

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL “QUESO TURRIALBA” EN LA CADENA DE LA PRODUCCIÓN Y LA COMERCIALIZACIÓN

Federico Rivera Romero
Dr. en Gobierno y Políticas Públicas
Universidad de Costa Rica
federicoriv.romero@gmail.com

Resumen

El “Queso Turrialba” juega un papel protagónico cuando la Ley de Marcas le confiere los derechos de denominación de origen (DO). El proceso debe superar desacuerdos entre los empresarios, acudir a expertos de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) y hacer los ajustes necesarios a las observaciones hechas por las distintas instituciones. Las gestiones de la Asociación de Productores Agropecuarios de Santa Cruz de Turrialba (ASOPROA) están direccionadas en que se califique a este distrito como la cuna del queso Turrialba, por medio de la denominación de origen y geográfica para darle un mayor valor añadido en la cadena de la producción y la comercialización.

Palabras clave: producción, comercialización, denominación de origen, ventaja comparativa

Abstract

The (Turrialba Cheese) plays a leading role when the Trademark Act confers the rights of designation of origin (DO). The process must surpass disagreements between employers, using the expertise of the World Intellectual Property Organization (WIPO) and make necessary adjustments to the observations made by different institutions. The efforts of the Farm Producers Association of Santa Cruz de Turrialba (ASOPROA) are directed in to rate this district as the home of Turrialba cheese, by the geographical designation of origin and to give added value in the chain production and marketing.

Keywords: production, marketing, designation of origin, comparative advantage.

INTRODUCCIÓN

La cadena de la producción y la comercialización del “Queso Turrialba” la componen aproximadamente 148 pequeños y medianos productores afiliados a la Asociación de Productores Agropecuarios de Santa Cruz de Turrialba (ASOPROA) de los cuales algunos son productores e intermediarios y ocupan algún puesto en la Junta Directiva. Desde 2003, el distrito de Santa Cruz de Turrialba lucha por obtener la denominación de origen para el “Queso Turrialba”. En este sentido una denominación de origen distingue a un producto de una zona por características que no tiene ningún otro. Por eso debe incluir el clima donde se produce, calidad de aguas, altitud, precipitación (lluvias), recetas, calidad de la materia prima, tipo de industria, habilidades propias de los pobladores, herencia histórica, la tradición de los pueblos y otros aspectos culturales. La calificación de los requisitos es muy estricta, precisamente para evitar que otros las copien y se “roben” la marca (La Nación, 21/01/08).

El objetivo general de este estudio es determinar las ventajas comparativas adquiridas por los productores en la zona de Santa Cruz de Turrialba al efectuar un cambio tecnológico en la cadena de producción y comercialización del “Queso Turrialba” por medio de la denominación de origen.

En el estudio, de acuerdo con Granados y Álvarez (2007), Santa Cruz es un distrito del cantón de Turrialba, Provincia de Cartago, Costa Rica (Figura No.1), con una población de 3421 habitantes, predominantemente rural (ICE, 2000: 376). Se ubica dentro del Área de Conservación Cordillera Volcánica Central (ACCVC), constituyéndose así en uno de los ocho corredores biológicos que la componen.

Figura N°1 Localización del Cantón de Turrialba y del distrito de Santa Cruz, Costa Rica



Fuente: Información suministrada por el estudio técnico de Granados y Álvarez (2007: 85)

Denominación de origen (DO) y la cadena de la comercialización del “Queso Turrialba”

