

Calificación: establecimiento de reglas relativas a productos IG

En el caso concreto de los sistemas de indicación geográfica, son los mismos productores y procesadores locales quienes definen las reglas de utilización de las IG mediante un pliego de condiciones. Incluso cuando la iniciativa o el incentivo para poner en práctica el círculo de calidad proceda de una fuente externa o cuando se necesiten el apoyo y los conocimientos especializados de agentes externos al sistema de producción, es necesario que los actores de la cadena de valor sean los protagonistas en la fase de calificación, ya que son los que conocen mejor qué es lo que confiere la calidad específica a su producto. De hecho, pueden considerarse los legítimos propietarios del saber hacer heredado en cuanto las técnicas de producción y procesamiento necesario para elaborar el pliego de condiciones.

El pliego de condiciones (definido en el capítulo 2.1) está formado por diferentes componentes, que son: la definición precisa del producto (capítulo 2.2), la delimitación de la zona (capítulo 2.3) y el sistema de garantía (capítulo 2.4). Desde la perspectiva del desarrollo rural, la elaboración de reglas, bien definidas y gestionadas, es un paso fundamental para contribuir a preservar los recursos humanos y naturales (capítulo 2.5). En el proceso participativo suelen surgir algunos conflictos, por lo que ofrecemos algunas indicaciones que se pueden tener en cuenta en el momento de afrontarlos (capítulo 2.6).

2.1 El pliego de condiciones

Introducción

El pliego de condiciones es un documento en el que se establecen las reglas para la utilización de una indicación geográfica (IG). Su elaboración es una fase muy importante, ya que da lugar a las normas voluntarias que han de cumplir los productores que quieren utilizarla.

Un documento en el que se define la calidad específica vinculada al origen

El pliego de condiciones, que se puede denominar también “libro de requisitos”, “especificación del producto”, “documento disciplinario”, “protocolo de producción” etc., es un conjunto de requisitos de carácter voluntario que definen la calidad específica de un producto, y que son comunes a todos los productores que utilizan la dicha indicación geográfica.

Por consiguiente, la finalidad del pliego de condiciones es establecer las reglas que los productores utilizando una IG en una zona determinada han de cumplir para obtener la calidad específica. Para ello, en el pliego de condiciones se deben describir las características específicas del producto IG que se atribuyen a su origen geográfico, como resultado del vínculo entre el producto y el territorio (es decir, el mismo producto no puede ser elaborado en otros territorios). Además, se debe explicar el modo en que la calidad del producto (los atributos específicos que lo hacen diferente de otros de la misma categoría), la reputación (historia del producto, reputación pasada y presente) u otras características (por ejemplo, el saber hacer) están vinculadas al origen.

Los requisitos no deben ser muy complicados o numerosos, sino que han de estar muy centrados en los elementos que otorgan al producto su originalidad y carácter típico.

En el pliego de condiciones figuran la definición del producto (nombre, características, métodos de producción y procesamiento), la zona delimitada correspondiente y un sistema de garantía (plan de control) para garantizar la conformidad de un producto IG con los requisitos. Como consecuencia, el pliego de condiciones es un instrumento de coordinación interna (reglas colectivas en pro de una competencia leal entre los productores) y un instrumento de confianza externa (reconocimiento de la sociedad civil e información sobre la calidad para minoristas y consumidores).



Productores trabajando sobre el pliego de condiciones del azúcar de palma de Kampong Speu (Camboya).

La definición de las reglas comunes de producción constituye la base del proceso de IG. Es una fase crucial que debe abordarse con una atención especial. Las reglas han de ser:

- la garantía de la calidad específica del producto,
- precisas y factibles,
- compartidas entre todos los productores interesados.

RECUADRO 1: CONTENIDO BÁSICO DEL PLIEGO DE CONDICIONES**Descripción del producto**

Las principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas del producto, con especial atención a las características que son fácilmente determinables.

Ingredientes y materias primas

Los ingredientes y materias primas que deben utilizarse en el proceso de producción y/o los ingredientes y materias primas que no deben utilizarse.

Definición del proceso

El método para obtener el producto IG en todas las fases del proceso de producción (producción agrícola, transporte, procesamiento, acondicionamiento, desecación/curado/maduración y envasado final). Si fuera necesario, se puede añadir una prohibición explícita respecto a la utilización de algunos métodos de producción.

Demostración de la calidad específica vinculada al origen geográfico

Centrarse en los elementos que muestran el vínculo entre la calidad específica y los recursos de la zona geográfica (naturales y humanos).

Definición de la zona de producción

Descripción de la zona delimitada de producción. Cuando sea necesario, distinguir entre la zona de producción de la materia prima y la zona de procesamiento y acondicionamiento.

Nombres(s) del producto y reglas de etiquetado

Enumerar el nombre (o los nombres cuando fuera el caso) que puede tener el producto certificado con una IG y, si fuera necesario, la clasificación y la diferenciación en función de la calidad (es decir, según la fase de procesamiento o presentación).

Plan de control – sistema de verificación (en el mismo pliego de condiciones o adjunto)

Descripción de cómo se utilizarán los controles y, cuando sea necesario, el sistema de certificación.

La importancia de establecer requisitos que se puedan medir

A fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y garantizar la conformidad del producto, el pliego de condiciones ha de incluir características

determinables (composición química, forma, sabor, color, etc.) que puedan identificarse en el producto final. Además, debe contener elementos que pueden no ser visibles en el producto final, pero que contribuyen a las características mencionadas o a la imagen del producto, por ejemplo, recursos biológicos (razas de animales, variedades de plantas, etc.), prácticas agrícolas (unidas también al paisaje y al medio ambiente), rendimientos máximos, tiempo de curado/desecación/maduración, etc.

En el pliego de condiciones deben figurar los dos tipos de requisitos siguientes:

- medios vinculados al proceso
- resultados vinculados al producto final.

La mayor parte de los requisitos de un pliego de condiciones se refiere a las características del proceso más que a los resultados del producto:

Por definición, hay varios productores de un mismo producto IG. El objetivo de establecer una IG no es normalizar los diferentes productos obtenidos en una misma zona. De hecho, tales productos tienen sus raíces en una cultura y un territorio, por tanto, sus recursos específicos son muy importantes y por ello han de ser preservados, no normalizados. En este sentido, los requisitos sobre los resultados (características del producto) son únicamente necesarios para garantizar que todos los productos satisfarán una expectativa general sobre las características específicas determinables.

Los requisitos tienen que ser aplicados y controlados por un sistema de control que forma parte o sea del pliego de condiciones o de la legislación general en materia de IG. Establecer un plan de control y sanciones es una medida esencial de la acción colectiva.

El plan de control es el documento que define como los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, tienen que ser controlados para garantizar la conformidad del producto IG. Ese identifica los puntos de control, y los medios de verificación (véase el capítulo 2.4).

Es importante recordar que:

- las únicas reglas útiles son aquellas que pueden efectivamente ser cumplidas y controladas;
- los únicos controles útiles son aquellos que pueden dar lugar a sanciones o recompensas.

La importancia de la mediación

Definir las reglas y los límites geográficos durante el proceso de calificación es un asunto complejo, ya que cada requisito establecido en el pliego de condiciones entraña un riesgo de exclusión, ya sea por motivos geográficos o técnicos o porque puede imponer costos e inversiones adicionales a algunos productores para poder cumplirlas. Es necesario reconocer y gestionar estos riesgos, lo cual conlleva que habrá que dedicar el tiempo suficiente para deliberar sobre la definición de estas normas. Por ejemplo, todos los actores participantes han de disponer de toda la información posible.

Es muy importante considerar los pros y los contra de cada elección, habida cuenta de la heterogeneidad de las características estructurales y funcionales y de la variedad de objetivos de los distintos actores. Por tanto, la mediación puede ser necesaria a fin de elegir entre las diversas posibilidades.

Las innovaciones tecnológicas posteriores u otros cambios que puedan influir en el sistema de las IG requerirían nuevas negociaciones y decisiones relativas al pliego de condiciones (véase el capítulo 4.2).

En los capítulos siguientes se describen de manera más detallada los componentes en relación con las características específicas del producto, la delimitación de la zona geográfica y el sistema de garantía que deben definirse, y el modo de establecerlos.

El uso de la mediación para lograr compromisos

La labor de mediación debe considerar todos los tipos o variedades de productos y métodos, la importancia de cada actor en la cadena de producción, los costos de todos los requisitos, etc. La organización colectiva de los mismos productores la puede llevar a cabo. No obstante, por lo general requiere la intervención de facilitadores en las negociaciones. En caso de que el producto certificado con una IG vaya a ser registrado y protegido de manera oficial, las autoridades públicas deberán facilitar algunas directrices para la mediación (coherencia interna de las políticas generales en materia de IG) y la formalización del acuerdo final (véase el capítulo 5.2).

Estudio de caso 1: Proceso constructivo para elaborar el pliego de condiciones – CAFÉ DE KINTAMANI BALI (Indonesia)

En la zona montañosa de Kintamani, al noreste de la isla de Bali, se produce un café reconocido por su gran calidad y sabor especial. Recientemente, la introducción de mejoras técnicas en el producto e innovaciones en la organización han reforzado la posibilidad de solicitar una protección de esta IG. En la fase de calificación, los productores, con la ayuda de los facilitadores, definieron la calidad específica del producto y el vínculo entre el producto y el territorio. Además, llegaron a un acuerdo sobre los criterios que debían formar parte del pliego de condiciones y delimitaron el territorio. Este proceso, que tuvo lugar entre 2006 y 2007, fue posible gracias a la creación de una organización colectiva, a saber, la Comunidad para la Protección de la Indicación Geográfica, que agrupa a los productores de granos de café (agricultores) y a los procesadores con el objetivo de gestionar y proteger la IG.



El contenido básico del pliego de condiciones del Café de Kintamani Bali es el siguiente:

- Nombre: “Kopi Arabika Kintamani Bali”
- Tipo de los productos: café verde y café tostado y molido obtenido de la zona de Kintamani, 100% Arabica Lavado.
- Características específicas: el gusto presenta una acidez neta, de media a alta, con un regusto amargo menos marcado, a veces nada marcado, y una gran calidad e intensidad, con un ligero sabor afrutado, casi siempre limón.
- La descripción de la zona de producción fue uno de los puntos más difíciles en el proceso de redacción del pliego de condiciones, y se acordó que debía delimitarse geográficamente tomando como base la altitud (superior a 900 m).
- Historia y tradiciones: la tradición del café se remonta a principios del siglo XIX. Si bien el número de hectáreas cultivadas ha fluctuado en el tiempo, el café ha sido siempre uno de los cultivos más importantes y catalizadores del desarrollo rural. Se utiliza como bebida diaria, durante las ceremonias, como remedio, etc., el café es un componente importante de la cultura local.
- Métodos de producción, en el pliego de condiciones se especifican los relacionados con: la densidad, la sombra, variedades, fertilización, poda, control de plagas y enfermedades, diversificación de la plantación.
- Métodos de elaboración: en el pliego de condiciones se especifican los siguientes: clasificación de las cerezas rojas y el tiempo que transcurre entre la recolección y el procesamiento, despulpa, tiempo de fermentación, lavado y secado, almacenamiento, descascarado y clasificación, tostado, envasado.
- Control y trazabilidad: véase el estudio de caso 8 en el capítulo 2.4.
- Etiquetado: se elaboró un logotipo específico.

La fase de calificación se llevó a cabo en 12 reuniones realizadas en un período de diez meses con el grupo de gestión de la IG. La finalidad era examinar cada punto del pliego de condiciones y alcanzar un acuerdo con respecto a cada uno de ellos. En esta etapa, resultó de gran ayuda el apoyo que prestaron diversas organizaciones científicas (CIRAD, Centro Francés de Investigación Agrícola para el Desarrollo Internacional y el Instituto de Investigación Indonesiano para el Café y el Cacao), gracias a sus estudios preliminares y datos científicos que suministraron información sobre las diversas opciones y a la labor de facilitación y mediación que realizaron. Las autoridades indonesianas registraron oficialmente el “Café de Kintamani Bali” como IG en diciembre de 2008. Es la primera IG en Indonesia.

