AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
http://ageconsearch.umn.edu
aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

Diagnóstico del Potencial de las Truchas de Campos do Jordão para la Indicación Geográfica

Sato, G. S. [1], Tabata, Y. A. [2], Takahashi, N. S.[3]

[1]Instituto de Economia Agrícola, APTA, São Paulo, Brasil
[2]Centro Experimental de Salmonicultura, Brasil
[3]Instituto de Pesca, São Paulo, Brasil

Paper prepared for the 116th EAAE Seminar "SPATIAL DYNAMICS IN AGRI-FOOD SYSTEMS: IMPLICATIONS FOR SUSTAINABILITY AND CONSUMER WELFARE".

Parma (Italy)
October 27th -30th, 2010

Copyright 2010 Sato, G. S. , Tabata, Y. A. , Takahashi, N. S.. All rights reserved. Readers may make verbatim copies of this document for non-commercial purposes by any means, provided that this copyright notice appears on all such copies.

Diagnóstico del Potencial de las Truchas de Campos do Jordão para la Indicación Geográfica

Sato, G. S. [1], Tabata, Y. A. [2], Takahashi, N. S.[3]

[1]Instituto de Economia Agrícola, APTA, São Paulo, Brasil
[2]Centro Experimental de Salmonicultura, Brasil
[3]Instituto de Pesca, São Paulo, Brasil

Resumen - **El objetivo de este estudio es identificar y recopilar información y datos sobre la trucha en Campos do Jordão que indica el potencial del producto para obtener una indicación geográfica. La metodología de la investigación se caracteriza por ser exploratoria mixto, tiene como objetivo analizar las variables cuantitativas y cualitativas. En Brasil, la Ley 9279 de 1996, define las reglas de IG para su designación de una propiedad intelectual y hacer, como un activo intangible, la naturaleza colectiva y el derecho. Así que un IG puede ser una Indicación de procedencia o una Denominación de Origine. La descripción del territorio de la trucha en todo alrededor de Campos do Jordão comprende de 12 truticultores y todos pueden ser considerados productores familiares. Fueron considerados los actores principales los truticultores, los pesquisidores del Centro Experimental de Salmón de Campos do Jordão y ABRAT, Asociación de los productores de truchas en Brasil. Principales ventajas comparativas y competitivas de la trucha: una actividad alternativa para las regiones de montaña, que no permiten la explotación tradicional de la agricultura familiar ocupa áreas pequeñas y utiliza sistemas de producción intensiva con capacidad de alta productividad para generar empleo, actividad relacionada con el turismo rural, calidad de los alimentos, combinada con una imagen saludable, el producto tiene gran demanda en los mercados nacionales y extranjeros. Estudio preliminar de los textos documentales en revistas locales y científicas indican la tradición del producto trucha. Entrevistas con los turistas de los consumidores, dueños de posadas y restaurantes indican la reputación local de la trucha y existe asociación con el nombre geográfico.**

Palabras *claves*: **Trucha, Denominación de Origine, Campos do Jordão-Brasil**

I. INTRODUCCIÓN

Procedentes de los ríos de América del Norte, la trucha Arco iris, un residente de la especie Oncorhynchus mykiss de agua dulce, fue introducida en Brasil en 1949 por el Ministerio de Agricultura, a través de huevos embrionarios procedentes de Dinamarca.

Los estudios pioneros realizados por Ascânio de Faria, quien señaló que los ríos de las regiones montañosas por presentaren una topografía muy accidentada y las aguas frías no eran compatibles con el desarrollo de especies de peces nativos [3].

Así, fueron introducidos en estos ambientes con la trucha Arco iris, con el objetivo de proporcionar a personas de la región una alternativa a pesca, una vez que se trata de una especie muy apreciada en todo el mundo para la pesca deportiva. Además, mediante la presentación de características óptimas para el cultivo como: la carne de excelente calidad, su alto valor comercial, el alto grado de domesticación, etc.

A continuación, fueron realizadas varias importaciones de huevos embrionarios de diferentes fuentes, hasta que en los años 70 comenzó los primeros estudios sobre la reproducción artificial de esta especie en Brasil. A principios de esta década se instaló en Campos do Jordão - SP, la primera empresa de trucha comercial [12].

Campos do Jordão es una de las siete ciudades que forman el Circuito de la Mantiqueira, junto con Pindamonhangaba, São Bento de Sapucaí , San José dos Campos, Monteiro Lobato, San Francisco Javier y Santo Antonio do Pinhal. Fundada en 1874, en el siglo XIX, por el Brigadier Jordão, a principio empezó como una oficina de descanso y tratamiento, hoy es un centro turístico con cerca de 30.000 habitantes, pero durante la temporada de invierno llega a recibir 1,5 millones de visitantes.

La trucha es un producto típico de la región y se ha incorporado a la gastronomía local y en los alrededores es una importante actividad rural pues las condiciones meteorológicas son favorables para su creación.

