



**Proyecto FAO TCP/RLA/3211:
"Calidad de los alimentos vinculada con el origen y las tradiciones en
América Latina"**

Informe Taller Nacional

***"Condiciones para el uso efectivo de las Denominaciones de Origen
como herramientas para competir en el mercado"***

Lima, 8 de noviembre 2011

Angela Díaz Montoya
Consultora Nacional - Perú

24 de marzo de 2012

Índice

1. Introducción	1
2. Metodología	1
3. Resultados	2
3.1. Participantes	2
3.2. Inauguración	2
3.3. Presentaciones	3
3.4. Mesa redonda	8
4. Conclusiones y Aprendizajes	10
5. Anexos	11

Listado de Anexos

Anexo 1	Programa del Taller Nacional
Anexo 2	Diseño gráfico de los materiales del Taller Nacional
Anexo 3	Relación de Participantes

Nota: Todas las presentaciones realizadas en el Taller Nacional se encuentran disponibles en un CD del Taller y en el sitio Web: <http://www.foodquality-origin.org/inicio/es/>

SIGLAS

AGRORURAL	Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural - MINAG
AIDECA	Centro de Innovación y Tecnología - AIDECA
AU	Autorización de Uso
CEPES	Centro Peruano de Estudios Sociales - CEPES
CdA	Carta de Acuerdo
CR	Consejo Regulador
DECAL	Asociación de Desarrollo de Capacidades Locales
DO	Denominación de Origen
DSD	Dirección de Signos Distintivos - INDECOPI
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
INDECOPI	Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual
MINAG	Ministerio de Agricultura
PROMPERU	Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – MINCETUR (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo).

1. INTRODUCCIÓN

En el marco de las actividades previstas realizar en el Proyecto “Calidad de los Alimentos vinculados con el origen y las tradiciones en América Latina”, se consideraban realizar 2 talleres de alcance nacional. El 1er Taller Nacional, se realizó en la región Ica (setiembre 2011), lugar geográfico donde se encuentra otorgada la Denominación de Origen (DO) Pallar de Ica y donde se viene ejecutando el caso piloto del proyecto.

El Segundo Taller Nacional se denominó: “Condiciones para el uso efectivo de las Denominaciones de Origen como herramientas para competir en el Mercado”, siendo sus objetivos brindar información sobre las DO, socializar la situación de las 8 DO en el Perú, y revisar que aspectos son necesarios para que los productos con DO se articulen al mercado.

Este taller buscó transmitir, a los productores y profesionales de instituciones ligadas al tema, que el éxito comercial de los productos con DO no basta con la protección jurídica (registro ante INDECOPI), sino que se requiere desarrollar estrategias y/o acciones para insertarse en el mercado, teniendo como un elemento base la calidad controlada de sus productos.

La organización de este 2do Taller fue asumido por la contraparte nacional del proyecto: INDECOPI y la consultora nacional del proyecto. Este taller fue posible gracias al apoyo y trabajo conjunto de las siguientes instituciones:



El Taller se desarrolló el día martes 8 de noviembre 2011, en el Auditorio Principal de INDECOPI, Lima, Perú. Contando con la participación de 54 personas.

2. METODOLOGÍA

Metodología en la realización del taller:

El programa del Taller consideró realizar exposiciones durante la mañana y trabajar una mesa de diálogo durante la tarde. Al tener el taller una apretada agenda, los comentarios y discusiones, se centralizaron en el momento de diálogo por la tarde. El Programa del Taller se presenta en el Anexo 1.

Los temas desarrollados durante el taller estuvieron relacionados a revisar las experiencias asociativas de las DO de Pisco, Maíz Blanco Gigante y Pallar de Ica, presentar aspectos conceptuales sobre las DO, y a presentar condiciones necesarias para que los productos con DO se articulen al mercado. La mesa de diálogo de la tarde, consideró trabajar uno de los temas más sensibles, las alternativas de acceso al mercado para los productos con DO.

Metodología en la organización del taller:

La responsabilidad de la organización del taller fue asumida por INDECOPI, como contraparte nacional del proyecto, para ellos se contó con un equipo conformado por profesionales de la Dirección de Signos Distintivos, y Cooperación Internacional de esta institución, la consultora nacional del proyecto y apoyo secretarial.

La convocatoria al taller fue realizada por INDECOPI y FAO. Para ello se elaboraron cartas de invitación a cada participante de las siguientes instituciones: Ministerio de Agricultura, AGRORURAL, Ministerio de la Producción, Universidad Agraria La Molina, Centro Internacional de la Papa, ONUDI, IICA Perú, AIDECA, Municipalidad de Villa Rica, Gobierno Regional de Lambayeque, Alianza para el Aprendizaje, DECAL, los representantes de las 8 DO del Perú, FAO, e INDECOPI.

