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.*

# Sistemas de calificación y desarrollo rural: Análisis comparado entre los casos de Portugal y Argentina

Simôes, Orlando 1 , Velarde, Irene. 2  y Schiavone, Elena 3

1, Escola Superior Agrária de Coimbra CERNAS – Centro de Estudos de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade, Portugal.
2 Departamento Desarrollo Rural, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales- Universidad Nacional de La Plata, Argentina
3: Programa de Servicios Agrícolas Provinciales, Ministerio de Agricultura, Ganaderia y Pesca, Argentina.

**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  Simôes, Orlando , Velarde, Irene.  y Schiavone, Elena.  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.*

# Sistemas de calificación y desarrollo rural: Análisis comparado entre los casos de Portugal y Argentina

Simôes, Orlando 1 , Velarde, Irene. 2 y Schiavone, Elena 3

1, Escola Superior Agrária de Coimbra CERNAS – Centro de Estudos de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade, Portugal.
2 Departamento Desarrollo Rural, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales- Universidad Nacional de La Plata, Argentina
3: Programa de Servicios Agrícolas Provinciales, Ministerio de Agricultura, Ganaderia y Pesca, Argentina.

*Abstract*— **Los "Sellos de calidad" que vinculan el alimento con su origen geográfico y las tradiciones, y cuyo fin es traducir al consumidor las cualidades especiales del producto, constituyen sistemas voluntarios de diferenciación, basados en la certificación por un tercero independiente (privado o estatal) de esos atributos derivados del origen geográfico Su obtención y uso efectivo posterior, requieren de la organización colectiva de los actores, tanto en la codificación de sus prácticas de cultivo y elaboración, como del control de su cumplimiento.**

**La "apropiación" de ese valor diferencial que se origina en el atributo calificado, se concreta en sellos, que pueden ser a su vez, marcas individuales de gestión conjunta, o colectivas o de certificación; o indicaciones geográficas y denominaciones de origen. Ello porque desde el enfoque jurídico, son los únicos instrumentos que brindan acciones legales y/o administrativas de exclusión frente a terceros que imitan o falsifican ese producto.**

**Ahora bien, atento a que en el marco del ADPIC se ha reconocido que la protección de las indicaciones geográficas es viable tanto mediante marcas colectivas o de certificación (sistema anglosajón), como del sistema sui generis o especial de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen, la forma en que los distintos países implementan el reconocimiento y registro, tiene implicancias en los procesos de acción colectiva que se desarrollan para ese reconocimiento.**

**Un breve recorrido por los distintos sistemas previstos en la Unión Europea y en países latinoamericanos permite apreciar que el sistema está en franca construcción, frente a la gran diversidad de situaciones socio-económicas y productivas. El conocimiento acerca de la aplicación de sistemas normativos de calificación, a partir de la comparación entre los casos de Portugal y Argentina, aporta al debate de algunos de los resultados esperados logrados y no logrados de los distintos sistemas hasta ahora implementados y precisar algunos de los problemas percibidos.**

*Keywords*— **Acción colectiva, sistemas de calificación, indicaciones geográficas.**

## I. INTRODUCCIÓN

Los sistemas organizados de protección de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas se desarrollaron inicialmente en el sector vitivinícola europeo. Sin embargo, dado el desarrollo del comercio internacional de finales del siglo XX y el desmantelamiento de los regímenes nacionales proteccionistas, en particular en la agricultura europea se extenderán estos conceptos a otros productos alimenticios. Teniendo en cuenta los cambios en los sistemas productivos y la exposición a la competencia internacional, muchos productos relacionados con el territorio ya no pueden ser competitivos en el mercado, con el riesgo de desaparición. En consecuencia, fue creado en la Unión Europea, en 1992, un sistema para la protección de productos tradicionales, en la aplicación de una política de calidad para los productos agroalimentarios.

También en distintos países de América Latina se comenzó -en los últimos diez a quince años-, a tomar conciencia del valor de sus productos "tìpicos", regionales, artesanales, despreciados a lo largo de décadas, considerados "comida de pobres. En la década del 90' se inician procesos de valorización de productos, tanto en los alimentos, como en las artesanías; frecuentemente en el marco

de inconstantes o desarticuladas acciones estatales de apoyo al desarrollo de “economías regionales”.

En este sentido, los atributos tales como el origen, la trazabilidad y las buenas prácticas agrícolas y de manufacturas, junto a los esquemas de certificación de calidad, están ganando una mayor adhesión en los últimos años [1] tanto en países desarrollados, como en los países emergentes. La creciente internacionalización de la producción y el consumo, llegó acelerar estos procesos, iniciados a veces por demanda de los compradores, dando lugar a distintos sistemas para la diferenciación de los productos agroalimentarios como parte de la política pública en diferentes países.

El supuesto original de estos instrumentos es que con la creación de marcas geográficas o sellos de calidad específica, y a través de acciones colectivas locales, se propiciará el desarrollo de los recursos locales mejorando las oportunidades de comercialización y consecuentemente la competitividad.

Este supuesto conduce las denominaciones de origen y otros sellos de calidad como concepto de una convención de calidad. De hecho, este marco conceptual implica una construcción social de la calidad del producto, a través de un acuerdo entre todas las partes implicadas en la cadena de producción. Para el desarrollo de estos procesos es fundamental una alta participación de los actores sociales y de sus estructuras asociativas. En los casos en que estas estructuras no están suficientemente desarrolladas, como en el caso de América Latina y algunos países europeos, como en el caso de Portugal, el Estado es a menudo invitado a desarrollar un papel más activo. Así, además de los aspectos normativos, el Estado desempeña un papel central en la creación y desarrollo de denominaciones de origen protegidas y de otros sellos de calidad, en una lógica vertical de "arriba hacia abajo", a menudo con una baja adherencia de los actores en la cadena del producto.

En el mercado internacional, la diferenciación de productos agroalimentarios puede proporcionar una ventaja competitiva sostenible para los agentes que se organizan en este sentido [2], especialmente en lo que se refiere al acceso los mercados.

