

Las Indicaciones Geográficas: entre la innovación y la tradición

por Zulay Poggi* pp. 157-160

El proyecto «Las Indicaciones Geográficas: entre la innovación y la tradición» tiene por objeto identificar el papel de la innovación y la transferencia de tecnología en las Indicaciones Geográficas (IG), las cuales sirven para distinguir productos cuya calidad y reputación están directamente relacionadas con la zona geográfica y que, además, deben mantener tanto el vínculo como la tradición en la elaboración de los productos. Sin embargo, es importante determinar hasta qué punto la introducción de innovaciones puede afectar el carácter tradicional de las mismas, sin que el producto cambie sustancialmente y de allí que la pregunta fundamental del proyecto, que se pretende responder a través del estudio de siete casos, es: ¿Cuál es el papel de la transferencia de tecnología y cuál la incidencia de la introducción de algunas innovaciones en las IG en Venezuela?

Las IG son signos distintivos que identifican productos como originarios del territorio de un país o de una región o localidad, cuando determinada calidad, reputación u otra característica son imputables fundamentalmente a su origen geográfico (Artículo 22 del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio -Adpic), como por ejemplo las condiciones climatológicas, la altura, los componentes y tipo de suelo, así como la biodiversidad de la zona, entre otros factores. El café de Colombia, el plátano de Canarias, el cordero de Extremadura, el mazapán de Toledo, la carne de Ávila, el cordero Manchego, los cítricos Valencianos, el licor de café de Galicia, la Yerba Mate de Argentina y la aceituna Sevillana, entre otros, son ejemplos de IG agrícolas de Latinoamérica y Europa.

Las Denominaciones de Origen (DO), por su parte, también relacionan a los productos con su origen geográfico, pero adicionalmente consideran

* Bióloga. Magíster en Innovación Tecnológica y Dra. en Estudios del Desarrollo por el Centro de Estudios del Desarrollo (Cendes). Profesora-investigadora y Coordinadora de Estudios de la misma institución. Correo-e: zulay.poggi@gmail.com

los factores naturales y humanos (Artículo 22 del Arreglo de Lisboa). Algunos ejemplos de denominaciones de origen famosas en Europa son: el Champagne, los quesos como el Roquefort, Emmental, Gruyere, Manchego; los vinos como el cava, Rioja, Valdepeñas, La Mancha, Bordeaux, y Saint Emilian, entre otros.

Una de las condiciones importantes que se deben tomar en cuenta en las IG y en las DO es mantener las condiciones establecidas en el reglamento de uso, que es el documento que establece los procedimientos y parámetros que deben cumplir todos los productores para la elaboración del producto distinguido y mantener su calidad.

No obstante, las IG pueden verse afectadas por las condiciones externas y los factores naturales, que van cambiando con el tiempo. De acuerdo con la regulación de la Unión Europea, N° 1151/2012 (artículo 30.1), los cambios en las IG obedecen principalmente a los siguientes factores: las expectativas de los consumidores, el progreso de la ciencia y la tecnología, las exigencias del mercado y el marco regulatorio internacional. Incluso en este reglamento se permite que se realicen cambios menores en las IG, los cuales deben incorporarse en los pliegos de condiciones, siempre y cuando estas reformas no afecten las características esenciales del producto, no modifiquen el vínculo de éste con la zona, no le cambien el nombre o una parte de su nombre y no afecten la zona geográfica definida (Artículo 53 Regulación de la Unión Europea, N° 1151/2012).

Algunos estudios en Europa han determinado la importancia de la innovación en las IG. Los resultados de uno de ellos, por ejemplo, muestran que las IG no son museos estáticos de producción sino sistemas en evolución y que debe existir un equilibrio entre la tradición y la innovación, y que los cambios en los estándares de calidad de los alimentos deben hacerse con cautela para preservar las especificidades iniciales del producto, mantener su vínculo con el territorio, así como su sostenibilidad económica, ambiental y cultural.

Partiendo de esas premisas, emprendimos nuestra investigación y la metodología aplicada para llevarla cabo se basó en estudios de caso, lo cual ha requerido: (i) visitas técnicas para la observación *in situ* y aplicación de entrevistas a productores y miembros de consejos reguladores de IG en Venezuela; (ii) revisión de las resoluciones de los boletines de la Propiedad Industrial de las IG concedidas por el SAPI y, (iii) revisión de estudios de casos llevados a cabo en Europa y América Latina.

Se han realizado entrevistas a productores que han obtenido indicaciones geográficas y denominaciones de origen en Venezuela o que están en proceso de obtención, en 7 poblaciones: Población de Chuao (DO cacao de Chuao), Caripito (IG Cacao de Caripito), Choroni (IG Cacao de Choroni), Patanemo (IG Cacao Patanemo), Bocono (IG Café de Bocono) Merida (café de Merida), en el marco de visitas técnicas realizadas con el apoyo del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI). Estas visitas han permitido conocer las prácticas de cultivo y entrevistar a productores tradicionales y nuevos, líderes comunitarios y expertos en café.

Los estudios de caso analizados hasta el momento son tres, en donde se han incorporado algunos elementos innovadores y ha habido un flujo de conocimientos y tecnologías: uno de los casos es de café con IG y dos de los casos son de cacao, uno con IG y otro con DO.

El primer caso de estudio es la IG Café de Boconó, donde se observa un flujo interesante de tecnologías y de transferencia de tecnología, principalmente de maquinarias o innovaciones en el área del café, entre Europa y Venezuela. Ello ha contribuido a mejorar las practicas del cultivo del café en esa zona, cuyos productores obtuvieron la IG en mayo de 2022, por parte del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, que es el organismo encargado para ello.

El segundo estudio es el del cacao de Chuao, el cual recibió la DO en noviembre del año 2000, y representa un caso especial, porque se caracteriza por la poca introducción de innovaciones en todo el proceso, pues más bien ha conservado sus tradiciones de generación en generación y con gran fama internacional. Ha habido cierta transferencia de tecnología foránea, pero las herramientas empleadas para los procesos de post cosecha son bastantes sencillos y tradicionales. Es decir que en esta zona se mezcla lo tradicional y lo novedoso.

El tercer caso es el del cacao de Choroni, el cual obtuvo la IG en noviembre de 2022. El manejo agronómico que se desarrolla actualmente en las haciendas de cacao de la parroquia Choroni es el resultado de la interacción de las prácticas históricas que datan de la colonia. Se han introducido cambios, como los procesos de fumigación biológica, que a pesar de que es una práctica conocida, su uso en esta zona constituye algo novedoso y tiene por objeto la disminución de plagas. Otro elemento innovador en esta zona es la genética del Cacao, que ha implicado un proceso de aprendizaje tecnológico

logrado a través de un experto extranjero. Podemos decir, entonces, que en esta zona también se mezcla lo tradicional con lo novedoso.

Hasta los momentos, nos hemos podido percatar de que la combinación de innovación y conocimiento tradicional es muy importante para mantener la calidad y condiciones de las IG y las DO, pero, así mismo, hemos observado en IG donde el componente tradicional tiene mucho peso y no se han introducido innovaciones, que han mantenido, sin embargo, su calidad y que tienen éxito.

La finalización del proyecto está contemplada para 2024.