Entre los materiales elaborados y entregados a los participantes se encuentran: carpeta del evento, un CD con información de las presentaciones realizadas, certificado de participación, y como material impreso se entregó la Guía “Uniando personas, territorios y productos” – FAO-SINERGI, 2010. En el Anexo 2, se muestra el diseño gráfico realizado para los materiales entregados. Al finalizar el Taller se hizo entrega a los participantes de su certificado por participación, y de un CD con las exposiciones.

3. RESULTADOS

3.1. Participantes

Participaron del Taller 54 personas, de los cuales la mayoría (41%) provino de Instituciones Públicas vinculadas e interesadas en el tema: MINAG, AGRORURAL, Ministerio de la Producción, INDECOPI, y Promperú, el 28% fueron productores y representantes de las 8 DO del Perú: Maca Junín Pasco, Pallar de Ica, Pisco, Chulucanas, Café Villa Rica, Café Machu Picchu Huadquiña, Maíz Blanco Gigante Cusco y Loche de Lambayeque. Además se contó también con la participación de representantes de Instituciones privadas como Alianza para el Aprendizaje, Aideca y Cepes; y representantes de DECAL (ONG con la cual se está trabajando el caso piloto de este proyecto). Acompañaron también el taller representantes de organismos internacionales: FAO e IICA; y finalmente participaron también 2 medios de prensa escrita local (Diarios Gestión y La República). La relación de participantes se presenta en el Anexo 3.

3.2. Inauguración

El Taller contó con las palabras inaugurales del representante de la FAO en Perú (a.i.), el Dr. Valdir Welte, y de la Dra. Patricia Gamboa, Directora de la Dirección de Signos Distintivos de INDECOPI.

La Dra. Gamboa, resaltó que si bien las DO, son una herramienta que permite la protección jurídica de un producto, ésta no es suficiente para lograr el éxito en el mercado, para ello se requiere que existan productores organizados capaces de velar por la calidad del producto.

El camino recorrido por los productores y artesanos en el Perú, ha permitido lograr el reconocimiento de ocho DOs en el Perú. Sin embargo, aun queda un camino importante por

transitar en dos temas fundamentales: asociatividad y calidad. Este taller especialmente busca rescatar estos temas, presentando diferentes puntos de vista respecto a los mismos “Confiamos que este espacio de intercambio sirva para generar sinergias y seguir avanzando”.

Finalmente, saludó especialmente a los representantes de las ocho DO que se encuentran presentes en el taller, y se agradeció el apoyo de la FAO.

El Dr. Welte, resaltó la importancia del sector agropecuario en el Perú, en cuanto mantiene una tendencia positiva de crecimiento, y da trabajo a un 23% de la Población Económicamente Activa (PEA). Indicó además que la pequeña agricultura es la que sustenta la alimentación del país. Reconoció como un gran potencial para el Perú, la diversidad de sus productos y puso en evidencia que para algunos de estos productos, la DO constituye una forma especial para diferenciarlos. En referencia al tema de DO, la FAO viene desarrollando el proyecto TCP/RLA/3211, en 6 países de la región, y específicamente en el Perú se vienen implementando un caso piloto con pequeños agricultores de la DO Pallar de Ica.

Finalmente, felicitó a los organizadores del Taller Nacional y Regional sobre DO, deseando buena jornada de trabajo y confiando que los resultados serán beneficiosos para los productores de todo el Perú.

A continuación, se presenta en forma resumida los aspectos más relevantes de las exposiciones y de la mesa de diálogo:

3.3. Presentaciones

Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen como herramienta de competitividad. Breve presentación de las ocho Denominaciones de Origen del Perú – Patricia Gamboa. Directora de Signos Distintivos del INDECOPI.

La Dra. Gamboa da inicio a su exposición presentando los conceptos básicos y el marco legal que ampara las DO en nuestro país. Remarcó que en Perú, el titular de la DO es el Estado, y a través de INDECOPI concede las Autorizaciones de Uso (AU)¹ de este signo distintivo. En el año 2004, se estableció que se conformarían los Consejos Reguladores para cada DO otorgada, y que éste sería el organismo responsable de velar por la calidad del producto y al que se le delegaría la facultad de otorgar las AU cuando demuestren solvencia para el control de la calidad del producto con DO.

Señaló que se requiere un gran esfuerzo por parte de los productores en lograr una buena calidad estandarizada de sus productos, con parámetros de control que garanticen su calidad.

¹ La DSD de INDECOPI es la Autoridad Nacional competente para otorgar protección a las DO y conceder las AU. De acuerdo a la Decisión 486 (Régimen Común sobre Propiedad Industrial), las AU de una DO, son otorgadas por un plazo de 10 años (renovable por similar período), a todo productor o asociación de productores, que acredite su calidad como tal y cumpla con los requisitos establecidos en la declaración de protección de la DO. Para la emisión de una AU, se paga una tasa única a la solicitud de la misma (3.25% de UIT).