Fuente: Mawardi S, 2009; Fournier, S, 2008.



2.2 Definición de la calidad específica del producto

Introducción

La definición del proceso de producción y de las características tiene por objeto demostrar la calidad específica vinculada al origen. Las características deben reflejar el patrimonio común que lleva la IG, teniendo en cuenta el producto original y sus variantes. El reto al que tienen que hacer frente los actores que participan en el sistema es el de ponerse de acuerdo sobre las prácticas comunes, permitiendo al mismo tiempo innovaciones individuales. Por tanto, establecer las reglas comunes "ideales" es una cuestión compleja, ya que es el resultado de la coexistencia de tecnologías y niveles de calidad diferentes de un producto IG.

Descripción del producto

La primera fase del establecimiento de un pliego de condiciones consiste en definir por qué el producto tiene una determinada reputación y qué le hace diferente a los demás, basándose en características, materias primas y métodos de elaboración objetivos.

El trabajo que ya se ha realizado en la fase de identificación debería servir de orientación para establecer los criterios que definen la calidad específica y demostrar el vínculo con el origen. En la fase de calificación puede ser necesario llevar a cabo ciertos estudios para especificar determinados elementos.

La descripción del producto debe comprender, según proceda, lo siguiente:

- Materias primas.
- Características físicas (forma, apariencia, etc.) y presentación (fresco, en conserva, etc.).
- Sustancias químicas (aditivos, etc.).
- Agentes microbiológicos (utilización de fermentos, presencia de gérmenes, etc.).
- Características organolépticas (sabor, textura, color, perfil sensorial, aromas, gusto, etc.).

Por lo que se refiere a los métodos de procesamiento (de los productos procesados), en la descripción de todas las fases que se llevan a cabo en el territorio en cuestión, y según proceda, deberá figurar lo siguiente:

- Procedimiento, técnicas y criterios técnicos de producción.
- En relación con los productos de origen animal: raza, prácticas de crianza, edad en el momento del sacrificio, etc.
- En relación con los productos de origen vegetal: variedades, recolección, almacenamiento, etc.

Primer paso: inventario de recursos y prácticas

Para obtener datos relativos a las principales cuestiones sobre los principales tipos y variedades, según los distintos actores que participan en las diversas fases de la cadena

de producción y con diferentes atributos, es necesario empezar haciendo un inventario exhaustivo de las características de los productos, tendiendo en cuenta su diversidad (por ejemplo, industrial frente a artesanal, grande frente a pequeño, etc.).

RECUADRO 2: EJEMPLOS DE CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS QUE DAN TIPICIDAD AL PRODUCTO

Algunos ejemplos de medidas que pueden ser importantes para definir la originalidad del producto:

Productos cárnicos:

- Una raza o crianza determinada, por ejemplo, el caso del Chivito Criollo del Norte Neuquino (véase el estudio de caso 3 en el capítulo 1.1)
- La alimentación de los animales con un pienso local especial (por ejemplo, castañas para los cerdos de los bosques autóctonos de Córcega, pastos en zonas montañosas con hierbas aromáticas determinadas en el caso del Chivito Criollo del Norte Neuquino, corderos de "pré salé" en Francia que pacen en los pastos a orilla del mar de lo cual resulta una carne salada, etc.)
- Las condiciones del procedimiento desempeñan también una función importante, como el período de maduración, salazón o el clima seco en el caso del jamón de Jinhua en China, o el ahumado tradicional en el caso del de Uzice en Serbia (estudio de caso 4 en el capítulo 4.2).

Productos vegetales:

- Las condiciones del suelo y climáticas influyen en gran medida en el sabor (por ejemplo, en el caso del limón de Pica, cultivado en el desierto de Atacama) (estudio de caso 3 en el capítulo 5.2).
- Variedades autóctonas de plantas que otorgan atributos especiales de calidad al producto final por lo que respecta al sabor, aroma, color, textura, etc.
- Las prácticas y saber hacer tradicionales pueden ser también muy importantes, como en el caso del aceite de Argán en Marruecos (véase el estudio de caso 6 en el capítulo 1.2).

En dicho inventario deberán figurar datos técnicos precisos y datos cuantitativos, por ejemplo, porcentaje de la producción total, qué porcentaje corresponde a un subtipo determinado o a un tipo definido de procedimiento.

En la mayor parte de los casos, es importante también determinar los diferentes tipos de productores conformidades relación con su capacidad y características de producción (granjas, pequeñas explotaciones agrícolas, cooperativas, unidades industriales, etc.) y vincularlos con los elementos mencionados anteriormente relativos a las características del producto final y de los métodos de procesamiento.

RECUADRO 3: PROCESO DE CALIFICACIÓN DEL SABOR ACEITE DE ARGÁN (MARRUECOS)

En 2008, la asociación marroquí AMIGHA (asociación para la identificación geográfica del aceite de Argán), con el apoyo del ITERG (Centro técnico industrial para empresas que trabajan en la industria de las sustancias grasas), estableció la primera prueba del sabor del aceite de Argán para describir su especificidad. Elaboró la referencia organoléptica de dicho aceite, esto es: definió las especificaciones organolépticas, creó un vocabulario específico para describir el aceite de Argán y puso en marcha actividades de capacitación para los miembros del jurado.



Para formular esta definición, pueden utilizarse varios medios complementarios, que son: investigar en publicaciones y literatura, realizar entrevistas a otros habitantes (sobre todo los más ancianos) y a algún especialista en tradiciones e historia, llevar a cabo análisis fisicoquímicos, etc. Además, a todo ello se deben añadir los datos y la información relativos a las expectativas de los consumidores y los comerciantes acerca del producto. Puede ser fundamental realizar un análisis organoléptico jurado tanto para la caracterización (descripción por escrito en el pliego de condiciones) como para la comercialización (comunicación, segmentación, etc.) (ver recuadro 3).

Cuadro 1: Ejemplos de preguntas para realizar un inventario de características específicas

Preguntas	Ejemplos de datos
¿Cuál es el grado de heterogeneidad de los productos finales?	Distintas formas, tamaños, sabores, etc.
¿Cuáles son los diferentes medios de procesamiento en relación con la heterogeneidad de los productos finales?	Utilización de recursos biológicos diferentes, tipos distintos de suelos y microclimas, ingredientes, período de maduración/curado, herramientas tecnológicas, etc.
¿Cuáles son los diferentes tipos de productores y actores que participan en la cadena de producción?	Productos procesados en explotaciones agrícolas y en unidades industriales. Productores de materia prima, procesadores y actores que integran varias fases de la cadena de producción.
¿De dónde proceden las materias primas?	Productos vegetales: origen de las semillas y plantas, etc. Productos cárnicos: origen de los animales, del pienso, etc.
¿Qué elementos forman parte de un determinado saber hacer a lo largo de la cadena de producción?	Saber hacer sobre prácticas agrícolas y de selección, recolección, procesamiento, etc.
¿Qué fases de los procesos de producción y procesamiento (también la presentación) forman parte de las especificaciones de IG?	No procesado/Procesado Presentado y envasado.

Segundo paso: definir las reglas

Normalmente, los datos recopilados muestran que las características del producto final, los medios y los métodos de producción, los tipos de productores, etc. son muy heterogéneos. Esta gran variedad puede corresponder a diferencias importantes, por ejemplo, tradicional frente a progreso técnico, recursos biológicos locales frente a razas o variedades externas, productores en pequeña escala frente a productores industriales, etc. El problema es, en términos generales, elegir a qué productos se aplicará la IG, de manera que se determinen las reglas adecuadas con objeto de reducir la heterogeneidad existente.

¿Cómo abordar la heterogeneidad del producto?

La finalidad del pliego de condiciones es fijar las características del producto IG. No obstante, ello debe hacerse con una cierta flexibilidad, a fin de dar cabida a la heterogeneidad de los diferentes tipos de productores, permitir cierta creatividad o dejar tiempo para lograr los requisitos. Los productores pueden decidir adoptar una regla intermedia, con un porcentaje superior o inferior autorizado, o adoptar una gama de criterios que abarquen la heterogeneidad (por ejemplo, varios recursos biológicos o métodos de producción). En algunos casos, puede ser interesante definir subcategorías en la misma IG.

En algunos casos, se puede considerar la posibilidad de autorizar cierta flexibilidad para lograr los requisitos, o definir los subtipos que puedan aparecer en el futuro.

RECUADRO 4: ESTABLECER UNA SUBCATEGORÍA – EL EJEMPLO DE GRUYÈRE.

Gruyère es una denominación de origen protegida de Suiza (véase el estudio de caso 3 en el capítulo 2.3). En el pliego de condiciones, “Gruyère d’alpage” (Gruyere de pastos altos) es el nombre que define una subcategoría del producto Gruyère IG. Ello requiere establecer requisitos de producción adicionales, es decir, el queso debe producirse sólo en zonas de pastos de altas montañas, donde el ganado se alimenta exclusivamente de hierba. La calidad de este tipo de Gruyère se diferencia bastante del otro, pero los dos pueden beneficiarse de la IG. Gracias al etiquetado específico de la subcategoría, los consumidores están informados acerca de la diversidad de quesos con la misma denominación de origen protegida, Véase también el estudio de caso 10 en el capítulo 3.3.

Estudio de caso

Estudio de caso 2: Incluir subcategorías artesanales e industriales – QUESO TURRIALBA (Costa Rica)

El queso Turrialba es un queso fresco, blanco elaborado con leche cruda o pasteurizada y que se produce en las colinas de un volcán de la región de Cartago en Costa Rica. Es reconocido en el país por su calidad y su sabor y textura especiales. Los campesinos locales han producido este queso en la región por más de 100 años respetando técnicas de producción artesanales.

Los productores y, en consecuencia, los mercados se pueden dividir en las dos categorías siguientes:

- Explotaciones lecheras artesanales: con un 48% de venta directa, un 25% en mercados vecinales y un 17% a intermediarios.
- Mini-granjas: con un 80% de venta directa y un 10% a minoristas locales.

En el pliego de condiciones se decidió excluir los productos elaborados únicamente de manera industrial, permitiendo, en cambio, a las pequeñas unidades semi industriales locales que utilizaran la IG una vez que hubieran adoptado los métodos de procesamiento requeridos. En el pliego de condiciones del Queso Turrialba (como resultado del proceso de evaluación llevado a cabo por las autoridades nacionales) figuran dos tipos de quesos, a saber: “Fresco Turrialba” y “Curado Turrialba”. Los dos tipos pueden ser etiquetados con la categoría “queso artesanal”, no obstante, en la etiqueta del producto debe hacerse una mención específica a esta información. Además, dicha categoría de “queso artesanal” abarca tipos de quesos procesados en granjas de productores que utilizan principalmente mano de obra familiar y emplean métodos manuales de producción utilizando leche entera de vacas de su propiedad.



Fuente: Blanco, M. 2007.

PARA PRACTICAR

Considere los problemas planteados en relación con su situación

Responda a las siguientes preguntas:

- ¿Cuáles son las características del producto? ¿Existen diferentes tipos del producto?
- ¿Cuáles son las características de los ingredientes? ¿De dónde proceden?
- ¿Cuáles son las características tecnológicas de los sistemas de producción?
- ¿En qué se podría basar para adoptar un criterio común para definir los requisitos que todos los actores deben aplicar relativas a la producción y el procesamiento? (por ejemplo, se podría tomar como base las prácticas más utilizadas o las prácticas más exigentes para garantizar una gran calidad o el saber hacer más auténtico y tradicional o la posibilidad de que las normas puedan ser efectivamente controladas y aplicadas)
- ¿Cuáles son los principales tipos de productores y actores de la cadena de producción?
- ¿Podrían los requisitos excluir a algunos productores?
- ¿Cuáles son los principales problemas sanitarios que habría que resolver para poder aplicar el pliego de condiciones?

Completa la tabla

- 1) Posibles reglas de producción
- 2) Su relación con la especificidad del producto
- 3) Su relación con el territorio

1) Reglas de producción	2) Relación con la especificidad del producto	3) Relación con el territorio
Ej. El ganado se alimenta principalmente de hierba y pastos ...	Ej. Sabor del queso. Posibilidad de procesar el queso con leche cruda, etc. ...	Ej. Paisaje, mantenimiento de los pastos y las praderas, etc. ..