Los productores de trucha tienen algunas dificultades en la realización de sus actividades, por ser pequeños productores y se basan sólo en el

apoyo del Centro Experimental de Salmónicultura. La producción de trucha en la ciudad de Campos do Jordão tiene una tradición de cultivo debido a las condiciones naturales favorables a la creación. El cultivo de trucha está fuertemente relacionado con este territorio, en el cual existe una actividad tradicional, la notoriedad debido a la rareza del producto en el mercado y participación de la comunidad local con la exploración económica, las actividades culturales, la gastronomía que giran alrededor del producto.

La economía de Campos do Jordão se basa en el turismo, en la industria de chocolate, en la artesanía y en la exploración del agua mineral. El turismo es una importante fuente de ingresos del municipio. Su privilegiada ubicación, a una distancia muy cerca de las tres grandes ciudades - São Paulo, Río de Janeiro y Belo Horizonte, garantiza una frecuencia considerable de visitantes.

La trucha Arco iris se adaptó bien a los ríos jordanienses, haciéndolo más resistente y adaptada al clima y las aguas con contenido de oxígeno inferior al de los ríos de América del Norte, de donde se origina.

En un año, alcanza 30 cm de longitud y 250 gramos y puede ser pescada. Kyoshi Koike, fue el pionero en la creación de la trucha Arco iris en Brasil, cuando implantó el primero emprendimiento del genero en el país, actualmente es la empresa Trucha Azul. La pesca en las montañas, es una actividad ampliamente utilizada con el sistema "pescar y soltar", pudiendo hacer en tanques y la empresa proporciona todo el equipo necesario para la pesca, limpieza y el acondicionamiento del pescado [9].

II. METODOLOGÍA

La metodología de la pesquisa se caracteriza como un mixto, buscando analizar las variables cuantitativas y cualitativas [16]. Las cifras se refieren al número de productores, la producción y la región geográfica. El análisis cualitativo busca las percepciones de los actores involucrados en la actividad, sus especificidades, sus dificultades, la visión del mercado y cómo ven la certificación y la indicación geográfica como una herramienta para el desarrollo local [4].

La recolección de datos se realizó mediante un cuestionario estructurado con la entrevista, preguntas cerradas y abiertas pormenorizadas, siendo registrada y analizada después de varias escuchas. La muestra se definió con base en el registro de los productores ABRAT, Asociación de los productores de Truchas en Brasil, que asciende a un total de 34 truticultores. La otra muestra se compone de consumidores, turistas, pobladores, las personas que prestan servicios en hoteles y restaurantes y lugar de venta. El número de cuestionarios sobre el consumo no es limitaba y hasta la fecha se han realizado 20 cuestionarios.

A. Caracterización del problema

El sello de origen en Brasil, denominado IG (Indicaciones Geográficas) puede ser del tipo Indicación de Procedencia (IP) como del tipo Denominación de Origen (DO) y visa diferenciar un producto, a través de una declaración en la etiqueta que garantiza el origen del producto y una calidad específica, ofreciendo a la cadena productiva y al consumidor la posibilidad de rastreo del producto.

La globalización del comercio de alimentos y las crisis de alimentos en Europa en los años 90, como "vaca loca", aftosa, gripe aviaria, etc. fueron factores que llevaron a la Comisión de la Unión Europea y los gobiernos de otros países desarrollados como Japón, Canadá, Estados Unidos, a adoptar las barreras técnicas y sanitarias, como una manera de controlar el origen de los productos de las distintas localidades y en otros países.

La denominación de origen, fue uno de los mecanismos adoptados por los gobiernos locales y el sector privado, como una forma de control, en vista de la urgencia de proporcionar seguridad alimentar a la salud de los consumidores, una cualidad nutricional y para que productos de origen tenga compromiso con la sustentación ambiental y social, y también para proteger el producto local, garantizando el mantenimiento de los productores en sus actividades de campo.

La valoración del producto local, inevitablemente, pasa por un proceso idóneo que pueda garantizar el vínculo del producto al territorio y una calificación conforme las normas establecidas por las autoridades y los representantes de los productores que participan en este proceso.

B. Objetivos

El objetivo de este estudio es identificar y recopilar información y datos sobre la truticultura en Campos do Jordão, en Brasil, que indiquen el potencial del producto para una indicación geográfica o denominación de origen y verificar se hay asociación del producto local con el turismo y la gastronomía.

Como objetivos específicos:

- El levantamiento de los aspectos históricos de la tradición del cultivo de trucha en la región.
- Identificar los productores y los municipios donde la producción es relevante.
- La característica de calidad de la trucha y su integración en la cocina local.
- El análisis del mercado para el producto a través de la percepción de los consumidores, los productores y turistas.

III. REFERENCIAS TEÓRICAS

A. Indicaciones Geográficas

El origen de las denominaciones de origen (DO) fue de alguna manera relacionada con la posibilidad de impedir los fraudes con los vinos. Durante la crisis vitivinícola, a principios del siglo XX, con la plaga de la filoxera, algunas regiones como Bordeaux, no fueron afectadas y sus vinos fueron más valorados.