De conformidad con la Ley Nº 28331 Ley de Consejos Reguladores, éstos tienen funciones específicas (Art 11). En ellos se prevé que INDECOPI puede delegar la facultad de otorgar las AU al CR de una DO, cuando los CR, cumplan con las funciones que le encarga la Ley de CR de manera eficiente, estén consolidados y sean autosostenibles, y demuestren ser capaces de realizar esta función.

Indicando también que este será el resultado de un trabajo asociativo que requiere ser fortalecido a nivel de los productores.

Hizo una breve presentación de las 8 DO que existen en el Perú: Pisco, Maíz Blanco Gigante Cusco, Chulucanas, Pallar de Ica, Café Villa Rica, Loche Lambayeque, Café Machu Picchu Huadquiña, y Maca Junín Pasco.

Finalmente, indicó como principales aprendizajes logrados durante el camino realizado, los siguientes:

- las condiciones de asociatividad de los productores y calidad del producto, deben pre existir al otorgamiento de la DO y cuando no es así, son aspectos claves a trabajar para el éxito de la DO;
- la DO es una herramienta útil para competir en el mercado y ayuda a posicionar el producto trabajado en forma organizada y con calidad (la DO debe ser vista como un medio y no como un fin).

Introducción a la Metodología FAO. Emilie Vandecandelaere. Oficial FAO.

La Dra. Vandecandelaere, comenzó indicando que la DO es una herramienta que puede ser utilizada para el desarrollo rural. Si bien la DO es una herramienta de diferenciación del producto en el mercado y tiene un uso exclusivo para los que la han registrado, ésta considera más que al mismo producto en sí, también su entorno, su territorio. La DO no es solo un signo distintivo con implicancias en el mercado, sino también es un patrimonio natural y cultural, y por ende es una herramienta con potencial para lograr el desarrollo sostenible y brindar beneficios económicos, ambientales y sociales.

Para fomentar el uso de esta herramienta, la FAO propone una metodología que consta de 4 componentes: identificación, calificación, remuneración y reproducción. Considerando que esto es un proceso y que no existe una única forma de transitar este camino, se cuenta con la *Guía FAO "Uniendo personas, territorios y productos"* que permite orientar este trabajo y aprender de otras experiencias y que también trata en detalle esta metodología.

Presentación de los resultados del estudio de la DO Maíz Blanco Gigante Cusco. Gladys Navarro. Alianza para el Aprendizaje Perú.

El estudio se realizó conjuntamente entre AGRORURAL e INDECOPI (durante el año 2011), siendo el objetivo obtener las lecciones del proceso de reconocimiento y obtención de la DO Maíz Blanco Gigante Cusco que permita diseñar y validar un protocolo de intervención a Agrorural. Para ello se hizo un análisis de la cadena productiva y posteriormente una recuperación de la experiencia. Lo interesante de este estudio es que hizo uso de la metodología FAO para la reconstrucción de la experiencia.

Sobre la DO: se pudo observar que no existe una gestión colectiva de la misma, se logró conformar el CR, sin embargo no cuenta con autorización para su funcionamiento, y tampoco nunca se otorgó una AU para esta DO. En la práctica no se utiliza la DO con fines comerciales, y los acopiadores no tienen mayor interés en utilizarla. Las conclusiones del estudio indican que

la obtención de la DO se estableció como una meta que fue cumplida y celebrada; los medianos y grandes productores mantienen su interés, mientras que los pequeños productores y acopiadores no reconocen su utilidad; además las condiciones para la transacción del producto es definida por los comercializadores con limitada participación de los productores. Se observó en este caso que durante las etapas de identificación, calificación, registro no se consideró la reproducción y sostenibilidad, ligada a la rentabilidad del producto.

Las recomendaciones que presentan señalan que para hacer útil la gestión y aplicación de la DO se requiere trabajar en el fortalecimiento institucional, y que es importante brindar información clara a los actores de la cadena sobre las potencialidades y limitantes de la DO.

Comentarios y debate.

Mesa conformada por Patricia Gamboa, Hernando Riveros y Marcelo Champredonde

Los comentarios respecto a estudio de caso de la DO Maíz Blanco Gigante Cusco (MBGC), fueron los siguientes:

Patricia Gamboa, señaló que “el caso refleja justamente los elementos faltantes a los que hice referencia en un principio, recordemos que esta fue la primera DO, y hemos estado haciendo camino al andar, el estudio es importante por que nos permite ver hacia atrás y también hacia el futuro. Aprendimos que la DO brinda la protección jurídica, pero que no es suficiente; también que la asociatividad y la calidad del producto son temas claves para el éxito de la DO”.

