

Nota Técnica

VIABILIDAD DE ESTABLECER EL SISTEMA DE DENOMINACIONES DE ORIGEN DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN COSTA RICA¹

Leonardo Granados^{2/*}, Carlos Alvarez^{**}

Palabras clave: *denominaciones de origen, indicaciones geográficas, productos tradicionales, calidad agroalimentaria, desarrollo rural.*

RESUMEN

Con base en la opinión de personas vinculadas al desarrollo rural y a los sectores agrícola y alimentario, se exploró la viabilidad de establecer en Costa Rica un sistema de denominaciones de origen, como un medio para la valoración y promoción de productos agrícolas y alimenticios tradicionales, con un origen geográfico reconocible. La población consultada mostró un bajo nivel de conocimiento sobre el tema; sin embargo, se percibió una alta valoración para este tipo de productos y una percepción positiva acerca de las ventajas del establecimiento del sistema en Costa Rica, principalmente en el mejoramiento de la imagen y calidad de los productos y en la apertura de nuevos mercados. Se indicaron como factores limitantes para su implementación, entre otros, el insuficiente conocimiento y experiencia acerca del sistema. Se recomendó realizar nuevas investigaciones sobre los productos que preliminarmente presentaron características promisorias para ser incluidas en el sistema, lo mismo que profundizar en el análisis del marco normativo e institucional para la adecuación de una estructura general de organización y operación del sistema.

ABSTRACT

Feasibility of establishing the origin designation system of food products in Costa Rica. Based on the opinion of people involved in rural development and associated with the food and agriculture sectors, the possibility to establish in Costa Rica the origin designation system was evaluated, as a means to add more value and promote those agricultural and traditional food products with a well-known geographical origin. The people surveyed showed little knowledge about the subject. However, a highly positive reception was perceived not only for this type of products but also for the possibility of establishing the system in Costa Rica; according to those consulted, it will improve the quality and image of the products and enhance the chances for new markets to open. The most important limiting factor mentioned against the establishment of the origin designation system was the lack of knowledge and experience about the system. Therefore, it was recommended to carry out more research about the products that show potential to be included in the system, and to develop an institutional framework for the system to operate.

1/ Recibido para publicación el 5 de junio del 2001.

2/ Autor para correspondencia.

* Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica.
San José, Costa Rica.

Correo electrónico: leogranados@costarricense.cr

** Director del Departamento de Ingeniería Agroforestal de la Universidad de Santiago de Compostela. Galicia, España.

Correo electrónico: epdirección@lugo.usc.es

INTRODUCCION

El medio natural, a través de factores como suelo, geografía, topografía, clima y cultivos, al igual que las especificidades históricas y culturales a través de los métodos de producción y transformación, contribuyen a configurar las características propias y la calidad de muchos productos agroalimentarios (Couillerot 2000).

Estos productos conocidos como denominaciones de origen, se conceptualizan y regulan de acuerdo con las diferentes legislaciones de ámbito nacional e internacional. En general, se definen como el nombre de un lugar determinado, una región o un país, que se usa para designar un producto agrícola o alimenticio que es originario de ese lugar y que sus características o cualidades, su calidad o su prestigio se deben en parte o totalmente al medio geográfico donde se produce, transforma o fabrica, incluidos los factores humanos y naturales.

Las denominaciones de origen presentan una dimensión que supera el ámbito de lo meramente económico, para entroncar con aspectos sociales y culturales; son consideradas como un factor importante, que contribuye al desarrollo rural de regiones periféricas, aprovechando el potencial de nichos de mercado para estos productos (Caldentey y Gómez 1996, Ilbery y Kneafsey 1999, Puxeu 1996).

Comercialmente, las características diferenciadas de estos productos junto a los estándares de calidad que deben cumplir, como requisito para su certificación, ha favorecido su acceso a ciertos segmentos de mercado, en un momento en que la demanda por alimentos y bebidas regionales específicas está en crecimiento (Ilbery *et al.* 2000, Martin 2001).

