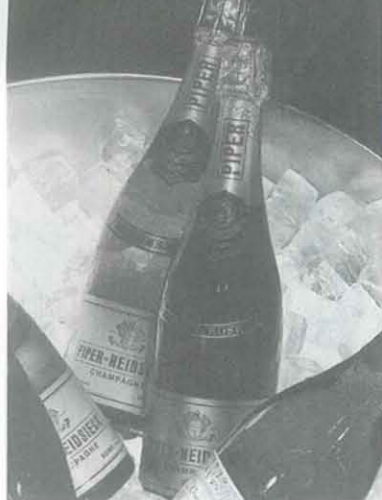


Denominación de origen controlado (D.O.C.)



Ing. Agr. Hugo Durán Martínez¹
Ing. Agr. Daniel De Mattos²

Instituto Plan Agropecuario⁽¹⁾
INIA⁽²⁾

Los antecedentes en Francia: La protección de los territorios

La protección de los paisajes, suelos, de algunas especies animales y vegetales, la eliminación de los residuos, la calidad del agua y del aire, son otras de las tantas preocupaciones esenciales del ciudadano y del hombre político de hoy, si estos quieren transmitir en buenas condiciones a las generaciones futuras el espacio que han heredado.

Desde hace mucho tiempo sabemos que algunos campos son más propicios a determinados cultivos, de donde el producto que ha nacido saca su especificación y aspecto típico. Es así que desde principios de siglo el concepto de denominación de origen tiene su reconocimiento y su protección bajo la forma de denominación de origen controlado (D.O.C.).

Creado en 1935, el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen ha sido primeramente encargado de reconocer los Vinos y las Aguardientes, de codi-

ficar los usos, de protegerlos en Francia y en el extranjero contra todas posibles usurpaciones. Sus competencias han sido extendidas desde 1990 al conjunto de productos agrícolas o alimentarios, brutos o transformados que se encuentran bajo la sigla D.O.C.

La ley del 2 de julio de 1990 ha dado una definición precisa de la D.O.C.:

“Constituye una denominación de origen, la denominación de un país, de una región, de una localidad sirviendo para designar un producto que es originario y donde su calidad o sus características se deben al medio geográfico, comprendiendo factores naturales y factores humanos.” Para beneficio de la D.O.C., los productos deben responder a esta definición, poseer una notoriedad establecida y seguir un procedimiento de consentimiento que garantice el respeto hacia las disciplinas de producción.

La reglamentación comunitaria de 1992 creando la D.O.P. (denominación de origen protegida) se ha inspirado ampliamente en esta definición precisando que la producción, la transformación y la elaboración del producto tienen lugar en la zona geográfica delimitada.

La D.O.C. toma, entonces, primero en consideración un territorio de producción, como el

suelo, el subsuelo y el clima reinante. Es el elemento esencial sobre el cual descansa todo el sistema. En simbiosis con lo vegetal y si se presenta el caso lo animal, imprime al producto concierne características específicas y típicas.

La D.O.C. es también el nombre geográfico sobre el cual el producto adquiere su notoriedad: este nombre es esencial para permitir la identificación del producto.

La D.O.C. es finalmente una reglamentación que fija las condiciones de producción permitiendo al territorio revelarse a través de un producto.

Estos procedimientos tienen por supuesto sus límites: ellos son poco a poco remplazados por una dinámica de intervención que pone en primer lugar a la particularidad de los territorios y el interés de su protección directa, pero también es una meta de preservación del medio ambiente, de salvaguardar el paisaje y la vida de los habitantes.

Un producto, un terruño, un nombre a proteger:

La mención D.O.C. identifica un producto que saca su autenticidad y sus características de su origen geográfico. Esta mención garantiza un lazo íntimo entre el producto y el terruño, es decir una zona geográfica bien circunscrita

ta con sus características geológicas, agronómicas, climáticas, de disciplinas particulares que se han impuesto los hombres para lograr el mejor partido de estas mismas y de una notoriedad adquirida con el tiempo que la denominación apunta a proteger.

Esta mención y la gestión profesional que ella consagra son en adelante reconocidas y protegidas en el plano europeo e internacional. Esta gestión reúne hoy las preocupaciones de valorización de los recursos sobre el conjunto del territorio, del respeto del medio ambiente y del desarrollo económico sustentable.

