

Valorando el terruño

Dr. Marcelo Champredonde

INTA Bordenave

Las Indicaciones Geográficas nacieron en la Unión Europea a partir de dos legados culturales diferentes. Por un lado, la tradición anglosajona de resaltar el renombre (frecuentemente asociado a una calidad superior) de un producto, se expresa en lo que la legislación europea denomina hoy como **Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.)**. La **Denominación de Origen (D.O.)**, responde a una tradición más mediterránea: comunicar la *tipicidad* de un producto a partir de la influencia de un “*terruño*” dado.

La diferenciación en dos sellos de calidad sirve para reconocer dos situaciones diferentes. En el caso de las D.O. se reconoce que la tipicidad del producto se vincula exclusivamente a la incidencia de factores territoriales. La tipicidad se debe entonces a la interacción entre las condiciones locales de producción y los saberes (saber seleccionar, saber producir, saber elaborar, saber preparar y/o saber consumir) locales. Se trata en su mayoría del *Savoir-faire*, es decir de saberes empíricos y prácticos, difícilmente codificables, e inscriptos en la dinámica de la cultura local.



El terruño como fuente de tipicidad

Se define como *típico* el producto perteneciente a un determinado *tipo*, esto es, que posee un rasgo o cualidad que posibilita diferenciarlo de productos similares. En el caso de las Indicaciones Geográficas (IG y DO), esa tipicidad o calidad particular se debe a la incidencia de factores territoriales.

La inclusión del *saber degustar* implica que la población local ha participado activamente en un proceso bi-direccional de especificación de la calidad del producto. En un sentido, seleccionando los productos que se corresponden con los gustos de la comunidad local, y en el otro, adaptando sus usos y costumbres a las particularidades de los productos locales.

En la mayoría de los casos se identifica la presencia de

una genética local específica, producto también de la movilización de saberes (predominantemente empíricos) en la búsqueda simultánea de la adaptación a las condiciones agro-ecológicas locales y a los requerimientos, en términos de calidad, que pueden generar la extracción, procesamiento, elaboración y/o consumo (utilización) del producto.

Si bien ambos sellos vinculan la calidad del producto con el territorio donde se origina, en el caso de la Indicación Geográfica Protegida, la relación es menos directa. Este sello reconoce las particularidades del producto, el “renombre”, como una consecuencia de la movilización de saberes localizados.

En los dos casos, las características distintivas del producto tienen que ser objetivables, es decir, deben poder ser identificadas y descriptas. En algunos casos, sólo degustadores especializados alcanzan a percibir la calidad particular del producto.

Condiciones para el reconocimiento de una IG/DO

La incidencia práctica sobre los requerimientos diferenciales, es que en el caso de las D.O., el proceso de producción/extracción, procesamiento de materias primas y elaboración del producto **se debe desarrollar íntegramente** dentro del terruño.

En el caso del queso Roquefort, por ejemplo, se exige la elaboración y estacionamiento en la localidad de *Roquefort*. Este producto es elaborado a partir de leche de ovejas recolectada en el área delimitada por la DO. La genética ovina aceptada por el protocolo es la raza local *Lacaune*.

Este requerimiento es más flexible para la I.G. pues el desarrollo en el área de origen, se exige únicamente al proceso que le confiere al producto calidad particular y/o renombre. Por ejemplo, el jamón de Bayona debe ser elaborado dentro del área delimitada. Pero puede utilizarse materia prima importada de otras regiones.

En cambio, NO son potencialmente beneficiarios de una IG, los productos que deben su calidad particular únicamente a la incidencia del medio agro-ecológico. Es el caso de algunas producciones implantadas recientemente,

en zonas con características agro-ecológicas aptas para esa actividad, y en cuyo proceso de producción se movilizan mayoritariamente prácticas basadas en conocimientos tecnológicos fácilmente codificables y por ende deslocalizables.

Es decir, puede haber un producto “*distinto*” a otros de su tipo, pero sin “*anclaje*” en el territorio. En Europa, por ejemplo, para considerar la tipicidad o tradición, se requiere que las prácticas productivas que confieren la tipicidad, o calidad particular, se hayan desarrollado por lo menos durante una generación, entendida como un período mínimo de 25 años.