Desde el punto de vista de la legislación internacional, existe un marco legislativo para el registro y la protección de los productos con denominación de origen en las relaciones comerciales internacionales. Los acuerdos más importantes son el Acuerdo de Madrid, relativo a la represión de las indicaciones de procedencia falsas o engañosas en los productos; el Arreglo de Lisboa para la protección de las denominaciones de origen y su registro internacional y el Convenio de

París para la protección de la propiedad industrial. Más recientemente, el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC), uno de los 3 pilares de la Organización Mundial del Comercio (OMC), define un estándar mínimo para la protección de derechos de propiedad intelectual en los países miembros (Kung 2000), incluidas las denominaciones de origen.

En la Unión Europea (UE) las denominaciones de origen han sido consideradas como un factor central dentro de las políticas de promoción de calidad de productos agroalimentarios y particularmente de la protección de la especificidad de los alimentos de calidad (MAPA 1998).

La UE creó en el año 1992, un marco regulatorio común a todos los estados miembros para la protección y promoción de alimentos y bebidas con un origen geográfico reconocible (Ilbery *et al.* 2000), esto con el objetivo de estimular la producción agrícola variada, valorizar y proteger los productos específicos y de calidad, mejorar la renta de los agricultores, especialmente en zonas menos favorecidas, y, ofrecer información al consumidor sobre el carácter específico de los productos (Unión Europea 2001).

La normativa define y regula los siguientes conceptos: Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP), que difieren en el grado de vinculación del producto, incluidos sus procesos de producción, fabricación y elaboración, con el medio geográfico (Reglamento CEE N°2081/92); y la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), para la certificación de métodos tradicionales de producción o elaboración (Reglamento CEE N°2082/92).

La regulación establece los procedimientos de registro desde el ámbito nacional hasta el comunitario, lo cual requiere la definición y descripción precisa del producto, los factores que acreditan el vínculo con el medio natural y la delimitación geográfica; exige la existencia de estructuras de control como órganos con facultades de inspección, sanción y certificación del producto, que garantizan el cumplimiento de los requisitos del reglamento interno de cada producto y que deben operar bajo las disposiciones de la Norma EN 45011.

En la Unión Europea se reconocen los beneficios de las denominaciones de origen en los ámbitos económicos, sociales y culturales, principalmente en las áreas rurales, por su contribución a la recuperación, valorización y protección de los productos endógenos, como materias primas, saberes y técnicas tradicionales; en la diversificación de la producción agraria; en el mejoramiento de la calidad de los productos y en el refuerzo de la capacidad de iniciativa y protagonismo de las comunidades y de su identidad cultural (Neves y Cristovão 1996).

En América Latina, es aún incipiente, la práctica de resaltar en forma distintiva, mediante un sello de calidad, una característica diferenciadora de los productos alimenticios. Son relativamente pocos los países que han desarrollado algún tipo de sello de calidad, de productos alimenticios destinados al mercado nacional y solo algunos están en proceso de implementarlos. Por su parte, la distinción de productos alimenticios mediante la denominación de origen hasta ahora se ha considerado solo a nivel de proyecto en 3 países de la región (Oyarzún y Tartanac 2002).

Por otra parte, las recientes reformas en las legislaciones nacionales y la adopción de normas de propiedad intelectual en el marco de los esquemas de integración en la región, han acarreado cambios sustantivos en diversas áreas de la propiedad intelectual, incluidas las denominaciones de origen y han acercado las legislaciones a los estándares mínimos dispuestos en el Acuerdo ADPIC (Correa 1996).

En Costa Rica –al igual que en resto de países latinoamericanos– no existe un sistema de protección y certificación para este tipo de productos, a pesar de que el país reúne condiciones favorables que sugieren los potenciales beneficios del sistema. Una de estas condiciones es la tradición agrícola del país, cuyo sector agropecuario representa un 20% del PIB nacional y constituye una de las principales actividades generadoras de empleo (Estado de la Nación 1999). Por otro lado, el territorio costarricense presenta una gran diversidad geográfica y edafo-climática con particularidades culturales y sociales, expresadas en modos de producción y elaboración propios, que favorecen la diversidad y diferenciación

de productos agroalimentarios, con diferentes formas y grados de vinculación al territorio.