Este acontecimiento llevó a un aumento de fraudes con la indicación engañosa sobre el origen de los vinos de otras regiones. En 1905, por lo tanto, se sancionó la Ley contra el fraude en Francia, que no fue efectiva, a seguir, en 1919, una nueva ley que permitía el derecho colectivo de propiedad sobre la indicación geográfica.

En 1935 se creó el INAO, Institut National de Apellation de l'Origine et Qualité, que establece las normas, realiza la vigilancia de los productos con denominación de origen. A principio, tenía las denominaciones de origen para vinos y quesos y en la actualidad, existen para una serie de productos de alimentos.

Los vinos portugueses de la región del Douro, que fueron muy apreciados por los británicos en el siglo XIX, tuvieron problemas con fraudes y en 1756, se instituyó el primero Denominación de Origen en Portugal, a través de la Compañía General de la región del Douro.

Otros productos como el queso Roquefort de Normandía, también fueron afectados por las falsificaciones y los fraudes y pasaron a ser identificados por una DO [16].

Con respecto a las reglas más antiguas del derecho Industrial Internacional, cita la Convención de la Unión de París (1883-1994), que trata de la represión de los productos falsificados y de la protección de la propiedad intelectual.

Brasil fue uno de los primeros signatarios del CUP. En 1891 llega el Acuerdo de Madrid para reforzar del CUP y evitar que los productos originarios se conviertan en genéricos y definió lo que es un IP, una indicación de origen.

En 1958, se ocurre el Acuerdo de Lisboa, para que se extienda a un nivel internacional la protección de la Denominación de Origen y en esta ocasión se definió lo que es un DO.

En 1994, la ronda de la OMC, se firmó el acuerdo ADPIC (Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados al Comercio) que se ocupa exclusivamente de propiedad industrial y define lo que es una Indicación Geográfica.

Según Gonçalves [5], la definición de IG no requiere necesariamente el vínculo con la región geográfica, sino a una región delimitada, por ejemplo, como de los vinos del Valle de los Viñedos.

En Brasil, la Ley 9279 de 1996, Ley de Propiedad Industrial, en los artículos 172-182 se define la IG y las normas para la designación de una IP y una DO, como un activo intangible, de naturaleza colectiva y ley de derecho.

Así, un IG puede ser una IP o una DO. La IP indica que el origen de un producto pero no hay valor cualitativo de nivel internacional.

La DO indica un vínculo entre el producto y región geográfica, dándole una exclusividad, debido a los factores humanos y los espacios naturales, por lo tanto para tener el derecho a utilizar un sello de DO [17]. En este casos 80% de la materia prima deben ser de la región y en el caso de DO existe el vínculo del producto con el entorno geográfico y que es típico y único [8].

Las condiciones de un producto candidato para ser un IG:

• El tiempo (la tradición y la reputación)
• Notoriedad (la fama y la reputación, el carácter distintivo)
• Nombre geográfico (referido como cultural pero no obligatorio el referido geopolítico, por ejemplo, Valle de los Viñedos engloba tres municipios: Bento Gonçalves, Garibaldi y Caxias del Sur.

La IP registrado por primera vez en Brasil ocurrió en 2002, fue a del Valle de los Viñedos y el segundo fue del café del Cerrado Mineiro, que abarca cinco condados. Posteriormente, fueron registrados los identificadores para aguardiente de la Cachaça de Paraty y de la Carne de los Pampas Gaucho.

El registro es responsabilidad de la entidad legal que representa a la colectividad. Es necesario:

1 - una descripción de los productos o servicios y sus características, 2 - un instrumento formal que define el área o un mapa, 3 - instrumento probatorio de la legitimación del solicitante, 4 - el nombre geográfico 5- comprobar la tradición del nombre y su conocimiento público.

En el caso de DO, también es necesario la descripción de la calidad y la ubicación del proceso de fabricación y de los factores constantes y invariables [6].

B. Turismo rural

Hay una variedad de definiciones y tipologías de turismo rural. Una de las definiciones del turismo rural es cualquier actividad de turismo que se practica en zonas no urbanas y llevada a cabo por individuos que tienen una actividad de trabajo principal con el sector primario o secundario de la economía y toda práctica desarrollada en zona rural para atraer a visitantes o turistas [11].

Según los autores, el contacto con el turismo con la agricultura, la naturaleza puede ser pasiva, directa o indirectamente. La naturaleza pasiva de turismo rural o agroturismo, está representada por las actividades de las posadas y alojamientos en el campo o zona rural. El agroturismo indirecto, cuando el contacto con el ámbito del turismo se produce a través del suministro de alimentos y la nutrición. El agroturismo directo se produce cuando el turista se dedica a actividades en las zonas rurales o agrícolas.

