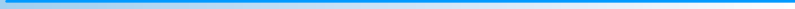
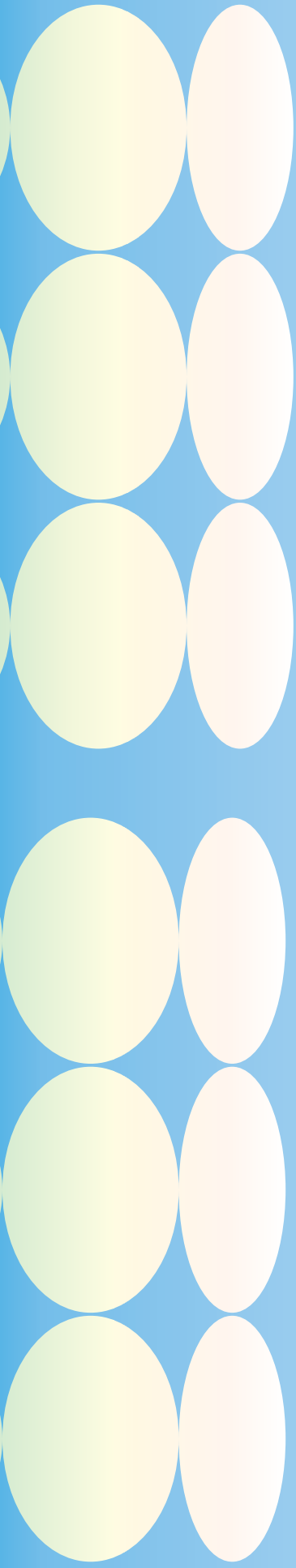


Papeles de Fundacite Aragua



APROXIMACIÓN A LA “CERTIFICACIÓN” DEL CACAO¹

Francisco J. Calvani

1.- NATURALEZA Y PERSPECTIVAS DE LA “DENOMINACIÓN DE ORIGEN”

El término “Denominación de Origen” es una noción reconocida en Europa desde finales del siglo XIX que ha permitido el desarrollo y particular posicionamiento de una serie de productos específicos, donde los vinos son los de mayor trayectoria sobre este particular. “Este concepto constituye la denominación de un país, de una región o de una localidad empleada para denominar un producto de la cual es originario, y cuyas características están estrechamente vinculadas al medio geográfico, a sus factores naturales y a sus factores humanos.” ²

Este término se encuentra estrechamente vinculado a la idea de tradición, de lo típico. Al tratar de precisar el alcance de esta idea, se derivan dos aspectos fundamentales:

- La especificidad del producto en cuestión por estar circunscrito a un espacio o lugar geográfico particular o a la presencia de determinadas características que lo singularizan de otros.
- La tradición que por un lado evoca la existencia de una historia, que a veces se pierde en el tiempo, y que por otro lado, está vinculado a un conocimiento anónimo, enriquecido progresivamente y que revelan en cierta forma una particular idiosincrasia de las poblaciones circunscritas al espacio de donde proviene el producto en consideración.

Esta noción pone en relieve la originalidad de un producto, en torno al cual bien vale la pena emprender acciones específicas que contribuyan a mantener esta originalidad. Ésta, al estar generalmente vinculada con elementos propios del terroir (“Terroir”), permite a su vez a los pobladores gozar de un «renombre» que les otorga una cierta exclusividad y posiciona particularmente a los productos vinculados con tales características.

Además de preservar ciertos atributos de los productos en consideración, la “Denominación de Origen” constituye a su vez, desde una perspectiva de marketing, un mecanismo de diferenciación de producto donde la calidad y el cumplimiento de ciertos estándares pre-establecidos juegan un papel determinante.

Al examinar los elementos de base que integran a las distintas experiencias europeas examinadas, se destacan los siguientes: ³

¹ Trabajo realizado para la ONG italiana ARCS-ARCI y la ONG Venezolana PROactiva bajo el patrocinio de la Cooperación Italiana y del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) Septiembre 2001.

