



Indicación geográfica y denominación de origen

Alternativas para agregar valor a la miel

Italo Mariotti C.

Ingeniero Agrónomo

email: imariotti@odepa.gob.cl

Anualmente, a nivel mundial, se comercializan alrededor de 450 mil toneladas de miel, donde el aporte de Chile a esta cifra es de entre siete y once mil toneladas. A pesar de que estas cifras pueden cambiar año a año, al analizar la realidad de manera global, resulta evidente que la participación en términos de volumen que tiene nuestro país es marginal y, por lo tanto, el riesgo de verse afectado por cambios en la oferta mundial de países relevantes es alto. Ante este escenario, la diferenciación y el agregar valor a la producción surgen como alternativas para sobrellevar de mejor manera los cambios en el mercado, alejando a la miel de su condición de *commodity* o simple ingrediente usado para la elaboración de otras mieles.

Una alternativa que permite agregar valor a un producto es certificar su origen mediante la Indicación Geográfica (I.G.) o la Denominación de Origen (D.O.). El presente reporte corresponde a una revisión de la normativa europea en que se enmarcan estas formas de protección, donde se abarcan aspectos tales como la normativa legal involucrada en dicha denominación, además de otras aristas que no necesariamente están soportadas en leyes, pero que, al momento de presentar el producto al consumidor, son incluso tan relevantes como la normativa legal. Por último, se presentan algunos ejemplos de mieles con indicación geográfica y con denominación de origen en el mundo, que el lector podrá revisar más en detalle si así lo desea.

Si bien en Chile actualmente no existen mieles protegidas, dado el contexto internacional y lo valorado de este atributo por los consumidores extranjeros, ésta parece una alternativa digna de ser evaluada.

Marco regulatorio: el caso de la Unión Europea

El cuadro N°1 muestra las clasificaciones que otorga la Unión Europea (UE) bajo este contexto. Estas clasificaciones fomentan la diversidad de la producción agrícola. Además, protegen el nombre de los productos del mal uso y de la imitación. Finalmente, ayudan a los consumidores brindándoles información sobre las características específicas de los productos.

La diferencia entre una indicación geográfica protegida y una denominación de origen protegida es que esta última, además de corresponder a productos producidos en un lugar geográfico determinado, considera otros factores característicos del lugar de origen, como por ejemplo factores humanos y culturales, además de técnicas y tradiciones de elaboración específicas.

Es importante señalar que la UE publicó en el mes de diciembre de 2012 el **Reglamento 1151/2012**, en el cual se simplifican los sistemas de protección de los distintos productos y el proceso de inscripción.



Cuadro N°1 Marco regulatorio de la UE para la protección de productos.

	<p>Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Productos con esta denominación deben ser producidos, procesados y preparados en un determinado medio ambiente geográfico y deben tener cualidades o características únicas de los factores naturales y humanos exclusivos a esa área. Un ejemplo es el queso <i>Roquefort</i>.</p>
	<p>Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) Los productos con esta designación llevan el nombre de la zona geográfica determinada en la que se producen y tienen una reputación, características o ciertas cualidades atribuibles a esa zona geográfica. Un ejemplo es el <i>aceto balsámico di Modena</i>.</p>
	<p>Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.) Este tipo de registro, también conocido como Certificación de Características Específicas, se refiere al carácter tradicional de los productos alimenticios y agrícola,s ya sea por su composición o por su forma de elaboración, en lugar de su origen. Un ejemplo es el queso <i>Mozzarella</i>.</p>

Condiciones de la indicación geográfica y denominación de origen protegida

De acuerdo a la Comisión de Desarrollo Rural de la UE, para reconocer la protección de productos de países que no pertenecen a la comunidad, el primer paso es que dicha protección esté debidamente registrada en el país de origen. Una vez se cumpla esta condición, entonces se debe hacer la respectiva solicitud a la comisión europea correspondiente.

Para el caso de las mieles ya protegidas, o en proceso de protección en Europa, existen los llamados "Pliegos de condiciones", en los que se detallan todos los puntos a ser considerados para otorgar la protección a un producto. Estos pliegos abarcan aspectos tales como la denominación biológica de la miel, características físico químicas y organolépticas, ubicación geográfica, método de elaboración y envasado, entre otros.

En términos generales, tanto para mieles con D.O.P. o I.G.P. se consideran los siguientes criterios de producción:

- El producto debe ser de alta calidad.
- No puede contener miel importada.
- No debe contener ningún tipo de aditivo.
- El contenido de agua debe ser menor a 20%.
- No debe ser reprocesado o cambiado de su envase original.

Un ejemplo es el "Pliego de condiciones de la Miel de Tenerife", que Ud. podrá revisar más en detalle accediendo al siguiente [link](#).

La importancia de un ente regulador

La existencia de un ente regulador formado por los mismos apicultores es una característica que se repite en la mayoría de los productos con protección que existen en el mundo. Este organismo es quien certifica la conformidad de las mieles amparadas bajo esta denominación y lleva registros de productores, centros de extracción y envasado y cualquier otro agente que participe en la cadena de producción. También realiza una labor de fiscalización permanente. En el caso de la Miel de Tenerife,



el consejo regulador lleva registro de contraetiquetas numeradas, que permiten un mayor control y facilitan la fiscalización del cumplimiento de normas.

Actividades de promoción

Tanto la obtención de la I.G. como de la D.O. va acompañada de otras actividades igualmente relevantes, como son estrategias de marketing y difusión de las cualidades del lugar de producción y otros factores relacionados que se traduzcan en hacer más atractivo el producto.