Se puede inferir que el turismo rural supone la participación del visitante o turista con el consumo de productos procedentes de zonas rurales, con el paisaje rural o la vista bucólica y, a menudo con su participación en actividades como la cosecha o la pesca. Otra categoría de turismo rural son las rutas e itinerarios en el campo con visitas a las fincas, compra de productos en el hotel y la comida en los restaurantes que utilizan productos locales fabricados tradicionalmente y, gastronómicamente apreciados.

El turismo rural, por lo tanto, tiene un fuerte vínculo con el territorio donde se lleva a cabo visitas, entendida como el territorio:

El espacio geográfico donde una comunidad se basa en su historia, una producción de conocimiento colectivo. Esta zona geográfica se basa en un sistema de interacción entre el medio ambiente físico y biológico, y un conjunto de factores humanos, por lo que las rutas socio-técnicos practicados, se reflejan originalidad, dando un carácter distintivo y les da una fama de producto de este territorio [15].

IV. HISTORIA DE INTRODUCCIÓN DE TRUCHA EN CAMPOS DO JORDAO

De acuerdo con el pesquisidor Ascânio de Faria (1971) la truticultura en Campos do Jordão, tiene su origen en 1949, con el proyecto de repoblar los ríos de la región. La trucha Arco iris fue indicada que sería conveniente debido a la baja temperatura del agua del río en verano y en invierno.

En abril de 1949, fueron importados de Dinamarca, 5.000 huevos de la especie de trucha, que se resultó en 2500 alevines que se introdujeron en los ríos de la sierra de Bocaina, los ríos Jacu Pintado y Bonito en el municipio de Bananal. En 1950, más de 50.000 huevos fueron recibidos de Dinamarca y 7.500 alevinos fueron liberados en el río Jacu Pintado y 13.500 en otros ríos.

Estas truchas fueron enseguida capturados en abril de 1951, con 41 cm, indicando la supervivencia de los alevines lanzados por primera vez en 1949 y otros con 18 cm indicaban ser de la segunda serie de 1950.

También se verificó la carrera de la trucha para llegar cerca de la cabecera del río, lugares más favorable para el desove.

Documento de fecha noviembre de 1975, del director de la Estación Experimental de Salmónicultura de Campos do Jordão al Director del Instituto de Pesca, se refiere al origen de los huevos de trucha incubados en el Centro:

1949 - Dinamarca
1956 - Estados Unidos
1962 - Estados Unidos

1965 - Estados Unidos
1965 - Chile
1968 - Estados Unidos
1970 - Argentina
1971 - Alemania
1971 - Argentina
1972 - Alemania
1974 - Japón

Y a partir del año 1974-75, pasaron a realizar la inseminación artificial en su propia Estación Experimental y los alevines fueron distribuidos en varios ríos de la región en diferentes momentos.

En 1949-56: Sierra de la Bocaina y Bananal.

En 1956- 1970:
Campos do Jordão, Salesópolis, Mogi das Cruzes, Parelheiros, Capão Bonito, São Bento do Sapucaí, Santo Antonio do Pinhal, Cunha, Caconde, São José do Barreiro, Piedade,São Miguel Arcanjo, Guapiara, Iporanga, Camanducaia región y en los demás estados: Santa Catarina y Minas Gerais.

En 1973, el Instituto de Pesca ha firmado un acuerdo con SUDEPE, Superintendente del Desarrollo Pesquero, con el objetivo de desplegar el salmón en el Estado de São Paulo. Con el uso de los fondos disponibles se pudo contratar al técnico japonés Kioshi Koike.

En 1974 comenzó la construcción de tanques, la producción de alevines y comenzó la pesquisa sobre la fecundación artificial con la orientación de Kioshi Koike. Esta técnica japonesa ha desempeñado un papel importante en el desarrollo de la cría de truchas en el Brasil. También colaboró en la primera industria de truticultura en el Estado de São Paulo, conocida como Terraza Italia, que surgió por iniciativa de Evaristo Comolatti.

En los ’80, las pesquisas con salmónicultura en el Instituto Nacional de Pesca llevaron la institución a las referencias internacionales. El 21 de febrero de 1991, se inauguró el Centro Experimental de Salmónicultura Ascânio de Farías, en el Parque Estatal de Campos do Jordão, conocido como el Horto Florestal. En 1987, fue fundada ABRAT, Asociación Brasileña de los Productores de trucha, a través de la iniciativa de 10 productores.

V. HISTORIA DE CAMPOS DO JORDÃO

En este sector se transcribe un breve histórico de las etapas de formación del turismo en Campos do Jordão, basado en los informes del libro de Paulo Fo. [10]

A. Ciclo del Turismo (1940 - 1980)

El complejo turístico de Campos do Jordão se extiende en un de 269 kilómetros cuadrados ubicadas en las montañas. Campos do Jordão se encuentra a 1.700 metros de altitud y las pesquisas científicas han indicado la superioridad de su clima y el contenido de oxígeno y el ozono mayor por su pureza de aire.