² R. CARTAY.- “Los Productos típicos y su reglamentación: una tentativa de aplicación de la denominación de origen al cacao venezolano” EN *Agroalimentaria*, CIAAL, ULA, Mérida, N° 6, junio 1998.- pp. 12-49.- p.15

³ Cf. las páginas web de los siguientes productos: cognac, champaña, vinos de Bourgogne y de Bordeaux en Francia, Oporto

- La gestión de la “Denominación de Origen” está bajo la responsabilidad de los actores integrantes del circuito en cuestión, a través de figuras tales como “Consejo Regulador de ...”, “Comité” o “Consejo Intereprofesional de ...”, donde el peso del sector público es mínimo.
- Si bien existen diferencias entre los objetivos específicos de cada Consejo o Comité, todos ellos coinciden en “(...) la defensa de los intereses del conjunto de actores que contribuyen en la economía del producto correspondiente y del circuito en el cual se inserta.”
- Los aspectos de carácter histórico son fundamentales para posicionar la especificidad del producto, su delimitación geográfica y la tradición que le ha permitido alcanzar su propia originalidad.
- La delimitación espacial de las áreas de producción en función de determinados criterios agroclimáticos, así como un estricto seguimiento de la actividad agrícola productiva, la cual debe responder a las normas establecidas para cada caso, (como por ejemplo el uso de determinadas variedades o de prácticas agronómicas específicas, los procedimientos de cosecha, etc.). El cumplimiento de estas normas permite el acceso a la denominación y la continuidad dentro de la misma.
- La fijación de un conjunto de criterios, de estándares, de procedimientos de fabricación y almacenamiento y de definición del producto o de los productos integrantes de la “Denominación de Origen”.
- La definición o la valorización de una serie de reglas y/o de combinaciones gastronómicas que permiten apreciar, saborear y realzar las cualidades del producto o de los productos en consideración.

Desde esta perspectiva, la “Denominación de Origen” no es simplemente una «protección» regional o local de unos productos y de unos productores; se transforma en un proceso de desarrollo de la calidad de uno o más productos donde la concertación entre los distintos actores de la cadena y la fijación de unas determinadas normas y procedimientos redundan en beneficio del conjunto.

El caso del cognac permite ilustrar varios de los señalamientos precedentes. Entre los elementos que definen su “Denominación de Origen” se destacan: la delimitación de un área de producción, el uso de determinadas cepas de uva, la naturaleza del proceso de vinificación (natural, sin azucarar y con un determinado proceso de prensado de la uva), el seguimiento de métodos tradicionales de destilación, el almacenamiento y el envejecimiento deben seguir unas reglas bien precisas. El uso del término de “cognac” debe responder, además, a un determinado grado alcohólico y respetar la reglamentación establecida por el gremio para cada una de las calidades acordadas, vinculadas a la diferenciación de cosechas (“crus”) según el área de producción.⁴

⁴ Cf. la página web del Cognac: www.bnac.fr

La “Denominación de Origen” es también una noción dinámica, que puede impulsar el surgimiento de otros productos o introducir nuevos elementos de diferenciación de productos. Por ejemplo, la “Denominación de Origen” de los vinos de Bourgogne abarca 4 tipos de denominación (denominaciones regionales, denominaciones comunales, primeras cosechas, grandes cosechas) las cuales contienen 99 denominaciones de origen controlado.⁵

Recientemente, Europa ha estado desarrollando los conocimientos sobre la materia, así como ha ido perfeccionando las normativas correspondiente en virtud de las consecuencias económicas, sociales y culturales que ello implica.

La normativa de protección de productos distingue varias figuras: la “Denominación de Origen Protegida” (DOP), la “Indicación Geográfica Protegida” (IGP) y la “Certificación de las Características Específicas (CE).⁶

Si bien en Venezuela existen variados productos típicos o tradicionales en torno a los cuales se insertan distintos procesos económico-productivos y manifestaciones socio-culturales, el conocimiento y uso de la “Denominación de Origen” en los términos anteriormente descritos constituye una experiencia novedosa al carecer de mayores conocimientos y de experiencias en este campo. Convendría profundizar sobre esta materia haciendo uso de la experticia que tienen otros países al respecto.