Desde el punto de vista normativo, en Costa Rica, se introdujo recientemente la primera legislación básica sobre denominaciones de origen e indicaciones geográficas a través de la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, Ley 7978 del 6 de enero de 2000 y su Reglamento de febrero 2000 (La Gaceta 2000), que dedica un capítulo a su definición y regulación; sin embargo, no existe ninguna reglamentación ni una estructura de organización específica para las denominaciones de origen. Otra legislación reciente, que en algunos aspectos tiene relación con la regulación y operación de las denominaciones de origen, es la Ley de Patentes de Invención, Dibujos y Modelos Industriales y Modelos de Utilidad (Ley N°6867) y la Ley de Procedimientos de Observancia de los Derechos de Propiedad Intelectual (Ley N°8039) (La Gaceta N°206).

El presente trabajo explora la viabilidad de establecer en Costa Rica un sistema de denominaciones de origen para los productos agrícolas y alimenticios y la identificación preliminar de productos costarricenses con características de denominación de origen, de acuerdo a la opinión de personal relacionado con el desarrollo rural, la agricultura y la alimentación.

MATERIALES Y METODOS

Se elaboraron cuestionarios, tomando como base la investigación documental preliminar y consultas a diferentes personas en Costa Rica, quienes previamente habían mostrado interés por establecer el sistema de las denominaciones de origen.

Por las características de estudio introductorio y aprovechando las posibilidades de comunicación a través del correo electrónico, los cuestionarios fueron dirigidos por este medio a un total de 233 personas de instituciones públicas, empresas privadas, organizaciones y particulares, haciendo énfasis en aquellas que estuvieran vinculadas directa o indirectamente con la actividad alimenticia y agropecuaria en Costa Rica. Adicionalmente, se aplicaron cuestionarios mediante entrevista personal.

El cuestionario se estructuró en 2 partes, en función del objetivo buscado. Una primera parte de opinión general sobre el tema de denominaciones de origen estuvo constituida por 5 preguntas de escogencia múltiple para obtener información sobre:

- El grado de conocimiento de los informantes sobre las denominaciones de origen.
- La existencia en Costa Rica de productos con características tradicionales y originarias.
- Las ventajas y limitaciones de un sistema de denominaciones de origen en Costa Rica.
- La opinión sobre la valoración que dan los consumidores a este tipo de productos.
- La identificación de productos agrícolas y alimenticios con características propias y originarias.

Una segunda parte, de mayor amplitud y profundidad que sería completada opcionalmente por el informante, solicitaba información de carácter más técnico sobre los productos que fueron identificados en la primera parte. Su objetivo fue caracterizar preliminarmente productos y regiones de producción, cualidades originarias y tradicionales de los productos, controles de calidad utilizados; así como obtener datos sobre volúmenes de producción, el proceso de transformación y el mercado de los productos.

RESULTADOS Y DISCUSION

Se recibió un total de 62 cuestionarios que presentaban la primera parte completa, 44 de los cuales contestaron la segunda parte, aunque solo en forma parcial en todos los casos.

La mayoría de las respuestas provinieron de instituciones de educación superior (50%), seguido por instituciones del sector agropecuario (21%). En general, un 58% de los cuestionarios fue completado por personas que tenían algún tipo de relación con el desarrollo rural, la agricultura o la alimentación.

El perfil del grupo informante fue el siguiente:

- 16 funcionarios del Gobierno (13 de instituciones del sector agropecuario y 3 de otras instituciones del Gobierno).
- 31 personas de instituciones de educación superior (15 investigadores o docentes relacionados con el desarrollo rural, la agricultura o la alimentación, 9 especialistas en transferencia de tecnología, 4 administrativos y 3 estudiantes).
- 7 personas de organismos nacionales o internacionales de cooperación o investigación relacionados directamente con el desarrollo rural, la agricultura o la alimentación.
- 6 personas de empresas privadas.
- 2 consultores independientes.

Opinión general sobre la denominación de origen

El 29% de los informantes nunca había escuchado hablar sobre las denominaciones de origen, en tanto que el restante 71% si había escuchado sobre el tema, pero la mayoría de éstos (43,5%) muy poco y solamente el 27,5% mucho o bastante. El nivel de información sobre el tema difiere notoriamente con el que muestra la población europea, donde 5 de cada 10 personas han oído hablar de las denominaciones de origen y 4 de cada 10 las han comprado (Moscoso 1998).