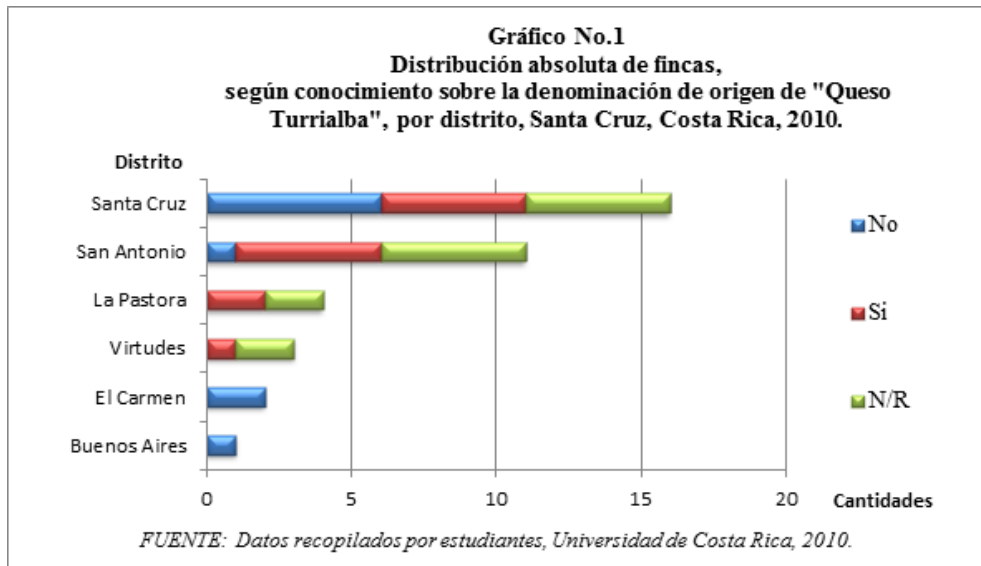
La normativa está contenida en la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, N° 7978, del 6 de enero de 2000. Las denominaciones poseen un elemento adicional sobre las indicaciones y se trata del “entorno geográfico” en el cual se produce el producto. Así, por ejemplo, la altura, el clima, la calidad de suelo o los elementos humanos, resultan en un producto que solo allí se podría producir con esas características especiales. Dentro de los aspectos relevantes de la futura reglamentación destacan cuatro:

1. Pueden solicitar el registro de una denominación uno o varios productores, fabricantes o artesanos que desarrollen una actividad vinculada al producto o servicio que se identifica con esa denominación. También la pueden solicitar entidades que agrupen y representen a esos productores, fabricantes o artesanos, o una autoridad pública competente, por ejemplo, el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFÉ).

2. En forma paralela a la solicitud, el documento más importante es el "Protocolo de Condiciones de la Denominación de Origen", el cual engloba toda documentación técnica que especifique las características del producto o servicio que será designado con la denominación. No obstante, debe contener el listado de los productos o servicios, con indicación clara de sus cualidades, como las morfoagronómicas, físico-químicas y microbiológicas. Además, debe incluir la descripción organoléptica del producto, la delimitación de la zona geográfica de producción de los productos y los criterios seguidos para tal delimitación, descripción del proceso o método de producción, elaboración, extracción, u obtención del producto, los factores que acrediten el vínculo entre los productos o servicios y el territorio, incluyendo los factores naturales y humanos, o bien, aquellos aspectos socioculturales e históricos o prácticas culturales aplicables a esos productos o servicios. Finalmente, una relación histórica de la gestación de la denominación de origen en relación con el producto o servicio que designa y cualquier otro elemento que sobre el grado de conocimiento se tenga.

3. Una vez inscrita y reconocida una denominación, el Órgano de Gestión es el encargado de la dirección, administración y fomento, así como de supervisar y controlar el cumplimiento de las condiciones de uso de la denominación en el mercado.

4. El reglamento permite el otorgamiento de licencias, lo cual está acorde con lo negociado en el Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos (CAFTA), pero se convierte en un tema álgido ante el acuerdo de asociación que el país pretende negociar con la Unión Europea. Las posiciones estadounidense y europea sobre denominaciones de origen son antagónicas. Estados Unidos defiende el sistema de licencias y los europeos abogan por una tesis tradicionalista de las denominaciones (solo se puede producir champagne en la región francesa con el mismo nombre). Esto obliga a las autoridades a replantear el reglamento –aún pendiente de ser firmado– durante el proceso de negociación con los europeos (El Financiero, 4/03/07).



En el gráfico N° 1, se observa que solo un 35% de los finqueros conoce o tiene algún conocimiento sobre la denominación de origen “Queso Turrialba”, y el resto no conoce sobre este tema o no responde la pregunta. Esta situación preocupa, pues no contar con la información adecuada sobre este tema impide una mayor competitividad y desarrollo de la zona de Santa Cruz. En este sentido, se puede apreciar que son los caseríos de San Antonio, El Carmen y Buenos Aires los que menos conocen sobre el tema de la denominación de “Queso Turrialba”. No obstante, los productores deben de apoyar la denominación de origen, porque la zona se verá beneficiada a mediano plazo al restar competencias a otros productores que elaboran queso en otras zonas geográficas distintas de la zona de Santa Cruz de Turrialba.