Hasta ahora una de las pocas experiencias conocidas al respecto está referida a la obtención de la “Denominación de Origen” del cacao de Chuao, en el Estado Aragua. Al parecer, esta iniciativa ha permitido incursionar en torno a esta temática, así como ha puesto de manifiesto la necesidad de profundizar sobre este asunto más allá de los aspectos meramente operativos. No basta el apoyo institucional suministrado por los organismos regionales o nacionales o el interés manifestado por los productores locales, es necesario que esta figura contribuya al impulso y logro de una determinada calidad del producto donde todos los actores participantes se sientan involucrados más allá de los propios intereses. Buena parte de las reflexiones y procedimientos expuestos en el próximo título provienen de dicha experiencia.

2.- ELEMENTOS PARA LA INSTRUMENTACIÓN DE UNA “DENOMINACIÓN DE ORIGEN”

De acuerdo con los señalamientos precedentes, es posible distinguir dos momentos en el desarrollo de cualquier “Denominación de Origen” en razón de las destrezas, conocimientos y actividades requeridas:

⁵ Cf. la página web de los vinos de Bourgogne: www.bivb.com

⁶ Cf. R. CARTAY.- “Los Productos típicos y su reglamentación: una ...” EN *Agroalimentaria*, op. cit.- pp.15-16.

- El primero está vinculado con la obtención de una determinada “Denominación”, bien sea para un producto o para un territorio dado.
- El segundo tiene que ver con la gestión y seguimiento en la aplicación de la denominación obtenida.

2.1.- OBTENCIÓN DE LA “DENOMINACIÓN DE ORIGEN”

- Esta etapa está referida a aquellos casos donde no existe una “Denominación de Origen”, aunque pueda presumirse la existencia de uno o más productos, de naturaleza tradicional. Constituye el primer paso a cumplir en la búsqueda de dicha apelación.

Para ello es necesario establecer algunos parámetros definitorios a partir de los cuales se pueda emprender un proceso de caracterización regional o local. Entre ellos se destacan los siguientes:

- La perspectiva histórica del producto en cuestión que permita identificar el grado de «tipicidad» del mismo, sus orígenes, su trayectoria, sus vinculaciones con otros espacios, el impacto generado en la historia y en las costumbres locales.
 - Las particularidades del producto tanto en sus características específicas, como en las prácticas productivas que los singularizan como tradicional, así como en el contexto natural en el cual se ubica.
 - La naturaleza socioeconómica del producto que permita comprender su inserción en el quehacer económico-productivo regional o local, el espectro de las actividades económicas que de su explotación y utilización se derivan.
 - Las manifestaciones socioculturales que del producto se derivan, su arraigo en la población, las costumbres de diversa naturaleza que se han ido tejiendo en torno a su aprovechamiento, la cultura gastronómica establecida en vinculación con el producto en cuestión.
 - El marco institucional y organizacional, formal o informal, que se ha ido estructurando en torno al producto en estudio.
- Buena parte de las actividades propias de esta etapa son de carácter investigativo, ya que se trata de poner en evidencia la «tradicionalidad» del producto, así como la naturaleza del circuito o de los encadenamientos que de dicho producto se derivan.

Las informaciones aquí obtenidas se constituyen en insumos fundamentales a partir de los cuales se puede obtener la “Denominación de Origen” y se establecen las bases para desarrollar procesos de perfeccionamiento de la calidad del producto en sus diversos estadios productivos.

- Al considerar la “Denominación de Origen”, más allá de un simple reconocimiento productivo, como un proceso de perfeccionamiento de la calidad donde todos los actores contribuyen en su logro, resulta indispensable comprender el grado de formalidad e institucionalidad allí

presente. Este sustrato organizacional constituye el punto de partida para dicho proceso de perfeccionamiento sobre la cual se estructura la siguiente etapa.

- Las informaciones precedentes, debidamente organizadas, son remitidas al Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI) para su consideración y estudio. De ser aprobado, se registra ante dicho organismo.

Una vez obtenida la “Denominación de Origen” se procede a la búsqueda de un emblema o logo que permita identificar al territorio en cuestión.

