

OFICIALIZACION COMISION DE DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTROS
SIGNOS DE CALIDAD

Boletín de Extensión Agrícola del MAG-UNED

Dra, Patricia Sánchez Trejos

Facultad de Ciencias Agroalimentarias

Universidad de Costa Rica

El 30 de abril del presente año se llevó a cabo la oficialización por parte del Ministerio de Agricultura de la Comisión Nacional de Denominación de origen y otros signos oficiales de calidad, Entiéndase a la Denominación de Origen como una certificación oficial de calidad y voluntaria, que permite un valor agregado para productos y servicios diferenciados. Se da cuando un alimento de fama es producido, transformado o elaborado en un área geográfica delimitada. A la vez dicho terruño cuenta con conocimientos específicos, reconocidos y constatados. Por tanto, requiere de un nexo entre el territorio, el producto, la tradición y la calidad. Esta certificación existe desde hace casi un siglo en Europa, se desarrolló para proteger primeramente bebidas espirituosas y está amparada por el Reglamento CEE N. 2081/92.

La Indicación Geográfica Protegida, también es una certificación oficial voluntaria, la diferencia es que el vínculo con el terruño es menos fuerte. También prima la calidad, pero la relación con el terruño, está presente en al menos una de las etapas: producción, transformación o elaboración. El producto a la vez se beneficia con una buena reputación. Reglamento CEE N. 2082/92.

En la actualidad y con el interés mostrado por la Organización Mundial del Comercio y la

Organización Mundial de Propiedad Intelectual, se ha modificado el reglamento de la Unión Europea, a fin de aceptar estas certificaciones de origen para terceros países. La OMC y OMPI, consideran el término indicación geográfica de forma amplia e incorporan dentro de él a la denominación de origen. Debe evitarse que ésta confusión en materia de origen dañe al sector agrícola de nuestros países, los cuales al incorporar dentro de la ley de marcas, no lo consideran como Propiedad intelectual "Sui generis" y se corre el peligro de perder la filosofía sociocultural y ambiental, que beneficia al agricultor, a la región e impide la formación de monopolios. En Europa, la titularidad pertenece al Estado y el concesionario es la comunidad y nacieron ligadas a poderes políticos, principalmente a los Ministerios de Agricultura. En la actualidad hay unas 1400 certificaciones registradas para vinos y solo 600 para otros productos. Se han convertido en el pilar del desarrollo económico regional y se relacionan con rutas que promueven el agroturismo, por medio de dar a conocer al visitante el modo de obtención, de transformación y elaboración de un producto cuyas variedades, su vinculación con la naturaleza, su historia, el paisaje y la gastronomía son propios.

Otros signos de calidad importantes y no relacionados con el origen:

- 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 nacida en Europa y sin pretender cambiar las normas del comercio internacional, creó una forma paralela basada en la equidad, la justicia y la agricultura sostenible. El fin es el de ayudar a grupos excluidos, brindar información y abrir nuevos mercados.

En Costa Rica, los antecedentes del tema datan de mucho tiempo atrás, pero no es hasta el año 2000, con el programa 520-A1-909 de la Vicerrectoría de Investigación de la Universidad de Costa Rica, donde se realizan numerosos esfuerzos y alianzas estratégicas a nivel nacional e internacional con el fin de desarrollar los primeros modelos. Es justamente gracias a dichas alianzas que se logra impartir el primer Seminario: “Estrategias para establecer signos oficiales de calidad”, el cual se llevó a cabo en el Auditorio de la Ciudad de la Investigación de la Universidad de Costa Rica, en noviembre del 2001. Fue copatrocinado por el MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA, el CONICIT, el MINISTERIO DE AGRICULTURA: SANIDAD VEGETAL, PROCOMER y el MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES DE FRANCIA, INRA, ONUDI Y AQUITAINE (Pequeños agricultores franceses), AGREGADO AGRONÓMICO DE LA EMBAJADA DE ESPAÑA, entre otros. El objetivo de dicho Programa ha sido: Asesorar, capacitar y definir estrategias que permitan desarrollar un Sistema Nacional de Signos Oficiales de Calidad, adaptar reglamentos y normas que permitan contar con signos oficiales de calidad y establecer la Comisión Nacional de Denominaciones de origen.

La Comisión Nacional se establece de forma Ad-Honoren en el 2001, y es hasta el 2002, gracias a la alianza con Extensión Agropecuaria del MAG, que se logra dar continuidad y oficializarla para lograr avances significativos tendientes a crear el sistema.

Se han propiciado capacitaciones, conferencias y asesorías en diferentes regiones del país, tesis, trabajos finales, pasantías de estudiantes nacionales y extranjeros, así como de profesionales europeos para dar a conocer el tema de la Denominación de origen y de los otros signos oficiales de calidad. Se han preparado grupos de profesionales de diferentes carreras e Instituciones, principalmente en la Universidad de Costa Rica, del Ministerio de Agricultura: Extensión Agropecuaria y Sanidad Vegetal y del CATIE. Se ha participado en Redes Internacionales y se han fomentado pasantías en los diferentes países que ya tienen el sistema desarrollado.

En la actualidad, se continúa con la difusión del tema a través de conferencias, asesorías y consultorías en las diferentes regiones e instituciones como: Tarrazú, Talamanca, Dota, Pococi, San Vito de Coto Brus, Atenas, Quepos, Guápiles, Turrialba, Orosí, CCCA, ICAFE, diferentes beneficios de café: Acosta, Coopetarrazú, CoopeDota, Bioley, Palmichal de Turrialba y otros. Se ha dado una teleconferencia con la UNED, donde se conectaron sus 9 sitios.

Se cuenta con alianzas con embajadas que muestran interés en apoyar el tema. Se han iniciado procesos en diferentes productos: Palmito, queso Turrialba, café, chayote, caco, banano, toronja rellena, entre otros.

Se suministra información, documentación y se invita a actividades que se realizan en las diferentes instituciones, principalmente de la Universidad de Costa Rica. Se continúa con relaciones estratégicas para unir otros grupos con conocimientos del

tema, principalmente a los identificados a través del I Congreso Nacional y Regional sobre integración, libre comercio y Políticas Agroambientales para el Desarrollo Sostenible, coordinado por el Magistrado Dr. Enrique Ulate y donde participó el Dr. Antonio Berenguer. Negociador de la UE ante OMC.

Para el futuro se piensa consolidar la Comisión Nacional a través de un decreto. Se establecerán diferentes subcomisiones para adaptar el reglamento de denominaciones de origen y otros signos de calidad, se definirá un sistema nacional que cuente con los tres pilares: una administración del Estado, una estructura técnica la cual, el programa de la Universidad de Costa Rica lleva tiempo impulsando y una estructura de control que por la ley del Sistema de Calidad le corresponde al ECA. Se cuenta con un programa en el que se establecen diversas giras, se darán a conocer las experiencias que se han llevado a cabo en productos como: el Palmito de pejibaye, queso Turrialba, café, Chayote, cacao y otras. Se dará prioridad al desarrollo del reglamento. Se promoverá por parte del programa un seminario que cuente con el apoyo de especialistas Europeos.

Como puede observarse la labor que queda es ardua y no debe convertirse en un mero instrumento económico y legal, sino que se debe rescatar nuestra identidad a través de preservar y valorar: los años de experiencia, la historia, el paisaje, las recetas y las tradiciones propias del cultivo y del terruño.