De acuerdo con el taller sobre “Actualidad y Perspectivas de la Producción de Quesos en Santa Cruz de Turrialba” de la Asociación de Desarrollo Comunal Santa Cruz de Turrialba (2002), las ventajas son pasivas y activas, esto quiere decir que “las ventajas pasivas son elementos específicos del territorio dado y las ventajas activas se obtienen por la “activación” de las pasivas mediante acciones colectivas”. En este sentido, las ventajas pasivas son historia, tradición, experiencia, condiciones clima, pastos, hatos y fama. Las ventajas activas son la denominación de origen, marca común, mejoramiento, posicionamiento y el mercado.

De acuerdo con Blanco (2007), en Costa Rica, los derechos sobre la propiedad intelectual se encuentran garantizados por la Constitución Política, la cual, en su artículo 47, indica que “todo autor, inventor, productor o comerciante gozará temporalmente de la propiedad exclusiva de su obra, invención, marca o nombre comercial, con arreglo a la ley”. La Ley de Marcas y otros signos distintivos (Ley 7978 del 6 de enero de 2000), y su Reglamento de febrero de 2000, contiene disposiciones específicas para las denominaciones de origen. En mayo de 2007, fue publicado el Reglamento de las Disposiciones relativas a las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, contenidas en la Ley de Marcas y otros Signos Distintivos. No obstante, las DO son entendidas como signos distintivos e integradas a la Ley de Marcas, por lo que algunas disposiciones de tipo registral establecidas para las marcas rigen para las denominaciones de origen.

Esta legislación crea las figuras de marcas de certificación y marcas colectivas. No obstante, esta última figura no puede utilizarse para el registro de denominaciones de origen, pues se excluyen de su registro aquellos productos cuyas características se deban al medio geográfico. En marzo de 2007, se promulgó un reglamento específico para reglamentar aspectos particulares de las DO e IG (Reglamento de las disposiciones relativas a las indicaciones geográficas y denominaciones de origen, contenidas en la Ley de Marcas y otros signos distintivos).

Costa Rica forma parte del Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial ratificado mediante Ley No.7484 de 28 de marzo de 1994, el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (aprobado por Ley No. 7634 del 3 de octubre de 1996) y, así mismo, como miembro de la OMC, está obligado a aplicar las disposiciones del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC).

La definición de “denominación de origen” presente en la Ley de Marcas es esencialmente la misma que se contempla en el Acuerdo de Lisboa, lo que implica, al menos, que ésta debe designar el origen geográfico del producto y que sus características son atribuidas exclusivamente a ese medio geográfico. Sin embargo, la definición que se aporta para “Indicación Geográfica”, corresponde más bien a lo que comúnmente se define como “indicación de procedencia” y no se asemeja al concepto de indicación geográfica definido en otras legislaciones (como el ADPIC de la OMC o la normativa de la UE).

En Costa Rica, no opera en la práctica un sistema de protección para las DO y no existe ninguna legislación que atribuya algún tipo de funciones o facultades a una entidad, pública o privada nacional, en temas distintos de los de tipo registral, tales como administración, gestión y control, de un sistema nacional de DO. La creación de un órgano de gestión es una tarea pendiente para el desarrollo de la institucionalidad de la Denominación de Origen (DO). En general, la red institucional costarricense está constituida por un conjunto de organismos cuyas funciones se relacionan con algunos de los temas asociados a las DO. La ley dispone que el Registro de la Propiedad Industrial (RPI) sea la administración nacional competente adscrita al Registro Nacional (Ministerio de Justicia) para la concesión y el registro de los derechos de propiedad industrial, incluidas las denominaciones de origen e indicaciones geográficas. Otras instituciones con funciones orgánicas relacionadas con las DO y que eventualmente tendrían participación en un sistema oficial son: el Ente Costarricense de Acreditación (ECA), la Dirección de Servicios Fitosanitarios del Estado, dependencia del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), el Consejo Nacional de la Producción (CNP) y el Ministerio de Comercio Exterior (COMEX). No obstante, en relación con la solicitud de registro, la Ley de Marcas establece que este puede ser realizado por uno o varios productores, una agrupación que represente los intereses de los productores locales o una entidad estatal.