2.2.- GESTIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA “DENOMINACIÓN DE ORIGEN”

- Constituye la etapa más laboriosa puesto que tiene que ver con la instrumentación de la denominación recibida y sobre la cual no hay experiencia en Venezuela. En este sentido, los aspectos que a continuación se señalan son meramente indicativos y provienen del análisis de las experiencias europeas y del propio conocimiento acerca de la realidad del país.

En todo caso, sería conveniente abordar estas iniciativas desde una doble perspectiva. En primer lugar como un esfuerzo para impulsar procesos inscritos en la búsqueda de la calidad, y en segundo lugar, como una “experiencia piloto” a partir de la cual se puedan extraer las enseñanzas necesarias que permitan orientar y fortalecer procesos similares.

- Un primer paso está orientado hacia el establecimiento de la Unidad o Consejo de Regulación de la Denominación, como ente capaz de supervisar y canalizar el logro de la referida denominación. Este debiera llegar a disponer de un carácter integral donde tengan presencia los distintos actores de la cadena productiva en consideración.

Ante el débil tejido organizacional e institucional presente en muchas regiones del país, el desarrollo de una base organizativa lo suficientemente sólida y estable constituye un extraordinario reto a afrontar, particularmente a nivel del sector productivo, generalmente muy desarticulado y con un deficiente nivel educativo.

- Este esfuerzo organizativo debe estar acompañado de un proceso formativo de mejoramiento de las capacidades técnicas y humanas, que por un lado permita elevar la productividad mediante una gestión adecuada de los recursos disponibles, y que por otro lado, facilite la interacción y convivencia entre los distintos actores.
- Definición de las reglas de actuación entre los distintos actores y de la naturaleza del producto a preservar. Entre las áreas temáticas de mayor consideración se destacan las siguientes:
 - Especificidad y puntos de partida de la “Denominación de Origen”
 - En materia productiva:

- = Delimitación del espacio geográfico según los criterios agroclimáticos y agronómicos que convengan
- = Definición de las variedades y especies susceptibles a ser consideradas en la denominación
- = Establecimiento de las prácticas agronómicas que convengan y de los procedimientos de cosecha a realizar
- = Reglas y mecanismos a considerar para el incremento del área productiva
- En materia de transformación:
 - = Definición de las técnicas y procedimientos de fabricación
 - = Consideraciones tecnológicas y de utilización de instalaciones y equipos
 - = Naturaleza de los ingredientes o de las materias primas requeridas
 - = Definición de los productos resultantes y de las calidades esperadas
 - = Señalamientos y aspectos a considerar en el almacenamiento o envejecimiento o en el embalaje o en el transporte de los productos
- En materia administrativa:
 - = Naturaleza de los registros a llevar
 - = Procedimientos y reglas a respetar según las exigencias de los organismos públicos supervisores
 - = Identificación de los establecimientos involucrados
- En materia institucional y organizacional:
 - = Definición e inscripción de los socios o de los actores participantes de la “Denominación”
 - = Incentivos
 - = Infracciones y sanciones
 - = Naturaleza del ente regulador, obligaciones y derechos
 - = Sostenimiento y continuidad institucional y financiera

Probablemente, varias de estas áreas temáticas deberán ser acompañadas de procesos investigativos que permitan afinar sus contenidos, así como los mecanismos prácticos para su implementación.

- Identificación y definición de los servicios que el ente o Consejo Regulador podría prestar a sus asociados. Si bien ellos dependerán de la naturaleza del producto, de los tipos de actores involucrados y de la dispersión geográfica de sus asociados, se destacan los siguientes servicios:
 - Asistencia técnica (productiva, industrial, comercial, de exportación, etc.)

- Apoyo financiero
- Comunicación, formación e información
- Vinculación y articulación con otras instituciones u otros gremios
- Información documental y estadística
- Laboratorios o espacios de certificación de la calidad
- Apertura y desarrollo de mercados
- Desarrollo tecnológico

3.- ¿ES POSIBLE UNA CERTIFICACIÓN DEL CACAO BARLOVENTEÑO?

En principio la respuesta se perfila como afirmativa, pero ¿bajo qué condiciones? ¿bajo cuál denominación?