En este sentido, la constitución de la OMC en 1994, impulsó una obligada serie de medidas legales, para adaptar los marcos normativos nacionales a las nuevas obligaciones que se plantean necesarias para el acceso a distintos mercados. Dentro del Acuerdo sobre Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), se consagraron estándares mínimos de protección, que los países miembros de la OMC se comprometen a adoptar, cada uno según sus propios sistemas y prácticas jurídicas (art. 1º).

Si bien estas herramientas pueden considerarse razonablemente regladas en distintos países de America Latina, también se encuentran dificultades prácticas de aplicación en muchos países, tanto en la constitución y operatividad del sistema institucional estatal de gestión y administración, como en los procesos de organización de la acción colectiva de los actores locales.

## II. HERRAMIENTAS LEGALES PARA LA CALIFICACION DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS CON CALIDAD BASADA EN EL ORIGEN –ARGENTINA

### *A. Inocuidad alimentaria:*

El primer requisito de todo producto alimenticio que se coloca en los canales de comercialización, más allá de cualidades particulares, es que cumpla con estándares de seguridad e inocuidad alimentaria [3]. La inocuidad alimentaria es un escalón básico que debe ser provisto y controlado por las distintas agencias del Estado, en sus tres niveles: federal, provincial y municipal.

Los estándares de seguridad y de producto se encuentran fijados, en la actualidad, en el Código Alimentario Argentino. Para que un alimento ingrese legítimamente al comercio, se requiere el cumplimiento de un triple sistema normativo: recaudos del Código Alimentario, Lealtad Comercial y Marcas, así como otras disposiciones estatales de carácter formal.

Estas normas son administradas por el Estado con un complejo sistema de instituciones federales y locales con el objeto de asegurar el fiel cumplimiento del Código Alimentario Argentino (CAA).

*B. La diferenciación como opción voluntaria:*

La "calidad específica", en cambio, corresponde a un concepto suplementario: valoriza características específicas del producto alimentario que pueden estar vinculadas con su composición, sus métodos de producción o su comercialización, que permite diferenciarlo. Es decir que superado el umbral de inocuidad, el consumidor puede concentrarse en demandar otros atributos cualitativos a los alimentos que adquiere y consume: características organolépticas, composicionales y la satisfacción del acto de alimentarse ligada a tradiciones socioculturales, educación, o a la respuesta a expectativas sociales, como conservación del ambiente, intercambio más justo, valorización de un patrimonio.

Estas "calidades específicas" son el resultado de un proceso de acuerdos a lo largo de toda la cadena productiva y comercial, y de una estrategia de los productores en términos de diferenciación de los productos, de segmentación de los mercados, y de creación de valor agregado en relación a las expectativas de los consumidores. Representan un concepto facultativo y voluntario, encaminado a lograr la valoración de las características específicas de ese producto con relación al producto corriente que se encuentra en el mercado. El resultado es un producto alimenticio diferenciado: que presenta un atributo de valor o característica de calidad que lo hace distinto de los demás de su mismo tipo o clase y que está por sobre los requerimientos legales [4].

Si el alimento es diferente por que alguna de las características específicas o peculiares que están relacionadas con su lugar de producción, estamos frente a los alimentos con origen y tradición, que son el eje de este trabajo: los llamados productos "típicos", "regionales" o "de la tierra". Se entiende a un producto típico como aquel que "…se encuentra ligado espacialmente a un territorio y culturalmente a unas costumbres o modos, con un mínimo de asentamiento temporal y con características cualitativas particulares que lo diferencian de otros productos" [5].

Y como este atributo de valor o "calidad específica" se comunica a los consumidores a través de "sellos de calidad", cuya función primordial es distinguir y garantizar en un alimento determinado, que posee una característica diferencial de la calidad obligatoria exigida a los alimentos de su mismo tipo o clase.

Es decir, que la diferenciación por calidad específica basada en el origen del alimento, opera sobre nivel obligatorio de inocuidad y seguridad alimentaria y como opción voluntaria de los productores para distinguir a su producto, en base a sus características peculiares derivadas del origen, las tradiciones, la forma de fabricación, etc.

La novedad de la herramienta IG así como una inadecuada percepción de su valor por los productores genera una baja adhesión en su utilización.

*C. Herramientas provistas por el marco legal en la República Argentina*

La calificación de productos con calidad basada en el origen y las tradiciones, puede hacerse en Argentina con diversos instrumentos [6]:

- Marcas colectivas y Marcas de certificación
- Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen (III).

El sistema legal argentino se encuentra "en construcción", como se describe seguidamente.

Las marcas colectivas y de certificación no se encuentran reguladas expresamente en Argentina, pero tampoco prohibidas.

Son ampliamente utilizadas en el sector de producción orgánica.

Existe una marca de certificación oficial para el sector alimentario argentino, cuyo titular es el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca: el sello de calidad "Alimentos Argentinos, una elección natural". Las condiciones de uso están reguladas en la Resolución Nº 392/2005 del Ministerio de Agricultura de la Nación. La titular cede el uso en forma gratuita por dos años, sin exclusividad, a las empresas que lo soliciten y cumplan con los requisitos: alimento producido en Argentina, bajo un sistema gestión de calidad, auditado por una empresa certificadora habilitada, que cumple el protocolo específico del tipo o clase

aprobado por norma oficial que es supervisado por el Ministerio de Agricultura.

Actualmente hay protocolos aprobados para productos como: Miel a granel, Pasas de Uva, Confituras y afines; Zapallo Anco; Dulce de leche; Arándanos frescos; Sal de mesa; Miel fraccionada; Té Negro; Queso Tybo y Holanda; Espárragos; Harina de maíz; Yerba Mate; Jamón crudo; Queso Reggianito; Vino; Endivias; Orégano; Cebollas Frescas; Preparaciones Culinarias Industriales; Palta Hass; Repollitos de Bruselas, y hay otros 16 en proceso de preparación. Casi 20 empresas argentinas, productoras de alimentos, utilizan este sello de calidad.

Funciona como una "contramarca" que acompaña a la marca comercial individual del fabricante.

Hay también, algunas marcas colectivas, que pertenecen a Cooperativas de productores, como FECOAGRO, en la Provincia de San Juan. Todos sus productores, de distintas líneas (aceite de oliva, tomates secos, pasas de uva, quesos de cabra y oveja, dulce de membrillo, etc) utilizan una marca colectiva llamada: "La Huerta Familiar".