Los sellos “colectivos” para marcas privadas locales

Entre las particularidades de estos otros sellos de calidad se destaca, en primer lugar, el hecho de que deben ser solicitados por los actores implicados a lo largo de todo el proceso: desde la producción de las materias primas hasta la puesta en el mercado. A tales fines es necesario constituir un Consejo de Promoción del producto, órgano que luego de acordado el sello pasa a denominarse Consejo de la Denominación de Origen del Producto en cuestión.

Como se trata de un nombre geográfico, naturalmente el titular del mismo es el Estado Nacional. En el caso de las IG/DO, éste lo cede al Consejo de defensa del producto. Esta cesión implica el reconocimiento de la tipicidad del producto y el acuerdo sobre el protocolo de producción/elaboración propuesto por el mencionado Consejo.

En segundo lugar, son potencialmente beneficiarios de este tipo de sellos todos los productores/elaboradores que se encuentran dentro de la zona delimitada y que cumplen con el protocolo.

En tercer lugar, las Indicaciones Geográficas / Denominaciones de Origen, no reemplazan a las marcas privadas. Sirven para reconocer el “*aire de familia*” que existe entre productos de un mismo territorio, es decir la pertenencia a un “*tipo*”, pero de ninguna manera para señalar que son idénticos. De hecho, cada productor puede conferir un toque particular al alimento que elabora. Por eso es que una IG no suplanta a las marcas privadas sino que las acompaña.

Dra. Elena Marta Schiavone*
Asesora del Senado de la Nación

Cómo obtener la certificación oficial



En su número 45 Alimentos Argentinos informó que a través del Decreto 556 de fecha 18 de mayo de 2009, el Poder Ejecutivo Nacional había reglamentado la Ley 25.380 y su modificatoria 25.966, sobre Régimen Legal de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios.

Quedan así sentadas las bases definitivas del sistema y su disponibilidad plena para quienes se interesen en certificar sus productos. El presente informe explica la forma de tramitar la obtención de estas certificaciones oficiales.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, a través de la Dirección Nacional de Agroindustria, es el organismo del Estado Nacional donde se tramitan las solicitudes de reconocimiento de estas herramientas de diferenciación y agregado de valor para productos agrícolas y alimentarios cuya calidad se halla vinculada al origen y las tradiciones; es decir, aquéllos que presentan cualidades diferenciales debidas al lugar de producción y/o elaboración, incluyendo tanto factores naturales como humanos, y que posibilitan la obtención de este certificado oficial de calidad. Los vinos y otras bebidas vínicas se hallan regidos por la ley 25.163, cuyo órgano de aplicación es el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

El decreto 556/2009 establece los detalles, requisitos y procedimientos que debe seguir un grupo de productores establecidos en un área geográfica determinada para lograr el

reconocimiento del uso del nombre geográfico para identificar el producto típico del lugar, y diferenciarlo así de los similares de su clase, evitar imitaciones o falsificaciones que pretendan aprovechar ilegítimamente el prestigio y la reputación de los productos genuinos.

Los indicadores geográficos (que comprenden tanto las indicaciones geográficas como las denominaciones de origen), constituyen un categoría reciente de la propiedad intelectual, y tienen la particularidad de ser, justamente, una propiedad colectiva.

El sistema puede ser analizado desde distintos ángulos. En este informe, el enfoque se concentra en la descripción del trámite de registro de una denominación de origen, contemplando un producto originario de alguna área de nuestro territorio.

Toda vez que se trata de un sistema voluntario, el trámite debe ser iniciado e impulsado por los productores interesados, mediante una solicitud, cuyo formulario tipo obra en la página web www.alimentosargentinos.gov.ar

(*) Colaboradora en la redacción de las Leyes 25.380 y 25.966. Colaboradora en la redacción del Decreto 556/09, reglamentario de ambas Leyes

SOLICITUD DE DENOMINACION DE ORIGEN

Aunque siempre la finalidad es el reconocimiento de Estado Nacional de un producto agrícola y/o alimentario originario de una región, provincia, departamento, localidad, área o zona, de reconocida tipicidad y originalidad que, producido en un entorno geográfico determinado, desarrolla cualidades particulares que le confieren un carácter distinto al resto de los productos del mismo origen, aún en condiciones ecológicas y con tecnologías similares, por la influencia del medio natural y del trabajo del hombre (art. 4º), la Ley 25.380 y su decreto reglamentario prevén dos tipos de trámites:

1 - SOLICITUD PRELIMINAR.