Ante la consulta de qué características valoran más los consumidores en este tipo de productos, obtuvieron los mayores porcentajes las opciones de respuesta: "la relación con un origen geográfico y con una tradición" (21,6%) y "la calidad" (21,1%), seguidas por "la fabricación natural y la protección del medio ambiente". Recibieron la menor valoración "la procedencia de zonas rurales" y "el prestigio que da consumirlos" (Figura 1). Preferencias similares se citan para los consumidores europeos, en donde una de cada 2 personas manifiesta tener una mayor confianza en los productos si la UE garantiza su vínculo con un lugar determinado o con un modo tradicional de elaboración (Moscoso 1998).

Sobre las ventajas de establecer en Costa Rica el sistema de denominaciones de origen, se obtuvo porcentajes relativamente uniformes para

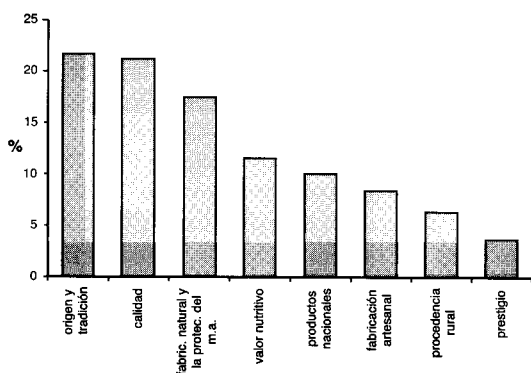


Fig. 1. Valoración de los productos por los consumidores.

cada opción de respuesta, destacándose como ventajas el “mejoramiento de la imagen y calidad de los productos” y la “apertura de nuevos mercados” (Figura 2). Las opciones “disminución de los riesgos de contaminación del ambiente” y “disminución de la dependencia de la tecnología de producción”, obtuvieron los valores más bajos.

Aunque en general no sobresale una ventaja en particular, al considerar que esta consulta recibió el mayor número de selecciones en sus diferentes opciones de respuesta (con un promedio de 5,6 opciones marcadas por informante), en principio, puede interpretarse que el establecimiento de un sistema de denominaciones de origen fue percibido positivamente.

Como problemas o limitaciones para crear el sistema de denominaciones de origen en Costa Rica, aunque los porcentajes de respuesta para todas las opciones se distribuyeron uniformemente entre todas las opciones ofrecidas, presentaron los mayores valores las opciones “no hay suficiente experiencia en las instituciones del gobierno” y “muy poca gente lo conoce”.

Un grupo intermedio de limitaciones lo constituyeron: “no hay suficiente experiencia por parte de los productores”, “no hay una adecuada legislación o reglamentación para implementarlo”, “no es parte de las políticas o prioridades del gobierno” y “no existe una estructura administrativa para establecerlo”. Como limitaciones de menor importancia se indicaron que el “sistema no se adaptaría a la cultura de producción de Costa Rica” y “que se incrementarían los costos para establecer el sistema de organización y control”.

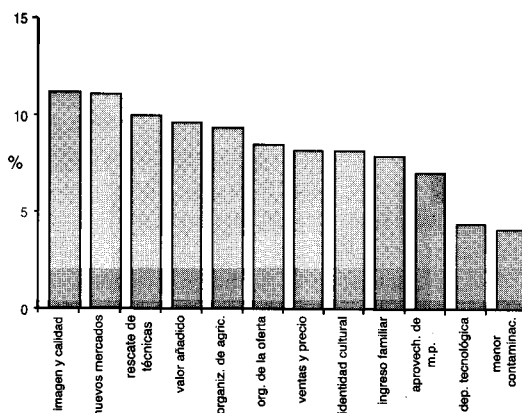


Fig. 2. Ventajas que tendría el establecer un sistema de denominaciones de origen en Costa Rica.

Identificación de productos

Ante la consulta de sí “existen en Costa Rica productos agrícolas o alimenticios con características propias y originarias”, el 97,2% de los informantes opinó que sí existen; de estos, el 52,8% consideró que existen muchos o bastantes y el 44,4% que pocos.