Campos do Jordão tiene ventaja sobre otros centros turísticos brasileño: su clima tropical de montaña hace que el sol esté presente todo el año. El brillo tiende a alcanzar su nivel máximo en invierno, cuando el entonces la temperatura puede descender a 5 grados, aunque se ha logrado 18 grados bajo cero en 1992. Las pesquisas realizadas desde 1961 hasta 1974 sobre las variaciones climáticas acusan el mes más frío el mes de julio, y el calentador, febrero (promedio de 17 a 27 C)

El mes de enero es el más húmedo, el más seco es julio y agosto en el que aparece el sol en su máxima intensidad. Otros datos sobre las temperaturas: por abajo de 9 C, 14 días el año y arriba de 25 C, 25 días el año, la aparición de niebla, 49 días el año, de rocío, 113 días y la ocurrencia de heladas, 42 días el año. Campos do Jordão tiene una topografía muy accidentada alrededor del 85% de su municipio está integrado por las regiones onduladas, el 10% de las laderas por las montañas y sólo el 5% de las zonas escarpadas.

La ciudad está ubicada en un valle, la superficie plana no excede 500 metros de ancho, donde suman sus tres núcleos principales: barrios Abernéssia, Jaguaribe y Capivari. El barrio Abernéssia es el centro comercial y administrativo de la localidad, el barrio Jaguaribe tiene un parte turista y otra residencial y el barrio Capivari es el centro turístico por excelencia. Es aquí y sus alrededores que se concentran los mejores hoteles y restaurantes, cafeterías y centros comerciales, y residencias de lujo que recuerdan los chales suizos y mansiones señoriales de estilo suizo-normando.

B. Ciclo de Conservación del Medio Ambiente (desde 1980)

Aspectos relacionados con las cuestiones del medio ambientales ha llevado a la aparición de un nuevo ciclo en la historia de Campos do Jordão, el ciclo de la Conservación del Medio Ambiente. En el '80 hizo estallar frente a la conciencia ecológica del proceso de desarrollo agresivo sufrido por la localidad, haciendo despertar, bajo la presión popular, la cuestión de los instrumentos institucionales y de movilización comunitaria en la aplicación de una política de preservación del medio ambiente de Campos do Jordão.

El 15 de julio de 1981, el Municipio declaró el árbol pino araucaria como símbolo de Campos do Jordão (Ley n º 1264/81 de 15.7.81); en julio de 1982, se formó el GECA - Grupo de Estudios Ecológicos y Control Ambiental de Campos do Jordão y en septiembre del mismo año, se llevó a cabo en el municipio, el Congreso Nacional de Esencias Nativas, promovido por el Instituto Forestal del Estado, del Secretario de Agricultura de Sao Paulo, que contó con la presencia significativa del científico Jacques Cousteau [10].

En Junio de 1983, el Gobierno de São Paulo, en virtud del Decreto n º 20.956/83, de 3 de junio de 1983, declaró como Área de Protección Ambiental (APA) el área urbana y rural de Campos do Jordão, medida legal adoptada también por el Gobierno Municipal a través de la Ley N º 1484, de 09 de abril 1985, que, anteriormente, había implantado el Departamento del Medio Ambiente. El Gobierno Federal, en junio de 1985, incluyó Campos do Jordão, como región de la Sierra da la Mantiqueira, entre varios condados que fueron declarados como áreas protegidas (Decreto 91 304 del 3.6.85).

El 26 de mayo de 1988, el Gobierno Municipal implantaba el CONDEMA-Consejo de Defensa del Medio Ambiente (Ley n º 1611 de 26.5.88), como órgano responsable de definir y aplicar la política de protección y mejora de las condiciones ambientales de Campos do Jordão.

VI. DESCRIPCIÓN DE LA ZONA Y DEL SISTEMA AGROLIMENTAR DE TRUCHA

Excluyendo los municipios de estados de Minas Gerais y Río de Janeiro, Campos do Jordão tiene en su entorno unos 12 truticultores, a saber:
3 en Campos do *Jordão*,
4 en Pindamonhangaba
2 en Guaratinguetá,
1 en *São Bento do* Sapucaí,
1 en Santo Antonio do Pinhal y
1 en San Francisco Javier (comarca de São José dos Campos)

En la Sierra de la Mantiqueira, dónde están estas ciudades es una gran área de conservación. Según datos de la FAO, la producción total anual de trucha en Brasil, en 2004, fue de aproximadamente 2220 toneladas [2].

Según las estimaciones efectuadas por ABRAT (Asociación Brasileña de Truticultores) indican que de producción de Brasil representa el 23% del consumo nacional de salmón. Este mercado se abastece con la importación de trucha y salmón originario principalmente de Chile.

Chile produce principalmente trucha en el medio marino, donde la producción fue de 124 mil toneladas y la trucha en el ambiente de agua dulce, fue de 2000 toneladas en 2005 [2].