Una labor comercial activa, que incluya la creación de un sitio web, participación en ferias internacionales y otras actividades de difusión, son necesarias para mostrar al consumidor los nuevos atributos del producto. Lo importante es generar un vínculo entre el consumidor y la historia y tradición que acompañan al producto, lo que finalmente lleva al consumidor a preferirlo. Es necesario tener en cuenta que este tipo de actividades no son de resultado inmediato y se debe pensar en un plan de mediano a largo plazo. Una ventaja es que, al ser un atributo de un conjunto de apicultores, permite aunar esfuerzos, lo que disminuye los costos asociados a dicha iniciativa.

Cambios en la estructura de producción y en el canal de venta

La obtención de una protección de origen lleva implícito el desafío de vender el producto fraccionado, en un envase con etiqueta propia que llegue directo al consumidor final. Respecto de lo anterior, es necesario que un grupo de apicultores que decida contar con dicha protección, deba considerar la inversión en equipos de envasado. Además, debe considerar la creación de una plataforma comercial, con importadores, compañías navieras, agentes de aduana, que le permita llegar con su producto directamente al consumidor final. Esta tarea también puede ser delegada a un tercero que la posea. Una alternativa es la venta de estas mieles mediante una plataforma web, lo que cada vez se ve con mayor frecuencia en internet.

Ejemplos de mieles protegidas

De acuerdo a la base de datos de registros de origen de la Unión Europea (**DOOR**), el cuadro N°2 corresponde a algunos ejemplos de mieles que poseen algún tipo de protección. Haciendo clic sobre el nombre de cada miel podrá encontrar información más detallada.

Cuadro N°2 Ejemplos de mieles con protección inscrita en la Unión Europea.		
País	Tipo de protección	Nombre
Italia	D.O.P.	Miele delle Dolomiti Bellunesi Miele della Lunigiana
Francia	D.O.P.	Miel de sapin des Vosges Miel de Corse
	I.G.P.	Miel de Provence Miel d'Alsace
España	D.O.P.	Miel de Granada Miel de La Alcarria Miel de Tenerife
	I.G.P.	Miel de Galicia
Luxemburgo	D.O.P.	Miel - Marque nationale du Grand-Duché de Luxembourg
Portugal	D.O.P.	Miel de Barroso Mel do Parque de Montezinho



Un ejemplo de Denominación de Origen Protegido: Miel de La Alcarria (www.mieldelaalcarria.org)

La Alcarria es una localidad española ubicada a 60 km al noreste de Madrid que comparte municipios entre las provincias de Guadalajara y Cuenca. Corresponde a una zona típica mesetaria con clima continental y vegetación de plantas aromáticas que constituyen la base de la alimentación de las abejas. La Consejería de Agricultura de la comunidad autónoma de Castilla - La Mancha reconoció oficialmente la denominación de origen de la Miel de La Alcarria en noviembre de 1992.

La zona de producción de miel coincide íntegramente con la zona de envasado. Los productores de miel se encuentran asociados en la Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Miel de La Alcarria.

La importancia de la Tradición: "Miel de La Alcarria grita el mielero que recorre toda España y el mundo entero"

La miel de La Alcarria es conocida desde el siglo XVII. En esa época existían los vendedores de miel de La Alcarria. Su forma de vender era de casa en casa. Recorricn las calles gritando "¡De La Alcarria, Miel...!". Como muestran las imágenes N°1 y N°2, la tradición de los mieleros de La Alcarria se conserva actualmente.



Imagen N°1: Estatua de Mielero siglo XVII



Imagen N°2: Mieleros, España año 2010

Un aspecto importante es que La Alcarria no es una marca comercial. Existen varias marcas comerciales que se encuentran amparadas en la D.O.P. de La Alcarria. Estas marcas, al igual que las empresas envasadoras, se encuentran debidamente registradas y son controladas periódicamente por el Consejo Regulador. Ejemplos de marcas comerciales con D.O.P. de origen se muestran a continuación en las imágenes N°3 y N°4.



Imagen N°3: Apimón, Oro de Castilla



Imagen N°4: Miel Cruz Real



Proceso de Denominación de Origen en Chile

En Chile, el Ministerio de Economía, a través del Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INAPI), es el ente encargado de otorgar las indicaciones geográficas o denominaciones de origen a los productos chilenos. El marco regulatorio está descrito en la Ley 19.039 de Propiedad Industrial. En el sitio web www.inapi.cl se puede encontrar información detallada de cómo presentar un producto para obtener una denominación de origen (D.O.) o indicación geográfica (I.G.).

Además, el Gobierno lanzó el proyecto "Sello de Origen", que busca fomentar y utilizar estos sellos, para beneficio de los productores y de los consumidores a quienes se les asegura la procedencia y calidad del producto. Más información en www.sellodeorigen.cl.

Comentarios finales

La protección de origen o indicación geográfica es una alternativa de diferenciación que permitiría obtener mejores retornos y sobrellevar de mejor manera los cambios en las condiciones de mercado. Chile tiene un potencial ampliamente descrito en este sentido, debido a la existencia de zonas productivas con características factibles de diferenciar. Además posee una amplia gama de especies endémicas, condición que favorece este proceso.

Uno de los objetivos históricos del rubro apícola chileno es pasar de la venta de miel a granel a la venta de miel fraccionada. Esto conlleva esfuerzos adicionales en términos de marketing. Sin embargo, la obtención de una D.O. o I.G. sería un paso que facilitaría el cumplimiento de dicho objetivo y ayudaría a la sustentabilidad del negocio en el largo plazo.

Como alternativa de financiamiento, existen en Chile fondos públicos concursables diseñados para financiar iniciativas tanto de obtención de la protección geográfica como el resto de las actividades de promoción asociadas.

El sector apícola chileno puede aprovechar y potenciar su nivel de organización para concretar estas iniciativas, ya que un punto clave para lograr el éxito es la organización de todos los actores del proceso.