

## 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 cisteína 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”