El Instituto Nacional de Apelaciones de Origen (I.N.A.O.), es en Francia, el organismo público encargado del reconocimiento de las D.O.C. y de su protección en el plano nacional e internacional.

El reconocimiento de una denominación de origen es el resultado de un largo y contradictorio procedimiento, comisiones de encuesta, comisiones de expertos, encuestas públicas para la definición del área geográfica y de las condiciones de producción, y es la garantía de una larga aceptación por parte de todos los actores involucrados con la reglamentación que les será, entonces, aplicable y oponible.

Cómo preparar un expediente de solicitud de denominación de origen controlado

- ◆ Constituirse en una gremial de productores en defensa de la denominación "futura" (el demandante no puede ser una persona o una empresa



privada). La dinámica debe ser colectiva.

- ◆ Elaborar un expediente lo más completo posible:
 - determinando las razones que motivan el pedido a la D.O.C.
 - aportando la prueba de uso del nombre y de la notoriedad del producto juntando los datos "históricos".
 - estableciendo "el lazo con el terruño" del producto a través de la presentación de factores naturales, técnicos y humanos que conceden a los productos sus rasgos característicos (área de producción, procedimientos de elaboración, etc.)
 - completando el expediente con un estudio económico (mercados, precios, circuitos, valor agregado con relación a productos similares, etc.)

D.O.C. y distribución del territorio

Impulsando rasgos específicos de su territorio de origen, buscando valorizar las potencialidades de una zona geográfica y protegiéndolos, el producto de la D.O.C. puede ser una verdadera herramienta de distribución del territorio. Es un factor de locali-

zación del valor agregado.

Al tiempo que la estandarización conduce a localizar el provecho de las zonas aptas a asegurar los costos de producción lo más bajos posible, la especificación fija la actividad. Pero todo esto, supone que el consumidor se adhiere a la gestión, reconoce la diferencia de un producto y acepta pagar el precio.

Hacer que los productos específicos ligados a su territorio de origen y los consumidores se encuentren, es el desafío de la política de promoción y de defensa de las D.O.C. que reúne hoy en día preocupaciones cada vez más repartidas en el plano francés y europeo: búsqueda del origen, unión con el territorio, prácticas más respetuosas del medio ambiente, desarrollo perdurable.

Un concepto a ser imitado:

El sistema evoluciona desde que por la iniciativa de Francia, el concepto de denominación de origen controlado ha sido reconocido y promovido por la Unión Europea. Pero el reconocimiento de las denominaciones es ante todo el plebiscito de los consumidores. Su adhesión y su fidelidad es la justificación de un sistema que ha hecho sus pruebas en el dominio de los vinos y aguardientes, y los vinos D.O.C. representan un 80% de la producción francesa con una cifra de negocios que sobrepasa los 74 mil millones de francos.

En el sector lechero, la producción de queso D.O.C. representa el 16% en volumen de la producción francesa para una cifra de más o menos 10 mil millones de francos. Importantes már-

genes de progreso existen en términos de valor agregado y de exportación.

Se puede finalmente estimar en más o menos mil millones de francos la cifra de las D.O.C. involucrando otros productos agro alimentarios: aceite de oliva, frutas, verduras, carne, etc. Las perspectivas son, en este dominio, muy importantes.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE LA CARNE VACUNA Y OVINA DE ESCOCIA

La "Asociación para la certificación de calidad de alimentos escoceses" (S.F.Q.C.) es el organismo independiente encargado de supervisar y administrar el plan de garantía de calidad de los productos de "Vacuno y cordero escoceses selectos".

S.F.Q.C es el primer órgano europeo de certificación de alimentos y de establecimiento que ha recibido estatus EN45011, criterio adoptado por la UE para evaluar los planes de certificación de alimentos. Este reconocimiento garantiza que la producción y el procesamiento del "Vacuno y cordero escoceses selectos" cumplen unos estándares insuperables.

Registro de Zona Geográfica Protegida

Las cualidades únicas de los productos de "Vacuno y cordero escoceses selectos" quedan recogidas en la etiqueta comunitaria PGI para "Productos de zona geográfica protegida". Esta etiqueta, que se asigna a aquellos alimentos



El Sr. Teófilo Pereira y el Ing. Agr. César Ceroni conversando con un alto ejecutivo de SQBLA, durante el Royal Show de Escocia.

Europeos de calidad tradicional, avala el procesamiento y la preparación de los productos de "vacuno y cordero selectos".