- Si bien la experiencia del cacao de Chuao suministra algunas pistas, ella es aún bastante incipiente. Además, la novedad de esta iniciativa pone de manifiesto la debilidad institucional existente, tanto en la comprensión del proceso propiamente dicho, así como en la profundización conceptual y procedimental necesaria.
- La diversidad y amplitud del territorio barloventeño plantea de entrada numerosos problemas, prácticamente inexistentes en el reducido ámbito de la costa aragüeña. Posiblemente, los términos para definir la “Denominación de Origen” deberán permitir el desarrollo de apelaciones o sub-denominaciones particulares circunscritas a características específicas de un espacio más reducido, que a su vez facilite la supervisión y control.
- La definición de un ente o Consejo Regulador regional para un territorio tan amplio implicaría el abordaje de un desarrollo institucional y organizacional previo que pudiese facilitar la conformación de dicho ente. Ello implica además superar las suspicacias y las desconfianzas actualmente existentes entre todos los involucrados, lo cual impide la concertación y articulación de esfuerzos.

En realidad si estas dificultades de convivencia y de relación no llegan a ser superadas, la continuidad de cualquier ente regulatorio estaría seriamente condicionada.

- Si la certificación en cuestión es aprehendida desde una perspectiva amplia, involucrando a todos los actores del circuito cacaotero, algunos ámbitos de actuación del Consejo Regulador desborrarían los límites regionales ya que varios de estos actores actúan más allá del territorio barloventeño.

Posiblemente, este hecho obligaría a visualizar la “Denominación de Origen” desde una perspectiva distinta al territorio, fundamentalmente centrada en el producto, con sus diferencias regionales. En todo caso, constituye un tema que requiere de un mayor análisis y reflexión.

- Paralelamente a los aspectos institucionales y organizacionales vinculados a la “Denominación de Origen” habría que emprender un conjunto de acciones, algunas investigativas y otras operativas, que permitan definir los reglamentos y los términos de funcionamiento, tal como se ha insinuado en las páginas precedentes. Todo ello requerirá, muy probablemente, de un esfuerzo adicional no solamente de índole institucional o profesional, sino también de carácter financiero que permita viabilizar los distintos aspectos propios a la “Denominación de Origen”.

FUENTES CONSULTADAS

- BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE BOUGOGNE, (2001).-
Vins de Bourgogne.- Bourgogne, Francia.- <http://www.bivb.com>
- BUREAU NATIONALE INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC, (s.f.).-
Le Cognac.- Cognac, Francia.- <http://www.bnac.fr>
- CARTAY, Rafael (1998).-
Los productos típicos y su reglamentación: una tentativa de aplicación de la denominación de origen al cacao venezolano EN Agroalimentaria, Centro de Investigaciones Agroalimentarias (CIAAL), Universidad de Los Andes, Mérida, N° 6, junio 1998.- pp. 12-19.
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE, (s.f.).-
La Champagne.- Champagne, Francia.- <http://www.champagne.fr>
- CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA (s.f.).-
Denominación de origen calificada Rioja.- Logroño, España.- <http://www.riojawine.com>
- CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN “JEREZ-XÉRÈS-SHERRY” Y “MANZANILLA-SAN LUCAR DE BARRAMEDA”, (s.f.).-
Denominaciones de origen “Jerez-Xérès-Sherry” y “Manzanilla-San Lucar de Barrameda”.- Jerez, España.- <http://www.sherry.org>
- CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE BORDEAUX, (s.f.).-
Vins du Bordeaux.- Bordeaux, Francia.- <http://www.vins-bordeaux.fr>
- ESPAÑA. MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, (s.f.).-
Denominación de origen.- Madrid, España.- <http://www.mapa.es>
- INSTITUT DO VINHO DO PORTO, (1998).-
Vinho do Porto.- Porto, Portugal.- <http://www.ivp.pt>
- VENEZUELA. MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN Y EL COMERCIO, (2001).-

Entrevista con el ing. Luis Hernández.- Dirección General Sectorial de Comercialización y Mercadeo Agrícola.