A este panorama se suman una serie de "Marcas territoriales", creadas e impulsadas por autoridades provinciales y municipales, para productos originados en sus territorios. Pese a que pueden relevarse varias, no tienen un uso difundido, y falta presencia en el mercado.

En todos estos casos, el vínculo con el territorio y con una calidad determinada originada en el mismo, está apenas sugerido.

## III. INDICACIONES GEOGRAFICAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ARGENTINA. EVOLUCION Y MARCO REGULATORIO ACTUAL.

Si bien en Argentina se registra un importante trabajo destinado a la implantación del sistema de calificación de productos agroalimentarios mediante denominaciones de origen en la década de los 90's, esta línea de intervención estatal fue discontinuada. Recién se retomará a partir del año 2006.

Entonces, se iniciaron trabajos de caracterización de distintos productos, y se diseñó un anteproyecto de ley; todo ello presentado en el I Seminario Internacional sobre Denominaciones de Origen, organizado en Buenos Aires en abril de 1995.

La publicación recoge experiencias incipientes sobre productos con amplia reputación, como Carne Ovina Patagónica, Frutillas de Coronda, Vinos de San Rafael y Luján de Cuyo, Aceite de Oliva de Cruz del Eje, Duraznos y Naranjas de San Pedro,

La iniciativa Carne ovina Patagónica, que fue objeto de una regulación especial, algo errática:

Primero se emitió la Resolución N° 45 de fecha 3/3/1993, por la cual se creó la Denominación de Origen CARNE OVINA PATAGONICA, para ser utilizada exclusivamente para identificar a los productos cárnicos ovinos "provenientes" de la Patagonia, que se elaboren bajo las normas que oportunamente se establezcan en relación al proyecto. Más adelante, advertidos que esta figura legal no tenía sustento legal en el país, se dictó la Resolución 286/93, creando la Indicación de Procedencia Protegida, conforme las Leyes 17.011 y 22.195 (adhesión de Argentina al Convenio de París). Fue seguida por otras, descriptivas de los parámetros de producto bajo control del SENASA (organismo oficial de sanidad y calidad). Pero se verifica que no hubo una apropiación de los actores, su uso fue inconstante.

Su escaso éxito puede adjudicarse a que, en general, predominaron enfoques positivitas, que se basaron en factores biofísicos o el renombre del producto; y se construyeron protocolos orientados a una supuesta demanda de "el" mercado objetivo; según las recomendaciones técnicas de profesionales ... y frecuentemente sin los actores locales… .

Tuvieron que pasar algunos años para que se retomara la idea y trabajos sobre IG y calificación de atributos derivados del origen.

Argentina, como casi todos los países de America Latina, o aún más, los del "mundo nuevo", construyen sus marcos legales e institucionales a partir de la incorporación a la Organización Mundial del Comercio y la aprobación del ADPIC, que entró en vigencia en 1995, pero otorgaba un plazo de al menos 5 años, para que los miembros adaptaran o dictaran sus normas que les permitieran acatar los estándares mínimos de protección a distintas formas de propiedad intelectual a los que se comprometieran.

Es en la Sección 3 de la Parte II del ADPIC, donde aparece el primer conjunto de reglas internacionales sobre indicaciones geográficas, de aplicabilidad casi universal lo que constituyó un importante triunfo para la posición europea en el tema [7], y finalmente impulsó, o forzó en algunos países, a legislar internamente sobre el tema.

En Argentina llevó casi una década completar el régimen, que finalmente puede describirse sintéticamente según las siguientes características [8]:

- Régimen Legal "sui generis", bajo registro específico otorgado por el Estado, separado en dos grandes grupos: Vinos y bebidas espirituosas de origen vínico: Ley 25.163; Productos Agrícolas y Alimentarios, Leyes 25.380 + 25.966, Con Autoridades de aplicación específicas y sectoriales: Instituto Nacional de Vitivinicultura, autoridad y Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, para Productos Agrícolas y Alimentarios;
- Protección de las Indicaciones Geográficas calificadas, que indican origen + calidad específica derivada de éste.
- Protección para las IG directas: producto + nombre geográfico.
- Como sistema voluntario y abierto.
- Con prioridad para marcas registradas vigentes. No autoriza la coexistencia.
- Tutela frente al uso indebido por terceros: siempre que se induzca al error o engaño en el consumidor sobre el verdadero origen o características del producto.
- No da un derecho exclusivo al uso del nombre, sino de exclusión como defensa contra la competencia desleal.
- Autorregulación, control interno por profesionales o empresas certificadoras y controles estatales aseguran que el producto en el mercado se corresponda con pliego/protocolo registrado.

El régimen legal argentino es compatible con el ADPIC, y en general, brinda una protección que se ubica en el estándar mínimo exigido por éste.

En materia de Productos agrícolas y Alimentarios, entonces, la evolución de la conformación del marco legal llevó varios años:

- 1995: ADPIC. Arts. 22/24 Ley 24.425
- 2000: Ley 25.380 - Régimen Legal para Las Indicaciones De Procedencia Y Denominaciones De Origen De Productos Agricolas Y Alimentarios.
- 2004: Ley 25.966: Se sustituyó la figura de "indicación de procedencia" por la de "indicación geográfica" y se realizaron ajustes varios para su correspondencia con los estándares del ADPIC. Aquí se prevé dos categorías de protección, descritas en el artículo 2º de la Ley:

a) Indicación geográfica: aquella que identifica un producto como originario, del territorio de un país, o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad u otras características del producto sean atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico

b) Denominación de Origen: El nombre de una región, provincia, departamento, distrito, localidad o de un área del territorio nacional debidamente registrada que sirve para designar un producto originario de ellos y cuyas cualidades o características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos.

- 2006: Resolución SAGPYA 202/06: habilitación solicitud preliminar ante la Dirección Nacional de Alimentos
- 2009: Reglamento: Decreto 556/2009.
- 2009: Resolución SAGPYA Nº 658/2009: Comisión Nacional Asesora De Indicaciones Geográficas y Denominaciones De Origen De Productos Agrícolas Y Alimentarios

Resta conformar un convenio con el Instituto Nacional de la Propiedad Intelectual, órgano de registro de las marcas, para administrar las siempre complejas relaciones entre marcas e IG.

