

TIPICIDAD TERRITORIAL: ELEMENTO FUNDACIONAL DE LA CONSTRUCCIÓN DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Marcelo Agustín Champredonde¹

RESUMEN

Un elemento estructurante en las Indicaciones Geográficas Calificadas (IGC) es el tipo de calidad que éstas comunican. Por ello nos centramos en el concepto de tipicidad territorial y en el vínculo producto-territorio. A partir ellos se han identificado en la experiencia de campo controversias y riesgos en torno a la calificación de productos mediante una IGC: a) reconocer una IGC basándose únicamente en la calidad simbólica, como por ejemplo identificando la reputación como elemento único; b) considerar como condición suficiente la sola presencia de una característica específica de un producto, justificada frecuentemente mediante una prueba técnica aislada y c) el riesgo de acelerar la pérdida de tipicidad de un producto con IGC a partir de una selección sesgada de los actores con interés legítimo involucrados en la diferenciación.

Palabras clave: Tipicidad Territorial. Requisito. Denominación de Origen.

ABSTRACT

A structuring element in the Qualified Geographical Indications (QGI) is the kind of quality they communicate. Therefore, we focus on the concept of territorial typicality and the relationship product-territory. Based on these concepts, we identify some controversies and risks around the products' qualification by QGI: a) to recognize a QGI based solely on the symbolic quality, such as identifying the reputation as only support element, b) to consider as a sufficient condition the presence of a specific characteristic in the product, often justified by a simple technical test; c) the risk to accelerate the loss of typicality in the product with QGI by a biased selection of stakeholders involved in the differentiation process.

Keywords: Territorial Typicality. Requirement. Designation of Origin.

INTRODUCCIÓN

El reconocimiento de una Indicación Geográfica requiere de la participación de numerosos actores. A nivel local, se requiere de la organización de actores directamente involucrados en la extracción/producción, elaboración, transformación y distribución, para construir la solicitud de reconocimiento. La misma es entregada al organismo estatal con

¹Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (ITA). Argentina. E-mail: machampre@yahoo.com.ar

competencias para ello, en el caso de Brasil el INPI; en Argentina, el Ministerio de Agroindustria, Ganadería y Pesca. Esta solicitud será analizada por organismos de Estado encargados de determinar si existen los elementos necesarios para acordar el sello de calidad al grupo solicitante.

Previo a la presentación de la solicitud, se desarrolla un proceso en el cual se va construyendo la solicitud, proceso en el cual algunos organismos del Estado (generalmente, de extensión rural o promotores del desarrollo local) pueden haber contribuido a orientar las tareas necesarias para confeccionarla. Eventualmente otros actores públicos o privados pueden haber contribuido a la animación de la acción colectiva o en la realización de investigaciones necesarias para la construcción de la solicitud.

El elemento estructurante, tanto en el proceso de construcción como en la evaluación de la solicitud de reconocimiento, es la calidad comunicada por estos sellos de diferenciación basados en la procedencia/el origen geográfico. Para que la información sea clara y fiable, todos los actores involucrados deben compartir las bases conceptuales sobre las cuales se apoyan estas construcciones.

El presente artículo se aborda los aspectos técnicos requeridos para que un producto local cumpla los requisitos para ser diferenciado mediante Indicaciones Geográficas. La legislación de Brasil reconoce dos tipos de Indicaciones Geográficas, a saber: la Indicación de Procedencia (IP) y las Denominaciones de Origen (DO).

Dado que nuestro objetivo es analizar los casos en que se comunica una calidad específica vinculada al territorio, nos centraremos particularmente en las Indicaciones Geográficas Calificadas (IGC) y por ende, en la Denominación de Origen conforme se describe en el art. 178 de la ley 9279/96 de Brasil.

1 LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN: UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA CALIFICADA

Las definiciones de las Indicaciones Geográficas presentan variaciones entre continentes y entre países de un mismo continente. Sin embargo se puede establecer una clasificación general, en función de los acuerdos internacionales, reconociendo las Indicaciones Geográficas Simples (IGS) y las Calificadas. La legislación de Brasil incluye a ambas, por lo cual es importante conocer sus diferencias y sus especificidades.

1.1 LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS SIMPLES Y LAS CALIFICADAS (IGC)

La evolución de los acuerdos en el uso de los nombres geográficos como denominación de alimentos conduce a la consideración de dos tipos de Indicaciones

Geográficas. Por un lado las Indicaciones Geográficas Simples (IGS) y por otro las Indicaciones Geográficas Calificadas.

Las IGS, también denominadas Indicaciones de Procedencia (IP), “[...] señalan un determinado lugar que sirve como centro de producción o de transformación de productos, pero, que no vinculan el origen con la calidad ni con determinadas características” (SCHIAVONE, 2003, p 19). En su definición queda claro que las IGS comunican únicamente el lugar de procedencia y no se requiere demostrar la presencia de una calidad particular ni un vínculo entre las características del producto y el territorio de procedencia.

Este tipo de casos está considerado la legislación de Brasil en términos de Indicação de Procedência en el Art. 177 de la ley 9279/1996. En el mismo se define a la IP: “Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”.

Como se observa en la definición, la IP hace alusión al nombre geográfico cuando este asocia un determinado producto y el territorio del cual proviene. El vínculo entre ambos se limita al hecho de que el territorio es conocido por generar el producto en cuestión, sin hacer alusión a las características del producto.

Nótese que en el caso de la ausencia de una calidad particular se utiliza el vocablo *Procedencia* y en el caso de productos con una calidad particular vinculada al territorio se denomina *Origen Geográfico*. Al respecto, Casabianca y otros (2005, p.2) expresan: “[...] a diferencia de la procedencia, el origen geográfico implica de forma indisociable, ... la notoriedad y la calidad específica de un producto originario de una región [...]”.

Dado que por definición las IP no requieren de la presencia de una calidad específica vinculada al territorio, en el presente análisis no serán abordadas. Por el contrario, nuestro análisis se centra en la identificación de la calidad particular de todo producto con tipicidad territorial y al establecimiento de su vínculo con el territorio.

Es por ello que nos centramos en las IGC, dado que éstas “[...] se refieren a nombres geográficos que señalan productos que son propios de una zona determinada, los cuales cumplen con ciertos requisitos especiales como lo son, tener características, cualidades o reputación especiales, entre otras. Características que se relacionan directamente con su origen territorial, y que además, se encuentran presentes ciertos factores humanos y naturales” (SCHIAVONE, 2003, p 19), es decir, productos que son distintos a los de su mismo tipo o clase producidos en otros lugares geográficos.