La Ley, seguramente basada en la experiencia habida en otros países, dispone en sus arts. 5 a 8 de un “trámite asistido”.

En primer lugar es necesaria la conformación de un grupo de productores que inicie la acción colectiva de promover el reconocimiento de “su” producto. Este grupo puede ser una simple asociación de hecho, no demasiado formalizada. Excepcionalmente, la solicitud puede ser iniciada por un solo productor, pero sólo con carácter provisorio, en el entendimiento de que otros productores zonales se unirán a la propuesta.

Este grupo debe iniciar el trámite con la solicitud modelo que obra en la página web www.alimentosargentinos.gov.ar. Esta solicitud lo irá guiando para presentar ordenadamente los requisitos esenciales, pero deberá también adjuntar documentación de respaldo sobre:

- Antecedentes históricos de la región y límites geográficos del área de producción.
- Características generales de la región, factores climáticos, relieve y naturaleza y homogeneidad de los factores de producción.
- Si los productos que utilizarán la Denominación de Origen son alimentos, deben cumplimentar los requisitos del Código Alimentario Argentino para el tipo o clase, así como los factores y/o elementos que acrediten que el producto es originario de la zona indicada.
- Descripción detallada del proceso productivo (materia prima, métodos de producción, técnicas de acondicionamiento o procesamiento, etapa de producción) – no necesariamente presentada como protocolo de producto / producción;
- Identificación del o de los productores que se postulan para el reconocimiento de la Denominación de Origen.

- El nombre propuesto para la Denominación de Origen.

Este tipo de trámite ha sido diseñado para tratar de definir si la solicitud tiene posibilidades reales de lograr, finalmente, el reconocimiento de la DO. Los gobiernos provinciales a que pertenece el área geográfica, deben aportar un informe técnico sobre el cumplimiento de los requisitos antes señalados.

La SAGPyA irá efectuando requerimientos y aclaraciones, en la medida que resulte necesario. Por otra parte, también se da curso al cruce de información con el sistema de marcas comerciales, corriendo vista al Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI) para que informe si existen marcas registradas vigentes coincidentes con el nombre de la DO propuesta.

Ya se han iniciado en la Dirección Nacional de Agroindustria unas diez solicitudes bajo este sistema, al amparo de la Resolución 202/2006, que habilitó estas solicitudes preliminares.

Atento la novedad del sistema de IG/ DO en Argentina, este trámite resulta interesante, puesto que permite una construcción paulatina, apoyada a través de dictámenes técnicos y legales sobre los elementos provistos y los faltantes, sugerencias de modificaciones, la inspección de los lugares de producción, etc.

Si la solicitud resulta viable, se completan todos los requisitos legales, y se convierte a solicitud completa, como se describe en el art. 17 de la ley y su reglamentación.

2 - SOLICITUD COMPLETA HACIA LA DO:

En este caso, es el grupo de productores, agrupados como Consejo de la Denominación de Origen – ya constituido bajo la forma de Asociación Civil – presenta un “dossier completo”, que incluye precisiones sobre:

- El producto. Si es un alimento, debe definirse según normas vigentes –Código Alimentario Argentino u otras-, una descripción detallada del mismo y de sus materias primas, prueba del origen, proceso productivo, métodos o técnicas locales típicas.
- El nombre de la denominación de origen, que debe corresponder a una región o área definida (generalmente asocia producto + nombre geográfico).
- La delimitación del área geográfica donde se lleva a cabo todo

el proceso productivo, desde la materia prima al producto final, sus antecedentes históricos, físicos, climáticos, culturales, homogeneidad de los factores de producción.