Marcelo Champredonde, indicó que si bien no conoce el caso en particular, destaca que no solo es importante que exista un grupo humano detrás de la DO, sino que éste grupo esté organizado y coordine acciones en pro de un objetivo común. Cada proyecto y valorización de un producto requiere de la interacción de muchos actores. Si se rescata el trabajo colectivo como una sinergia de fuerzas en acción conjunta, ahí se puede enmarcar el tema de la DO.

Esta herramienta, va más allá del precio del producto en el mercado, lo que busca es valorizar las propiedades particulares de un producto (identidad, rescatar saberes, formas de vida, paisajes). Si se restringe solo a lo comercial, el resultado puede verse como un fracaso si no se logra un sobreprecio del producto; “a veces se observan los logros en otras dimensiones”.

Hernando Riveros, resaltó la aplicación de la metodología FAO del círculo virtuoso para analizar un caso post DO, ya que ésta permitió identificar vacíos no evidentes.

Reflexionó sobre la flexibilidad de un signo frente a las condiciones que se dan en la realidad. Por ejemplo, en el caso del MBGC, el producto primario es comercializado para varios fines: procesamiento, consumo en fresco y semilla. Sobre este caso en concreto hay riesgos en la reproducción desde el mercado debido a que la DO no es demandada o buscada por los compradores, no hay un reconocimiento económico de la DO y porque el protocolo de calidad exigido por la DO es más exigente que lo que mercado reconoce. Respecto al futuro de la DO como herramienta, se observan dos posiciones que requieren ser revisadas, desde la mirada de Patricia Gamboa de INDECOPI, la DO es una herramienta de gestión empresarial, mientras que Emilie Vandecandelaere de FAO, plantea a la DO como una oportunidad para el desarrollo rural.

Será necesario a futuro continuar fortaleciendo las alianzas con el sector agrícola, y desarrollar capacidades humanas para un tema tan complejo como este.

Comentarios del auditorio:

La **Sra. Palomino**, presidenta de la Asociación de productores de maca, comentó su experiencia para la obtención de la DO Maca Junín Pasco; indicando que cuentan con una asociación de productores, certificación orgánica y marca colectiva, y que a la fecha lo que requieren es contar con el apoyo de instituciones que apoyen a buscar alternativas para consolidar la cadena de la maca.

El Sr. **Carlos la Torre**, Alcalde de Villa Rica, comentó el trabajo que viene haciendo su municipio a favor de la DO Café Villa Rica al relacionarlo con el turismo y el orgullo de los agricultores por su localidad y producto.

Experiencia asociativa de los productores de Pallar de Ica. Orlando Balbín. Coordinador Proyecto Paracas Verde. DECAL.

El Sr. Balbín, presentó la experiencia asociativa desarrollada con los productores de las Asociaciones San Juan de Changuillo y Piedras Gordas en Ica, en relación a las actividades entorno a la DO Pallar de Ica, desarrolladas en el marco del proyecto FAO. Como resultados del fortalecimiento de sus capacidades asociativas, se pudo observar que las asociaciones están interesadas en fortalecer su asociatividad en función del mercado, buscando reformular su estructura organizativa. Además, han implementado cambios productivos para mejorar la calidad del producto y finalmente han comenzado a utilizar herramientas de gestión que los vincula la mercado. Tienen como reto fortalecer sus asociaciones para que en un futuro puedan gestionar su producción y comercializarla en forma conjunta; y tienen como metas futuras trabajar una marca colectiva y posteriormente solicitar su AU para utilizar la DO Pallar de Ica.

Experiencia asociativa del Consejo Regulador del Pisco. Jaime Marimón. Presidente Consejo Regulador Pisco.

El Sr. Marimón relató la experiencia de la conformación del CR del Pisco, señaló que ha sido un largo camino, sobre todo porque la zona geográfica protegida por la DO es extensa e incluye a un gran número de productores, donde la mayoría no se conocen entre sí, y no cuentan con medios de comunicación (teléfono, Internet). Por ello el reto de integrarlos ha sido muy grande.

Actualmente, vienen trabajado el tema de identidad en talleres con los productores. El problema actual es la falta de financiamiento para que opere el CR. A la fecha un grupo de *pisqueros* son los que vienen financiando al CR, pero son conscientes que eso no es sostenible en el tiempo. Por ello, el Sr. Marimón propuso que cuando el INDECOPI transfiera al CR la facultad de otorgar las AU de la DO Pisco, sea el CR el que reciba los recursos económicos que deja de gastar INDECOPI al delegar dicha función. De esta manera el CR podría contar con recursos que contribuyan a su sostenibilidad.

Si bien el Pisco goza del apoyo del Estado, al ser considerado un producto bandera del país, se requiere aun trabajar en comunicación, identidad, asociatividad en intereses comunes que permitan mejorar la implementación de la DO.