Los Estados de São Paulo y Minas Gerais son los principales productores de trucha, lo que representa el 65% de la producción, como que 1.100 toneladas, en año 2000. De acuerdo con ABRAT, actualmente, la producción es alrededor de 3.000 toneladas y el numero de criadero de truchas son superiores en el Estado de Minas Gerais.

Cuadro 1 Estimación de la Producción y el número de productores de trucha en los Estados brasileños

Estado	Producción (ton/ano)	No de Produtores
São Paulo	600	25
Minas Gerais	500	22
Santa Catarina	215	23
Rio de Janeiro	200	32
Espírito Santo	85	2
Paraná	60	2
Rio Grande do Sul	25	1
Total	1685	107

Fonte: ABRAT/2000 [1]

A. Tipos de Productos y Reputación

La venta de trucha en Brasil es principalmente en las formas: eviscerados congelados, frescos, refrigerados, evisceradas refrigeradas, en vivo (en el pescado), filetes congelados, ahumados y precocidos, y se distribuye directamente por el productor en los restaurantes, supermercados, pescaderías y pescaderos, ubicados principalmente en las capitales del sudeste y del sur

Cuadro 2 Formas de comercialización de trucha Arco iris y el promedio de los precios

Item	Precio (Reales)
Pescados	8,00 /Kg
Fresca resfriada	5,00 /Kg
Eviscerada congelada	5,00 /Kg
Filete fresco	10,00 /Kg
Filete pré cocido	20,00 /Kg
Filete ahumado	25,00 /Kg
huevos embrionários	20,00 /mil

Fonte: ABRAT/2008

De acuerdo a los cuestionarios pasados en los restaurantes locales, los turistas y residentes, hay una gran vinculación del nombre de Campos do Jordão con las truchas. Según un entrevistado, cuando se habla en Campos do Jordão inmediatamente se recuerda de trucha y de fondue, hace muchos años productos típicos de la ciudad. Los dueños de restaurantes dicen que no se puede faltar la trucha en el menú. La trucha esta incluso en varios festivales como el Festival de la Primavera de 2009, cuando los restaurantes locales optaron por preparar la trucha de sus platos especiales.

Se identificó en la región de Campos do Jordão como principales actores institucionales de la cadena productiva de la trucha: ABRAT (Asociación Brasileña de Truticultores, APTA (Agencia Paulista de los Agronegocios del Secretaría de Agricultura y Abastecimiento del Estado de São Paulo), el Instituto de Pesca de São Paulo, el Centro Experimental de Salmónicultura Ascânio Farías, el Secretaria Municipal de Turismo y el Secretaria Municipal de Agricultura de Campos do Jordão.

La historia de la truticultura en Campos do Jordão hay señalado como el principal vector de la innovación tecnológica el Centro Experimental de Salmónicultura de Campos do Jordão, que ha hecho un trabajo excelente de promoción y de extensión rural y que empezaron en la propagación de creación de trucha en la región, proporcionando los huevos y alevines en todo el Brasil.

La notoriedad de la trucha se logró a través de la gastronomía que se ofrece en los restaurantes y hoteles de la ciudad. Se convirtió en un producto de la costumbre alimentar y su consumo fue interiorizado culturalmente, estando presente a todos los eventos locales.

En la actualidad, todos los restaurantes tienen en su menú de platos la trucha. La gastronomía es ahora parte de los conocimientos locales y el hotel SENAC Campos do Jordão se ofrece cursos de hostelería, gastronomía, gestión, comercialización y otros, de modo que hay la oferta de mano de obra calificada para el turismo y la gastronomía.

A. Los productores de trucha de la Región Altos Mantiqueira

Según el registro de 2009, en la Reunión Anual de ABRAT [1], en los asociados estaban representados por 34 truticultores de estados de Sao Paulo, Rio de Janeiro y Minas Gerais.

Para instalar una unidad productiva de truchas es necesario solicitar una subvención para el uso del agua que se regula mediante un decreto federal. En el caso de los cuerpos de agua bajo las leyes federales, ANA (Agencia Nacional de Aguas) es responsable por la concesión. En los Estados la adjudicación se hace por los órganos o autoridades competentes de sus otorgantes estatal responsable de los recursos hídricos.

El procedimiento de autorización de medioambiental integrada de recursos hídricos se rige por la resolución conjunta de la Secretaría de Medio Ambiente y el Departamento de Recursos Hídricos del Estado de São Paulo publicada en 2005.

En las exploraciones de truchas casi todas están en las áreas de preservación del medio ambiente y son obligados a registrar la EIA (Estudio de Impacto Ambiental) y el RIMA (Reporte de Impacto

Ambiental) expedidos por los órganos competentes [2].

En las entrevistas realizadas con los truticultores de la región se observó que los productores creen que el nombre de Campos do Jordão tiene una fuerte asociación con la trucha, debido a los hechos históricos y la institución de la Estación Experimental de Salmonicultura.