Dentro de la definición de IG del ADPIC –OMC (art. 22.1) podrían considerarse comprendidos ambos tipos de IG, ya que las define como “[...] aquellas que identifican un producto como originario del territorio de un Miembro [de la Organización Mundial del Comercio] o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación, u otra característica del producto es imputable fundamentalmente a su origen geográfico”.

Sin ingresar a la ya extensa discusión sobre el tema – como es sabido, esta definición tan amplia fue el resultado de negociaciones que involucraron más de 100 países -, el eje de este artículo se encuentra en la figura de las Denominaciones de Origen, tal como son

definidas en el Art. 178 de la ley 9279/1996: “Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos”; definición que coincide, por su parte, con la del art. 2.1 del Acuerdo de Lisboa y el art. 2.1 del Reglamento CE 510/2006.

Diferenciar un producto mediante una DO, implica entonces, en primer lugar, reconocer que producto local posee una determinada calidad específica vinculada al origen geográfico, la cual ha sido denominada en términos de *tipicidad territorial*.

2 LA TIPICIDAD TERRITORIAL COMO REQUISITO IMPRESCINDIBLE PARA UNA DO

El concepto de tipicidad y su ampliación al concepto de tipicidad territorial han sido propuestos en los últimos años, por agentes del INAO de Francia, para definir la “calidad particular” de productos al cual hacen referencia las Denominaciones de Origen.

Es importante establecer las situaciones en las cuales los productos pueden ser considerarlos como portadores de una tipicidad territorial, lo cual constituye un elemento central, a la hora de calificar productos locales mediante IGC.

2.1 LA CALIDAD “BIPOLAR”: VARIABLES OBJETIVABLE Y SIMBÓLICA

Una definición general de la calidad de un bien o servicio es la capacidad de éste a satisfacer las necesidades del usuario. Así definida, la calidad es función de la percepción de quien evalúa, por lo cual, la percepción de la calidad de un mismo producto o servicio varía entre consumidores de distintas culturas, edades, sexo, nivel de instrucción, creencias religiosas, etc.

Se diferencia entonces el concepto de características, es decir las dimensiones medibles de un producto o servicio, del concepto de calidad. Al respecto, Sylvander y Melet señalan que “[...] *la diferencia sistemática*... entre las características de los productos y la calidad... proviene de la dificultad radical de percibir y medir todas las dimensiones de la calidad por parte de cada actor” (1992, p.23). Inclusive, estos autores definen a la calidad como la incertidumbre de las personas al evaluar un producto o servicio.

Así, la evaluación de los productos se apoya en dos tipos de variables: las variables **objetivables**² (características físicas, bioquímicas, reológicas...) y las variables **subjetivas** (representaciones, valores, gustos...). Generalmente, las personas evalúan ambas variables a la vez integrando aspectos de cada una de ellas.

²Objetivable: nos referimos en términos de objetivable y no de calidad objetiva, pues la estimación de cada parámetro medible no está libre de la subjetividad humana

Es importante considerar que en las últimas décadas, se registran cambios importantes, tanto a nivel de las variables objetivables de los alimentos, como en las variables subjetivas. Por un lado, la modernidad impulsa la industrialización de los procesos productivos y de elaboración con la consecuente estandarización de los productos. En las sociedades modernas la creciente urbanización deriva en “[...] exigencias imperiosas en cuanto a la pureza y a la calidad constante de los productos. [...] El consumidor urbano quiere pan blanco y productos lácteos en los que el sabor sea siempre el mismo [...] y se orienta así a la producción media estándar” (SORRE, 1943-1952, citado por DELFOSSE, 2006, p. 4).

Frente a esta tendencia, se genera una reacción en la que los alimentos son percibidos como potencialmente nocivos para la salud y emergen nuevos discursos y valores simbólicos opuestos. Crece así la búsqueda de alimentos “naturales” y que sean generados por una agricultura “ecológica”, “orgánica”, respetuosa del medio ambiente. Se extienden también en la sociedad las dietas vegetarianas, naturistas y otras.

Frente a la industrialización se generaliza también la búsqueda de alimentos anclados en un “terruño”, o basados en preparaciones artesanales, evocando imágenes como las abuelas o las tradiciones familiares. Los términos “típicos”, “regionales”, “locales”, “de la tierra”, “caseros”, “naturales”, “artesanales”, “de origen”, y otros, constituyen nuevas expresiones discursivas y formas de calificar a los productos.

En asociación a estas nuevas formas de calificación de los alimentos, adquieren también valor simbólico las herramientas e instalaciones en las que se desarrollan los procesos de extracción/producción, elaboración y hasta en el acto de consumo. Por ejemplo, moldes tradicionales para el prensado de quesos, o los sótanos como ambiente tradicional para el secado de quesos o chacinados, o el cuchillo con el que se cortan un jamón o un salame típico.

Otros aspectos ligados al impacto de la “artificialización” de la agricultura, están relacionados con el cambio en el estilo de vida en las áreas rurales, a la pérdida de saberes locales y al impacto sobre el paisaje. Estos fenómenos son también incorporados como componentes subjetivos de la calidad de los alimentos (HIRCZAK, 2007).

Se observa entonces que la calidad de un producto, dentro de los cuales destacamos a los alimentos, abarca las variables objetivables y subjetivas. El peso acordado a cada variable y la definición de las mismas varían a lo largo del tiempo. A principios de siglo XX un alimento con alta concentración de energía (grasa, hidratos de carbono) era percibido de una forma muy diferente a la que se puede tener en las sociedades (principalmente las urbanas) de principios del siglo XXI.

Un aspecto central en el análisis de la calidad de alimentos tradicionales de un territorio determinado, es el impacto de las transformaciones territoriales y cambios tecnológicos sobre ambas variables de la calidad (objetivable y subjetiva). Al analizar la evolución de la calidad tres productos locales (carne vacuna de la Pampa, salame de Colonia Caroya y queso de Amblayo) en Argentina, se observó que la evolución de la calidad objetivable y de la simbólica, registraban trayectorias disímiles (CHAMPREDONDE; MUCHNIK, 2012).