Además, merece resaltar que Argentina es una Federación de Estados, por lo que las Provincias tienen intervención en materia de IG en tres instancias: a) deben avalar las solicitudes de registro que promuevan productores de áreas geográficas situadas en el territorio provincial; b) luego, antes de otorgarse el Registro, participan por medio de representantes en la Comisión Nacional Asesora que dictamina sobre la procedencia del registro; c) una vez registradas, tienen competencias en el control de su cumplimiento.

Las normas de aplicación en Argentina presentan similitudes con las consignadas en el Reglamento CE 2081/92.

## IV. ESTADO ACTUAL DE IMPLEMENTACION DE LAS INDICACIONES GEOGRAFICAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ARGENTINA

Si bien el sistema está adecuadamente diseñado, hay dificultades para su implementación efectiva, y un bajo nivel de uso de esta herramienta de calificación legal para productos agrícolas y alimentarios con calidad vinculada al origen.

Argentina es un país que cuenta con numerosos productos en condiciones de ser calificados. En la autoridad de aplicación obra un relevo informal de arroja más de 80 potenciales casos.

El Registro Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de origen fue abierto, aún sin reglamentación vigente, mediante la Resolución SAGPYA Nº 202 de fecha 5 de mayo de 2006.

Desde entonces, se recibieron las siguientes solicitudes de registro:

- Chivito Criollo del Norte Neuquino.
- Salame de Tandil.
- Lana Camarones, Chubut
- Maní de Córdoba.
- Miel de la Cuña Boscosa Santafesina.
- Aceite de Oliva Extravirgen de Mendoza.
- Aceite de Oliva Extravirgen de Maipú, Mendoza.
- Cordero Patagónico.

Y se han recibido consultas por los siguientes productos:

- Chocolate de Bariloche.
- Frutillas de Coronda.
- Lima de Iguazú.
- Pasas de Uva de San Juan.
- Aceite de Oliva de San Juan.
- Queso de Tafí del Valle.
- Pimiento para pimentón, Valles Calchaquíes.

Adicionalmente, se menciona que dos IG extranjeras han solicitado el registros: Turrón de Jijona y Turrón de Alicante.

A la fecha de cierre de este documento, sólo una de ellas está reconocida legalmente: Chivito Criollo del Norte Neuquino. En estado de avance intermedio, están Lana Camarones, Salame de Tandil; otras, apenas han iniciado su trámite, e incluso, varios de ellos han sido abandonados.

## V. LAS FORTALEZAS Y DEBILIDADES DE LOS ACTORES Y LA CONSTRUCCION DE LA CALIDAD: PAPEL ACTIVO DEL ESTADO Y SUS CONSECUENCIAS.

De acuerdo a la investigación realizada mediante análisis de documentación y entrevistas a actores clave, se han podido identificar algunas razones que fundamentan el bajo nivel de implementación y uso del sistema legal antes reseñado.

Cuadro Nº 1: Fortalezas y debilidades del sistema de calificación de productos agroalimentarios en Argentina (Fuente: elaboración propia)

| FORTALEZAS | DEBILIDADES |
|---|---|
| *1.* Se verifica, tanto desde los actores locales como de las autoridades públicas de los tres niveles del Estado (federal, provincial, municipal), la existencia consenso sobre el "valor" de la herramienta: "*con la creación sellos de calidad específica por origen, y a través de acciones colectivas locales, se propiciará el desarrollo de los recursos locales mejorando las oportunidades de comercialización y consecuentemente la competitividad.*" | 1. El sistema legal es nuevo, no tiene la historia y percepción que existe en los países europeos. Recién se comienza con la construcción de capacidades de gestión especializadas, y eso a nivel nacional. En otros ámbitos, prima la falta de conocimiento de la herramienta IG para la diferenciación de productos con calidad basada en el origen, y en consecuencia, de su comprensión como promotora del desarrollo local. |
| 2. Desde el sector publico, en los últimos años, se ha instalado el enfoque territorial en las políticas y acciones de intervención y promoción de distintas cadenas productivas. | 2. Capacidades gubernamentales limitadas para apoyar, evaluar y sostener los procesos de identificación y calificación de productos para IG. |
| | 3. Hay una alta informalidad en la producción |

| | |
|---|---|
| 3. Ayuda a la organización de productores y a disminuir costos de transacción<br>*4.* Protección legal contra falsificaciones, uso indebido por terceros, y contra el engaño de los consumidores. | agroalimentaria, lo que impide que los actores locales puedan comercializar en circuitos formales sus productos, solicitar habilitaciones, ser sujetos de crédito, etc.<br>4. Dificultades evidentes de acreditar niveles de inocuidad exigidos por la normativa general alimentaria y de la realización de inversiones para regularizar las inscripciones de los productores familiares.<br>5. Productores con escasos capitales para proponer y negociar reglas de uso de las IG/DO (pliegos de condiciones o protocolos), es decir, para formalizar las muchas reglas tácitas que suele haber en los procesos productivos.<br>6. Baja densidad de asociativismo de los productores. Esta debilidad se convierte en dificultades para conformar un grupo de actores imprescindible: una asociación para la construcción de la IG, y su posterior gestión, una vez reconocida (Consejos reguladores).<br>7. Falta de tradición de trabajar en conjunto. Prevalecen las diferencias de enfoque, desconfianza y la competencia horizontal entre actores individuales e instituciones.<br>8. No hay aún incentivos económicos para que los productores adhieran, ni subsidios especiales como los que han brindado paises de la UE a sus agricultores.<br>9. Consumidores con bajos ingresos, no pueden elegir comprar muchas veces alimentos de "calidad específica" |

Las debilidades en la organización de los actores sociales, ha hecho que el Estado, incluso desde antes de proveer un marco legal específico, haya desarrollado un papel más activo: ha fijado las reglas de construcción de la calidad de arriba hacia abajo.

En Argentina, la realidad demuestra que la construcción de la calidad no es endógena, sino que es el Estado –en sus tres niveles federal, provincial, municipal- ha sido el principal impulsor de estos procesos.