Asociatividad. Cesar Soriano. Centro de Innovación y Tecnología - AIDECA Perú.

El Sr. Soriano, comentó sobre la experiencia que tiene AIDECA en el trabajo de formación y asistencia técnica en temas asociativos. Comentó que ellos trabajan el tema asociativo como una gestión empresarial y también apoyan el desarrollo del tema marcas de propiedad asociativas (marcas colectivas). Mostró la experiencia de Textiles en Cajamarca y Olleros en Huarochirí. Para el caso de los textiles mostró la marca desarrollada y las normas de calidad establecidas para el producto.

Normalización de productos agrícolas en el Perú. Rosario Uria. Secretaría Técnica Comisión de Normalización y de Fiscalización de Barreras Comerciales No Arancelarias de INDECOPI.

La Sra. Uria, indicó el procedimiento y las ventajas que se obtienen al contar con Normas Técnicas para los productos. En el caso del sector agrícola peruano, mencionó que nuestro país al ser mega diverso requiere trabajar en la normalización de un gran número de productos que no cuentan con antecedentes normativos; siendo que la finalidad de la normalización es lograr el posicionamiento de los productos peruanos. Mostró finalmente los beneficios económicos obtenidos como resultado del trabajo de normalización del espárrago. Reconoce que en los casos de éxito normativo, la alianza público-privada y la asociatividad han sido factores clave.

Generando innovaciones para el desarrollo de los productos andinos en el Perú: La experiencia de las papas nativas. Miguel Ordinola. Coordinador Proyecto de Innovación y Competitividad de la Papa del Perú (INCOPA) del Centro Internacional de la Papa.

El Sr. Ordinola mostró la experiencia del éxito de la inserción de las papas nativas en el mercado como resultado de un proceso de innovación tecnológico, pero también de innovación institucional, ligado muy de cerca al trabajo de fortalecimiento de capacidades y de desarrollo de herramientas nuevas para gestionar en forma conjunta un producto.

El resultado obtenido muestra que gracias a la innovación fue posible insertar las papas nativas al mercado en mejores condiciones de precio para los productores, siendo también beneficiadas las empresas y consumidores. Durante este trabajo, no se desarrolló el concepto de DO. En la práctica, las papas nativas de por sí tienen un nicho de mercado específico que reconoce sus características de oriundez y procedencia, ya que el nombre del producto así lo indica "*nativas*" (este término indica que el producto es originario y procede de los andes) y por ello tiene un valor. El proyecto manifestó finalmente su interés en trabajar con Marcas Colectivas.

El proceso de exportación y las oportunidades comerciales para los alimentos. Ana Miyagusuku. Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y Turismo. PROMPERU.

La Srta. Miyagusuku, mostró en detalle todo el trámite que se requiere cumplir para exportar productos alimenticios. Hizo mención también de las modalidades que existen actualmente para exportar: simplificada (con trámite directo en aduanas por ventas hasta \$5000 FOB) y de trámite regular (trámite mediante un agente de aduanas por ventas mayores de \$5000 FOB). Señaló que las empresas cuyo interés sea incursionar en las exportaciones de sus productos deberán mínimamente contar con una infraestructura básica, conocer sobre aspectos financieros, y contar con un plan de exportación.

3.4. Mesa redonda: Condiciones para insertar los productos con Denominación de Origen en el mercado.

Panelistas:

Ricardo Solis. Jefe de Producto de Frutas y Verduras de Supermercados Peruanos SA.

Carlos Sugobono. Jefe de Negocios Comerciales de MINKA.

Nelly Achachao. Sub Dirección de Desarrollo de Mercados Rurales. Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural. AGRORURAL.

Moderadora: **Patricia Gamboa.** Directora de Signos Distintivos. INDECOPI.

La Mesa Redonda, moderada por Patricia Gamboa, fue desarrollada con preguntas motivadoras en forma inicial, contando con la activa participación de los asistentes. A continuación se presenta lo trabajado:

- a. ¿Cómo hacer para los productos locales que cuentan con DO se inserten en el Mercado?

Ricardo Solis, mencionó que actualmente en los 4 formatos de tienda que manejan, en los supermercados, se comercializan algunos productos con DO como, el Loche de Lambayeque. Sin embargo, el punto de quiebre para estos productos es el abastecimiento, no hay una abastecimiento constante, y las tiendas necesitan estar abastecidas durante todo el año. Se requiere además, que los proveedores sean formales.

Carlos Sugobono, indicó que el mercado MINKA² incluye técnicas modernas de comercialización y por ello acuden tanto comerciantes como consumidores finales. Respecto a los productos con DO, manifestó que su preocupación está referida a que sus proveedores sean capaces de mantener el abastecimiento del producto en forma sostenida y que cumplan con los estándares de calidad del producto con DO, de manera que los consumidores cuenten con la garantía de que lo comprado tiene las características ofrecidas.