2.3 La delimitación de la zona de producción

Introducción

La base territorial para obtener el derecho de usar una IG debe estar estrechamente relacionada con la especificidad del producto y su vínculo con el origen geográfico. Ello representa también el principal límite del sistema, ya que no permite que ningún otro productor fuera de la delimitación territorial utilice la IG. Por tanto, para establecer la delimitación hay que examinar cuidadosamente varios problemas y criterios.

¿Cómo se define el territorio?

La zona geográfica corresponde al territorio donde se elabora (o se puede elaborar) el producto IG de conformidad con las fases que definen dicho producto (materias primas, procesamiento, etc.). De hecho, la zona delimitada de producción de dicho producto se define con arreglo a la localización del terreno, en medida de la interacción que se ha establecido entre los recursos naturales y los humanos con el tiempo. La delimitación debe basarse en el vínculo entre el producto y su origen.

Por lo tanto, para delimitar un territorio se deben tener en cuenta cuatro criterios fundamentales, que son:

- Los criterios físicos, como el suelo, el clima, la topografía, la exposición, el suministro hídrico, etc.
- Las prácticas locales, por ejemplo, las condiciones de cultivo, las variedades, la recolección, las prácticas de procesamiento, etc.
- La historia local y la reputación de la IG.
- La localización de los productores (real y potencial).

En el pliego de condiciones es posible distinguir varias zonas geográficas para un mismo producto IG en función de la fase de producción. Por ejemplo, puede ser necesario establecer una zona más amplia para el suministro de la materia prima y otra más limitada para el procesamiento del producto final.

Reputación y antecedentes

La reputación se refiere a la notoriedad adquirida por el producto IG en el mercado y en la sociedad, y es el resultado de antecedentes de consumo y de determinadas tradiciones.

Es importante tener en cuenta los antecedentes del producto para definir la zona de producción, ya que ésta puede cambiar con el paso del tiempo (puede ampliarse o reducirse) como consecuencia de los ciclos económicos o las condiciones de mercado. Puede resultar útil definir una zona "mínima" de producción, es decir, donde el producto siempre se ha mantenido, ya que posee las condiciones óptimas que servirán para seleccionar los criterios de delimitación de la zona de IG, y después, establecer la zona para la delimitación IG, que toma en cuenta la producción actual y potencial.

Los antecedentes contribuyen además a reforzar el sentido de pertenencia de un producto a un territorio, es decir, la identidad local, y justificarlo con pruebas que demuestran el vínculo entre el producto y el territorio en pro de un reconocimiento externo. De hecho, los datos históricos y las fuentes documentadas (literatura, leyes, recetas, y también fuentes orales como historias y narraciones), en los que se menciona el producto y el origen en el pasado, son una demostración importante de las raíces del producto.

Los elementos históricos no sólo son útiles para contribuir a la protección de la reputación, sino que permiten también considerar la evolución de la producción y del mismo producto con una perspectiva a largo plazo. Ello es muy importante para poder satisfacer las expectativas de los consumidores que, por lo general, evolucionan con mayor lentitud que la tecnología.

Los estudios o investigaciones histórico geográficas (estudio etnológico del territorio, investigación histórica y estudios agronómicos) pueden requerir el apoyo de científicos o expertos (véase el capítulo 1.4).

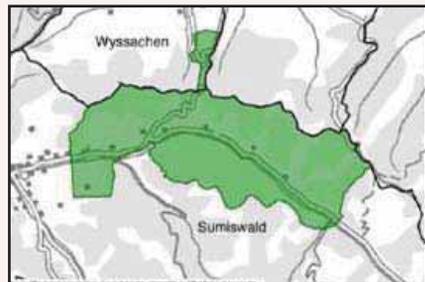
Estudio de caso 3: Tener en cuenta la complejidad territorial de la zona de producción existente - QUESO GRUYÈRE CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP) (Suiza)

La zona de producción del queso de Gruyère con DOP correspondía inicialmente a la región del mismo nombre en el cantón de Friburgo (círculo rojo del mapa). Durante más de un siglo, la producción se ha difundido por muchas regiones vecinas de habla francesa (Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura, Berner Jura). Para registrar la DOP, se delimitó la zona geográfica de conformidad con estas circunstancias históricas. Sin embargo, la organización colectiva de Gruyère tuvo que considerar también el hecho de que algunas explotaciones lecheras de regiones remotas de habla alemana llevaban decenios elaborando el queso de Gruyère. Por ello, sus derechos fueron reconocidos e integrados en la zona delimitada, pero sólo como imágenes obtenidas por satélite, a fin de preservar la homogeneidad de la región básica de origen. Las imágenes por satélite de esas zonas se delimitan con precisión en función del territorio de abastecimiento de leche para cada una de las explotaciones queseras en cuestión. .

Fuente: SINER-GI reports, 2006.



Zona geográfica del queso de Gruyère con DOP



Detalle vía satélite de la zona F7



El nombre de la IG y el territorio

El producto puede identificarse por nombres y símbolos geográficos que incorporan zonas geográficas (por ejemplo Champagne, Parmigiano-Reggiano, Queso Chontaleño, Café Colombiano, etc.) u otras palabras y símbolos, que si bien no son nombres geográficos se refieren de modo inconfundible a lugares geográficos y a su población (café Pico Duarte, Tequila, queso Feta, Cacao Arriba). “¿El producto se conoce por su identificador geográfico?” De ser así, dicho identificador ayudará a definir la delimitación. Es útil pedir a expertos locales como lo puede ser la población local o expertos externos que tracen los límites de la zona en un mapa. Sin embargo, si se consultan varias fuentes se pueden obtener mapas diferentes. Por ello, en el proceso de solicitud de una IG se debe llevar a cabo una comparación de las posibles zonas de delimitación y ha de incluir un procedimiento deliberativo para lograr una visión común de la zona delimitada.

En algunos casos, nombres distintos son utilizados para un mismo producto, por ejemplo, un nombre que haga alusión a una aldea, a una ciudad o a una zona montañosa del territorio IG. En este caso, los productores tendrán que decidir el nombre “ideal” para el reconocimiento del producto IG, que es aquél al cual se refiere la reputación o el reconocimiento.

RECUADRO 5: EJEMPLOS DE NOMBRES DE IG EN RELACIÓN CON EL TERRITORIO

El nombre de la IG no tiene que corresponder exactamente al nombre de la zona geográfica. La zona puede ser más amplia que los límites de la extensión del nombre, y también puede ocurrir lo contrario. Por ejemplo, es el caso cuando el nombre conocido corresponde a una ciudad de la zona de producción, ella siendo más amplia que los límites de la ciudad.

Ejemplos: vinos de Bordeaux en Francia o jamón de Parma en Italia

El nombre puede ser más amplio que la zona efectiva de producción. Por ejemplo, el producto IG podría asociarse con el nombre del país, incluso si la zona de producción es sólo una parte del país.

Ejemplo: café de Colombia se refiere al nombre del país y corresponde a diferentes lugares de producción (terruño) del territorio nacional

La elección del nombre debe considerar cuidadosamente la reputación que éste lleva asociada. En algunos casos, el reconocimiento vinculado a un lugar o a una ciudad turísticos ubicados en la zona de producción, puede representar una oportunidad interesante para beneficiarse de ello.

Ejemplos: el café Kintamani se asocia al nombre de Bali, isla de renombre internacional (véase el estudio de caso 1 en el capítulo 2.1).

En el proceso de renovación de la DOP para el jamón de Uzice, los productores están estudiando la posibilidad de registrar el nombre de “jamón de Zlatibor” de la misma zona de producción, ya que el nombre se beneficia de una buena reputación (véase el estudio de caso 4 en el capítulo 4.2).

Criterios y métodos para definir los límites

El proceso de definición de los límites físicos de la zona de producción de un producto local es un paso fundamental. No existe una única solución válida. Por el contrario, cada proceso de delimitación requiere de una conceptualización colectiva y una solución específica. Se debe alcanzar un verdadero equilibrio entre los diferentes criterios.

Algunas técnicas de procesamiento son propias de determinados grupos sociales, cuyos conocimientos se han transmitido de generación en generación. Puede ser necesario llevar a cabo entrevistas y diseñar mapas con ayuda de informadores y facilitadores locales.

Cuadro 2: Criterios para delimitar una zona geográfica

Criterios	Característica evaluada	Ejemplo de métodos
1. Entorno ecológico	Las condiciones agronómicas y físicas adecuadas para la elaboración de la calidad prevista del producto.	Mapa ecológico, análisis de suelos y estudio del paisaje.
2. Saber hacer, prácticas y tradiciones determinadas	La cultura técnica que diferencia la calidad.	Inventario del saber hacer mediante entrevistas a los productores.
3. Antecedentes de la producción	El nivel máximo y mínimo para ampliar la zona de producción histórica. ¿Durante cuántas generaciones? ¿Siempre la misma zona o lugares diferentes?	Labor de investigación por medio de entrevistas y recopilación de documentos (referencias del nombre geográfico en libros de recetas, novelas, tratados, etc.).
4. Fases de producción y situación económica	Las principales zonas de producción y procesamiento para una posible ampliación. Localización de los productores. ¿Todas las fases de la cadena de producción se llevan a cabo en la zona? ¿Las materias primas proceden de otra zona?	Debates y entrevistas realizados en la cadena de producción. Mapas transversales de la zona ideados por diferentes interesados.
5. Red social	La necesidad de un grupo de IG coherente formado por todos los productores legítimos y que tenga la capacidad necesaria para adoptar decisiones colectivas y exigir su cumplimiento.	Reuniones participativas.
6. Ordenación territorial vigente	Por último, para poder describir de manera definitiva la zona se puede examinar la ordenación territorial preliminar vigente, por ejemplo, límites geográficos o administrativos, si bien dichos límites no deberían influir en el proceso de delimitación basado en el <i>terruño</i> .	Lista de unidades administrativas, comunidades, límites naturales u otras fronteras con un nombre de la zona en cuestión, con objeto de describir su contenido.

Adaptado de Berard *et al*, 2001.



Estudio de caso 4: La delimitación de los límites de la IG INFUSIÓN DE HIERBAS DE ROOIBOS (Sudáfrica)

Las zonas donde se produce tradicionalmente el Rooibos (*aspalathus linearis*, familia de l'acacia y no del té a pesar de su nombre usual) son en gran parte montañosas, que es donde se obtiene la mejor calidad. A mayor altitud se obtiene un producto de mejor calidad gracias a la presencia más elevada de minerales en el suelo y a las temperaturas más bajas. La zona de producción del Rooibos, en Sudáfrica, coincide más o menos con una zona específica llamada "biomedio fynbos", cerca de Ciudad del Cabo, donde el Rooibos es una especie endémica. La producción del Rooibos se está extendiendo hacia el suroeste, sobre todo en la zona de Sandvel, que es una zona baja, y en la que se produce en general una calidad inferior y de manera muy desigual en función de las condiciones climáticas. Cuando el Consejo Sudafricano del Rooibos se reunió para establecer una propuesta de delimitación de la IG para dicho producto, examinó la zona actual de producción y el sistema ecológico teniendo en cuenta los siguientes criterios:

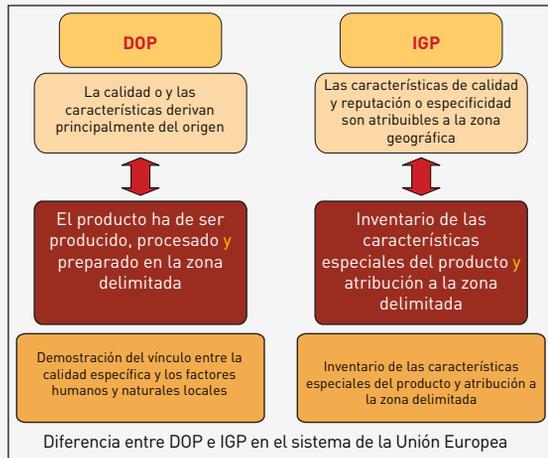


- Debe producirse en la zona de precipitación invernal de Sudáfrica.
- Ha de producirse en el biomedio fynbos.
- Los suelos deben proceder de la arenisca de la Montaña de la Mesa.
- Los suelos han de ser profundos y arenosos con un nivel de acidez inferior a 7 y deben estar bien drenados.