- El protocolo de producto, que es virtualmente la “*carta de identidad*” del mismo: la descripción detallada del producto y de su proceso de producción. Se trata, de aquello que lo diferencia de otros del mismo tipo, pero producidos en otros lugares. Este documento es lo que respaldará el registro y lo que permitirá los controles posteriores en el mercado. Debe mantenerse en el tiempo, y servirá de base para la comparación en caso que se detectaren productos “*falsos*” o que pretenden copiarlo.
- La explicación clara del “vínculo” del producto con el área geográfica, incluyendo los factores naturales y humanos que confieren tipicidad al producto que se procura certificar.
- Cuestiones relativas al embalaje o la presentación con que el producto ingresará al mercado.
- Órgano de certificación: que puede ser tanto una certificadora externa como un responsable técnico –profesional universitario idóneo-. Se requiere la verificación sobre el cumplimiento de los contenidos del protocolo de producto que se registra, en todas las etapas de la cadena productiva.

- Consejo de la Denominación de Origen: Personería e integrantes.

Este *dossier* -ciertamente difícil de armar y presentar en un solo acto-, debe tener el aval de las autoridades competentes de la o las provincias donde se encuentra situada el área geográfica. Ingresará a examen técnico y legal, para lo cual la SAGPyA podrá efectuar consultas a organismos con competencias afines (SENASA, por ejemplo), e inspeccionar las condiciones en el lugar.

Si no hubo solicitud preliminar, se hará el cruce con el INPI, para determinar la existencia de marcas con idéntico nombre.

Se publica la solicitud, tanto en el Boletín Oficial como en un diario de amplia circulación en la zona geográfica correspondiente, y con ello, se establece un plazo para recibir oposiciones, referidas tanto a marcas preexistentes, como a las condiciones de la DO.

Completado este proceso, la DO se registra, con una Resolución emanada del Sr. Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

REGISTRO DE INDICACIONES GEOGRÁFICAS

- El registro de las Indicaciones Geográficas tiene un trámite similar, descrito esencialmente en los artículos 3 y 16 del Decreto Reglamentario 556/2009, aunque no requiere la conformación formal de una asociación de productores. También se halla en la página web www.alimentosargentinos.gov.ar una solicitud tipo.
- En todo momento, cualquier productor situado en el área geográfica, que produzca de acuerdo a los protocolos registrados, puede incorporarse formalmente a la IG /DO respectiva, pues se trata de un sistema abierto y voluntario.
- Una vez conferida formalmente la IG o DO, los titulares -Grupo de Productores del área geográfica- tendrán derecho al uso del nombre geográfico registrado como Indicación Geográfica o Denominación de Origen para los productos amparados, y al uso exclusivo de emblemas, logotipos, marbetes, etcétera, que hayan sido autorizados por la autoridad de aplicación. Esto garantiza la calidad especificada tal como fue registrada; y da derecho a las acciones legales y administrativas dirigidas a impedir falsificaciones o imitaciones que puedan causar engaño al consumidor respecto del origen y calidad auténtica, tal como fue registrada.
- El sistema de control es mixto: combina el autocontrol

organizado por la asociación de productores (los Consejos de Denominación de Origen) con aquellos que debe proveer el Estado Nacional a través de los órganos del Sistema Nacional de Control de Alimentos, y los Estados provinciales. En caso de registrarse infracciones, tanto por actores del sistema como terceros, podrá imponerse alguna de las sanciones fijadas en los artículos 41 a 46 de la ley.

- Desde el punto de vista del consumidor, un alimento que se comercializa amparado bajo una Indicación Geográfica o Denominación de Origen implica que ese producto realmente proviene de la zona indicada y que ha sido cultivado, procesado y/o fabricado conforme los protocolos presentados y registrados ante la autoridad de aplicación: la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación, dependiente del Ministerio de Producción.

La esencia de esta normativa es garantizar el origen y la calidad derivada del producto; valorizar aquello que por su sabor y tradición lo hace único y distinto de otros de igual tipo, pero producidos o fabricados en otros lugares; hacer perceptible esa diferencia y evitar el uso indebido y las falsificaciones.