El análisis de estos tres casos muestra que, mientras que la calidad objetivable de los tres productos sufrió grandes transformaciones, la calidad subjetiva de éstos prácticamente no evolucionó. Concretamente, mientras la tendencia general fue a la incorporación

indiscriminada de tecnologías exógenas al territorio, en los procesos de producción y elaboración, con la consecuente pérdida de la tipicidad territorial, el renombre y la imagen que tienen los consumidores de estos productos prácticamente no ha variado en los tres casos.

Los resultados de este trabajo nos conducen a tomar ciertas precauciones. La calidad de un producto con IGC no es simplemente la suma de la calidad objetivable más la calidad simbólica. En ese sentido, para evaluar el mérito de un producto para beneficiar de una IGC se deben considerar en forma simultánea a ambas variables de la calidad.

2.2 EL ANCLAJE EN EL TERRITORIO NO ALCANZA PARA BENEFICIAR DE UNA IGC

A partir de las definiciones de diccionarios, el término anclaje evoca el fenómeno de encontrarse sujeto o aferrado a un determinado sustrato. En este caso el “sustrato” en el cual se concreta el anclaje de los productos es un territorio dado. La analogía con el fenómeno físico del anclaje nos es útil en la medida que nos permite dar cuenta de los factores que determinan dicho anclaje. El mismo resulta de los siguientes fenómenos:

- a) del anclaje territorial del grupo humano que lo produce, transforma, comercializa y consume.
- b) de la inserción del producto dentro del repertorio de elementos que conforman la cultura de ese grupo humano
- c) la capacidad del producto en constituirse en una referencia identitaria para ese mismo grupo humano. Esto implica, además, un reconocimiento externo al grupo humano de referencia y al producto (CHAMPREDONDE, 2010).

Al considerar estos tres componentes del anclaje territorial de un producto podemos subrayar también su carácter de transitorio, dado el impacto de las continuas transformaciones territoriales. En primer lugar, un producto se puede desanclar de su territorio, dada la migración o la desaparición de la cultura de la cual forma parte. Esta situación se ha dado en numerosos productos como la pizza (por su carácter de internacional) o de productos que desaparecieron con su cultura de origen como en el caso de algunos pueblos originarios de América.

En segundo lugar, un producto puede desaparecer o cambiar en su esencia a partir de las transformaciones de la cultura local. Por ejemplo, podemos citar los casos de productos del sudoeste bonaerense en Argentina, como el ganso en grasa en Pigüé o la butifarra o en Goyena, los cuales han dejado de ser preparados por diversas razones. El ganso en grasa dejó de elaborarse pues constituía un método de conservación de la carne que quedó obsoleto con la llegada de las heladeras domésticas. Se sumó luego la tendencia a comer menos grasas como prevención de enfermedades coronarias. En el caso de la butifarra, tanto la tendencia a consumir menos grasa como el vaciamiento de los espacios rurales llevó a una fuerte

disminución en el número de familias que realizan la carneada³ y a su vez a una disminución en la variedad de productos elaborados en ellas.

Por último, es importante considerar los aspectos identitarios en el anclaje de los productos. Es decir, la identificación de la población local respecto de determinada actividad productiva y el producto mismo. Este aspecto es tanto más importante en las actividades con presencia reciente en el territorio.

En algunos casos la llegada de una actividad productiva al territorio se da de la mano de empresas exógenas al territorio o de empresas locales que amplían el espectro de sus actividades. Inclusive en algunos casos se logran productos de calidad excepcional y hasta con reconocimiento externo en mercados puntuales. Sin embargo se debe tener en cuenta el carácter de exógeno de los insumos y de las tecnologías aplicadas en esos sistemas de producción/elaboración, dado su carácter de nuevo en el territorio.

La comunidad local considerará como propia a esa actividad y a sus productos en la medida que los mismos se vayan incorporando en la cotidianidad del territorio. Estos procesos no son lineales ni dirigidos. De hecho, existen casos en los que la actividad permanece en el territorio más de dos décadas y la comunidad local los sigue considerando como no tradicional de su cultura. Por ejemplo, la producción de soja en la pampa húmeda.

Si tomamos en cuenta la definición de las DO observamos que los productos diferenciados mediante este sello deben tener características, cualidades o reputación especiales, entre otras, cuando estas características están vinculadas directamente al origen territorial.

Más adelante abordaremos por qué la reputación no constituye a nuestro parecer una condición suficiente para que un producto sea reconocido mediante una DO – aunque pueda ser diferenciado mediante una IP u otros sellos que indiquen procedencia, como una marca colectiva territorial.

En esta etapa de nuestra reflexión sobre las IGC es importante señalar que el anclaje de un producto en un territorio, relacionado con su anterioridad y con el hecho de formar parte de las manifestaciones culturales del territorio, tampoco es condición suficiente. Esto se debe a que existen productos con fuerte anclaje territorial, pero que no presentan características o cualidades que se relacionen directamente con su origen territorial. Es decir, se trata de actividades productivas y de productos con tradición en el territorio, pero que no presentan “una” calidad objetivable diferencial respecto a los productos que ofrecen otros territorios.

Esto nos conduce a definir qué productos sí pueden ser diferenciados mediante Denominación de Origen y para ello nos apoyaremos en la definición elaborada por especialistas en términos de producto con Tipicidad Territorial.

³ En Argentina se denomina carneada al evento en el cual se faenan cerdos y eventualmente vacunos u otras especies, con el fin de elaborar chacinados (preparaciones a base de carne de cerdo)

2.3 LA TIPICIDAD TERRITORIAL: ANCLAJE TERRITORIAL Y CALIDAD OBJETIVABLE VINCULADOS AL TERRITORIO

En la lengua española el término típico conoce dos acepciones. Según el primer significado propuesto por la Real Academia Española un producto puede ser considerado típico por su propiedad de ser “*Peculiar de un grupo, país, región, época, etc.*” (<http://www.rae.es/rae.html>). La segunda acepción del término típico, hace referencia al producto “*característico o representativo de un tipo o modelo, del que reproduce las características*”⁴. Es decir, que ese producto puede ser identificado por sus particularidades y ser diferenciado de productos similares.