Fuente: Bienabe, E., Troskie D., 2007.

RECUADRO 6: VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA; DIFERENCIA ENTRE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO) Y LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG).

Como un resultado de las definiciones de Denominación de Origen (Arreglo de Lisboa) e Indicación Geográfica (ADPIC), las diferencias entre ambos términos se refieren a la intensidad del vínculo entre el producto y su territorio. En el caso de la IG, "la calidad o reputación determinadas u otras características son atribuibles fundamentalmente al origen geográfico". Por lo que respecta a las DO, "la calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos". Por ejemplo, en Europa, las normas para delimitar la zona con arreglo a la elección de una indicación geográfica protegida (IGP) o una denominación de origen protegida (DOP) se definen del siguiente modo:



- IGP: La fase más importante de producción tiene lugar al menos en la zona.
- DOP: Todas las fases de producción tienen lugar en el territorio (todos los ingredientes deben proceder normalmente de la zona delimitada, excepto los secundarios, como la sal u otros ingredientes o recursos que no pueden ser producidos en dicha zona o que nunca se han producido en la zona delimitada).

RECUADRO 7: EJEMPLOS DE DELIMITACIÓN EN RELACIÓN CON EL TERRUÑO Y LOS LÍMITES ADMINISTRATIVOS.

La zona delimitada puede ser una zona discontinua fragmentada en diferentes unidades de terruños, que adopte el nombre de una de las parcelas o de la zona general. En algunos casos, cada parcela puede corresponder con algunas variaciones de los productos certificados con una IG.

En el caso del Cacao Arriba en Ecuador, la zona delimitada está formada por varias zonas discontinuas (terruños) del territorio nacional (véase el estudio de caso 13 en el capítulo 1.4 y el siguiente mapa). Véase también el caso del queso de Gruyère (estudio de caso 3 del presente capítulo.)



Los límites administrativos o políticos no deben influir en la delimitación de una IG, puede ser el caso solo cuando dichos límites han tenido una repercusión real en la extensión territorial de la producción en el pasado, o lo puedan tener en el futuro, o corresponden a diferencias culturales o naturales que determinen las características del producto.



Por ejemplo, respecto del Chivito Criollo del Norte Neuquino (Argentina), la zona de producción corresponde a la zona de crianza. Abarca 25 000 km de región montañosa y está compuesta por varios departamentos (Chos Malal, Pehuenches y partes de Ñorquín, Añelo y Loncopue).

RECUADRO 8: MÉTODO Y CONTENIDO DE UN INFORME DE DELIMITACIÓN PARA UNA IG.

El "informe de delimitación" constituye la base del debate para formular la propuesta de delimitación. Debe elaborarse con la colaboración de todos los interesados que participan en el proceso de producción y ha de comprender los siguientes elementos:

1. Presentación de la zona por medio de una descripción física y de la organización administrativa, etc.
2. Datos económicos: un estudio con los datos de producción, otras actividades de producción, sistemas y estructuras agrícolas, etc.
3. Historia y reputación: antecedentes del producto, notoriedad, reconocimiento, etc.
4. Mercados y consumo: datos sobre la producción, comercialización, ventas, exportaciones, consumo, etc.
5. Métodos de producción: técnicas de fabricación y sistemas de producción (unidades de producción, métodos de procesamiento, etc.). Caracterización del producto certificado con una IG en el futuro, etc.
6. Usos de producción: datos relativos a la producción por región, distrito y aldea, número de unidades de producción, cuota y lugar de la producción de IG en relación con la economía local, etc.
7. Situación geográfica: paisaje y vegetación, clima, geología y composición de los suelos principales.
8. Pruebas que demuestren el vínculo con el origen geográfico, entre los factores humanos y naturales locales, las prácticas de producción y los productos, propuesta relativa a los principales criterios en los que basar la delimitación de los criterios físicos y humanos.
9. Aplicaciones sobre el terreno, primer borrador de la propuesta de delimitación: llevar a cabo simulaciones por medio de mapas.

Estudio de caso 5: De qué modo se demuestra en el pliego de condiciones el vínculo entre el producto y la zona geográfica LARDO DI COLONNATA (Italia)

La producción y el consumo del Lardo di Colonnata (tocino) están vinculados tradicionalmente al trabajo y a la vida de los canteros de Colonnata en Toscana (Italia). Se trata de un entorno único que es el resultado no sólo de varias condiciones naturales y climáticas y recursos, sino también de factores históricos, económicos y sociales, cuyas características principales no han cambiado durante siglos.



El vínculo se establece en virtud de los siguientes factores:

- **Zona geográfica:** La zona geográfica de producción del Lardo di Colonnata (procesamiento y curado del tocino) corresponde con la del pequeño pueblo de Colonnata, que es una parte del municipio de Carrara. Por otra parte, la zona geográfica de producción de la materia prima abarca 10 regiones italianas, que son las que se han dedicado tradicionalmente a la producción de ganado porcino pesado. Con el paso del tiempo, dichas regiones han consolidado técnicas de cría y de alimentación idóneas para la producción de la materia prima de las características necesarias para el procesamiento posterior. Las empresas de sacrificio y despiece también tienen sus sedes en esas regiones.
- **Justificación histórica:** Si bien es difícil establecer con certeza si fueron los celtas, los romanos o los lombardos quienes introdujeron la tradición local de conservar la grasa del cerdo en cubas de mármol o si su origen se remonta a la época de las comunas, no puede haber dudas de que es una tradición antigua y bien arraigada. Lo demuestra, entre otros hechos, el descubrimiento en la zona de cubas de mármol utilizadas para curar el tocino de los siglos XVII, XVIII y XIX.
- **Método de producción local específico:** El sistema de procesamiento y curado en las cubas de mármol tradicionales no ha sufrido modificaciones importantes a lo largo de los siglos. Antiguamente, el ciclo de producción era anual y el cerdo se sacrificaba y procesaba sólo en los meses más fríos (enero y febrero), mientras que en la actualidad, se consigue realizar más de un ciclo en un año, si bien concentrando la mayoría de las operaciones en los meses más fríos y húmedos (de septiembre a mayo) para salvaguardar el carácter natural del proceso productivo. Dentro de las 72 horas sucesivas al sacrificio, el tocino se recorta, se frota con sal y se coloca en pilas especiales de mármol, conocidas localmente como cubas, que previamente se han frotado con ajo, alternando capas de tocino y capas de los demás ingredientes (pimienta fresca molida, romero fresco y ajos pelados cortados en grandes trozos) hasta rellenar las pilas. Al final de la operación, se coloca una tapa. Las pilas son contenedores de mármol blanco en forma de cuba realizados en mármol procedente de la zona de los Canaloni de Colonnata. Su composición y estructura garantizan una maduración óptima del producto.



Ver página siguiente



- **Clima:** El pueblo de Colonnata está ubicado en los Alpes Apuanes, a una altitud media de 550 m sobre el nivel del mar. El clima se caracteriza por una pluviosidad elevada y escasas variaciones de temperaturas. Las fuertes corrientes de aire húmedo que llegan de la vertiente tirrénica, después de haber superado la pequeña llanura costera, se condensan de inmediato al encontrarse con el obstáculo brusco de los montes. Ello da lugar a un alto nivel de precipitaciones, que son más frecuentes e intensas cuanto más se adentran en los contrafuertes de mármol. Una de las consecuencias principales de la frecuencia y de la abundancia de las precipitaciones es el alto índice de humedad atmosférica, especialmente en los meses más lluviosos, es decir, de septiembre a enero y de abril a junio. Estos factores se magnifican aún más en los talleres/bodegas, cuya ubicación y estructura contribuyen a mantener las condiciones climáticas ideales y permiten producir las características organolépticas tan apreciadas del producto. También ha ejercido una gran influencia la relación existente con la actividad laboral en las canteras que de siempre ha obligado a los obreros de Colonnata a seguir una dieta muy energética.
- **Factores humanos:** hay que resaltar la importancia fundamental de los conocimientos especializados que se han desarrollado con el tiempo en una actividad de la que debe destacarse que, en Colonnata, nunca ha representado una especialización del oficio de carnicero, sino que ha sido una profesión verdadera e independiente. Entre estos conocimientos especializados caben citar, por ejemplo, la capacidad de selección y preparación de la materia prima, capacidad de vigilancia de la salmuera y, en caso necesario, de reconstitución de la misma, o en la capacidad para aprovechar las condiciones de humedad y escasa ventilación de las bodegas locales.
- **Reputación:** la reputación del Lardo di Colonnata no precisa ser demostrada. El producto es conocido y apreciado en todas partes, como demuestran los intentos cada vez más numerosos de imitarlo o de usurpar la denominación.



Fuente: Extraído de la publicación de la Unión Europea del registro del nombre de IG Lardo di Colonnata IGP (Diario Oficial de la Unión Europea, L348, 27 de octubre de 2004)

PARA PRACTICAR

Considere los temas planteados en relación con su situación.

Responda a las siguientes preguntas:

- ¿Quedarían excluidos algunos de los actuales productores a consecuencia de la calidad del producto o por la coherencia de la zona geográfica?
- ¿Pueden los productores de otras zonas estar interesados en la producción de la misma IG?
- ¿Las condiciones ambientales de otras regiones del país permiten la producción del mismo producto IG?

Completa la tabla

- 1) Criterios pertinentes para delimitar la zona geográfica
- 2) Problemas relacionados para decidir sobre ello

En los recuadros se ofrecen sólo algunos ejemplos

1) Criterios	2) Problemas
Tipo determinado de suelos	Exclusión de algunos productores
Todos los productores utilizan actualmente el nombre o el saber hacer	Extensiones remotas de la región original
Materia prima procedente del territorio	Volumen insuficiente en algunos períodos
.....
.....

2.4 Establecimiento de un sistema de garantía a nivel local

Introducción

Dado que la reputación de la IG aprovecha a todos los que la utilizan para comercializar el producto, debe existir un sistema local de garantía que asegure que todos los actores cumplen con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones. Dicho sistema garantizará a los consumidores que no serán engañados y a los productores honestos que no se verán perjudicados por la competencia desleal. El reto consiste en establecer un sistema de garantía que sea eficaz, fiable y accesible desde el punto de vista económico.

Un sistema de garantía para las indicaciones geográficas

Un sistema de garantía confirma a los consumidores y a los compradores la conformidad del producto con las especificaciones establecidas en el pliego de condiciones. Comprende todos los mecanismos establecidos que contribuyen a asegurar el respeto de los requisitos y la información pertinente destinada a los consumidores.

El sistema de garantía depende de las condiciones específicas del mercado y del contexto económico, social y cultural. En los mercados locales, la proximidad entre productores y consumidores, permite que se instaure una relación de confianza y que los consumidores puedan controlar por sí mismos la conformidad mediante un sistema social e informal establecido al interno de la comunidad.

En los casos en que la confianza o la proximidad no sean posibles o suficientes para garantizar la conformidad del producto, es necesario un sistema de garantía más complejo a fin de:

- dar a cada productor la posibilidad de asegurarse y de asegurar a los otros productores IG, que él o ella respetará la producción del producto de conformidad con lo establecido en el pliego de condiciones;
- garantizar a la sociedad, en concreto a los consumidores que compran los productos IG, que la conformidad con lo establecido en el pliego de condiciones está controlada, asegurando la calidad específica del producto y manteniendo la confianza y credibilidad en la IG.

La importancia de las garantías para los consumidores

Los consumidores son cada vez más cuidadosos a la hora de comprar, especialmente por lo que se refiere a los alimentos, ya sea por lo que respecta a su calidad (ingredientes, sabor, textura, etc.) como por lo que concierne a los procesos de producción (¿son éticos? ¿respetan el medio ambiente y las tradiciones? ¿son típicos de la zona de origen? ¿quiénes son los productores? ¿qué cultura y características tienen?). Los consumidores están dispuestos a pagar más por productos que responden positivamente a estas preguntas. Esperan que se ofrezcan garantías con respecto a lo siguiente

- el origen, el método de elaboración y la especificidad de los productos,
- el etiquetado con información bien precisa y determinada,
- trazabilidad: quién hace qué en cada fase de producción.