Nelly Achachao, señaló que de la experiencia en el trabajo con productores rurales han visto que los componentes clave para que puedan insertarse al mercado son: la

² MINKA, es un multimercado, donde se expenden una amplia gama de productos, entre ellos los productos agrícolas (verduras, frutas, granos) a bajo precio con buena calidad. (<http://www.minka.com.pe/multimercado>)

asociatividad, la información de mercados, la gestión de la calidad y la promoción comercial. Estos cuatro componentes son básicos a trabajar en el tema de las DO.

- b. Respecto a la participación de Agrorural en apoyo a los productores que cuentan con DO, consultaron si ¿es posible contar con su colaboración para la venta de sus productos?.

Nelly Achachao, respondió que Agrorural en el componente de promoción comercial, apoyan en la gestión y participación en espacios comerciales como en ferias: Expoalimentaria y Mistura, espacios donde sería interesante presentar el concepto DO al consumidor.

- c. En el caso de la DO Maca Junín Pasco, los productores manifestaron su inquietud respecto al reto que tienen para asegurar a los consumidores que el producto final contiene como insumo la maca con DO. En respuesta a esta inquietud, se mencionó que es importante recordar que la maca es un producto que se consume procesado (harina, cápsulas, etc), y que en el producto final es muy difícil saber si el insumo utilizado cuenta con DO. El reto en este caso es fortalecer a los productores con DO para trabajar la trazabilidad del producto Maca Junín Pasco con DO.
- d. Respecto a la DO Café Villa Rica, se comentó que se viene trabajando con el apoyo del gobierno local, y se ha logrado trabajar en forma organizada con los productores en controlar la calidad del producto. Proponen que los productores de las 8 DO trabajen a futuro unidos, de manera que puedan buscar apoyo y ejecutar proyectos en forma conjunta.
- e. En referencia a la DO Café Machu Picchu Huadquiña, los productores indicaron que ellos cuentan con una sólida base organizativa, los productores tienen más de 48 años de experiencia en la producción de café bajo estándares de calidad con certificación orgánica. Han trabajado en difundir la DO, sin embargo lo que está pendiente es la obtención de la AU, por ello solicitaron el apoyo de Agrorural e INDECOPI, para que puedan trabajar en forma coordinada y lograr posicionar su producto con DO. La respuesta dada por Patricia Gamboa de INDECOPI, es que se encuentran en la búsqueda de las entidades públicas que puedan apoyar en la certificación requerida para otorgar la AU.

Al finalizar la mesa redonda, Patricia Gamboa - INDECOPI, hizo una reflexión sobre la evolución de las DO en nuestro país. Mencionó que para las primeras DO (Maíz Blanco Gigante y Pallar de Ica) se puede observar que fueron iniciativas que surgieron del sector público y fue el Estado el que las promovió, sin conocer de cerca el sector y los productores estuvieron ajenos a este proceso.

Por ello, los productores que estuvieron vinculados a las primeras DO otorgadas, no lograron comprender en que consistía la DO otorgada y como gestionarla. En las últimas DO otorgadas, como Café Villa Rica y Café Machu Picchu Huadquiña, se observa una realidad distinta. Estas cuentan con una base organizativa, han trabajado en la calidad comercial del producto, cuentan con certificación para un mercado internacional, conocen del manejo de registros, así como el uso de sellos de calidad; se espera que esto contribuya a una exitosa implementación de la DO y su control.

Un tema pendiente lo constituye la gestión de las Autorizaciones de Uso (AU) de la DO. En la práctica el INDECOPI viene otorgándolas. Sin embargo se considera que las AU serán otorgadas y gestionadas por los Consejos Reguladores (CR) cuando éstos se encuentren consolidados y el INDECOPI les delegue esa facultad. Está aun por definirse los mecanismos y el proceso que seguirá INDECOPI para realizar este trabajo.

Lo que limita grandemente el trabajo de la implementación de las DO, son otros temas estructurales del Perú, que deben ser afrontados por todos los productores, porque son problemas comunes: individualismo (falta asociatividad), la dispersión geográfica, la falta de medios de comunicación, limitado acceso a la información y mercado, entre otros.

Es importante mencionar que el tema de las DO, es un tema relativamente nuevo no solo para los productores, sino también para los consumidores. El éxito de las DO depende del trabajo coordinado de actores públicos y privados involucrados.