Al analizar la tipicidad de los alimentos Casabianca y otros (2005, p.10) afirman que ésta puede ser definida como

[...] la conjugación de múltiples propiedades: la propiedad de pertenecer a un tipo basado sobre saberes y la propiedad de ser distinguido de productos similares... Esas propiedades reposan sobre saberes distribuidos entre numerosos actores incluyendo los productores de materias primas, los transformadores, los autores de la reglamentación, los consumidores-conocedores [...]⁵

La tipicidad del producto remite entonces a un grupo humano de referencia en el cual están distribuidos los saberes en los que se sustenta su calidad específica. Esos saberes, fundamentalmente los no codificables, son compartidos por miembros de una misma cultura. A su vez, la calidad específica es la que permite diferenciarlos de productos similares.

El término calidad específica merece a su vez un análisis detallado. El vocablo específico proviene del latín *specificus*, que es un adjetivo compuesto de *species* (vista, especie, clase, categoría) y la raíz del verbo *facere* (hacer). Es decir lo “que hace especie”, o dicho de otra manera lo que conforma una clase o categoría. Este concepto se condice con el componente de la tipicidad como capacidad de conformar un tipo.

La idea de unicidad de la calidad de un producto local, implica la capacidad de ser identificado o reconocido por sus particularidades y para ello, el producto debe ser conocido previamente por parte de los evaluadores. En una situación análoga, para reconocer a una persona debemos conocerla previamente, identificar los rasgos que la caracterizan y que la hacen única. En el caso de un producto local, se deben identificar los rasgos o características que lo hacen único y diferenciable de otros similares.

Sin embargo, no se debe confundir esta particularidad con el concepto de homogeneidad. Escribir “una” calidad entre comillas, implica resaltar la unicidad o perfil propio del producto, pero de ninguna manera considerar como idénticos al conjunto que conforma la oferta local del producto típico.

Casabianca y otros (2005) retoman el concepto propuesto por Vedel y otros (1972) en términos de aire de familia. Es decir que los miembros de una familia comparten rasgos que los identifican como miembros de la misma. Más allá de compartir rasgos que los identifica,

⁴ Definido en www.wordreference.com

⁵ De nuestra traducción

los miembros de la familia conservan su individualidad. En términos legales podemos decir que la DO es un sello que indica la pertenencia a un tipo o familia, pero que acompaña, sin eliminar, a la marca individual.

La **tipicidad** es entonces definida por la presencia de “una” calidad específica en el producto, cuando ésta resulta de las particularidades de las materias primas y de la incidencia de prácticas y conocimiento (saberes) propios a la cultura del grupo humano de referencia. La calidad simbólica está dada por los significados y representaciones que generan la actividad productiva y el producto en el imaginario de la población local y de los usuarios conocedores. Definida en esto términos, la tipicidad territorial de un producto es aquella que resulta de la influencia de factores territoriales, incluyendo los factores medioambientales y humanos locales.

Según las definiciones expuestas pueden existir, productos con anclaje territorial, pero sin que éstos puedan ser considerados en términos de productos con tipicidad territorial (Quínoa de la Puna Catamarqueña Argentina⁶). Esto se debería a la ausencia de “una” calidad específica. Sin embargo, en el sentido inverso, todo producto con tipicidad territorial es un producto con anclaje territorial.

La tipicidad territorial, con sus componentes objetivables y simbólicos, resulta de una construcción histórica y localizada. De cara a la construcción de una DO es importante tener en cuenta que no se trata de demostrar por un lado el anclaje territorial de un producto y por otro lado de demostrar la presencia de una determinada calidad objetivable específica. Es decir, no se trata de identificar ciertas características particulares y sumarle la historia de la actividad y del producto en el territorio.

4 LA TIPICIDAD TERRITORIAL COMO UNA RECONSTRUCCIÓN SITUADA EN EL TIEMPO Y EN EL ESPACIO

Plasmar en una solicitud de reconocimiento los principales elementos constitutivos de la tipicidad territorial de un producto local requiere que los **actores implicados**⁷ **acuerden cómo es y cómo se obtiene el producto típico.**

Esta construcción de acuerdos debe ser realizada por los actores involucrados en el proyecto⁸ y se da en un proceso en el que se retienen algunas de las variantes de producción y del producto, conocidas al momento de construir la DO. Es por ello que la tipicidad territorial

⁶ Esta especie fue cultivada durante siglos en la región, pero se había dejado de cultivar en las últimas décadas. Recientemente fue reintroducido, pero con genética importada de otras regiones andinas de Bolivia, y sometida a elaboraciones con técnicas y recetas de preparación nuevas en el territorio.

⁷ Algunas legislaciones nacionales prevén la conformación de un Comité o Asociación que elabore y presente la carpeta de solicitud de reconocimiento de la IGC para cada producto. Dicho Comité o Asociación está conformado por los actores de la cadena que participan en las etapas que definen la calidad específica del producto

⁸ Los actores que están autorizados a participar oficialmente en este tipo de proyecto, tales como productores, transformadores, elaboradores, ... son delimitados por cada legislación nacional. Cada Ley nacional define también la forma jurídica que deben adoptar los mismos: Consejo de Promoción/Defensa, Asociación sin fines de lucro, etc.

puede ser considerada como una reconstrucción (SAINTE MARIE y otros, 1995) que se da en un período de la historia dado y que concierne a actores situados en un espacio dado

Se debe considerar que el territorio del producto también es delimitado en función de los acuerdos generados por el grupo de actores con interés legítimo.

Los acuerdos, **delimitan entonces los insumos, las herramientas e instalaciones, las prácticas**, que se pueden utilizar durante **el proceso de extracción/producción/elaboración**, las **variantes del producto** que se pueden diferenciar mediante el sello de calidad y el **área geográfica de producción y elaboración**.

Como fuera evocado, las sucesivas transformaciones territoriales y los cambios tecnológicos contribuyen a generar una gran diversidad de insumos, herramientas e instalaciones de las prácticas de producción/elaboración implementadas y de las características de los productos obtenidos. El conjunto de actores involucrados en el proyecto de construcción de la DO debe decidir cuáles de todas ellas son aceptadas como legítimas (en el contexto actual) para obtener ese producto ideal, cuya calidad ligada al territorio se quiere comunicar.

Por ejemplo, en los casos analizados con Muchnik (2012) observamos múltiples transformaciones en la elaboración del salame de Colonia Caroya⁹ (Córdoba, Argentina). A partir de la década de 1970 la disminución en la composición de las familias contribuyó a la disminución del tamaño (en largo y en diámetro) promedio del salame, la toma de conciencia del impacto de las grasas saturadas en la salud condujo a una disminución de la proporción de tocino y grasa en la receta. La oferta de insumos industriales llevó a algunos elaboradores a incorporar bacterias arrancadoras para asegurar una buena maduración, gluten para acelerar el secado y tripa sintética más barata y de tamaño más homogéneo que la tripa natural.