La verificación de la conformidad del producto se basa en los tres componentes principales siguientes:

- materia prima y procedimientos, tal y como están definidos en el pliego de condiciones;
- trazabilidad, con objeto de garantizar que el producto tiene su origen en la zona delimitada IG;
- producto final, tal como se presenta a los consumidores (etiquetado, aspecto, sabor, etc.).

Estudio de caso

Estudio de caso 6: Trazabilidad entre los productores: aplicación de instrumentos sencillos AZÚCAR DE PALMA DE KAMPONG SPEU (Camboya)

La trazabilidad puede asegurarse mediante instrumentos sencillos como los que han sido desarrollados por una cuestión de transparencia en Camboya, en relación con el azúcar de palma de Kampong Speu (véase el estudio de caso 2 en el capítulo 3.1). Los productores tienen que registrar su producción y ventas (por categoría de producto) en un formulario suministrado por la asociación de la IG. Los compradores (registrados) deben firmar a su vez cada registro en el libro de los productores. Además, se ha establecido un certificado de distribución que, una vez firmado por el productor y el comprador, se lo queda este último para demostrar la fuente de abastecimiento. Estos registros constituyen el primer paso del sistema de trazabilidad.



Nombre del productor	Categoría del producto	Cantidad producida	Cantidad vendida	Nombre del comprador	Fecha

Fuente: Sereyvath P, 2009 y proyecto experimental relativo a las indicaciones geográficas en Camboya – Ministerio de Comercio de Camboya/OFD/GRET/CEDAC/Ecocert.

Al elaborar el pliego de condiciones deben tenerse en cuenta los puntos críticos y las características finales del producto con arreglo a requisitos que se puedan cuantificar.

La certificación (véase el recuadro 9) es el sistema más común de verificación utilizado y requerido en los mercados internacionales, y los productores tienen que pagar sus servicios (inspección y certificación). Por lo que se refiere a los mercados locales y al inicio de la promoción del producto IG, podría ser más viable establecer un sistema de garantía participativo o interno. En todo caso, un sistema de control no debe impedir que pequeños productores puedan utilizar la IG o que puedan cumplir con sus requisitos debido a que no pueden sufragarse los costos relativos a la verificación.

Trazabilidad

La Organización Internacional de Normalización (ISO) define la trazabilidad como la capacidad de rastrear la historia, aplicación o ubicación del producto que se está examinando. En el caso de los productos IG, un sistema de trazabilidad permite identificar de manera bien precisa las fases que el producto ha seguido hasta llegar a manos de los clientes y los consumidores, las empresas que han participado en el proceso de producción a lo largo de toda la cadena de valor, así como la procedencia y las características de las materias primas utilizadas, de manera que se garantice que el pliego de condiciones ha sido aplicado de manera correcta y que se pueda intervenir en caso de incumplimiento.

Estudio de caso 7: Sistema de trazabilidad y de control CAFÉ DE COLOMBIA

El cultivo de café de Colombia representa alrededor de 1 480 000 hectáreas de tierra distribuidas entre unas 590 municipalidades. La producción depende principalmente de pequeños agricultores, que cultivan una media de 1,5 hectáreas de tierra. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia obtuvo el registro de Denominación de Origen en Colombia en 2005 y el de indicación geográfica como Indicación Geográfica Protegida en la Unión Europea en septiembre de 2007.

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia estableció un sistema de trazabilidad y de control de calidad con una serie de mecanismos que se basaban en lo siguiente:

- una base de datos (Sistema de Información Cafetero (SICA)) con información acerca de zonas de cultivo, localizaciones, variedades y prácticas;
- procesadores y tostadores que registraban y realizaban ensayos técnicos a fin de comprobar la información sobre equipos, procedimientos y capacidad;
- la necesidad de obtener un certificado de revisión y una guía de tránsito para los agentes de transporte que llevaban el café hasta el puerto para su exportación;
- registro de los exportadores por el Ministerio de Economía, Industria y Turismo.

Fuente: Gallego Gómez, J. C. 2007

Extracto de la publicación de la solicitud de registro en la Unión Europea, Diario Oficial de la Unión Europea (2006).

La trazabilidad del producto se lleva a cabo en las siguientes etapas:

- seguimiento a los productores. Se realiza mediante la base de datos del Sistema de Información Cafetero (SICA), y se supervisan todas y cada una de las plantaciones cafeteras de la Zona Cafetera colombiana, incluidos los lotes respectivos. Este mecanismo de recopilación se integra en la base de datos de Administración de Fincas.
- Seguimiento del café pergamino y trilla. Se lleva a cabo mediante documentos legales como las "guías de tránsito" y controles de compra en los centros de acopio o trilladoras, las cuales son sometidas a regulaciones para su registro y operación.
- seguimiento del café verde. Tras el paso por las trilladoras, que se encuentran debidamente registradas de acuerdo con la Resolución 1 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros. Las "guías de tránsito", establecidas normativamente en el Decreto Colombiano 2685 de 1999, continúan siendo el documento legal que acompaña a cada lote de café de exportación.
- seguimiento de la exportación. El exportador, con su guía de tránsito, es supervisado tanto por las autoridades aduaneras como por ALMACAFÉ, la entidad delegada por la Federación Nacional de Cafeteros para dichos controles. De hecho, existe igualmente un registro de exportadores regulado mediante Resolución del Ministerio de Comercio Exterior 355 de 2002 siempre que se cumplan los criterios establecidos en la Resolución 3 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros. Igualmente, en puerto, ALMACAFÉ realiza los últimos controles para supervisar que se cumplen los criterios de calidad propios del Café de Colombia.
- seguimiento del café tostado. Las plantas tostadoras que se ubican en Colombia regulan la trazabilidad del Café de Colombia mediante la Resolución 1 de 2002 del Comité Nacional Cafetero. La trazabilidad del tostado fuera de Colombia se efectúa mediante los acuerdos de buenas prácticas que firman las tostadoras extranjeras así como mediante diversos mecanismos de control, tales como la realización de pruebas de calidad por empresas de control y catadores.
- organismo de inspección: ALMACAFÉ, cumple con los requisitos y especificaciones técnicas estipuladas en la Norma ISO 65.

Fuente: Publicación de la solicitud de registro en la Unión Europea, Diario Oficial de la Unión Europea (2006)



RECUADRO 9: LOS DIFERENTES SISTEMAS DE VERIFICACIÓN

El **sistema de verificación de primera parte** consiste en las garantías proporcionadas por los mismos productores, basadas en el autocontrol (por parte de cada productor) o en el control interno (por parte de la organización de productores de IG). Sin otros controles externos, dicho sistema de autoverificación conlleva que los productores asuman su propia responsabilidad respecto a la fiabilidad de los atributos de calidad. Pueden firmar un documento (la autoconfirmación) bien a nivel individual o bien como asociación IG. Las sanciones sociales y la relación de confianza basadas en la cultura y la proximidad geográfica contribuyen a garantizar el respeto de las reglas. El sistema de verificación de primera parte se aplica cuando el sistema de producción se compone principalmente de productores agrícolas y artesanos en pequeña escala que venden directamente en los mercados locales.

En el **sistema de verificación de segunda parte** interviene un agente de la empresa cliente que verifica que los proveedores cumplen con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones. Muchos minoristas utilizan la segunda parte del sistema de verificación, también con productos IG. El grado de eficacia del sistema depende en gran medida de la reputación del agente.

Un **sistema de garantía participativo** se basa en la participación activa de los interesados –dentro y fuera de la cadena de valor de IG (también los consumidores)- y se funda en la confianza, en las redes sociales y el intercambio de conocimientos. Dicha alternativa es completamente realista si se trata de pequeños agricultores que venden directamente en los mercados locales. Puede ser gestionado por una asociación local de interesados (que esté compuesta, entre otros, por productores, autoridades locales, compradores, etc.), la cual lleva a cabo sus propias actividades de control a lo largo de la cadena de producción del producto IG.

El **sistema de certificación de tercera parte** consiste en que un organismo independiente y externo (privado, público o una iniciativa público-privada), que no tiene interés directo en la relación económica entre el distribuidor y el comprador, garantiza que se han cumplido los requisitos pertinentes. En la actualidad, las normas para la certificación de los productos se reconocen en todo el mundo (independientemente de la certificación por una tercera parte - ISO/IEC 65 o la norma europea para productos con denominación de origen protegida e indicación geográfica protegida EN 45011). Todos los países que participan en el comercio o negociaciones a nivel internacional están estableciendo, o han establecido, un marco nacional de sistemas de garantía de conformidad con dichas normas internacionales (servicio de acreditación oficial, organismos de certificación, etc.) para la exportación de productos. Ello tiene su origen en las solicitudes de comerciantes, minoristas y consumidores, sobre todo de los mercados de países desarrollados.

Función de las organizaciones de productores en el sistema de garantía

Las organizaciones de productores (asociación, consejo, etc.) pueden desempeñar una función importante en el sistema de garantía, ya que pueden hacerlo más eficaz y menos costoso que los gestionados de manera individual, reduciendo los costos totales de cumplimiento de los procedimientos administrativos y técnicos. Una vez que se haya establecido el plan de control, una organización IG (véase el capítulo 3.1) puede dirigir los controles internos, lo que permite una reducción de los costos con economías de escala y experiencia colectiva en las diferentes actividades (control de la trazabilidad, análisis del producto final, etc.). Asimismo, puede gestionar, cuando proceda, la relación con el organismo externo de certificación y hacerse cargo del pago de los honorarios.

La organización IG puede organizar también algunas actividades colectivas de control como exámenes organolépticos del producto final.

Por lo tanto, los productores y sus asociaciones tienen diferentes cometidos en el sistema de garantía, que son:

- Definir el sistema de garantía, especialmente establecer el plan de control, determinando los puntos de control y las sanciones al elaborar el pliego de condiciones;
- Organizar el control interno de la cadena de valor IG o, cuando sea necesario, formar parte de un sistema de garantía participativo (junto con los consumidores, las autoridades locales, etc.);
- Contribuir a los controles y mantener su registro (sistema de trazabilidad) (véase el estudio de caso 6).

Estudio de caso

Estudio de caso 8: Elaboración de un sistema de control EL CAFÉ DE KINTAMANI BALI (Indonesia)

Durante la fase de calificación, se estableció cuidadosamente un plan general de control y trazabilidad con miras a asegurar la credibilidad de la indicación geográfica "Café de Kintamani Bali" (véase el estudio de caso 1 en el capítulo 2.1).

Por medio de la organización de IG (Comunidad para la Protección de la Indicación Geográfica), los representantes de todos los interesados locales participaron en la elaboración del plan de control interno, con objeto de definir un sistema de control estricto, pero factible. La finalidad de dicho plan es comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones y, en concreto, el origen (trazabilidad), la calidad y la especificidad del producto. El control del cumplimiento del pliego de condiciones se lleva a cabo en los tres niveles siguientes: un autocontrol por los mismos cultivadores de café, un control por el grupo de productores y un control por la Comunidad para la Protección de la Indicación Geográfica.

Por ejemplo, el control de las plantaciones está previsto de la siguiente manera:

- Cada productor realiza un autocontrol, en el que debe comprobar si su plantación cumple con las normas estipuladas en el pliego de condiciones que se refieren, entre otras cosas, a los árboles de sombra, las variedades, la densidad, el mantenimiento (especialmente por lo que se refiere a la fertilización y el control de plaguicidas), etc.
- El grupo de productores lleva a cabo un control anual. Los jefes del grupo de productores deben controlar la conformidad de las explotaciones cafeteras de sus miembros e informar a la Comunidad para la Protección de la Indicación Geográfica. La junta del grupo de productores puede hacerlo por sí misma o designar a una persona especial. Puede ser suficiente una simple reunión o pueden ser necesarios controles específicos en las plantaciones.
- La Comunidad para la Protección de la Indicación Geográfica realiza también anualmente un control (en abril). Elige aleatoriamente cinco grupos de productores a fin de comprobar la conformidad de sus explotaciones cafeteras con el pliego de condiciones.

