullosos y empeñados en sacar adelante su producción de la que muchos se están aprovechando del nombre, y que sólo necesitan un pequeño apoyo para poner en marcha la DOQT.

Finalmente, el MAG se encuentra en una muy buena disposición para liderar el proceso de desarrollo de las IPGs, ya sean para el mercado local como es el caso de la DOQT, como para la exportación con producciones como café, cacao, pimienta, etc.

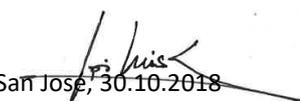
Agradecimientos

En primer lugar, tengo que destacar la profesionalidad y la eficacia del equipo formado por nuestras dos expertas que han sabido sacar el máximo provecho del escaso tiempo de la asistencia técnica para obtener unos resultados muy positivos. Los primeros en reconocer esto han sido los propios productores, con quienes han establecido una relación de trabajo futuro. Por ello, debo agradecerles su generosidad y gran profesionalidad en el trabajo realizado. He podido comprobar cómo se ponían a analizar toda la documentación técnica de la DOQT después de largas jornadas de trabajo, tras duras condiciones de desplazamiento para visitar la mayor cantidad de granjas de producción posibles. Sinceramente, me han sorprendido muy gratamente, y han cumplido mucho más allá de lo que en un principio fue planificado y requerido.

Por otro lado, agradecer al Consejo Regulador de la DOQT por su ayuda, generosidad y honestidad para que nuestras expertas pudieran comprobar todas las realidades de su propia situación, no escondiendo ninguna de sus dificultades. Son un grupo de productores muy implicados en poder obtener definitivamente éxito en su empresa, y creemos que con algo de ayuda lo conseguirán.

Ha sido muy importante el apoyo de nuestra Embajada de España que en todo momento ha facilitado y ha hecho posible el éxito de la misión.

Indudablemente, gracias a nuestra Delegación de la UE en Costa Rica que ha visto una oportunidad para ayudar a un sector necesitado de un intercambio de conocimientos, y a puesto en valor el Acuerdo de Asociación entre la UE y Centroamérica por medio del programa TAIEX.


San José, 30.10.2018

José Luis González Sánchez
Consejero del MAPA para las
Repúblicas de Costa Rica, Dominicana,
El Salvador, Guatemala, Honduras, Jamaica,
Nicaragua y Panamá.