En las empresas más grandes se comenzaron a utilizar las cámaras industriales como reemplazo de los sótanos, para aumentar la capacidad en volumen de secado. Estas empresas comenzaron a inocular hongos para el desarrollo de la mufa en las cámaras industriales. Respecto a la conservación de los salames maduros, se generalizó la práctica de pelar los salames y envasarlos al vacío, lo cual mejora también las condiciones de transporte.

El proceso de reconstrucción de la tipicidad de este producto condujo, a los actores involucrados en el proyecto, a consensuar las recetas base con variaciones mínimas que surgieron en la puesta en común.

Por otra parte, la utilización de insumos industriales como las bacterias arrancadoras y el gluten no fueron aceptados pues las primeras contradice a la imagen de natural del producto y el segundo por aumentar los riesgos sanitarios.

Tampoco fue aceptada la utilización de la tripa sintética pues desmerece la presentación de los salames en estados avanzados de la maduración.

A nivel de la maduración del salame, se autorizó únicamente la utilización de sótano, pues en las cámaras industriales no se obtienen salames típicos. Ensayos realizados por el

⁹ Reconocido oficialmente en 2014 mediante una Indicación Geográfica en los términos de la legislación Argentina

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) permitieron comprobar que el sótano es uno de los factores determinantes que contribuyen a obtener el perfil sensorial del salame típico de Colonia Caroya.

Además, el período de maduración mínimo fue acordado en veintiún (21) días pues los análisis microbiológicos (realizados por la Universidad de Quilmes y del Instituto de Nacional de Tecnología Industrial – INTI-) mostraron que con buenas prácticas de manufactura y una maduración en buenas condiciones con un plazo mínimo de veintiún días se podía asegurar la inocuidad del producto.

Es importante subrayar que estos acuerdos podrían haber sido distintos si el criterio inicial para la convocatoria (y por ende en la selección) de elaboradores hubiera privilegiado a los que tienen mayor presencia en el mercado o a los que tienen habilitación sanitaria para comercializar en a nivel nacional. Tal es así, que **la voluntad de preservar al salame que la comunidad local juzgó como típico** en las evaluaciones sensoriales (ver CARDUZA y otros, 2013) dejó fuera de la IG a las empresas que producen los mayores volúmenes.

Otro factor que podría haber resultado en acuerdos diferentes es la composición del equipo de acompañamiento. Por ejemplo, la incorporación de microbiólogos especializados permitieron determinar la especificidad de la mufa de los sótanos locales (CANEL y otros, 2011) lo cual contribuye a la tipicidad del producto y los riesgos asociados a inocular cepas de hongos exógenas al territorio. Se limitó así el uso de inoculaciones con hongos comerciales para el desarrollo industrial de la mufa.

Se puede **considerar entonces a los procesos de reconstrucción de la tipicidad territorial, como un proceso de selección dentro de la diversidad actual**. Y esa selección es efectuada a partir de lo que la población considera como típico al momento de arbitrar dicha selección.

Dado que los criterios emergen de los acuerdos logrados durante el proceso de construcción de la IG, estos procesos toman normalmente más de tres o cuatro años y frecuentemente a 6 o más. En ese contexto la composición del grupo de actores convocados van evolucionando y por ende los objetivos parciales (CHAMPREDONDE; BORBA, 2015) y los criterios fijados en los acuerdos. Por ello, consideramos a éstos como procesos abiertos, en el que la direccionalidad resulta de las interacciones de múltiples factores grupales e institucionales propios al proyecto y en un sentido más amplio a aspectos reglamentarios, de mercado, sociales, territoriales, etc.

Una consideración especial se centra en las variable objetivable y subjetiva de la calidad. Además de tomar en cuenta a ambas variables en forma simultánea, es importante también considerar la interacción entre ambas. Es decir, tener en cuenta cómo los cambios en la calidad objetivable influyen en las transformaciones de la calidad subjetiva. Por ejemplo, las nuevas generaciones de caroyenses adaptan su gusto a salames más frescos y de tipo “industrial”. En el sentido contrario variables de la calidad simbólica sobre la implementación de innovaciones técnicas, como por ejemplo la práctica de pelar y conservar un salame maduro envasándolo al vacío, se ve limitada, en gran medida, pues bajo esa modalidad de presentación gran parte de los consumidores lo consideran un producto menos natural.

5 AMENAZAS EN LA CALIFICACIÓN MEDIANTE DO

La definición e implementación de Denominaciones de Origen en los diversos países del mundo, inclusive entre países de la Unión Europea (BARJOLLE; SYLVANDER, 2000, p. 22), conocen una gran diversidad de situaciones. En algunos casos se trata de interpretaciones divergentes de un mismo texto y en otros casos diferencias en la definición de la Denominación de Origen en las legislaciones nacionales.

A pesar de las divergencias en las definiciones y en las interpretaciones de las mismas, se requiere de una convergencia en lo que se entiende por un producto con Denominaciones de Origen para facilitar los reconocimientos de estos sellos entre países.

Nuestro aporte se basa en los trabajos y reflexiones de los profesionales del INAO francés. Estos han formalizado sus aprendizajes en conocimientos científicos lo cual nos permite aportar mayor objetividad a la definición de un producto que merece beneficiar de una DO.

Las divergencias de interpretación y en algunos casos la escasa capacitación de los funcionarios públicos y actores privados en esta temática, relativamente reciente para el continente americano, generan ciertas amenazas en los procesos de reconocimiento de productos locales mediante Denominaciones de Origen. Un riesgo asociado a la diversidad de criterios y por ende a la heterogeneidad de productos engaño al consumidor (BARJOLLE; SYLVANDER, 2000, p. 40).

En este contexto, identificamos algunas controversias y riesgos que analizaremos a continuación, a saber, a) reconocer una IGC basándose únicamente en la calidad simbólica, b) considerar como condición suficiente la sola presencia de una característica específica de un producto y c) el riesgo de acelerar la pérdida de tipicidad al construir una IGC.