Se mencionó un total de 127 productos agrícolas y alimenticios que en opinión de los informantes reúnen características de denominación de origen, 58 de los cuales son primarios, 40 transformados y 29 elaborados, preparados o platos. El cuadro 1 presenta los productos que fueron citados con mayor frecuencia.

Otros productos mencionados fueron: granos (frijol, arroz), raíces y tubérculos (tiquisque, yuca, papa), frutas frescas y secas (banano, mango, mora, naranja, papaya, cacao), mieles (de abeja y de carao), quesos (Bagaces, Zarcero, Monteverde), carnes (chorizo de Puriscal y de Cañas; chicharrones de Aserri y de Turrúcares); azúcar de Juan Viñas; y conservas. Además de productos preparados como: tamales caseros; panes, rosquillas y bizcochos; jaleas y cajetas; tortillas caseras; “gallo pinto” y “rice and beans”.

Aunque la información obtenida en esta parte del cuestionario permitió obtener aproximaciones sobre la aptitud de los productos mencionados para establecerse como denominaciones de origen, no fue suficiente para caracterizarlos a

profundidad de acuerdo con aspectos propios de las denominaciones de origen, como su condición de originario y tradicional, la delimitación precisa de la zona de producción, y otros como normas de calidad utilizadas, el volumen de producción, el valor económico, los participantes en las distintas fases del producto e información de mercado.

A continuación se hace referencia a los productos del cuadro 1 con base en la información obtenida de los cuestionarios que aportaron mayor información.

Café (*Coffea arabica*)

De los 23 informantes que indicaron que este producto presenta condiciones de denominación de origen, 16 hacen referencia a café con características específicas determinadas por la zona de producción, 5 por el método de producción (café orgánico y café forestal) y 2 a marcas comerciales (Dorado y Brus).

Tradicición, carácter originario y características diferenciales. El café se mencionó como un producto de larga tradición, producido y procesado incluso desde el siglo XIX, cuyo carácter originario está determinado por la adaptación de la materia prima al medio geográfico, el uso de técnicas propias y tradicionales de producción y transformación y la forma de clasificación y envasado del producto, que han determinado un producto diferenciado en cuanto a su composición química (contenido de cafeína,

grasas y otros), física (largo del grano), microbiológica y a sus características organolépticas (acidez, cuerpo, tueste y apariencia).

Región de producción y transformación. Se mencionaron las siguientes regiones de producción: para el café de altura se citan las zonas altas de las provincias de Heredia (Barba), Alajuela (Poás), San José (Los Santos y Acosta), Cartago (Turrialba), Puntarenas (San Vito), y Guanacaste (Hojancha, Nandayure y Tilarán); para el café forestal, las tierras altas de la Provincia de Guanacaste; y para el café orgánico, varias regiones del país. La transformación del producto generalmente coincide con la región de producción.

Calidad, reputación y mercado. El control de calidad del producto se realiza de acuerdo a la normativa nacional de calidad y en algunos casos mediante la aplicación de sistemas de gestión de calidad e inspección por organismos externos. Comercialmente, es un producto reconocido en el ámbito nacional e internacional con un importante mercado de exportación.

Actores participantes en el proceso. Se cita los siguientes actores participantes en las distintas fases del producto: en producción de materia prima, organizaciones de productores, productores individuales y empresas privadas; en la transformación, principalmente organizaciones de productores, pero también empresas privadas; en comercialización, organizaciones de productores y empresas privadas.

Cuadro 1. Principales productos con características de denominación de origen según la opinión de los informantes.

Producto		Tipo	Número de menciones
Café	Transformado	Fruto seco o molido	23
Palmito de pejibaye	Primario y transformado	Tallo	15
Queso Turrialba	Elaborado	Queso blanco de leche de vaca	14
Queso Palmito	Elaborado	Queso blanco de leche de vaca	11
Pejibaye	Primario	Fruto fresco	9
Tapa de dulce	Elaborado	"Panelas" de caña de azúcar	9
Guaro Cacique	Elaborado	Destilado alcohólico de caña de azúcar	8
Toronja rellena	Elaborado	Preparado de dulce y leche	6

En conclusión, el café presenta características adecuadas para constituirse como un producto con denominación de origen. Debe analizarse la alternativa de crear una única denominación de origen de ámbito nacional o bien de varias denominaciones según el tipo de café (altura, forestal, orgánico u otro) producido en regiones específicas que hayan obtenido un prestigio particular.