La solicitud de registro debe ser acompañada de un Pliego de Condiciones y una Normativa de Uso, que contendrán los siguientes elementos:

Pliego de Condiciones. A los efectos del artículo 2 y el inciso e) del artículo 76 de la Ley de Marcas, la solicitud de registro se acompañará de un pliego de condiciones técnicamente fundamentado que contendrá, según corresponda por su naturaleza, la siguiente información:

a) Los productos o servicios designados con la solicitud, con indicación de sus características generales, reputación o cualidades especiales, tales como las morfoagronómicas, físico-químicas y microbiológicas que se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se producen, incluyendo factores naturales y humanos. En este sentido, la IG se define como el “nombre geográfico de un país, una región o localidad, que se utilice en la presentación de un bien para indicar su lugar de origen, procedencia, elaboración, recolección o extracción” (Ley de marcas y otros signos distintivos. Costa Rica).

b) Los mapas que delimiten la zona geográfica de producción de los productos o de la prestación de los servicios designados y los criterios seguidos para tal delimitación;

c) La descripción del proceso o método de producción, elaboración, extracción, u obtención del producto, o de prestación del servicio, con indicación de sus características generales y especiales, o de sus insumos, detallando los elementos que incidan de forma directa en las cualidades o características del producto o servicio de que se trate, incluyendo los factores naturales y humanos;

d) La descripción de los controles y la trazabilidad empleada para asegurar que el producto producido cumple con el pliego de condiciones;

e) Los análisis o estudios técnicos que acrediten el vínculo entre los productos o servicios y el territorio, incluyendo los factores naturales y humanos, o bien, aquellos aspectos socioculturales e históricos o prácticas culturales gestores o aplicables a esos productos o servicios.

Normativa de uso y administración. La solicitud de registro deberá llevar adjunta la respectiva normativa de uso y administración, la cual deberá contener, según corresponda:

a) Los requisitos que los productores, fabricantes o artesanos deben cumplir para obtener la autorización de uso y el procedimiento aplicable a las solicitudes respectivas;

b) Los derechos y las obligaciones de las personas autorizadas para utilizar la indicación geográfica o la denominación de origen;

c) Los mecanismos de control que se aplicarán para asegurar el uso debido;

d) La designación del consejo regulador;

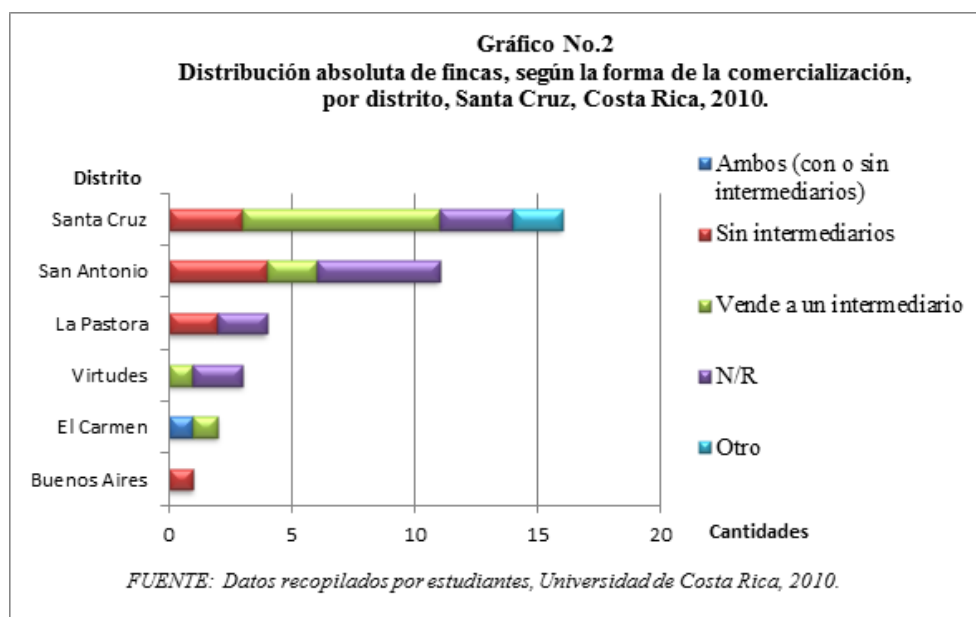
e) El logotipo oficial a ser usado;

f) El procedimiento para modificar el pliego de condiciones y la normativa de uso; y

g) Las sanciones aplicables por incumplimiento de las obligaciones que deben observar quienes estuvieren autorizados para usar la indicación

geográfica o la denominación de origen, incluyendo las causas por las cuales procede la suspensión y la cancelación de la autorización de uso otorgada.