La calidad y especificidad del café IG son controladas por último por un grupo de agricultores capacitados para llevar a cabo análisis organolépticos (prueba de taza). Cada lote debe comprobarse antes de ser certificado. Además, un Equipo Nacional de Expertos en IG del Directorado General de Derechos de Propiedad Intelectual, perteneciente al Ministerio de Justicia y Derechos Humanos, lleva a cabo un control externo principalmente en relación con el cumplimiento del pliego de condiciones.

Fuentes: Mawardi S, 2009; Keller V. et Fournier S., 2007.



Establecimiento de un plan de control

En el plan de control se especifica de qué manera deben controlarse los requisitos establecidos en el pliego de condiciones. Debe definirse en relación con cada uno de los requisitos, el insumo o resultado principal, el medio para evaluarlo y la consecuencia en caso de que no sea conforme a lo establecido. Por ello, como ya se indicó en el capítulo 2.1:

- las únicas reglas útiles son aquéllas que pueden efectivamente ser cumplidas y controladas;
- los únicos controles útiles son aquéllos que pueden dar lugar a sanciones o recompensas.

Para evitar directrices incorrectas, es esencial que los actores locales y los actores y organismos de apoyo tengan presente al redactar las especificaciones que cada requisito establecido en el pliego de condiciones tiene que corresponder a un punto de control del plan de control. Por tanto, en el pliego de condiciones deben figurar sólo los elementos que otorgan la especificidad al producto, teniendo en cuenta la viabilidad de las actividades de control y sus costos.

El plan de control se compone de lo siguiente:

- los puntos críticos que se deben controlar en relación con cada requisito (qué);
- el método (visual, documental, análisis, etc.) (cómo) y el momento (cuándo);
- el documento para atestiguar los controles (especialmente en los casos de autocontrol y trazabilidad);
- las sanciones correspondientes en función de la gravedad del incumplimiento (véase el recuadro 10);
- la frecuencia de los controles y la cobertura (todos los productores, muestreo). (véanse los ejemplos en los cuadros 3 y 4 del ejercicio).

Puede ser útil llevar a cabo la elaboración de un plan de control con la ayuda de un especialista en el tema. Por ejemplo, se podría consultar al organismo de certificación en el momento de redactar el pliego de condiciones y su plan de control.

RECUADRO 10: EJEMPLOS DE SANCIONES PARA CASOS DE INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS

En términos generales, existen varias categorías de sanciones de mayor o menor gravedad. Las sanciones pueden ser económicas (multas, prohibición de usar el nombre colectivo o desclasificación del producto) o sociales (exclusión del grupo).

La magnitud de las penalizaciones y sanciones es progresiva y éstas se aplican con arreglo a la gravedad de los elementos que no se han cumplido.

Por ejemplo:

Incumplimiento de elementos que no influyen en la calidad del producto:

1. observación
2. advertencia

Incumplimiento de elementos que pueden afectar a la calidad del producto, pero no hay duda acerca de la honestidad del actor

3. rechazo del lote

Incumplimiento de elementos que afectan a la credibilidad de la calidad del producto y/o existen dudas acerca de la honestidad de la operación:

4. exclusión de la certificación temporal
5. exclusión definitiva de los beneficios de la certificación

Al diseñar el sistema de control de un producto IG, es importante considerar los programas de control vigentes (públicos o privados) del producto, que podrían competir con él o complementarlo, y considerar las posibles sinergias, sobre todo por lo que respecta a la reducción de los costos.

Gestión de los costos

Todos los sistemas de garantía que se pueden emplear comportan una serie de costos (técnicos, administrativos, de información, etc.), que deben ser sufragados por los productores o las autoridades públicas o por ambas partes. Tales costos son los siguientes:

- Costos directos: métodos de inspección, análisis químicos, etc.
- Costos indirectos: tiempo necesario para compilar los documentos, tiempo de espera para la inspección, etc.

Una buena coordinación puede reducir los costos de certificación, en concreto:

- Mediante la certificación colectiva, la cual reduce los costos de inspección y certificación.
- Por medio de la armonización de controles en los casos en que otras normas hayan sido certificadas (por ejemplo, producto orgánico o sistema calidad), lo que permite una única inspección para diferentes especificaciones.

La organización IG podría decidir que los costos se dividieran entre los diferentes actores de la cadena de producción o que se proporcionara un fondo común para los pequeños productores, obtenido gracias a

una contribución establecida en función del volumen producido. Los productores más grandes suelen aportar una contribución superior a su cuota de costos cuando perciben que se pueden beneficiar de que exista un número mayor de usuarios de la IG y de la imagen que ofrecen los pequeños productores, en su mayor parte artesanos.

En algunos casos, el gobierno u otros organismos poseen ya unas bases de datos, por lo que la colaboración con esas organizaciones podría reducir potencialmente los costos y la administración.

Ejemplo de instrumento: base de datos

El uso de una base de datos informatizada nacional sobre animales podría ayudar a la trazabilidad de los nombres y la ubicación de los productores a muy bajo costo. La colaboración con sociedades de criadores podría, por ejemplo, ser útil para verificar quiénes son los productores de una raza local o proporcionar directrices en cuanto a las características de la raza, etc.

Cuadro 3: Ejemplo de plan de control establecido para un producto vegetal IG (extracto, Pimienta negra de Kampot, Cambodia)

Punto núm.	Punto inspeccionado	Princ. Secun.	Control
1	El productor firma un compromiso	P	Comprobar el contrato
2	La cosecha procede de la zona	P	Localización de origen de la cosecha
3	Registro presentado y utilizado: producción, ventas, almacenamiento	S	Documentación disponible en el lugar
4	Trazabilidad llevada a cabo y eficaz	P	Documental y visual
5	Registro	P	Registro del miembro y el contrato
6	Calidad defectuosa del lote	P	Examen del análisis del lote - Comité de calidad
PARCELA			
7	Parcelas en terrenos montañosos o rocosos	S	Situación
8	Parcelas no aptas (suelo, drenaje y situación) para el cultivo de la pimienta	P	Examen de la situación, el suelo y el drenaje de la parcela
9	Pimienta obtenida de las dos variedades permitidas	S	Examen de la variedad presente en la parcela
PLANTACIÓN/SIEMBRA			
11	Las plantas están separadas al menos 1,8 m	S	Examen visual
12	Las plantas jóvenes están protegidas del sol por una cobertura (hojas de palma) hasta los tres años	S	Examen visual
MANTENIMIENTO			
13	Sólo se utilizan fertilizantes naturales	P	Examen visual - Cavar el suelo - Entrevista
14	Fertilización realizada menos de una vez al año	P	Entrevista y examen visual - Preguntar por el origen (propiedad del agricultor o un proveedor), cantidades y fecha de aplicación
15	Añadir tierra nueva al menos una vez cada dos años	S	Examen visual - Fecha en que se ha realizado la operación y cantidad
16	Trabajar con la azada la parcela al menos una vez al año	S	Examen visual y entrevista - Fecha - Estado del terreno
17	No utilizar herbicidas	P	Examen visual - Entrevista
CONTROL DE PLAGAS			
18	Buscar métodos naturales para luchar contra los insectos	S	Entrevista - Inspección de la parcela - Verificación de la disponibilidad de los ingredientes
19	Utilizar únicamente insecticidas de clase III y IV	P	Entrevista - Análisis - Presencia de insectos y de daños provocados por insectos - Botella o envase del insecticida utilizado
20	Uso de insecticidas con arreglo a prácticas inocuas	P	Entrevista - Herramientas y útiles de trabajo - Ubicación de la botella
21	Respeto del tiempo de aplicación y las proporciones	P	Entrevista - Herramientas y medidas - Análisis
COSECHA Y POSCOSECHA			
22	El contenedor para recoger las bayas debe estar limpio	S	Entrevista - Verificación <i>in situ</i> durante la cosecha
23	En el sitio debe haber agua limpia y jabón y se debe utilizar durante la cosecha	S	Entrevista - Visitar el lugar
24	La red o mosquitera no debe tener polvo	S	Entrevista - verificación <i>in situ</i>
25	Un dispositivo en la zona de secado debe evitar que animales domésticos puedan dañar las bayas	P	Verificación <i>in situ</i> - Preguntas durante la entrevista
26	La pimienta blanca ha sido elaborada y recogida de la manera recomendada	P	Verificación <i>in situ</i> - Calidad de la pimienta blanca
27	La clasificación debe realizarse en buenas condiciones sanitarias	S	Verificación <i>in situ</i> - Entrevista - Revisión de los útiles de trabajo
28	La clasificación es eficiente si el resultado final es de al menos un 90% de bayas de buen tamaño	S	Resultado final después de la clasificación
	La clasificación es eficiente si el resultado final es de al menos un 99% sin impurezas	S	Resultado final después de la clasificación
29	Durante la clasificación se deben almacenar en una tinaja o en un contenedor limpio	S	Verificación <i>in situ</i> - Entrevista - Revisión de los útiles de trabajo
30	El producto final debe ser almacenado fresco en bolsas	P	Verificación <i>in situ</i> de las bolsas para envasar el producto fresco después de la cosecha - Entrevistas - Las bolsas pueden ser suministradas por la asociación
	Almacenamiento del producto final de manera que no se contamine o se dañe	P	Verificación <i>in situ</i> después de la cosecha - Presencia de posibles agentes contaminantes
TRANSFORMACIÓN Y ENVASADO			
31	Limpieza del polvo de las bayas	S	Procedimiento e instalaciones
32	El producto final cumple las normas	P	Análisis
33	Las instalaciones y el procedimiento se ajustan a los métodos APPCC	P	Documentación
34	Envasado conforme a las normas: material, tiempo, sellado, lugar	P	Estudio del envasado
35	Número del lote en el envase	P	Visual
ETIQUETADO			
36	Utilización de la IG en la etiqueta	P	Visual
37	Utilización del logotipo nacional en la etiqueta	P	Visual
38	No se vende el producto al cliente sin envasar ni etiquetar	S	Entrevista

Fuente: Proyecto experimental para las indicaciones geográficas en Camboya - Ministerio de Comercio de Camboya/OFD/GRET/CEDA/Cocert /Asociación para la Promoción de la Pimienta de Kampot

Cuadro 4: Ejemplo de plan de control establecido para un producto pecuario (extracto, Queso Comté)

Véase el estudio de caso 1 en el capítulo 3.1.