Las experiencias citadas en el capítulo III, iniciadas en la década del 90, que finalmente no lograron incorporarse ni en las estrategias de los productores, ni en el mercado, ni el reconocimiento de los consumidores, sustentan esta hipótesis.

En la actualidad, y con el marco regulatorio establecido, se aprecia que, pese a que la Ley Argentina sólo permite que los productores del área geográfica sean quienes soliciten el reconocimiento y registro formal, los procesos de calificación son iniciados por las autoridades locales o provinciales. Estas son las que pueden solicitar algunas acciones disponibles de apoyo técnico.

Tampoco hay normativas que impulsen el desarrollo comercial de los productos llamados genéricamente típicos, aún como una escala preparatoria de una calificación más específica, pero que asistan al ingreso a mercados formales de productos "típicos", o de la tierra, inocuos y sanos.

Como no hay reconocimiento para aquello que entendemos conserva una forma de hacer las cosas característico de una cultura alimentaria, los saberes locales se van perdiendo.

¿Y por qué? Por que al momento de avanzar en ese pasaje de la producción domestica a la de mercado, en una estrategia de difusión y preservación genuina de determinado producto o

canasta de productos, nos encontramos con algunos obstáculos legales (vacíos legislativos), que limitan o amenazan su exposición pública [6].

Otro tanto ocurre con otras producciones típicas de la agroindustria artesanal. En este sentido, su pequeña escala, con las limitaciones de tamaño y la consecuente falta de adecuación a la normativa vigente -definida para la producción industrial-, tiene restringida su presencia comercial ante la falta, precisamente de su adecuación a la misma. Así seguidamente, se despliegan procesos de inclusión-exclusión a partir de la definición de las reglas o protocolos y otros instrumentos de codificación de prácticas y saberes locales, no siempre posibles de aplicar sin el apoyo precompetitivo de los estados.

## VI. DONDE ESTA EL REGISTRO Y CUAL ES SU INFLUENCIA EN EL IMPACTO DE LAS IG-DO

Como se desarrolló en el capítulo III, Argentina ha diseñado un régimen legal que es administrado por las autoridades del sector agrícola (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca), lo que pone de manifiesto una comprensión inicial del valor de las IG-DO como herramientas de promoción del desarrollo rural o local ancladas en un territorio determinado. Por otra parte, en Argentina una solicitud de registro sólo puede ser iniciada formalmente por los productores y otros integrantes de la cadena productiva del producto a calificar.

Este enfoque no es compartido en otros países de la región: Brasil, Perú y Ecuador han implementado los Registros de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, en las autoridades estatales de registro de derechos de propiedad intelectual, casi como una subclase de las marcas.En el caso de Chile, el sistema es mixto: prevé una importante y reglada intervención del Ministerio de Agricultura, a través de una evaluación por un comité ad hoc y un dictamen de carácter vinculante, recomendando o no el registro solicitado.

Por su parte, todos estos países permiten que la solicitud de registro sea solicitada por las “autoridades locales”, es decir, municipios y estados provinciales.

Estas diferentes formas de implementación –que el ADPIC permite- tienen implicancias que pueden expresarse como:

- si el registro de la IG-DO es reconocido por los Institutos de Propiedad Intelectual como una variante de las marcas, el objetivo es la “distinción”: son signos distintivos que permiten al consumidor diferenciar los productos que las llevan de los similares de su clase, en el caso, provenientes de otras áreas geográficas de producción;
- si las autoridades locales son los sujetos que promueven el reconocimiento formal, es una expresión más de que la construcción de las IG-DO son promovidas de arriba hacia abajo, y no el producto de un acuerdo socio-productivo.

La forma del marco legal, en definitiva, tiene implicancias que exceden el enfoque jurídico; distintas regulaciones van marcando tendencias sobre el impacto real que tienen en el desarrollo de las comunidades rurales/ locales mediante la calificación de sus saberes relacionados a los alimentos [9].

## VII. LOS SISTEMAS DE CALIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS EN PORTUGAL

A partir de 1986, Portugal aprobó la Política Agrícola Común (PAC) de la Unión Europea (UE). En la UE, la calificación de los productos alimentarios, puede hacer referencia a dos estrategias diferentes: i) los sistemas de calificación para garantizar la seguridad alimentaria; ii) los sistemas de diferenciación voluntaria del producto, basados en “características específicas”.

i) El primer tipo de calificación se refiere al ámbito de la seguridad alimentaria (food safety) y tiene por objeto garantizar la protección de la salud de los consumidores a través de alimentos seguros y inocuos. Aunque este problema es más acuciante en los países menos desarrollados y en las economías emergentes, muchos problemas de salud pública disminuyó la confianza de los consumidores europeos acerca de los alimentos. Este fue el caso de la EEB (enfermedad de las vacas locas), así como los problemas causados por las dioxinas, los

nitrofuranos, las hormonas, la gripe aviar, los OGM (organismos genéticamente modificados), etc. En consecuencia, la seguridad alimentaria en Europa se ha visto en el Libro Blanco sobre seguridad alimentaria (2000), lo que resultó en el Reg. (CE) n º 178/2002. En esta normativa se propone la creación de una autoridad de seguridad alimentaria, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (AESA), responsable del desarrollo de asesoramiento científico en relación con la inocuidad de los alimentos y estableció la metodología de una seguridad alimentaria integral para el conjunto Unión Europea.

En 2004 apareció el "Paquete de seguridad", que consiste en un conjunto de cuatro reglamentos comunitarios (852, 853, 854 y 882), con el objetivo de regular la actividad del sector agrícola y agroindustrial. Los agricultores y los industriales están obligados a cumplir con los programas de auto-control y seguimiento de los principios de análisis de riesgos y de puntos críticos. En este contexto, comenzaron a surgir guías de buenas prácticas, tales como los Códigos de Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene de los Alimentos, etc., que contribuyeron a la reducción de los peligros potenciales que pueden afectar a la seguridad alimentaria. La trazabilidad de los productos, es decir, la capacidad de seguir algún tipo de alimento o cualquier sustancia destinada a proporcionar alimentos, ya sea para el consumo humano o animal, en todas las etapas de producción, transformación y distribución, se convirtió en la práctica habitual. Este proceso certifica el origen de los productos comercializados, identifica los materiales y cualquier ingrediente utilizado en su fabricación, además de seguir todos los procesos a lo largo de la cadena alimentaria.