4. CONCLUSIONES Y APRENDIZAJES

Durante el Taller hubo aprendizajes a partir de las experiencias de las 8 DO otorgadas en el Perú, así como también reflexiones que permiten tener mayor claridad respecto al camino a seguir con las DO. Dentro de ello destaca lo siguiente:

1. Los profesionales de instituciones públicas y privadas, así como los productores que trabajan en el tema de DO, conocen poco sobre el procedimiento para la implementación y uso de las DO. Sería importante continuar el trabajo de fortalecimiento de sus capacidades en este tema y brindarles acompañamiento técnico en la gestión de la DO.
2. A nivel de productores, se evidenció como una constante que la principal debilidad para la implementación de las DO otorgadas, lo constituye el bajo nivel asociativo de los productores. Solamente el fortalecimiento de las organizaciones permitirá gestionar la oferta conjunta de los productos y serán capaces de definir, cumplir y hacer cumplir los estándares de calidad de sus productos.
3. Las Autorizaciones de Uso de las DO Pisco y Chulucanas, han sido otorgadas hasta el presente por INDECOPI. Se mantiene pendiente definir los mecanismos y proceso mediante el cual el INDECOPI transferirá esta función a los respectivos CR. Es un trabajo que irá desarrollándose en función de la que los CR vayan consolidándose y que las DO sean utilizadas. Queda como tarea pendiente acompañar el fortalecimiento de los CR, sus mecanismos de funcionamiento y sostenibilidad.
4. Constituye una tarea pendiente para el país repensar sobre el rol de las DO respecto al desarrollo rural sostenible. La propuesta de la FAO considera a las DO, más que un signo distintivo con implicancias comerciales, como un patrimonio natural y cultural, y por ende una herramienta para lograr el desarrollo sostenible que brinda beneficios económicos, ambientales y sociales.
5. El mercado y los consumidores conocen muy poco sobre las DO, se requiere trabajar en brindarles información para generar una demanda interna, y por ende el interés de los productores en comercializar utilizando la DO. El sector gastronomía podría ser un aliado clave en este proceso.

5. ANEXO

Anexo 1: Programa del Taller Nacional

Taller Nacional: “Condiciones para el uso efectivo de las Denominaciones de Origen como herramienta para competir en el mercado”

Programa

Auditorio Principal de INDECOPI, Lima Perú
8 de noviembre 2011

- | | |
|--------------------|--|
| 08:30-09:15 | Registro de participantes |
| 09:15-09:30 | Apertura del Taller
Dra. Patricia Gamboa, Directora de Signos Distintivos
Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI

Dr. Valdir Welte, Representante Nacional de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO Perú. |
| 09:30-10:00 | Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen como herramienta de competitividad. Breve presentación de las ocho Denominaciones de Origen del Perú
Dra. Patricia Gamboa. Directora de Signos Distintivos del INDECOPI |
| 10:00–10:30 | Introducción de la Metodología FAO
Dra. Emilie Vandecandelaere. Oficial FAO |
| 10:30–11:00 | Presentación de los resultados del estudio de la DO Maíz Blanco Gigante Cusco
Sra. Gladys Navarro. Alianza Para el Aprendizaje – Perú |
| 11:00-11:45 | Comentarios y Debate
Dra. Patricia Gamboa. Directora de Signos Distintivos del INDECOPI
Sr. Hernando Riveros. Especialista Hemisférico en Agronegocios y Comercialización del IICA
Sr. Marcelo Champredonde. INTA. Argentina
Participantes |
| 11:45-12:00 | Café |
| 12:00–12:15 | Experiencia asociativa de los productores de Pallar de Ica
Ing. Orlando Balbín. Coordinador Proyecto Paracas Verde, Asociación de Desarrollo de Capacidades Locales – DECAL |

- 12:15–12:30** **Experiencia asociativa del Consejo Regulador del Pisco**
Sr. Jaime Marimón. Presidente del Consejo Regulador del Pisco
- 12:30–13:00** **Asociatividad**
Ing. Cesar Soriano Giraldo. ONG AIDECA, Perú
- 13:00–13:15** **Preguntas y/o comentarios de los participantes**
- 13:15–14:45** **Almuerzo**
- 14:45–15:15** **Normalización de productos agrícolas en el Perú**
Sra. Rosario Uria .Secretaria Técnica Comisión de Normalización y de Fiscalización de Barreras Comerciales No Arancelarias. INDECOPI
- 15:15–15:20** **Preguntas y/o comentarios de los participantes**
- 15:20–15:55** **Generando innovaciones para el desarrollo de los productos andinos en el Perú: La experiencia de las papas nativas.**
Ing. Miguel Ordinola. Coordinador Proyecto de Innovación y Competitividad de la Papa del Perú (INCOPA), Centro Internacional de la Papa.
- 15:55–16:00** **Preguntas y/o comentarios de los participantes**
- 16:00–16:20** **Café**
- 16:20–16:50** **El proceso de exportación y las oportunidades comerciales para los alimentos**
Ing. Ana Miyagusuku. Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERU
- 16:50–16:55** **Preguntas y/o comentarios de los participantes**
- 16:55–17:30** **Mesa redonda: Condiciones para insertar los productos con Denominación de Origen en el mercado**
Moderadora:
Dra. Patricia Gamboa. Directora de Signos Distintivos, INDECOPI
Panelistas:
Sr. Ricardo Solis. Jefe de Producto de Frutas y Verduras de Supermercados Peruanos SA.
Sr. Carlos Sugobono. Jefe de Negocios Comerciales de MINKA
Ing. Nelly Achachao, Sub Dirección de Desarrollo de Mercados Rurales. Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural - AGRORURAL
- 17:30-17:45** **Cierre del Taller**
Sra. Angela Díaz. Consultora Nacional de Proyecto FAO en Perú.
Sr. Mauricio Gonzalez, Jefe de Cooperación Internacional, INDECOPI y Coordinador del proyecto FAO en Perú.