Se les preguntaron acerca de la indicación geográfica Trucha de Campos do Jordão piensan que la IG podría cubrir la región de Altos de Mantiqueira, abarcando también las ciudades de gran altitud de Minas Gerais y Río de Janeiro, dado que la truticultura se trasladó hacia a esta región y tal vez la indicación Mantiqueira sería más completo.

Hay por parte de los productores una preocupación con la legislación, ya que existe una propuesta para formar el Parque Nacional Altos Mantiqueira, que podría impedir la continuidad de sus actividades productivas.

La institución de la IG, deberá convenir entre las acciones de los productores y de acuerdo con los criterios exigidos por la legislación brasileña.

B. La identificación de puntos fuertes y puntos flacos (SWOT) de la truticultura

El análisis de puntos fuertes y flacos espera ayudar a identificar los problemas y posibilidades para el desarrollo de productos locales. Este tema se basa en el Informe de Plataforma de Agronegocio de la truticultura desarrollado por técnicos del Ministerio de Agricultura [12] y del Centro Experimental de Salmónicultura de Campos do Jordão.

C. Los principales puntos flacos y obstáculos para el desarrollo local:

- Limitaciones de las zonas aptas para el cultivo, que en la mayoría de los casos están situado en la zona de protección del medio ambiente.
- La falta de datos estadísticos, sobre todo a nivel del productor.
- La falta de asociación.
- Bajo nivel de producción por planta.
- Dificultad en la comercialización y campañas de marketing.
- Dificultad en la identificación de la legislación sobre la actividad de peces, así como la existencia de incoherencia y inconsistencias de las mismas, en el medio ambiente, fiscales y sanitarias.
- Dificultad en el cumplimiento de las leyes que están sujetas los picicultores (ambientales, fiscales, comerciales y sanitarias).
- Falta de personal capacitado y laboratorios capacitados en certificación sanitaria.
- Limitación de la exportación de huevos embrionarios y control para calidad de los productos importados).
- El costo relativamente elevado de despliegue y de alto riesgo.
- Dificultad de la generación e integración de las tecnologías existentes.
- Escasa inversión en la formación de recursos humanos.
- Pocos técnicos en calidad de extensión.
- La falta de inversión en la difusión de tecnología.
- La falta de inversión en la formación de recursos humanos.
- Dificultad en la obtención de crédito agrícola.
- La competencia de productos importados.
- Falta de cepas seleccionadas.
- Falta de equipo (necesidad de importación)

D. Principales puntos fuertes y ventajas comparativas y competitivas de trucha:

- Alternativa para la actividad de las regiones de montaña, que no permiten actividades agrícolas tradicionales.
- Método de la agricultura familiar: ocupa áreas pequeñas y el uso de sistemas de producción intensiva (alta productividad).
- Mayor capacidad de generar empleo.
- Ciclo productivo precoz en aguas brasileñas.
- La actividad relacionada con el turismo rural.
- Calidad de los alimentos, combinada con una imagen saludable.
- El producto tiene gran demanda en el mercado interno y especialmente en mercados externo (Brasil produce sólo el 23% de los salmónidos que consume).
- Productos de fácil agregación de valor.
- Fuerte respaldo científico-técnica (que es el pescado más estudiada del mundo).
- No hay presencia de la notificación viral o bacteriana.

VII. ESPECIFICO DE LA PRODUCCIÓN DE TRUCHA [14]

La trucha tiene las mejores tasas de crecimiento entre 15 º C y 17 º C y la más alta reproductiva a temperaturas de alrededor de 10 º C. Por lo tanto, los lugares favorables para la trucha, especialmente en el sureste de Brasil, se limitan a gran altitud. Sin embargo, en la mayoría de los casos en que los ríos tienen un flujo poco de agua asociados con el hecho de que en estas regiones, la presión atmosférica es más baja, hay una disminución del oxígeno disuelto en el agua.

A medida que la producción potencial de un cultivo de trucha se relaciona directamente con el suministro de oxígeno disponible, la región tiene menos capacidad de producción en comparación con el hemisferio norte. El productor tiene que adaptar la gestión debido a estos límites naturales. Por lo tanto debido a estas limitaciones, el lugar elegido para la cría de truchas tendrá que ofrecer durante todo el año, la calidad y cantidad del agua no sólo para el desarrollo inicial, sino también para la futura expansión y, sin embargo, al estar situada en una región con un fácil acceso para facilitar el flujo de la producción.

Además de la temperatura, el volumen de agua es otro factor importante en la elección del lugar porque la programación de la producción y la cantidad de peces que se producen están relacionadas por la cantidad de agua disponible durante todo el año y se debe considerar el período de la sequía. El volumen de agua interfiere también en la definición del tipo de instalación que se utilizará y el número de unidades que se construirán. El sistema de canalización demanda agua de alta calidad y de alto flujo. Los tanques-redes necesitan cuerpos de agua grandes y profundos, con temperaturas que permanezcan dentro del rango de temperaturas favorables para la trucha.