Dentro de este marco se creó en 2006 en Portugal, la Autoridad de Seguridad Alimentaria y Económica (ASAE). Es un órgano de policía criminal, que representa a la autoridad administrativa nacional especializada en el ámbito de la inocuidad de los alimentos y el seguimiento económico. Es también el órgano de enlace con entidades similares en otros Estados miembros de la UE, con el que prevé la coordinación y el control de los productos alimenticios en toda la UE.

ii) Además de las cuestiones de inocuidad de los alimentos, los consumidores comenzaron a ocuparse también de cuestiones relacionadas con la cultura, los costumbres, el medio ambiente, bienestar animal, la justicia social, entre otras. Por lo tanto, se han creado sistemas de calificación de opción voluntaria. Estas calificaciones se basan en la creación de un sello de calidad, que garantiza al consumidor que el producto cumple con un conjunto de especificaciones técnicas predefinidas (Cuaderno de Especificaciones) o con una regulación específica de su producción, elaboración, envasado, etiquetado y presentación comerciales. Esta conformidad se demuestra por un organismo independiente, acreditado por una agencia gubernamental, que certifica dicho cumplimiento a través de este sello de calidad.

En general, las pequeñas empresas de artesanía que siguen sistemas tradicionales de producción no son capaces de cumplir todos los requisitos para los sistemas de inocuidad de los alimentos mencionados anteriormente. En este sentido, para no poner en peligro el método tradicional de elaboración, característico de muchas producciones relacionadas con el territorio, la legislación comunitaria contiene una serie de excepciones que pueden ser adoptadas por los países miembros, en particular en relación con los REG. (CE) nº 852/2004 y 853/2004. Por lo tanto, se decidió en Portugal por un procedimiento simplificado para las excepciones en relación con el lugar de producción, así como los equipos y materiales utilizados en la producción de alimentos con características tradicionales, es decir, para todos los productos que son: históricamente reconocidos como productos tradicionales; fabricados de acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas como el proceso tradicional, o siguiendo métodos tradicionales de producción, o protegidos como productos alimenticios tradicionales por la legislación comunitaria, nacional, regional o local.

Los principales sistemas opcionales de calificación de productos alimentarios en Portugal (y en la UE), son los siguientes:

*A. Certificaciones relacionadas con el territorio*: Denominación de Origen Controlada (DOC), Denominación de Origen Protegida (DOP) y Indicación Geográfica Protegida (IGP)

Para los los dos primeros tipos de protección, el producto debe tener una "especificidad", es decir, las cualidades o características del producto debe ser derivado principalmente o exclusivamente del medio geográfico de su lugar de origen. La designacion DOC se utiliza para los vinos, mientras que la DOP se utiliza para otros productos. En IGP, manteniendo la relación con el territorio, las normas son menos restrictivas: a diferencia de los otros casos, basta que sólo una de las etapas de la producción ocurra dentro de la región delimitada y las características del producto no tiene que ser esencial o exclusivo de la región. Todas estas denominaciones son también marcas colectivas con certificación.

*B. Otras marcas colectivas y de certificación*

Además de lo anterior, la legislación en materia de propiedad industrial establece otros tipos de marcas colectivas, que dan al tenedor el derecho a controlar la comercialización de sus productos, según lo determinado por la ley, los estatutos o en sus reglamentos internos. Las marcas colectivas pueden ser de asociación o de certificación. En el primer caso, es una marca que pertenece a una asociación de personas físicas o jurídicas cuyos miembros las utilizan, o vayan a utilizar. Por su parte, una marca de certificación es un signo específico que pertenece a una persona jurídica que controla los productos o servicios, o establece las normas a que deben ajustarse.

*C. Certificación relacionada con los métodos de preparación*: Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)

En este caso la protección se refiere a una característica o un conjunto de características por las cuales se distingue el producto de otros productos similares. Así, el producto debe ser producido a partir de materias primas tradicionales, o tiene un modo de producción y/o transformación que depende del tipo de producción y/o transformación tradicional.

*D. Certificación relacionada con el método de producción*: La producción ecológica, producción integrada y el manejo integrado de plagas (MIP)

Con las preocupaciones ambientales se han desarrollado sistemas de certificación que garantizan los sistemas de producción más respetuosos del medio ambiente. La agricultura "ecológica" es un sistema de producción agrícola (vegetales y animales) que buscan una mayor calidad de los alimentos, utilizando técnicas para asegurar su sostenibilidad y conservación del suelo y el medio ambiente, evitando el uso de productos químicos y fertilizantes sintéticos fácilmente soluble y favorecer el uso de los recursos locales. La Producción Integrada es un sistema de producción basado en el uso agrícola de los recursos naturales y los mecanismos naturales de regulación para reemplazar los insumos nocivos para el medio ambiente. El MIP es un componente de la producción integrada y se refiere al modo de combatir las plagas y enfermedades de los cultivos con respecto por el equilibrio de los agroecosistemas, de preferencia mediante la limitación de las plagas naturales y otros medios de control adecuadas.

*E. Certificaciones generales sobre las actividades productivas*

- La certificación de las empresas que adopten sistemas de gestión basados en normas ISO:

- Las empresas con sistemas de gestión de calidad, ISO 9001

La certificación del sistema de gestión de la calidad es el reconocimiento por una entidad externa e independiente, de si la empresa cumple con eficacia los requisitos legales y reglamentarios.

- Las empresas con sistemas de gestión medioambiental, ISO 14001

Es una herramienta que mejora el desempeño ambiental y asegura el cumplimiento de la normativa ambiental.

- Otros sistemas de certificación ambiental:

- EMAS (Eco-Gestión y Auditoría de la Unión Europea): herramienta de gestión y certificación para las empresas y otras organizaciones evaluar, informar y mejorar su comportamiento medioambiental. La participación es voluntaria y cubre las organizaciones públicas y privadas de la Unión Europea (UE) y del Espacio Económico Europeo (EEE);

- Eco-etiqueta europea: es un sistema voluntario diseñado para alentar a las empresas para

comercializar productos y servicios mejores para el medio ambiente y son fácilmente identificables por los consumidores europeos (públicos o privados). Se aplica a la UE y el EEE.