Anexo 2: Diseño gráfico de los materiales del Taller Nacional

Carpeta	Block
	
CD con presentaciones	Certificado
	

Anexo 3: Relación de Participantes

Nº	Nombres	Apellidos	Institución
Instituciones Públicas			
1	Klever	Florez Valenza	Agrorural
2	César	Castro Vargas	Agrorural
3	Nelly	Achachao Soto	Agrorural
4	Gualberto	Sallo Huallpayunca	Agrorural
5	Clotilde	Quispe Bustamante	Ministerio de Agricultura
6	Rosa	Palomino Díaz	Ministerio de Agricultura
7	Gladys	Trigueros Ayala	Ministerio de la Producción
8	Anner	Valdivia	MRREE
9	Karla	Ugas Gómez	Indecopi
10	Hugo	Gonzalez Coda	Indecopi
11	Oscar	Ecos Benavides	Indecopi
12	Raquel	Da Costa Gutiérrez	Indecopi
13	Frida	Palomares Salazar	Indecopi
14	Gilbert	Volta Pineda	Indecopi
15	Carlos	Campo Franco	Indecopi
16	Verónica	Perea Málaga	Indecopi
17	Patricia	Gamboa	Indecopi
18	Fernando	Valle	Indecopi
19	Ashyadee	Vasquez	Indecopi
20	David	Zevallos	Indecopi
21	Isabel	Maguiña	Indecopi
22	Fernando	Ego - Aguirre	Promperú
Productores y representantes de las DO			
1	Yussef	Sumar Gilt	Apromaiz
2	Elías	Aparcana Muñoz	Asociación CR DO Pallar de Ica
3	Rosario	Canales Vargas	Asociación de Agricultores Palpa - Ica
4	Martín	Barrientos Flores	Asociación de Parceleros San Juan de Changuillo - Ica
5	Venancio	Colque Meza	Asociación de Parceleros San Juan de Changuillo - Ica
6	Pilar	Palomino Blanco	Asociación de Productores MACA
7	Tany	Curi León	CAC Huadquiña
8	José	Sosa Maza	Cerámicas Chulucanas S.R.L.
9	Alejandro	Pérez Olguín	Consejo de Administración de Cooperativa Huadquiña - Cusco

10	Omar	Portillo Rivera	Consejo de Administración de Cooperativa Huadquiña - Cusco
11	Jhonny	Vidurrizaga Schuler	CR DO Caffé Villa Rica
12	Juli	Roca Capcha	Municipalidad Distrital de Villa Rica
13	Andrés	Benites Roque	Representante DO Loche Lambayeque
14	Jaime	Marimón	Representante CR Pisco
15	Juan Carlos	La Torre Moscoso	Municipalidad Villa Rica
Organismos Internacionales			
1	Elena	Schiavone	Consultora Nacional FAO - Argentina
2	María Teresa	Oyarzún Macchiavello	Consultora Regional FAO
3	Emilie	Vandecandelaere	FAO Roma
4	Florence	Tartanac	FAO Roma
5	Hernando	Riveros	IICA
6	Angela	Díaz Montoya	Consultora Nacional Proyecto FAO
Instituciones Académicas / Extensión/ Investigación			
1	César	López Bonilla	Universidad Nacional Agraria La Molina
2	Guido	Vega Moreno	Universidad Nacional Agraria La Molina
3	Marcelo	Champredonde Sirimarco	Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria - Argentina
Instituciones Privadas de Promoción			
1	Reynaldo	Quispe Segovia	ONG DECAL
2	Olga	Fajardo Huaranca	ONG DECAL
3	Walter	Cornejo Báez	ONG DECAL
4	Gladys	Navarro Cornejo	Alianza de Aprendizaje Perú
5	Lionel	Espinoza Castro	AIDCA
6	Kandy	Mondragón Roldán	Centro de Estudios Peruanos - Cepes
Medios de difusión			
1	Elias	García Olano	Diario Gestión
2	Richard	Manrique	Diario La República