Punto de control	Descripción	Método de control
Producción de leche		
1. Localización de la granja	El establo está ubicado en la zona delimitada.	Documental
2. Raza de las vacas lecheras	Vacas lecheras de las razas mencionadas en el pliego de condiciones y su cruce.	Visual o documental
3. Zona de los pastos	Mínimo 1 ha de pastos por vaca lechera.	Documental
4. Cultivos genéticamente modificados	Ausencia total de cultivos genéticamente modificados en toda la superficie agrícola.	Documental
5. Origen del forraje con que se alimentan las vacas lecheras	Procedente de la zona delimitada de la IG.	Documental
6. Estado del forraje existente en la granja	Está prohibido en toda la granja: ensilado, forraje contaminado o húmedo antes de la distribución, conservantes distintos de la sal, paja tratada con amoníaco, tipos de forraje que puedan influir en el olor o el sabor de la leche (col, colza, etc.).	Visual o documental
7. Proximidad con el ganado que se destina a carne con el que se emplea ensilado	Ensilado autorizado sólo para alimentar el ganado de carne. Debe establecerse con antelación una distancia superior a 200 m, que no tenga acceso el ganado lechero, un silo impermeable o abono orgánico de estiércol.	Visual o documental
8. Sistema de ordeño	Ordeño no automatizado.	Visual
Primera fase de procesamiento		
9. Localización de la unidad de procesamiento	La unidad de procesamiento debe estar ubicada en la zona delimitada	Documental
10. Momento en que se recoge la leche después del ordeño	Inmediatamente después de cada sesión de ordeño o una vez al día	Documental
11. Equipo de recogida de la leche y conformidad de la leche	Ordeña separada de las que no cumplen con las especificaciones de la IG.	Documental
12. Distancias limitadas para la recogida de la leche	Todas las granjas que suministren leche a la fábrica de quesos y a la unidad de procesamiento deben estar distribuidas entre sí en una superficie de 25 km. Se admiten excepciones.	Documental
13. Mezcla de la leche	Es obligatorio mezclar leche procedente de diferentes granjas.	Documental
14. Equipo de la fábrica de queso	No debe tener medios para llevar a cabo la pasteurización ni la termización de la leche ni otros medios que eliminen su flora natural.	Visual
15. Material de los tanques de leche	Tanques de cobre.	Visual
16. Sólo ingredientes autorizados en la fase de procesamiento	Cuajo preparado con los estómagos de becerros, plantas especiales, sal y etiqueta de caseína de color verde.	Visual o documental
17. Cocción a alta temperatura de la cuajada	Temperatura de cocción.	Visual o documental
18. Condiciones de prensado	Presión mínima y temperatura local de presión.	Visual o documental
19. Salado y primeros cuidados	Queso con forma de rueda, la parte exterior se sala con sal seca.	Visual o documental
20. Identificación	Etiqueta de caseína en cada queso. Determinación de la unidad de procesamiento, mes y día de manufacturación.	Visual
Fase de pre-maduración		
21. Equipo de las bodegas de pre-maduración	Tablas de picea.	Visual o documental
22. Temperatura de maduración	Temperatura de pre-maduración	Visual o documental
Fase de maduración		
23. Localización de la unidad de maduración	La unidad de maduración está situada en la zona delimitada.	Documental
24. Equipo de la unidad de maduración	Tablas de picea.	Visual o documental
25. Duración del período de maduración	Mínimo 120 días.	Documental o visual de la abertura del queso o por medición.
26. Temperatura de maduración	Más o menos 19° C.	Visual o documental
27. Marcar las ruedas de queso	Marcar los laterales de las ruedas destinadas a la venta en rodajas: logotipo, con una banda en verde o marrón.	Documental
Preenvasado		
28. Localización de la unidad de envasado	La unidad de envasado está localizada en la zona delimitada.	Documental
29. Presencia de corteza	Son obligatorias porciones de más de 40 gramos Se admite un poco de corteza.	Visual
30. Logotipo del envasado		Visual
Molturación		
31. Localización de la unidad de molturación	La unidad de molturación está ubicada en la zona delimitada.	Documental
32. Logotipo del envasado		Visual
Producto final		
33. Calidad del producto final	Conformidad con las características reglamentarias relativas a la composición y la calidad del producto final	Análisis organoléptico

Fuente: Comté DDC, Sitio web INAO

PARA PRACTICAR

Considere los temas planteados en relación con su situación.

Responda a las siguientes preguntas:

- ¿Aceptan todos los productores los requisitos del pliego de condiciones?
- ¿Cómo se garantizará el nivel de calidad de los productos?
- ¿Cuáles son los sistemas de garantía posibles que proponer a los productores?
- ¿Los productores aceptan que un organismo independiente realice controles?
- ¿La certificación de su producto aumenta su valor?

Completa la tabla

- 1) Cada uno de los requisitos que deben figurar en la especificación del producto.
- 2) ¿Cómo podría ser controlado (aspectos técnicos)?
- 3) ¿Quién podría llevar a cabo los controles (desde la perspectiva del menos costoso)?
- 4) ¿Qué documentos atestiguarían los controles?
- 5) ¿Cuándo podemos realizar los controles?
- 6) ¿Con qué frecuencia y con qué alcance (todos los productores o una muestra)?

Los datos en la tabla son solo ejemplos.

1 - Requisito	2 - ¿Qué se controla?	3 - ¿Quién lleva a cabo el control?	4 - ¿Qué documento?	5 - ¿Cuándo se lleva a cabo el control?	6 - Frecuencia/ alcance
Ejemplo: Variedad(es) obligatoria(s) de fruta	Variedades en los huertos existentes	Expertos en variedades de frutas, especialmente en las variedades en cuestión	Inventario registrado, registro como fuente autorizada para injertos	Antes de la certificación inicial de un nuevo solicitante	Una vez Todos los productores
	Nuevas plantaciones		Inventario registrado basado en las certificaciones emitidas por un horticultor o los propietarios de los huertos de donde proceden los injertos	Después de que un productor haya notificado una nueva plantación	Una vez Todos los productores
	Controles sobre el terreno	Inspectores de la producción anual (inocuidad de los alimentos, rendimiento, etc.) que deben señalar todo cambio que no corresponda con el inventario	Informe del control	Entre el primer y el segundo mes antes del período normal de recolección	Una vez al año Al menos el 50% de los productores
	Tipicidad de los productos finales en relación con las variedades de fruta	Comisión de expertos para el análisis organoléptico final	Informe de evaluación de cada muestra	Durante los primeros días de la recolección (fruta fresca) o en un período definido justo antes de iniciar la venta de los productos	Una vez al año Todos los usuarios de la IG
.....			

2.5 Tener en cuenta los aspectos ambientales y sociales en el pliego de condiciones

Introducción

La sociedad civil, la cultura, las tradiciones, el entorno natural y los recursos locales tienen consecuencias directas en la calidad y en la imagen de los productos IG. De su conservación depende además que se pueda mantener en el tiempo su producción. Por ello, la definición de las reglas del pliego de condiciones, con referencias a los recursos humanos y naturales, puede desempeñar un papel fundamental en pro de su protección y el desarrollo rural sostenible.

El pliego de condiciones y la sostenibilidad

El pliego de condiciones puede influir de manera importante en aspectos económicos, sociales y ambientales y ello debe tenerse en consideración en el momento de establecerlo.

Conservación de la biodiversidad

La especificidad de determinadas IG se basa en la utilización de variedades de plantas o razas autóctonas que suelen estar en peligro de extinción (véase el estudio de caso 9). Además, las técnicas de producción tradicionales con frecuencia contribuyen a mantener las características paisajísticas tradicionales y a evitar la degradación de la tierra y el suelo.



En el pliego de condiciones de la aceituna de Córcega certificada con una DOP se autoriza el uso de siete variedades de aceitunas, sin prescribir ninguna proporción ni excluir aceites de oliva de una única variedad.

Evitar la sobreexplotación

Las reglas del pliego de condiciones pueden comprender determinados criterios ambientales y sociales a fin de garantizar la sostenibilidad del sistema y evitar la sobreexplotación de los recursos naturales locales en caso de que la IG se convierta en un éxito comercial importante.

Conservación de la cultura y las tradiciones

Gracias a la mención de las prácticas tradicionales, un saber hacer determinado y unos elementos históricos en la definición de las características del producto, del procedimiento y el vínculo con el origen, cuando se establece el pliego de condiciones, el sistema IG contribuye a proteger dichos activos humanos y culturales, a veces también un modo de vida, reforzando la identidad local y la autoestima de los productores y habitantes y evitando así el éxodo rural.

Efectos socio-económicos

El pliego de condiciones puede contribuir a distribuir de manera más equitativa el poder a lo largo de la cadena de valor. Ello dependerá de si la definición de las características del proceso en el pliego de condiciones comprende a todos los actores y las categorías sociales (independientemente de su importancia o tipo), refiriéndose al saber hacer y a los conocimientos de los agricultores y no sólo de los procesadores, lo que les permitirá beneficiarse del valor agregado. La negociación para elaborar las reglas representa un proceso en el que se pueden equilibrar las posiciones dominantes.

De hecho, limitando la zona en que se puede producir la materia prima, el pliego de condiciones refuerza el poder de negociación de los productores primarios, ya que limita las posibilidades de los actores de las fases posteriores de la cadena de producción de obtener materias primas fuera de la región (deslocalización).



En el pliego de condiciones del aceite de Argán (Marruecos) se incluye en la descripción del proceso la extracción manual de las pepitas, lo cual ha sido realizado por las mujeres bereberes durante generaciones, convirtiéndolas en productoras primarias importantes de la cadena de valor de la IG.

Impacto territorial

Como resultado de su vínculo con recursos locales específicos, cabe esperar que los productos IG influyan también en algunas actividades "externas" a la cadena de producción, especialmente en lo que se refiere a integrar las diversas actividades económicas en las zonas rurales (por ejemplo, promover la afluencia de turismo y dar valor a otros productos locales que se puedan beneficiar de la reputación de la IG) (Véase el estudio de caso 7 en el capítulo 4.3).

Estudio de caso 9: Productos basados en recursos de biodiversidad

CHIVITO CRIOLLO DEL NORTE NEUQUINO (Argentina)

En asociación con el proceso de diferenciación de la IG, ha sido identificada y descrita (fenotipo, genotipo, productividad y el sistema de producción) la raza local "chivo criollo de Neuquén", y forma parte del inventario de la FAO sobre diversidad biológica. En el pliego de condiciones se menciona la raza y la importancia del itinerario de los pastos, junto con la edad del cabrito y las temporadas de sacrificio que le dan un sabor especial a la carne.



A cambio, ello permite conservar la composición y la diversidad de los pastos y las características de la raza (estudio de caso 3 en el capítulo 1.1).

Fuente: Pérez Centeno, M. 2007.

CACAO ARRIBA (El Ecuador)

En el Ecuador existe una variedad muy rara de cacao conocido como "Nacional" (o Criollo), el cual se caracteriza por tener un período muy corto de fermentación y un aroma y un gusto suaves, que se reconoce como un "cacao de aroma superior". Habida cuenta de estas características y de la reputación del producto, se decidió preservar las características de dicha variedad estableciendo normas en un pliego de condiciones y solicitando la protección de la indicación geográfica del Cacao Arriba como Denominación de Origen. (Estudio de caso 13 en el capítulo 1.4).



Fuente: Quingaisa, E. et al. 2007.

CEREZA DE LARI (Italia)

La producción de cerezas es una tradición secular en Lari (Toscana, Italia). Prueba de dicha tradición es la existencia de 13 variedades autóctonas de cerezos, los cuales, junto con la particularidad de los suelos y del clima, conforman la base de la especificidad y la reputación de las cerezas de Lari. Recientemente, varias iniciativas locales han prestado apoyo a actividades de investigación y promoción de la comercialización basándose en las variedades autóctonas.



Fuente: Marescotti A, 2003.

JAMÓN DE JINHUA (China)

El jamón de Jinhua se viene produciendo desde hace más de 1 000 años en la provincia de Zhejiang, tradicionalmente con materia prima local de la raza autóctona del cerdo de Jinhua. Dicha raza específica, de la que se obtienen jamones de gran calidad, ha sido declarada por el Ministerio de Agricultura como una de las razas de animales domésticos en peligro de extinción de China. El reconocimiento y la inclusión del cerdo de Jinhua en el pliego de condiciones podrían ser una forma eficaz de asegurar la conservación de la raza.



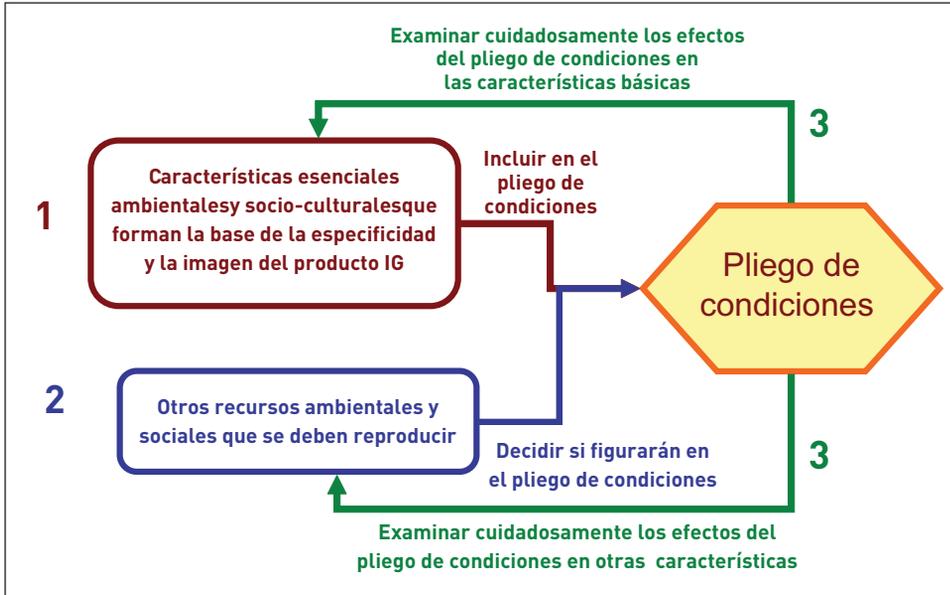
Fuente: Wang G, 2009.