Palmito de Pejibaye (*Bactris gasipaes*)

Tradicición, carácter originario y características diferenciales. La información no fue suficiente para establecer el tiempo de existencia de este producto bajo la modalidad de plantación, no obstante, se citó como menor a 10 años. Como factores originarios o que lo vinculan con el medio geográfico, se indicó la materia prima autóctona o con características determinadas por la región de producción, las técnicas de transformación propias y la forma de clasificación del producto, que le confieren características diferenciales al producto principalmente de tipo organoléptico, pero también químicas.

Con respecto al carácter tradicional de este producto, a pesar que la modalidad de producción de palmito en plantaciones con uso de tecnología agronómica es relativamente reciente en Costa Rica, este producto tiene su origen en la explotación de “palmito de montaña”, una antigua práctica realizada en Costa Rica. En todo caso, se debe observar que la legislación sobre denominaciones de origen –tanto la costarricense como la de la UE– no excluye explícitamente que productos nuevos puedan beneficiarse de una denominación de origen, siempre que se cumplan las condiciones establecidas y que el lugar les transmita unas características determinadas (Bernard y Marchenay 1996).

Región de producción y transformación. Se hizo referencia a las siguientes zonas de producción: Huetar Norte (Río Frío, San Carlos y Upala), Atlántica (Guápiles y Guácimo), Pacífico Sur (Golfito), y el distrito de Tucurrique en la Provincia de Cartago, siendo transformado tanto dentro como fuera de estas regiones.

Calidad, reputación y mercado. Para el control de calidad se aplica la normativa nacional de calidad y sistemas de gestión de calidad internacional en el proceso de transformación. Comercialmente, se destaca como un producto de exportación conocido internacionalmente, pero también de consumo nacional.

Actores participantes en el proceso. Se indicaron los siguientes: en producción de materia prima, principalmente organizaciones de productores, pero también empresas privadas y productores individuales; en la transformación, principalmente empresas privadas, pero también organizaciones de productores y productores individuales; en la comercialización, organizaciones de productores y empresas privadas, pero también productores individuales.

En principio el producto presenta condiciones como denominación de origen. Deben considerarse estudios de caracterización del producto y del método de producción, lo mismo que los factores que determinen su vinculación con el medio geográfico. El establecimiento de las características diferenciales de este producto podría requerir de estudios comparativos con relación al producto obtenido en otros países que utilizan variedades y métodos de producción similares.

Queso Turrialba

Tradicición, carácter originario y características diferenciales. No se obtuvo información suficiente para establecer el tiempo de existencia de este producto, pero se indicó como posible un tiempo aproximado de 50 años. Como factores originarios se mencionaron las características de la materia prima determinadas por el medio geográfico y el uso de técnicas propias de producción y fabricación, que le confieren al producto características diferenciales de tipo químico, físico, organoléptico y microbiológico.

El Consejo Nacional de Producción de Costa Rica (CNP 2000), clasifica al queso tipo Turrialba dentro de la categoría de quesos blancos, caracterizados por su color blanco amarillento, de sabor simple, no ácido, de textura

suave y de corte limpio y no grasoso, con un elevado contenido de humedad, superior al 50%, un contenido de grasa que varía entre 10 y 26% y un contenido de sal que oscila entre 1 y 3%.

Reputación y mercado. Es un producto muy conocido que se comercializa solamente en el territorio costarricense.

Región de producción y transformación. Se indicó que ambos procesos se realizan en el distrito de Santa Cruz en el cantón de Turrialba en la provincia de Cartago.

Actores participantes en el proceso. Se nombraron como participantes en la fase de producción de materia prima a productores individuales, organizaciones de productores y empresarios; en la transformación y comercialización se hace referencia principalmente a empresas privadas.