Los tanques son más adaptables a las zonas de topografía accidentada, por lo tanto los más adecuados a nuestras condiciones ambientales. Los tipos de tanques que han sido utilizados por los truticultores brasileños son los de concreto armado de forma circular. Si bien conferir a un costo de construcción superior y requiere una mayor área, tienen la ventaja de utilizar el agua más eficientemente y ser más duraderos [12].

En Brasil, como la temperatura del agua es mayor, el desarrollo embrionario y el crecimiento de la trucha son más rápidos que en los países donde comúnmente son cultivadas. La mayoría de las truchas producidas en Brasil han sido comercializadas en restaurantes, en la forma de la trucha por porción, con pesos que van desde 250 hasta 300 gramos, que se puede conseguir alrededor de 10 meses de cultivo. El hecho de la disponibilidad de huevos embrionarios o alevines se producen en tan sólo unos meses del año, de acuerdo a la reproducción ser estacional (mayo-agosto), implica la necesidad de controlar el crecimiento de peces para la producción de truchas de tamaño uniforme durante todo el año.

VIII. CONCLUSIONES

La trucha es un producto relacionado con el territorio y con los actores sociales locales. Este territorio abarca los municipios de tres estados brasileños, Sao Paulo, Minas Gerais y Río de Janeiro, que se encuentran a alturas superiores a 1.200 metros y en las zonas de la Sierra de Mantiqueira.

Hay un reconocimiento del vínculo entre el producto trucha y el territorio, su historia y su origen, cuando fueron introducidas en la región en 1949 y también debido a la presencia del Centro Experimental de Salmónicultura de Campos do Jordão crearon fuertes vínculos con la región.

Las truchas se encuentran presentes en la gastronomía local y está presente en todos los menús de los restaurantes de la ciudad y, de acuerdo a las entrevistas con los turistas, propietarios de hoteles y restaurantes. Cuando se habla de Campos do Jordão inmediatamente se remite a la memoria el clima y los productos de la región, como la trucha, y por lo tanto una fuerte correlación de la zona de truchas.

Los productores han logrado buenos niveles de tecnología de producción, especialmente dos empresas con un nivel de técnica moderna. Los truticultores caracterizan como los agricultores familiares. La existencia de un proyecto de formación del Parque Nacional Altos Mantiqueira como área de preservación del medio ambiente, deja una incertidumbre sobre la continuidad de los productores de trucha, porque casi todos se encuentran en el área que cubrirá este parque.

Algunos agricultores entrevistados creen que el IG sería muy beneficioso para los productores en general y en la calificación del producto trucha.

REFERENCIAS

1. ABRAT at http:// abrat.org.br
2. AMARAL, Gisele F. (2007). Análise do segmento de trutas: Abordagens de cadeia produtiva e turismo rural. Dissertação de Mestrado. UFRRJ. Rio de Janeiro

3. FARIA, A.(1971) Aclimatação da truta Arco-Íris no Brasil. Revista Nacional da Pesca, ano XIII, n. 106, julho:14-15
4. GIL, A.C. (1999) Métodos e técnicas de pesquisa social. Editora Atlas.São Paulo
5. GONÇALVES, M. F. W. (2007). Propriedade Industrial e a Proteção dos Nomes Geográficos – Indicações Geográficas, Indicações de Procedência e Denominações de Origem. Ed. Juruá. Rio de Janeiro. Curitiba
6. INPI at http:// inpi.gov.br
7. LUPA at http://www.cati.sp.gov.br/projetolupa
8. MAPA at http:// agricultura.gov.br. Acessado em julho 2009
9. NET Campos at http://netcampos.com
10. PAULO Fo. Pedro. (1986) História de Campos do Jordão. Editora Santuário, Aparecida, São Paulo
11. PHILLIP et al. (2009) A typology for defining agrotourism. Tourism Management:1-5
12. DPA/MAPA.(2001) Plataforma Do Agronegócio Da Truticultura- CNPQ/MAPA.Brasilia
13. SOEIRO, Ana.(2005). Denominações de origem e indicações geográficas protegidas: sua importância. Instituto dos vinhos douro e do porto.Porto
14. TABATA, Y.A.; POTZ, L. (2004). Truticultura em clima tropical. In: CYRINO, J.E.P. et al. (Ed.) Tópicos especiais em piscicultura de água doce tropical intensiva. São Paulo: Sociedade Brasileira de Aqüicultura e Biologia Aquática/TecArt . São Paulo
15. TIDIANE,T. (2007) Methodologie générale de redaction de plans de contrôle adaptés aux indications géografiques. França. INRA
16. VAN DE KOP, P; SAUTIER, D.; GERZ, A. (2006). Origin-based products, lessons for pro-poor market development. Bulletin, 372. Royal Tropical Institute e CIRAD, French Agricultural Research Centre for International Development. Amsterdam. 2
17. VERGARA, S.C. (1997) Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração. São Paulo

sato@eia.sp.gov.br
yara@apta.sp.gov.br
neuza@pesca.sp.gov.br