La Asociación Escocesa de vacuno y cordero de calidad (SQBLA) tiene 3 funciones especiales:

- Desarrollo de la Industria de Calidad Asegurada de la carne vacuna y lanar de Escocia.
- Promoción del consumo en Gran Bretaña.
- Promoción del consumo en el resto de la U.E.

El SQBLA ha desarrollado asociaciones en todos los sectores de la cadena de la carne incluyendo 7000 productores, 30 remates ferias, 22 plantas frigoríficas, más de 2000 carniceros independientes y cerca de 200 restaurantes de alta calidad.

Los productores procesadores de "Vacuno y Cordero escoceses selectos" están muy satisfechos de la fama tradicional que tienen estos productos por su calidad insuperable y sus excelentes propiedades alimenticias.

Hoy esta tradición se ve respaldada por un plan de control de ca-

lidad que garantiza la cría del ganado vacuno y ovino en establecimientos con los máximos niveles de personal calificado y de bienestar para los animales. Posteriormente la carne se procesa en plantas cárnicas que cumplen los estándares más rigurosos.

Los productos de "Vacuno y Cordero escoceses selectos" reciben un seguimiento "desde el establecimiento hasta el plato", con inspecciones y controles en cada etapa de la producción y del procesamiento.

Control de calidad desde el establecimiento hasta el consumidor

El paquete de medidas para garantizar la calidad total del producto, comienza en el establecimiento escocés a través del "Plan de garantía de establecimiento" coordinado por la SQBLA.

Los establecimientos incluidos en este plan son supervisados anualmente por inspectores independientes. En la actualidad se están desarrollando planes paralelos para supervisar y controlar otros aspectos del proceso de producción como las empresas

de alimentos compuestos, los mercados de subastas y las empresas transportistas.

En las plantas cárnicas los miembros de la "Asociación de proveedores de carne escocesa de calidad" completan la cadena de garantía de calidad con productos de "Vacuno y Cordero escoceses selectos" que son procesados según los estándares más estrictos de conformidad, higiene y oreo en plantas totalmente aprobadas por la Unión Europea.

La calidad está totalmente garantizada:

- Origen escocés del producto
- Niveles de garantía del establecimiento
- Estricta descripción de la res
- Rodeos de vacunos selectos
- Control de calidad de la planta cárnica
- Sabor y textura únicos

Los productos de "Vacuno y cordero escoceses selectos" llevan el sello de garantía desde el establecimiento de origen hasta el punto de consumo respondiendo a las exigencias del consumi-

dor moderno con la máxima garantía de calidad.

La carne vacuna y ovina de Escocia gracias a haber logrado la Denominación de Origen Controlado es la mejor paga en el mercado británico.

ANTECEDENTES EN URUGUAY

Hasta las primeras décadas de este siglo nuestro país era reconocido internacionalmente por sus lanas y por sus carnes. La lana era identificada mundialmente como tipo Montevideo y la carne como Anglo Uruguaya. Su cotización naturalmente era preferencial en los mercados. Por diferentes razones eso se perdió y con ello nuestro prestigio y los precios diferenciales.

Mirado a la distancia, y adaptándose a los requerimientos y exigencias de hoy, eso no sería otra cosa que lo que hoy se llama Denominación de Origen Controlada y que es lo que buscan tener los diferentes países

con el fin de poner en el mercado un producto diferenciado con precio diferencial.

En busca de la identidad perdida

Uruguay sigue teniendo claras ventajas comparativas para varios de sus productos de origen agropecuario, pero tiene que transformarlas en competitivas. Las carnes rojas uruguayas constituyen el producto más notorio para lograr eso.

Tenemos el potencial para duplicar nuestros saldos exportables de carnes rojas, pero debido a nuestro pequeño tamaño eso no parece ser suficiente. Hay que encontrar los mecanismos para poder diferenciar nuestra producción con todos los elementos que hoy tiene a su favor para obtenerla. Resaltando muy particularmente, las características de poder hacerlo bajo un clima templado y aprovechando el muy buen prestigio que tiene el Uruguay, a nivel internacional, de ser un país cumplidor de las normas internacionales impuestas.

BALANZAS ELECTRONICAS



SERIE
2000

TRU-TEST™

Sistemas de pesaje agropecuario



REPRESENTANTES
EXCLUSIVOS EN URUGUAY



Riachuelo 185 Telefax: 7122268
E-mail: muyar@adinet.com.uy