Por las características indicadas el producto reúne condiciones para establecerse como denominación de origen; además por su importancia económica regional un sistema de protección y certificación podría ser beneficioso. Debe analizarse, sin embargo, de acuerdo a la legislación nacional, su posible condición de producto genérico, lo mismo que una posible heterogeneidad en las características del producto final y en los métodos de producción.

Queso Palmito

Tradición, carácter originario y características diferenciales. No se obtuvo información sobre el tiempo de existencia del producto. Como factores originarios o de vinculación al medio geográfico se indican las características adquiridas por la materia prima y el uso de métodos propios de fabricación.

Región de producción y transformación. Ambas fases se realizan en el cantón de Zarcero en la provincia de Alajuela.

Reputación y mercado. Conocido y comercializado solo en el territorio costarricense. Por sus características e importancia económica,

el queso Palmito reúne condiciones para certificarse como producto con denominación de origen. Para ello es necesario analizar aspectos de producción y mercado, caracterizar los participantes y sus relaciones dentro de la cadena del producto, además una posible heterogeneidad en las características y en los métodos de producción.

Otros productos

Para los restantes productos incluidos en el cuadro 1, no se obtuvo suficiente información para referirse en detalle.

Para el pejibaye, la creación de una denominación de origen podría ser favorable en algunas regiones de producción en las que el producto ha alcanzado un prestigio particular (como es el caso del distrito de Tucurrique).

La tapa de dulce podría presentar una coyuntura interesante para su creación como denominación de origen tanto por su condición de producto tradicional en regiones rurales geográficamente delimitadas donde representa un valor económico importante para las familias productoras, como por el interés del Gobierno de Costa Rica en mejorar la agroindustria del producto y establecer su reglamentación técnica (Aymerich *et al.* 2001). Sin embargo, debe analizarse desde el punto de vista de la legislación costarricense la posibilidad que el producto sea clasificado como un "procedimiento de fabricación" y las consecuentes limitaciones para establecerse como una denominación de origen.

La toronja rellena, se produce, elabora y comercializa en una región específica, generalmente por productores individuales que utilizan métodos propios, en muchos casos artesanales, siendo un producto ampliamente conocido en el país. La información no es suficiente para inferir sobre las posibles ventajas de una denominación de origen para este producto (en este caso especialidad tradicional garantizada).

Para el guaro Cacique, las ventajas de crear una denominación de origen podrían estar determinadas por sus perspectivas de exportación, no obstante, para este producto debe analizarse también su posible consideración como "procedimiento de fabricación", al ser un aguariente obtenido a partir de la caña de azúcar.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Costa Rica presenta condiciones favorables para el establecimiento del sistema de denominaciones de origen para los productos agroalimenticios, entre ellas la existencia de productos tradicionales vinculados al territorio y una alta valoración de las características de calidad, origen geográfico y tradición de estos productos.

Se pudo inferir una percepción positiva acerca de las ventajas de un sistema de este tipo en Costa Rica, sin embargo, se identificaron posibles factores limitantes para su establecimiento, los cuales tienen relación fundamentalmente con el conocimiento y experiencia sobre el tema tanto en las instituciones públicas como en los sectores productivos, la inexistencia de una legislación adecuada y de una estructura de organización para su operatividad.

El establecimiento de un sistema de denominaciones de origen debe considerar, entre otros, los siguientes aspectos:

- La realización de nuevos estudios e investigaciones sobre productos promisorios para determinar su aptitud como denominaciones de origen (tradición, vinculación geográfica, caracterización de productos y métodos, delimitación de regiones de producción y transformación, valor económico, mercado, estándares de calidad, normalización y otros).
- La revisión y análisis del marco jurídico e institucional que permita proponer una adecuación a la legislación, la elaboración de procedimientos y reglamentos, sistemas de control y certificación y el diseño de una estructura general de organización que integre instituciones públicas y privadas relacionadas con el desarrollo rural, la agricultura, la alimentación, la calidad, la normalización y certificación, incluyendo el diseño de un órgano nacional de coordinación y gestión.
- El desarrollo de acciones de promoción y publicidad para favorecer la cultura de valoración y consumo de productos diferenciados por su origen y tradición.