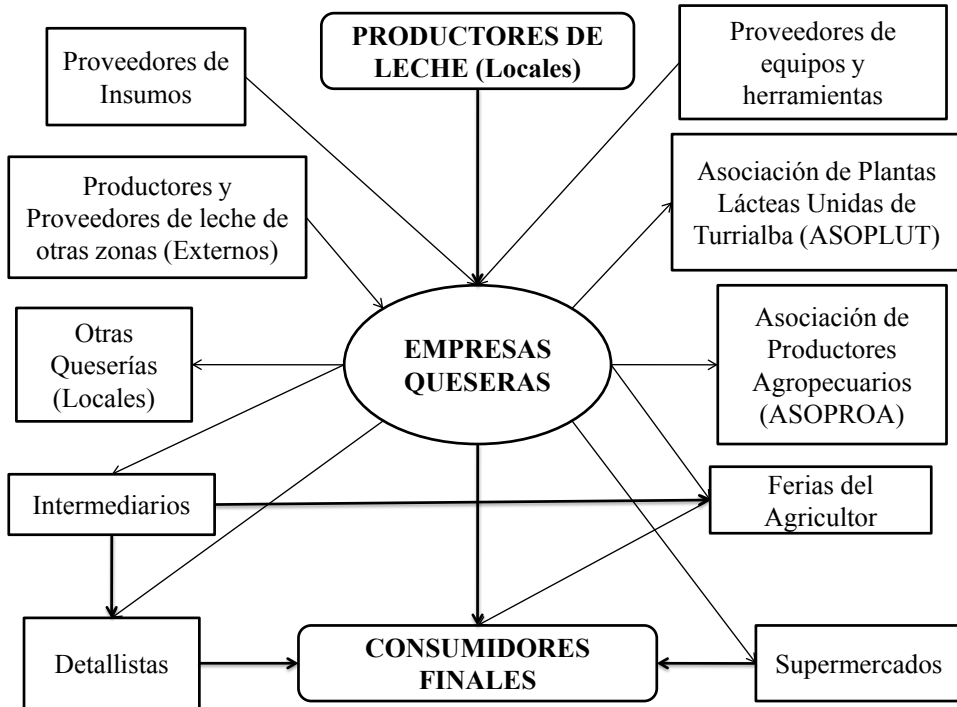
Por la gran cantidad de productores locales de “Queso Turrialba”, no se puede pretender un alto grado de homogeneidad del producto, lo cual también es propio de muchas DO en el mundo. Sin embargo, la heterogeneidad puede ser una característica deseable, dentro de una identidad común o colectiva, definida en términos cuantitativos, por rangos de características comunes. Para la producción de queso Turrialba con DO, es indispensable mejorar las condiciones físicas, sanitarias, la eficiencia y procedimientos de fabricación y el empaque del producto, en las unidades artesanales de fabricación, para obtener productos inocuos y diferenciados y tener opción de acceso a nuevos mercados y puntos de venta (Granados, 2006:559). Dados los volúmenes de queso comercializados en el mercado interno, se ha creado una fama ligada a la calidad que se traduce en una externalidad que puede afectar o favorecer a los demás queseros (Cascante, 2003:49).



En el gráfico N°.2, se observa que 10 de los finqueros venden sin intermediarios, 12 por medio de intermediarios y el resto no contesta. Esto demuestra que la cadena de la comercialización del “Queso Turrialba” está dominada por los intermediarios, quienes se pueden poner de acuerdo para disminuir el precio, argumentando al productor que los precios son elásticos en el mercado (satu-

ración del producto en el mercado “pega de queso”), creando así la estructura de carteles, es decir, oligopolios. El principal problema para el productor es no tener acceso a la información y a la realidad de mercado y asumí que el intermediario tiene la razón y ceder en la disminución del precio, pero en el mercado de “Queso Turrialba” el precio no disminuye para los consumidores. También, el resto extrañamente no contesta, situación que se puede deber al celo que manejan los finqueros en este distrito, pues por lo general es típico que estén cambiando frecuentemente su forma de comercializar su producto, cambiando de intermediario para distribuirlo directamente o viceversa, dependiendo de la época, el precio y la producción.

Esquema N°1
Cadena de la producción y comercialización de la leche y del “Queso Turrialba” crudo y pasteurizado



Fuente: Elaboración propia de acuerdo a la información suministrada por los productores de leche y queso de la zona de Santa Cruz de Turrialba (2010).

El esquema N°.1, muestra las relaciones económicas en la cadena de la producción y comercialización de la leche y el “Queso Turrialba” entre productores, proveedores, queserías, intermediarios, detallistas y consumidor final. Las relaciones económicas entre los actores que producen y comercializan es muy estrecha, pero la información del mercado la controla, por lo general en su mayoría, el intermediario y algunos productores que comercializan directamente el producto. Es importante señalar que la denominación de origen se ve afectada, precisamente, porque la demanda por el “Queso Turrialba” es creciente, lo cual incide en que algunas plantas de productores que comercializan directamente el queso y de algunos comerciantes que tienen planta propia, estén comprando leche y queso a otros productores para cubrir el déficit en la zona, o bien, incurren en comprar la materia prima en otros lugares, fuera de la zona de Santa Cruz de Turrialba, por ejemplo: San Carlos, Zarco, Coronado, Llano Grande de Cartago, para abastecer el mercado.