Establecimiento de reglas en pro de la sostenibilidad

Al establecer las reglas correspondientes a un producto IG, es importante tener en cuenta que algunos recursos ambientales y sociales forman la base de su especificidad. Por lo tanto, es esencial incluir en el pliego de condiciones algunos criterios destinados a proteger tales recursos que permitan su reproducción y mejora.

Figura 1: Tener en cuenta los aspectos ambientales y sociales en el pliego de condiciones



Cuadro 5: Ejemplos de criterios en pro de la sostenibilidad social y ambiental

Componentes ambientales y sociales	¿Debe figurar en el pliego de condiciones?	Contribución o riesgos
Recursos biológicos que forman la base de la calidad específica (variedad de plantas, raza, alimentación, etc.)	Mención de los recursos biológicos específicos	Utilización y gestión de estos recursos en el sistema IG; contribución a su mantenimiento y reproducción
	Si no se mencionan	Riesgo de utilizar sólo recursos biológicos modernos y pérdida del patrimonio genético de los autóctonos
Diversidad (heterogeneidad) de recursos genéticos	Si sólo se menciona un único recurso	Riesgo de especialización y pérdida de la diversidad
Prácticas y saber hacer tradicionales	Si se mencionan	Conservación y transmisión de tradiciones y saber hacer
	Si no se incluye	Técnicas demasiado modernas pueden debilitar la imagen de autenticidad del producto. Empresas más modernas y competitivas pueden expulsar a las más tradicionales del mercado.
Primera fase de la producción (actividades agropecuarias)	Si se incluye y es obligatoria en la zona delimitada	Productores primarios (agricultores..) forman parte de la cadena de valor IG (distribución del valor agregado, poder de negociación).
	Si no se incluye	Riesgo de desaparición
Métodos específicos (producción artesanal) de los pequeños productores	Si se mencionan y/o si son obligatorios	Si se mencionan métodos artesanales sin obligación, los industriales pueden desplazarlos. Si son obligatorios, el riesgo es que se bloquee la evolución del producto IG, por las reglas demasiado onerosas para cumplirlas. Diferenciar los dos tipos puede ser una solución.
	Si no se mencionan	Exclusión social de los pequeños productores

PARA PRACTICAR

Considere los temas planteados en relación con su situación.

Responda a las siguientes preguntas:

- ¿Hay atributos sociales, culturales o ambientales que contribuyan de manera importante a la producción o la reputación del producto IG?
- ¿Existen riesgos de contaminación o de que se produzcan daños al medio ambiente como consecuencia de la producción IG?
- ¿En el pliego de condiciones figuran disposiciones relativas al uso sostenible de los recursos naturales locales? ¿Contribuye el pliego de condiciones a la conservación de la biodiversidad?
- ¿Cuáles son las principales categorías sociales que participan en el proceso de producción de la IG? ¿Son activas en todas las fases de producción? ¿Cuáles son sus principales aportaciones al proceso? ¿Cuáles son sus necesidades?
- ¿La distribución del valor agregado es equitativa entre todos los actores sociales?
- ¿Algunos actores tienen una posición dominante?
- ¿En el pliego de condiciones se hace referencia al saber hacer y los conocimientos especializados de los productores o sólo de los procesadores? ¿De qué manera se puede reforzar más el saber hacer de los productores?
- ¿Cuál es la cultura local afectada? ¿Cómo se puede proteger?

Completa la tabla

- 1) Los factores ambientales más favorables y más delicados vinculados a su producto
- 2) Enumere los factores sociales más favorables y más difíciles vinculados al producto

Recuadro: Aspectos ambientales de la producción

Factores más favorables (oportunidades)	Factores más delicados (amenazas)	Observaciones
1....	1....	1....
2....	2....	2....
3....	3....	3....

Recuadro: Aspectos sociales de la producción

Factores más favorables (oportunidades)	Factores más difíciles (amenazas)	Observaciones
1....	1....	1....
2....	2....	2....
3....	3....	3....

2.6 Posibles problemas al establecer las reglas y cómo resolverlos

Introducción

Dado que durante el proceso pueden surgir muchos problemas y conflictos, establecer el nivel “justo” de reglas y permitir su evolución es una tarea compleja. Es muy importante estudiar las ventajas y las limitaciones, teniendo en cuenta la heterogeneidad de los actores y sus objetivos, así como las consecuencias de cada elección desde el punto de vista económico, social y ambiental. Un enfoque participativo y una acción colectiva pueden equilibrar las diferentes opiniones e interpretaciones.

Los actores que participan en el sistema IG suelen tener conceptos diferentes del producto, sus características más importantes, su proceso de producción e incluso los límites geográficos que delimitan la zona de producción legítima.

A menudo al elaborar el pliego de condiciones, conflictos se plantean a propósito de la definición de criterios claves que confieren la calidad específica al producto. Los intereses de los agricultores que producen la materia prima, por ejemplo, suelen coincidir con los intereses de los procesadores y comerciantes en el proceso de creación de la calidad del producto, pero, por otro lado, compiten para compartir los beneficios del proceso IG.

El equilibrio de los papeles de los diferentes actores y la distribución de los beneficios derivados del proceso de creación de valor dependen en gran parte del modo en que están formuladas las reglas. Antes de adoptar alguna decisión, sería conveniente formular y examinar cuidadosamente dichas reglas. (Véanse las preguntas p.93 “Para practicar”).

En el cuadro 6 (página siguiente) se presenta una lista no exhaustiva de los problemas, riesgos y posibles soluciones relativas al establecimiento de reglas para un producto IG.

Para poder gestionar y evitar los posibles conflictos que puedan surgir al establecer los requisitos IG hay que destacar los dos aspectos siguientes:

- Una composición equilibrada y representativa de la organización colectiva que actúe en nombre del sistema IG, que se encargue de la elaboración y la gestión del pliego de condiciones (véase el capítulo 3.1) mientras fortaleza y responsabiliza a la comunidad local de productores y procesadores.
- La definición de reglas democráticas internas de adopción de decisiones al interno de la organización colectiva IG (transparencia de información, votaciones secretas y decisiones adoptadas por mayoría, etc.).

Establecer y crear un pliego de condiciones lleva tiempo. Constituye también un proceso de aprendizaje útil para construir y compartir una visión común que refuerce la coalición entre el grupo de personas que deberá asumir las futuras competencias en relación con la IG. Aun cuando la codificación de las reglas de IG pueda ser un proceso a largo plazo, es importante subrayar que cada fase de la consolidación del proyecto mejorará la eficiencia.

Cuadro 6: Ejemplos de problemas y soluciones

PROBLEMAS	RIESGOS	POSIBLES SOLUCIONES
Demasiados requisitos en el pliego de condiciones	- Requisitos que no se aplican – Requisitos que no se pueden controlar – Debilitan la identidad de la IG en un conjunto de características sin importancia	- Centrarse en un número limitado de requisitos que se son fundamentales para la calidad específica y que se pueden aplicar
Requisitos definidos sólo por un número limitado de actores	- Requisitos que no se adaptan bien – que no se aceptan ni aplican – Nivel alto de exclusión	- Establecer requisitos por medio de una consulta general y un proceso de deliberación entre productores y procesadores – Conferir la responsabilidad a interesados locales (por ejemplo, grupo IG) – Definir los requisitos formales de deliberación y de adopción de decisiones en el grupo IG
Requisitos demasiado estrictos	- Falta de flexibilidad y de adaptación – Falta de capacidad para hacer frente a los desafíos (el calentamiento, la evolución de la demanda, etc.) -	- Establecer un mecanismo de examen y decisión sobre la adaptación de los requisitos y la delimitación geográfica
Confusión entre normas generales y requisitos de calidad específica	- Reglas demasiado generales que no garanticen la especificidad	- definir requisitos relativos a los aspectos esenciales para la identidad y especificidad de producto IG centradas en aspectos que son voluntarios y que se suman a los requisitos obligatorios – Normas centradas en operaciones que son fundamentales para identificar el producto con IG
Dificultad de algunos productos tradicionales para cumplir con determinadas normas genéricas (relativas a inocuidad alimentaria en particular)	- Normas genéricas pueden poner en peligro la especificidad del producto si se establecen sin tener en cuenta los procesos tradicionales	- Prever procedimientos bien definidos que permiten lograr los objetivos de las normas genéricas (inocuidad) con la conservación de procedimientos tradicionales esenciales
Dificultad para explicar el vínculo entre las características del producto y el entorno geográfico y humano	- Sobrevalorar las mediciones analíticas – Controlar sólo lo que se puede medir – Dificultad para definir y cuantificar los criterios	- Lograr un equilibrio adecuado entre los criterios técnicos, culturales, históricos y organolépticos – Combinar varios tipos de métodos de evaluación: algunas mediciones y pruebas documentadas, evaluaciones visuales
Heterogeneidad interna	- Riesgo de eliminar algunas variantes del producto al codificar las prácticas	- Elegir una o diversas variantes del producto (¿la más frecuente? ¿la más fácil de controlar? ¿la más auténtica de conformidad con los actores? – Dejar que decidan los productores – Pueden añadirse informes de expertos
Distribución desequilibrada del poder a lo largo de la cadena de valor	- Riesgo de que las decisiones estratégicas sean adoptadas únicamente por un actor preeminente	- Tener en cuenta las relaciones de poder en la zona de producción – Más de un comerciante debe formar parte del grupo de IG – Adoptar normas democráticas para la adopción de decisiones al interno del grupo de IG (votaciones secretas, decisiones adoptadas por la mayoría, etc.)
Exclusión de algunos actores locales	- Un requisito puede ser interpretado en favor de algunos actores excluyendo a otros	- Evitar requisitos muy estrictos – Garantizar la adopción democrática de decisiones acerca de la definición y el cumplimiento de los requisitos – Reducir los costos de las medidas de control
Conflictos al establecer las reglas de IG o delimitar la zona de producción	- Primer riesgo: reglas estrictas + volumen reducido + aumento del valor pero con mayores costos, - Segundo riesgo: reglas más flexibles + mínima diferenciación + aumento del volumen pero con el riesgo de perder el precio favorable y la identidad del producto	- Crear un organismo IG representante y proporcionar el suficiente apoyo para adoptar decisiones equilibradas – Analizar cuidadosamente el mercado para encontrar un equilibrio adecuado y evitar extremos
Conflictos al organizar actividades de control y verificación	- Los controles internos pueden no ser aceptados – En algunos países, el Estado no tiene capacidad (humana, técnica o financiera) para llevarlos a cabo	- Verificación por una tercera parte con la supervisión del gobierno – Organizar actividades de control por medio de grupos de agricultores, no individualmente – Los compradores pueden llevar a cabo controles externos

PARA PRACTICAR

Considere los temas planteados en relación con su situación.

Responda a las siguientes preguntas:

- ¿Los requisitos vigentes satisfacen y benefician a todos los actores?
- ¿Quién no está satisfecho con los requisitos en vigor? ¿Por qué?
- ¿Cómo podemos modificar el pliego de condiciones?
- ¿Cuáles son las ventajas y desventajas de cada requisito?
- ¿Quién puede ayudarnos a resolver los conflictos?

Completa la tabla

- 1) Los principales riesgos de conflictos planteados durante el proceso de calificación de su producto
- 2) Posibles formas de gestionar dichos riesgos

1) Principales riesgos de conflictos	2) Posibles soluciones
1.... 2.... 3....	1.... 2.... 3....