LITERATURA CITADA

- AYMERICH M., CORDERO C., SEDO L. 2001. Programa Nacional de Modernización de la Agroindustria del Dulce (en línea). San José, CR, CNP. Consultado 16 mar. 2001. Disponible en <http://www.mercanet.cnp.go.cr/tapadedulce.htm>.
- BERARD L., MARCHENAY P. 1996. La construcción social de los productos de la tierra. Agricultura y Sociedad 80-81:31-56.
- CALDENTY P., GOMEZ A. 1996. Productos típicos, territorio y competitividad. Agricultura y Sociedad. 80-81:57-82.
- CEE. 1992. Reglamento del Consejo de la Unión Europea (CEE) 2081/92, 2082/92 de 14 de julio 1992.
- CNP (CONSEJO NACIONAL DE PRODUCCION). 2000. Ficha técnica de información nutricional de queso. Area de Desarrollo de Productos. Procesos Agroindustriales. 23 p.
- CORREA C. 1996. El acuerdo TRIPs y el comercio internacional: efectos sobre América Latina y el Caribe: instrumentación del acuerdo TRIPs. SELA (LADI/CEPAL/SELA/III/RGPC/DT, N°5).
- COUILLEROT C. 2000. The protected designations of origin. Institute of rural economy of ETH from Zurich. Consultado 17 mar. 2001. Disponible en <http://www.aoc-igp.com/Aopgb/haopgb.htm>
- ESTADO DE LA NACION. 1999. Estado de la Nación en Desarrollo Humano Sostenible (Resumen). Informe N°6. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), Defensoría de los Habitantes, Comisión Nacional de Rectores, Oficina de Planificación de la Educación Superior -POES-, Programa de Democratización y Desarrollo Humano en Centroamérica). Consultado 20/02/2002. Disponible en <http://www.estadonacion.or.cr/>.
- ILBERY B., KNEAFSEY M. 1999. Niche markets and regional speciality food products in Europe: towards a research agenda. Environment and Planning 31(12):2207-2222.
- ILBERY B., KNEAFSEY M., BAMFORD M. 2000. Protecting and promoting regional speciality food and drink products in the European Union. Outlook on Agriculture 29(1):31-37.
- KUNG P. 2000. An effective *sui generis* system for protection of plant varieties according to TRIPs. Chimia 54(5):302-306.

- LA GACETA. 2000. Ley de marcas y otros signos distintivos de Costa Rica: Ley 7978 de 6 de enero de 2000. La Gaceta, N°22.
- MAPA (MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION). 1998. Hechos y cifras del sector agroalimentario español. Area de documentación e información, Secretaría General Técnica. Madrid. 81 p.
- MARTIN M. 2001. The future of the world food system. Outlook on Agriculture 30(1):11-19.
- MOSCOSO A. 1998. Importancia de la producción agroalimentaria de calidad en Europa y su influencia en el desarrollo rural: el papel de las denominaciones. In: Jornadas sobre Denominaciones de Origen. Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, Gobierno de Aragón, Zaragoza, ES. Memoria. p. 17-37.
- NEVES L., CRISTOVÃO A. 1996. Pensar as práticas. Á importância da formação na valorização 2 produtos agroalimentares tradicionais: á experiência do CEARTE. Asociación Portuguesa para el Desarrollo Local en el Medio Rural. Serie de Cuadernos Pensar
- As Práticas. Departamento de Economía e Sociologia da UTAD (Universidades de Tras-os-Montes e Alto Douro, PT). Animar. 9 p.
- OYARZUN M., TARTANAC M. 2002. Estudio sobre los principales tipos de sellos de calidad en alimentos a nivel mundial: estado actual y perspectivas de los sellos de calidad de productos alimenticios de la agroindustria rural en América Latina. FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, IT), Oficina Regional para América Latina y el Caribe, Santiago, CL. 97 p.
- PUXEU J. 1996. Denominaciones de origen y específicas, un patrimonio en alza. Alimentos de España: denominaciones de origen y de calidad. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, MERCASA. Madrid, España. 13 p.
- UNION EUROPEA. 2001. Productos alimenticios de carácter específico: indicaciones geográficas y denominaciones de origen protegidas. "Europa". Consultado 20 sept. 2001. Disponible en <http://europa.eu.int>