- El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC o HACCP en Inglés): es un sistema de seguridad alimentaria que permite a las empresas identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la seguridad alimentaria. El sistema resulta válido para cualquier actividad y cualquier empresa, adaptando su diseño a las características particulares de cada industria.
- Otros Sistemas

- EUREPGAP: conjunto de normas técnicas y compromisos de buenas prácticas agrícolas que los agricultores se comprometen a seguir en el suministro de productos a los mercados, en particular las grandes cadenas de distribución de alimentos.

- IPPC: basado en la Directiva 2008/1/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero 2008, es uno sistema integrado de prevención y control de la contaminación, y eso se aplica a las actividades industriales y agrícolas, nuevas o ya existentes, con fuerte potencial de contaminación.

## VIII. IMPLEMENTACION DE LAS INDICACIONES GEOGRAFICAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN EN PORTUGAL

Con la reforma de la Política Agrícola Común (PAC) de 1992, la Unión Europea (UE) creó una serie de regulaciones para la producción de calidad, donde creó, como hemos visto, los mecanismos para la producción ecológica, protección integrada, certificados de especificidad, la protección de las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas (Reglamento CEE n º 2081/92). El nuevo modelo europeo de agricultura, establece los métodos de proteger el medio ambiente, capaz de proporcionar productos de alta calidad que satisfagan las demandas de los consumidores y el mantenimiento de una agricultura diversificada y rica en tradiciones [10] .

Por lo tanto, fuera del sector vitivinícola, la UE estableció un sistema de protección y valorización de las denominaciones de origen protegidas (DOP), indicaciones geográficas protegidas (IGP) y especialidad tradicional garantizada (ETG) (Comisión Europea, s/f). Esta política se desarrolló principalmente en cinco países de la cuenca del Mediterráneo, contando cerca de 80% de todas las DOP e IGP registradas en la UE. Portugal, con 105 productos registrados, es el cuarto país con mayor número de productos protegidos, situado después de Italia, con 165, de Francia, con 156 y España con 110 (Cuadro 2).

Cuadro 2: Número y valor de las IGP y DOP en la UE, en 2008

| | Nº IGP+DOP | M € | | Nº IGP+DOP | M € | | Nº IGP+DOP | M € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Italy | 165 | 5 205 | Denmark | 3 | 82 | Poland | 1 | s |
| Germany | 62 | 3 612 | Portugal | 105 | 72 | Slovakia | 1 | s |
| France | 156 | 2 586 | Luxembourg | 4 | 56 | Bulgaria | 0 | s |
| U.K. | 29 | 989 | Ireland | 4 | 29 | Estonia | 0 | s |
| Spain | 110 | 859 | Belgium | 5 | 24 | Hungary | 1 | s |
| Greece | 85 | 622 | Sweden | 2 | s | Latvia | 0 | s |
| Czech R. | 10 | 132 | Finland | 1 | s | Lithuania | 0 | s |
| Austria | 12 | 118 | Slovenia | 1 | s | Malta | 0 | s |
| Netherland | 6 | 115 | Cyprus | 1 | s | Romania | 0 | s |

Fuente: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/eu_pdo_pgi_en.pdf, consult. 25.08.2010.
s = sin valor

.

Cuadro 3. Productos con nombre protegido, con poca o ninguna cantidad producida (2005)

| Productos | Total de denominaciones protegidas | Denominaciones protegidas sin producción | Denominaciones protegidas con producción sin importancia (menos de 100 kg) |
|---|---|---|---|
| Quesos | 12 | 1 | |
| Productos cárnicos | 21 | 5 | 3 |
| Horto-fruticolas y cereales | 19 | 8 | 2 |
| Carne fresca y vísceras | 25 | 6 | |
| Aceite de oliva, acetonas y grasas | 6 | 1 | |
| Otros | 10 | 6 | |
| Total | 93 | 27 | 5 |

Fuente: DGADR, Produtos Tradicionais com Nomes Protegidos, 2005

La existencia de los fondos comunitarios disponibles, la ausencia o debilidad de la fuerza de las organizaciones de productores y la voluntad política del Estado en la promoción del desarrollo local a menudo condujo a la creación de marcas legales DOP, IGP y ETG, con escasa participación de los actores de las cadenas de producción. En otras palabras, no siempre eran lo suficientemente movilizados agentes sociales que intervienen en la cadena del producto a fin de dar cumplimiento a la construcción social de la calidad del producto en cuestión. Por lo tanto, a menudo la creación de marcas colectivas de productos protegidos oficialmente, con las especificaciones establecidas por las autoridades competentes, pero con débil participación de las organizaciones de los productores y de otros actores sociales.

Como resultado de lo anterior, hay pocos productos con nombres protegidos con certificación de más del 20% de la producción media total. La gran mayoría de los productos han certificado cantidades por debajo del 5% (6), y muchos productos no tienen ninguna cantidad certificada (Cuadro 3).

Con respecto al valor, y en comparación con otros países de la UE, Portugal tiene un bajo volumen de producción de muchos productos certificados, con algunas DO incluso sin productos en el mercado. Así, mientras que Portugal ocupa la 4ª posición en la UE en términos de número de certificaciones, se encuentra en 11 º lugar en términos de valor de la producción certificada, con 72 millones de euros al año (Cuadro 2).