5.1 EL RECONOCIMIENTO BASADO ÚNICAMENTE EN LA CALIDAD SIMBÓLICA DE LOS PRODUCTOS

Una de las controversias que se observan al analizar el merecimiento de un producto local, para ser diferenciado mediante una IGC (según la definición genérica ADPIC-OMC art 22.1), es el peso acordado al renombre como elemento justificatorio. En Brasil este debate no parece tener lugar puesto que la DO requiere de la presencia de tipicidad territorial y la IP se enmarca en las Indicaciones Geográficas Simples. Por definición esta última no exigen la presencia una calidad objetivable vinculada al territorio.

Los textos que se prestan para el debate son las definiciones genéricas como el Artículo 22.1 de los acuerdos ADPIC¹⁰, en el que expresa que las "Indicaciones geográficas

¹⁰ Sección 3 de la Parte II del Acuerdo sobre los Aspectos De Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC –en inglés TIPS-)

son las que identifiquen un producto como originario del territorio de un Miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación, u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico”.

Algunas interpretaciones de este texto apuntan a que se podría comunicar una Indicación Geográfica Calificada basándose únicamente en la reputación o renombre del producto local. Pero, el hecho de que exista una reputación vinculada al territorio ¿constituye un elemento suficiente para acordar una IGC a un producto dado?

Desde nuestra óptica no constituiría un elemento suficiente para justificar una IGC, puesto que puede existir un cierto renombre sin que existan necesariamente elementos objetivables que complementen este componente de la calidad.

Por ejemplo, una primera situación es la de un territorio conocido como centro de producción de determinado producto, y la asociación entre el producto y el territorio de procedencia se debe a la presencia sostenida de dicha actividad productiva en el territorio y a su importancia económica, social o cultural. Inclusive se dan situaciones en las que se asocia al territorio con productos “de calidad”. Sin embargo, el territorio no genera un producto con “una” calidad específica sino con varias calidades.

Esta situación fue descripta para cuencas lácteas con renombre como Villa María, Rafaela o Suipacha, en Argentina, territorios asociados a la producción de lácteos y en particular de quesos. En estos territorios encontramos distintos tipos de quesos, muchos de ellos de excelente calidad, pero no se encuentra un producto con calidad específica capaz de ser identificado como único, y diferente a los producidos en otros territorios. Decimos entonces que estos quesos tienen un fuerte anclaje territorial, inclusive asociando al renombre de los productos con el territorio, pero que no presentan la tipicidad territorial que requiere una Indicación Geográfica Calificada (como la exigida en la normativa argentina).

Otra situación que debe ser considerada es la descripta en Champredonde y Muchnik (2012), en el que se muestra una evolución diferencial entre la calidad objetivable y la calidad simbólica de un producto local. En este tipo de casos, el producto puede conservar el renombre pero haber perdido su tipicidad, por ejemplo, por una incorporación indiscriminada de insumos industriales y tecnologías exógenas. En países europeos, existen productos que por ajustarse a las normas europeas han perdido gran parte de los rasgos que los convertían en únicos. En ese caso, diferenciar a los productos modernos sin rasgos de tipicidad (pero frecuentemente adaptados a las normativas sanitarias) mediante una I.G.C. y basándose solamente en el renombre, puede inducir a confusión.

En el marco de la construcción de una IGC, el principal problema que se presenta cuando la calidad comunicada es únicamente la simbólica, se puede expresar en la siguiente pregunta: ¿Cuáles son las referencias concretas a partir de las cuales los actores involucrados en el proyecto pueden acordar las características que definen la tipicidad territorial del producto local?

Por ejemplo, en un territorio poblado a partir de distintas corrientes migratorias, en el que tradicionalmente se elaboran salames tanto picado fino, como picado grueso, con ingredientes muy variados como por ejemplo carne de cerdo pura o en otros casos con mezcla de carne de cerdo y carne vacuna, en la que se utilizan especias muy diversas según recetas italianas, españolas, alemanas u otras, con productos de tamaños y formas muy diversos, con

días de maduración muy variables, etc. En dicho territorio la actividad de elaboración de salame y otros chacinados puede tener una larga presencia, e inclusive ser muy conocidos por la diversidad y calidad de sus productos, por lo cual el territorio sería identificado con esas actividades productivas. Esta diversidad de insumos y de procesos, determinan una gran diversidad de perfiles sensoriales de los productos locales. En ese caso ¿Cómo harían los actores locales para acordar “una” calidad, es decir “un” producto cuyo aire de familia sea reconocido y asumido por la población en su conjunto?

En este tipo de casos en países como Brasil se pueden utilizar sellos de calidad como una IP o una Marca Colectiva que comunique el anclaje territorial de los productos. Pero no se dispondría de elementos objetivables para acordar las características principales que definen a la tipicidad territorial del producto local. Casos evocados como el de los quesos de Villa María o de Rafaela (en Argentina), en los que se encuentran diversas variedades de quesos, que además se pueden encontrar fuera de estos territorios, se enmarcaría en la situación descripta.

5.2 CONSIDERAR SÓLO LA PRESENCIA DE UNA CARACTERÍSTICA ESPECÍFICA COMO PRUEBA SUFICIENTE

La tipicidad territorial fue descripta como la presencia de “una” calidad específica, originada por factores humanos y medioambientales. En este punto es interesante asumir que sin factor humano, en el caso de los alimentos y artesanías, la tipicidad no es sostenible en el tiempo.

Esta problemática la podemos traducir en preguntas como la siguiente: asumiendo que un producto tiene una característica determinada, debido a la incidencia de las condiciones medioambientales locales. Por ejemplo, la presencia de características como la concentración de azúcares en un fruto. ¿Qué pasaría si el cambio climático o transformaciones en las condiciones locales de producción (por ejemplo cambio en el sistema de riego o de drenaje que modifican la salinidad o en el ph del suelo, etc.) inciden directamente en la tasa de azúcares de esa fruta?

La tipicidad territorial de un producto es entendida aquí como una construcción humana, en la que existen múltiples interacciones entre las condiciones locales de producción, las prácticas de producción/elaboración y consumo y eventualmente alguna genética particular. Por ello, basarse únicamente en el resultado de un análisis físico o químico, sin comprender la incidencia de las interacciones entre los factores humanos (fundamentalmente culturales) y los componentes biofísicos, puede conducir a determinar particularidades que no sean producto de una construcción y reconstrucción localizada.

Desacoplar la calidad objetivable de la calidad simbólica, puede constituir un desacople entre el componente humano y el físico-biológico de la producción/ transformación/ elaboración. Eventualmente puede conducir a reconocer características que no sean reproducibles en el tiempo ante algún cambio biofísico.