CONCLUSIONES

Es importante señalar que uno de los primeros beneficios que se esperan para los productores locales podría ser un aumento de la demanda por el queso pasteurizado, por ser mucho más higiénico. En este caso, el productor puede obtener un premio con un mayor valor agregado por el efecto directo de la DO, por la disminución de intermediarios, pues dominan la información del mercado, además, de las intenciones de crear oligopolio en competencia perfecta, para manipular el precio ante los productores que son sus proveedores y por la eliminación de la oferta de quesos “Tipo Turrialba” de fabricantes externos a la zona de Santa Cruz de Turrialba.

Para la producción de queso Turrialba con DO es indispensable mejorar las condiciones físicas, sanitarias, la eficiencia y procedimientos de fabricación y el empaque del producto, en las unidades artesanales de fabricación, para obtener productos inocuos y diferenciados y tener opción de acceso a nuevos mercados y puntos de venta. Para estas inversiones es necesario el apoyo de la Administración Pública, reforzando la actual asesoría técnica en todas las fases de la cadena del producto y posibilitando la financiación.

La organización de ASOPROA debe tener espacios de mayor democratización de las actividades que realiza, pues consideran los productores que no la conocen que tiene poco funcionamiento para los

productores y algunos no saben que existe. Los actores estratégicos en ASOPROA han sido los mismos durante varios años, y esto no es adecuado para los intereses comunes de la zona porque se concentra cierto poder de un grupo muy pequeño de productores-intermediarios, los cuales se reúnen, pero nadie sabe qué es lo que deciden. En este sentido, ASOPROA debe de tener un mayor acercamiento con todos los productores de la zona, divulgar la información, capacitar a los productores por medio de expertos de las organizaciones que vienen ayudando a la zona durante mucho tiempo en diferentes actividades, por ejemplo; el MAG, CATIE, UCR, INA, con el objetivo de educar al productor y desarrollar la cultura de la denominación de origen del "Queso Turrialba" de la zona Santa Cruz de Turrialba.

BIBLIOGRAFÍA

-GRANADOS, L. (2006). Contribución al establecimiento del sistema de denominaciones de origen de los productos agroalimentarios en Costa Rica. Tesis doctoral. Universidad de Santiago de Compostela, Lugo, España. Prensa

El Financiero. Productos tendrán nombre y apellido. Borrador de decreto espera última revisión y firma de ministros. Negocios. 14/05/2006. <http://www.elfinancierocr.com/>

El Financiero. Definir el origen mejora posición en el mercado. Negocios. 4/04/2007. <http://www.elfinancierocr.com/>

La Nación. País entró en acciones contra el robo de marcas. Economía. 21/01/2008. www.nacion.com

Encuesta

Análisis comparativo del proceso de reconversión de las queserías rurales en Santa Cruz de Turrialba ubicado en el periodo de 1995-2008. Aplicada en el 2010 en la zona de Santa Cruz de Turrialba, a través del investigador principal y estudiantes de de Universidad de Costa Rica.

Otros documentos

BLANCO, Marvin. (2007). Consultoría realizada para la FAO y el IICA en el marco del estudio conjunto sobre los productos de calidad vinculada al origen QUESO TURRIALBA. San José, Costa Rica.

CASCANTE Sánchez, Maricela (2003.) Concentración de queserías en las faldas del volcán Turrialba. Informe Final. PRODAR/UNA/IICA. Heredia, Costa Rica.

Denominación de origen del “Queso Turrialba” Santa Cruz de Turrialba. (2008). Pliego de condiciones. Documento elaborado con base en el “Estudio Técnico del Queso Turrialba como Denominación de Origen” por medio de Granados y Álvarez (2006).

ICE (2000). Proyecto de Manejo de Áreas Prioritarias Plan de Manejo Integral de la Cuenca del Río Reventazón. Instituto Costarricense de Electricidad. San José, Costa Rica.

Taller (2002): “Actualidad y Perspectivas de la Producción de Quesos en Santa Cruz de Turrialba”. Asociación de Desarrollo Comunal Santa Cruz de Turrialba.