## IX. LAS FORTALEZAS Y DEBILIDADES DEL SISTEMA DE CALIFICACIÓN ACTUAL EN PORTUGAL

Cuadro Nº 4: Fortalezas y debilidades del sistema de calificación de productos agroalimentarios en Portugal (Fuente: elaboración propia)

| FORTALEZAS | DEBILIDADES |
|---|---|
| 1. Posibilidad de apoyo institucional y financiero a la creación de productos alimentarios certificados, en el marco de la política de calidad de la Unión Europea.<br>2. Gran interés de los actores locales para la creación de productos de calidad, especialmente con DOP e IGP.<br>3. El éxito comercial de algunos productos certificados, como por ejemplo la carne de Alentejo o aceite de oliva de Trás-os-Montes.<br>4. Existencia de consumidores preocupados por la seguridad alimentaria y con poder adquisitivo necesario | 1. La falta de dimensión económica de la mayoría de los productos certificados.<br>2. Atomización de los productos y agentes sociales que intervienen en su producción.<br>3. Baja participación y coordinación entre los diferentes actores de las cadenas de los productos.<br>4. La falta de coordinación entre los interesados en las cadenas alimentarias y los representantes de los servicios oficiales.<br>5. La falta de reconocimiento público de muchos |

| | |
|---|---|
| para dar valor a los productos de calidad y con métodos de producción específicos (tradicional y ecológico).<br>5. Consumidores preocupados por los problemas ecológicos a través de la promoción de buenas prácticas ambientales, la conservación de los hábitats, la biodiversidad y el paisaje.<br>6. Las dificultades de muchas zonas rurales de competir con los productos agrícolas indiferenciados de producción masiva.<br>7. El mantenimiento de muchas zonas rurales que todavía no cambiaron sus tradiciones y modos de producción agrícola, en comparación con otras regiones de la UE. | productos, algunos de ellos sin comercialización.<br>6. Sistemas de certificación complejo y caro para la producción artesanal.<br>7. Falta de coordinación y no funcionamiento en red de las instituciones que participan en la calificación y certificación de los productos locales.<br>8. Dificultad en la adaptación de la pequeña producción artesanal a los criterios de la seguridad alimentaria.<br>9. Dificultades en mantener los Cuadernos de Especificaciones del producto actualizados, con una buena caracterización de los productos y que demuestren sus especificidades.<br>10. Amplia gama de marcas de calidad disponibles para los consumidores. |

## X. REFLEXIONES FINALES

En Argentina y otros países latinoamericanos, la mayor distancia entre la posibilidad o no de certificar los productos es justamente el avance en su formalización, aspecto que atenta muchas veces, en un contexto de ausencia de políticas públicas para su preservación, en mejoras sustantivas en la calidad y competitividad extralocal. El costo del pasaje de una producción informal a formal y el costo de certificación implica que los que adhieren a estos instrumentos de calificación sean empresas agroalimentarias de mediana a gran envergadura y escasamente productores familiares que han conservado el patrimonio agroalimentario a nivel doméstico y que permanecen en el circuito informal de comercialización. Otro aspecto importante es el escaso reconocimiento por parte de los consumidores de este tipo de productos lo que implica aumentar los esfuerzos en estrategias de difusión y educación en base a productos de calidad certificada.

Para Portugal, y dado el pequeño tamaño del país, hay un gran número de productos de calidad protegidos (especialmente DOP e IGP), y un gran interés de las autoridades locales (políticos y asociaciones locales) para aumentar este número (en la actualidad hay más de 150 propuestas en preparación). Estas propuestas son fruto de los intentos de reivindicación del territorio, a falta de razones racionales para justificar el éxito comercial de las propuestas. Por lo tanto, por los poderes oficiales (UE y nacionales), la tendencia es a no aumentar demasiado el presente apartado sin la consolidación de los productos protegidos actualmente, especialmente porque algunos de estos productos no se conocen en el mercado y no se negocian.

Desde una perspectiva de construcción social de estos instrumentos de diferenciación, es útil apoyarse en la experiencia de los países centrales. Sin embargo a lo largo de este documento señalamos la dificultad de ampliar la utilización de las IG o DO en países como Argentina, donde la debilidad de las organizaciones de productores, consumidores, profesionales, comercializadores hacen que muchas veces no puedan construirse efectivamente los acuerdos esenciales para mejorar la valorización de los productos agroalimentarios, lo que plantea como toda innovación profundizar en los mecanismos de exclusión e inclusión y los verdaderos beneficiados del desarrollo rural.

## XI. BIBLIOGRAFIA

1. FORSMAN, Sari; PAANANEM, Jaana. Local food systems: explorative findings finland. In: COLLOQUE SYAL “SYSTEMES AGROALIMENTAIRES LOCALISE”, 2002, Montpellier. Anais... Montpellier: [s.n], 2002.

2. SPRIGGS, John; ISSAC, Grant. Food safety and international competitiveness: the case of of beef. New York: CABI Publishing, 2001.

3. Código Alimentario Argentino en www.anmat.gov.ar/codigoa/caa1.htm

4. Oyarzún, M.T y Tartanac F, 2002. Estudio sobre los principales tipos de sellos de calidad en alimentos a nivel mundial. Estado actual y perspectivas de los sellos de calidad en productos alimenticios de la agroindustria rural en América Latina. FAO, Santiago, Chile. http://www.rlc.fao.org/prior/desrural/agroindustria/pdf/sellos.pdf). (http://europa.eu-int/comm/agriculture/

5. Caldentey, Albert, Pedro y Gómez Muñoz, A. (1996). "Productos típicos, territorio y competitividad". En Agricultura y Sociedad, Nº 80-81. Madrid. España.

6. Simões O. y Velarde I. (2008). "La función de las indicaciones geográficas de productos agroalimentarios en el desarrollo de territorios periféricos. Las experiencias de Argentina y Portugal" Publicado en CD de ALFATER 2008. Alimentación, Agricultura Familiar y Territorio. IV Congreso Internacional de la Red SIAL, Mar del Plata, 27 al 31 de Octubre de 2008.

7. SCHIAVONE, Elena, CHAMPREDONDE, Marcelo. Estado actual y evoluciones posibles del marco legal Argentino concerniente a la valorización de alimentos con Identidad Territorial. Aportes para un proceso de mejoramiento. IV COLOQUIO INTERNACIONAL de la RED SIAL:ALFATER 2008

8. CORREA, Carlos: El Acuerdo TRIPS, Ed. Ciudad Argentina.

9. SCHIAVONE ,Elena "Indicaciones Geográficas".Codigo de Comercio Comentado, Tomo de Propiedad Intelectual, Obra colectiva, Editorial Hammurabi, nov. 2006.

10. COMISSÃO EUROPEIA (1998), *Agenda 2000 – Que futuro para a agricultura europeia?* Bruxelas, CE DG VI.

11. COMISSÃO EUROPEIA (s/f), Agricultura e desenvolvimento rural. En http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_pt.htm, consultado en 25.07.2008.