Encontramos también situaciones como la del Aceite de Oliva del sudeste bonaerense (Argentina), producción relativamente reciente en la región y en la que se logra una excelente calidad. Esta calidad está referida a los estándares internacionales. Pero los principales factores que determinan esa calidad, como la genética de los olivos o las prensas y demás herramientas e instalaciones utilizadas en la elaboración de aceites, fueron introducidos mayoritariamente en los últimos quince años.

En este contexto, si presentara alguna característica particular en el aceite, frente a producciones de otras regiones del país o del mundo, ésta podría deberse principalmente a la influencia del medio ambiente local, como por ejemplo características de los suelos, amplitud térmica, temperatura, exposición al sol, etc. ¿Qué pasaría entonces con esa característica particular del aceite de oliva ante cambios climáticos? Si se debiera únicamente a factores naturales, sería difícil obtener esa misma calidad a lo largo del tiempo, dado que no existen factores humanos que participen en la génesis de esa singularidad.

Conservando el mismo ejemplo, si nos referimos a los aspectos simbólicos, sería difícil calificar a este producto como típico de la región pues aún no ha sido incorporado en la identidad territorial de la población local.

5.3 CONTRIBUIR A LA PÉRDIDA DE TIPICIDAD O DE DIVERSIDAD

Abordar la tipicidad territorial como una reconstrucción situada (en el tiempo y en el espacio), que involucra a determinados actores con interés legítimo, nos conduce a considerar las implicancias que tiene la composición del grupo humano convocado en cada proyecto y a los acuerdos que éstos van logrando (SAINTE MARIE y otros, 1995). La importancia de esta selección reside en el hecho que una composición sesgada del grupo de productores/elaboradores involucrados en el proyecto puede conducir a la marginación de algunas variantes del producto típico, acelerando así procesos de pérdida de tipicidad territorial.

En distintos países se observa una tendencia a la disociación sistemática de normas técnicas y de las variables objetivables. Esto conduce a la imposición de normas, legislaciones que marginalizan a parte de los elaboradores inmersos en la cultura técnica local. En algunos casos puede existir hasta una exclusión de las producciones tradicionales y del producto típico, en contextos en los que se imponen normas sanitarias y/o comerciales inadaptadas a la realidad de producciones locales.

Concretamente, estos procesos conducen a una utilización de insumos, herramientas exógenas al territorio y/o de procesos basados en conocimientos foráneos, lo que incrementa la marginación de algunas o muchas de las variantes del producto típico. Situación de este tipo ha sido señalada, por ejemplo, en el caso de la Denominación de Origen Tequila, de México (BOWEN y ZAPATA, 2009) o para actividades como la producción artesanal de quesos de leche cruda.

CONCLUSIONES

Partiendo de la clasificación general de las indicaciones geográficas en simples y calificadas, nos interesamos a los requerimientos en términos de calidad para que un producto local pueda beneficiar de una Denominación de Origen. Por definición IGS indican la procedencia de un producto sin comunicar la presencia de “una” calidad específica. En el caso de las IG Calificadas, en Brasil se implementa la Denominación de Origen.

Este sello comunica la presencia de una determinada calidad específica, definida en términos de tipicidad territorial. La tipicidad de un producto es entendida por un lado como la característica de ser propio de un grupo humano de referencia y por otro lado, la propiedad de pertenecer a un tipo y que además es diferenciable de otros productos similares. Referido a un producto propio de un territorio y con una calidad específica generada a partir del vínculo con su territorio, se denomina tipicidad territorial.

Este concepto permite analizar al proceso de génesis de la calidad específica vinculada al territorio, a partir de la interacción entre factores humanos tales como herramientas e instalaciones construidas tradicionalmente para la producción, elaboración y maduración de los productos, (eventualmente) una determinada genética, saberes y prácticas compartidas por los miembros de la comunidad local. También las creencias y reglas de funcionamiento, las cuales limitan el abanico de prácticas y de calidades obtenidas, es decir de lo que se considera como bueno y lo que no.

Estos factores humanos interactúan con el medio agroecológico local, adaptando las prácticas a las variaciones normales de la naturaleza. Interactúan también con la genética de las especies, modelándolas y generando en algunos casos biotipos locales.

Se considera a las interacciones complejas entre la comunidad local y su territorio, en el proceso de construcción de una calidad específica, como una construcción lograda a través de generaciones, sin que ello haya sido un objetivo colectivo. Se da en el contexto de la evolución de la cultura local. Esto nos aleja de la visión de demostrar por un lado la presencia histórica de una producción y de un producto en el territorio y por otra parte de la existencia de ciertas características particulares.

Si bien existen conceptos como los de tipicidad territorial y el de *terroir*, desarrollados por investigadores y por actores involucrados en este tipo de procesos de diferenciación, persisten algunos debates en torno a qué productos pueden beneficiar de una IGC. Estos debates surgen de la interpretación de los textos que orientan y regulan su implementación.

En nuestro análisis hemos abordado el debate sobre acordar una IGC a un producto apoyándose únicamente en el renombre del mismo. Nuestra reflexión apunta a señalar que no siempre existe una calidad objetivable específica asociada al renombre de un producto o producción local. El caso de los quesos de Villa María o de otros territorios en los que la producción láctea se encuentra anclada fuertemente sirvieron para mostrar que estos territorios pueden ser portadores de una imagen positiva para algunos productos locales, pero sin que éstos presenten “una” calidad particular, identificable y diferenciable.

En otros casos, productos caracterizados en épocas anteriores por su renombre y la presencia de una tipicidad territorial, sufrieron una fuerte pérdida de las especificidades en cuanto a los insumos, herramientas, prácticas de producción/elaboración y características específicas, a partir de una incorporación masiva de insumos y tecnologías exógenas. Estos procesos no se correlacionaron con una pérdida de la imagen del producto. Basarse únicamente en el renombre del producto asociado a un territorio, sería insuficiente en el contexto moderno para diferenciarlo mediante una IGC.

En todo caso, cualquier iniciativa que se base únicamente en el anclaje territorial de un producto, se enfrentará con la dificultad de encontrar elementos concretos a partir de los cuales generar acuerdos sobre cómo es y cómo se obtiene el producto típico. Y generar un sello sin un sustento concreto para la diferenciación del producto podría ser entendido como un engaño al consumidor.

Un debate similar, pero centrado únicamente en la calidad objetivable, concierne a la prueba técnica como único elemento demostrativo de la presencia de tipicidad territorial. En este caso, hemos evocado que la calidad específica de un producto con tipicidad territorial resulta de una construcción humana, en un contexto cultural y territorial dado. En ese sentido, una prueba técnica puede venir en apoyo de los debates entre los actores involucrados en la construcción de una solicitud de reconocimiento, pero de ninguna manera constituir una prueba unívoca de la tipicidad de un producto local.

Si nos remitimos a los casos en los que se demuestra solamente un vínculo entre determinadas características del medio biofísico local (suelo, determinados componentes del clima, vegetación, exposición al sol, o las combinación de algunos de ellos) mediante una prueba técnica, se corre el riesgo de centrar la diferenciación en características que pueden desaparecer o mutar de la mano de fenómenos como el cambio climático o de modificaciones locales del medio ambiente.

Considerar a la tipicidad territorial como una construcción histórica y una reconstrucción situada, permite comprender la presencia de factores culturales en su génesis y de la presencia de competencias de los actores locales para gerenciarla.

Ponemos entonces el acento sobre el hecho que la tipicidad territorial es una reconstrucción de lo que entienden hoy como típico los actores con interés legítimo y en un espectro más amplio la comunidad local, en función de los elementos que aporta el pasado. Ésta resulta del logro de acuerdos entre los actores con interés legítimo que van participando en el proyecto. En procesos que normalmente duran más de cuatro años, la composición de actores puede ir cambiando, las investigaciones desarrolladas en apoyo del proyecto van aportando nuevos elementos... en definitiva, se trata de una construcción abierta y situada.

La calidad específica y los componentes del proceso de producción/elaboración permitidos, resultan de los acuerdos logrados durante el transcurso del proyecto. De igual manera, la delimitación del territorio resulta de acuerdos entre estos actores. Inclusive los protocolos de producción y hasta la delimitación de una DO pueden ser sometidos a revisiones periódicas.

El carácter de situado en el tiempo y en el espacio de un proceso de diferenciación mediante una DO nos conduce a tomar conciencia de su carácter de construcción humana. Y por ende, de sus posibles imperfecciones. Por ejemplo, hemos alertado sobre la amenaza que

podría representar una selección en favor de los productores/elaboradores más competitivos o que se ajustan mejor a las normativas sanitarias y comerciales.

En algunos casos, este tipo de selecciones pueden acelerar los procesos de pérdida de tipicidad del producto y su desanclaje del territorio y en otros a una pérdida acelerada de la biodiversidad y de herramientas e instalaciones típicas del territorio.

BIBLIOGRAFÍA

BOWEN, S.; ZAPATA, V. A. Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila. **Journal of Rural Studies** 25, Ed. Elsevier, p 108–119. 2009.

CANEL, R. et al. Micoflora superficial de salames producidos en Colonia Caroya en época invernal y estival. **26 Congresso Brasileiro Microbiologia**. Foz de Iguazú/Brasil, Oct. 2011 (Publicado en p. 97 - Libro de resúmenes).

CARDUZA, F.; CHAMPREDONDE, M.; CASABIANCA, F. Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina. **VI Congreso Internacional Sistemas Agroalimentares Localizados**. “Os SIAL face às oportunidades e aos desafios do novo contexto global. Florianópolis, Brasil, 22 a 24 de mayo 2011.

CASABIANCA, F. et al. Terroir et Typicité: deux concepts-clés des Appellations d’Origine Contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles. **Actas del International Symposium "Territoires et Enjeux du Développement Régional"**, Lyon, Francia, 2005.

CHAMPREDONDE, M.; BORBA, M. **Diferenciar productos locales contribuyendo al desarrollo territorial**. Montevideo/Uruguay: Ed. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2015. Disponible en: <<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/126011/1/Libro-DiferenciarProductosLocales.pdf>>.

CHAMPREDONDE. M. La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina. En: FROEHLICH, J. M. (Org.) **Desenvolvimento Territorial. Produccion, Identidade e Consumo**. Ijuí (RS): UNIJUI, 2012. p. 119-165.

CHAMPREDONDE. M.; MUCHNIK, J. A Constructivist View on the Quality of Food: Argentinean Experiences. En: ARFINI, F; MANCINI, M. C.; DONATI, M. **Local Agri-food Systems in a Global World: Market, Social and Environmental Challenges**. Cambridge/Reino Unido: Ed. Cambridge Scholars Publishing, 2012. p. 215-243. Disponible en: <<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/126011/1/Libro-DiferenciarProductosLocales.pdf>>

DELFOSSÉ, C. La localisation de la production fromagère : évolutions des approches géographiques. **Revista Géocarrefour**, v. 81/4. Edited by Association des amis de la Revue de Géographie de Lyon, 2006. Disponible en: <<http://geocarrefour.revues.org>>.

HIRCZAK, M. **La co-construction de la qualité agroalimentaire et environnementale dans les stratégies de développement territorial**. Une analyse à partir des produits de la Région Rhône-Alpes. Grenoble/França: Universidad Joseph Fourier, 2007 (Tesis de Doctorado).

POULAIN, J-P. Mutations et modes Alimentaires. En PAILLAT, M. **Le mangeur et l'animal**. Mutations de l'élevage et de la consommation. Paris: Ed. Autrement, 1997. p. 103-120. (Coll. Mutations/Mangeurs, n. 172).

SAINTE MARIE C. et al. La Construction Sociale De La Qualité. Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée "Brocciu Corse. En NICOLAS, F.; VALCESCHINI, E. (éds). **Agroalimentaire: une économie de la qualité**. Paris: INRA - Economica, 1996.

SCHIAVONE, E. Indicaciones Geográficas. **Derechos intelectuales**, Buenos Aires: Editorial Astrea, n. 10, p. 13-38, 2003.

SYLVANDER, V.; MELET, I. **Marchés des produits de qualité spécifique et conventions de qualité dans quatre pays de la C.E.E.** Enquête de consommation. Toulouse: INRA/ESR, 1992.

VEDEL, A.; CHARLES, G.; CHARNAY, P.; TOURMEAU, J. 1972. **Essai sur les dégustations de vin – S.E.I.V.** Mâcon, 1972 (p. 24, c 4.3.2. typicité et originalité).

Artigo recebido em: 01/04/2016

Artigo aprovado em: 08/04/2016