

Marcas sectoriales y trazabilidad para el sector pesquero de Costa Rica

El uso de marcas colectivas para productos agropecuarios: Ventajas y formas de implementación

Dr. Ana María Pacón, LL.M.

24 de noviembre de 2020

Las marcas



Las marcas colectivas y de garantía



Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

Indicación Geográfica

Protegida (IGP) el vínculo con el medio geográfico sigue presente en al menos una de las etapas de la producción, de la transformación o de la elaboración. Además, el producto se puede beneficiar de una **buena reputación**

Cualidad específica del producto -la calidad, la reputación u otras características- está relacionada con su origen geográfico



Denominación de Origen

Protegida (DOP) designa el nombre de un producto cuya producción, transformación y elaboración deben realizarse en una **zona geográfica** determinada, con unos conocimientos específicos reconocidos y comprobados. Especiales características del producto dependen exclusivamente y esencialmente de su origen geográfico



La clóchina de Valencia (I)



- Características de la clóchina valenciana
- La clóchina es un cultivo que se recolecta entre abril y agosto. Su origen en Valencia se remonta al siglo XIX, cuando en el puerto de Valencia se instalaron bateas clochineras. Esta forma de cultivo es diferente a los mejillones gallegos u otras clóchinas cultivadas en bateas ancladas en estuarios de rías y ríos.
- La singularidad de la "*mitilus galloprovincialis*" reside en la salinidad de las aguas donde crece y en el caso valenciano se sitúa por encima del mejillón del Delta del Ebro y de Galicia en aroma, sabor y jugosidad, así como por su menor tamaño, una tonalidad más suave y por un sabor más intenso, según un estudio realizado por el Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universitat Politècnica de València.
- Respecto a las propiedades nutricionales de la clóchina de Valencia, es rica en vitaminas, calcio, hierro, potasio, fósforo, magnesio y Omega 3.

La clóchina de Valencia (II)

Titular: Asociación Empresarial Agrupación de Clochineros de los Puertos de Valencia y Sagunto (ACPV)

Marca Colectiva núm. 3.565.774, CLÓCHINA VALENCIANA

Marca Colectiva núm. 3.565.754, CLÓCHINA DE VALENCIA



- Por qué registraron la marca?



- Para diferenciar la clóchina en el mercado: Al tratarse de un producto con características diversas de otros de la especie (mejillón del norte, mejillón de roca del Delta del Ebro) debido a las condiciones de salinidad superiores en Valencia, lo que contribuye a su mejor gusto.

La clóchina de Valencia (III)

- Cuánto se han incrementado las ventas?
 - Incremento del 7 al 10% de las ventas
 - La producción alcanza un nuevo récord con más de mil toneladas



La clóchina de Valencia (IV)

- Para qué les ha servido la marca?

(a) Para tener una mejor visibilidad en el mercado: En principio sólo presencia local (Valencia, Castellón y Alicante), gracias a la MC en 4-5 años incremento de las ventas en un porcentaje muy alto; extensión de las ventas a nivel español (Madrid y Cataluña, donde se comenzará a comercializar en el primer trimestre del 2021) y, a partir de ahí, extensión al mercado internacional.

(b) Para tener una visibilidad óptima tanto en la restauración (en los mejores restaurantes) como en las mejores paradas de los mercados locales.



La clóchina de Valencia (V)

- **PUNTOS DE VENTA**
- **-Mercados Municipales.** En Valencia: Central, Ruzafa, Cabanyal, Algirós, Mossén Sorell, Rojas Clemente...
- **-Supermercados**
- -Consum
- **-Hipermercados**
- -Carrefour
- -Makro
- -Alcampo
- -Economy Cash
- **-Pescaderías**
- Clóchinas Amparo. C/Pintor Ferrnadis, 13 (Valencia).
- Clóchinas Arenas. Frente Hotel Las Arenas. (Valencia).
- La Rocheta. C/ Pintor Ferrandis, 8 (Valencia).
- Clóchinas Valereta. C/Horno del Cabanyal, 20 (Valencia)



La clóchina de Valencia (VI)

- (c) Para defenderse frente a comerciantes que sin pertenecer a la asociación, han utilizado la denominación "**clóchina de Valencia**". Refuerzo de su posición.
- Demanda de infracción (22.1.2019)
 - Clochineros de Valencia S.L. no produce clóchina valenciana, sino que es un mero comercializador del producto elaborado por un tercero.
 - Utiliza para comercializar sus productos su denominación más el nombre „Clóchina valenciana“
- Sentencia de 6 de marzo de 2020, Juzgado de lo Mercantil de Valencia, Sección 3, N° de Recurso 301/2019
 - Se desestima la demanda *“para reconocer como legítimo el uso que la demandada hace de la marca colectiva “Clóchina valenciana”, lo que determinará la inexistencia de infracción de las marcas colectivas “Clóchina de Valencia” y “Clóchina valenciana”*. En consecuencia, se considera leal el uso que hace la demandada de su denominación social “Clochineros de Valencia”.

Pesca Artesanal (I)

Necesidad de reforzar la marca Pesca Artesanal como elemento de calidad y de garantía sanitaria y normativa pesquera para "adaptarse a las realidades de la actual situación social y económica motivada por la pandemia"



Pesca Artesanal (II)

- Nueva imagen del sello Pesca Tenerife
 - Necesidad de un “rejuvenecimiento de las líneas de trabajo” con el fin de adaptarse a las realidades de la nueva coyuntura de pandemia, “para lo cual se va a actualizar el reglamento de la marca con el objetivo de fomentar e incidir en aspectos como la comercialización”.
- Creación de una **página web**
 - https://pescadodetenerife.com/store/store_list/
- Hasta la fecha 21 entidades comercializadoras, entre las que se encuentran las 10 cofradías de la isla, además de otros 21 restaurantes, a los que se entregarán materiales promocionales y se entregarán trípticos informativos en todos los puntos adheridos a la marca colectiva. En los restaurantes, además, se dispondrá

Pesca Artesanal (III)

- Qué se busca con la marca?

- Garantizar el **origen de los productos** pesqueros que se consumen en Tenerife
- **Garantías sanitarias**, dado que los productos pesqueros que han pasado la llamada Primera Venta están sometidos a una serie de controles sanitarios que garantizan que su consumo es seguro, además de garantías sobre cumplimiento de la normativa pesquera, puesto que no se pueden poner a la venta especies que no estén autorizadas, por debajo de su talla mínima de primera madurez o especies en peligro de extinción. Tampoco se pueden utilizar artes ilegales y dañinas con el medio ambiente.

Pesca Artesanal (III)

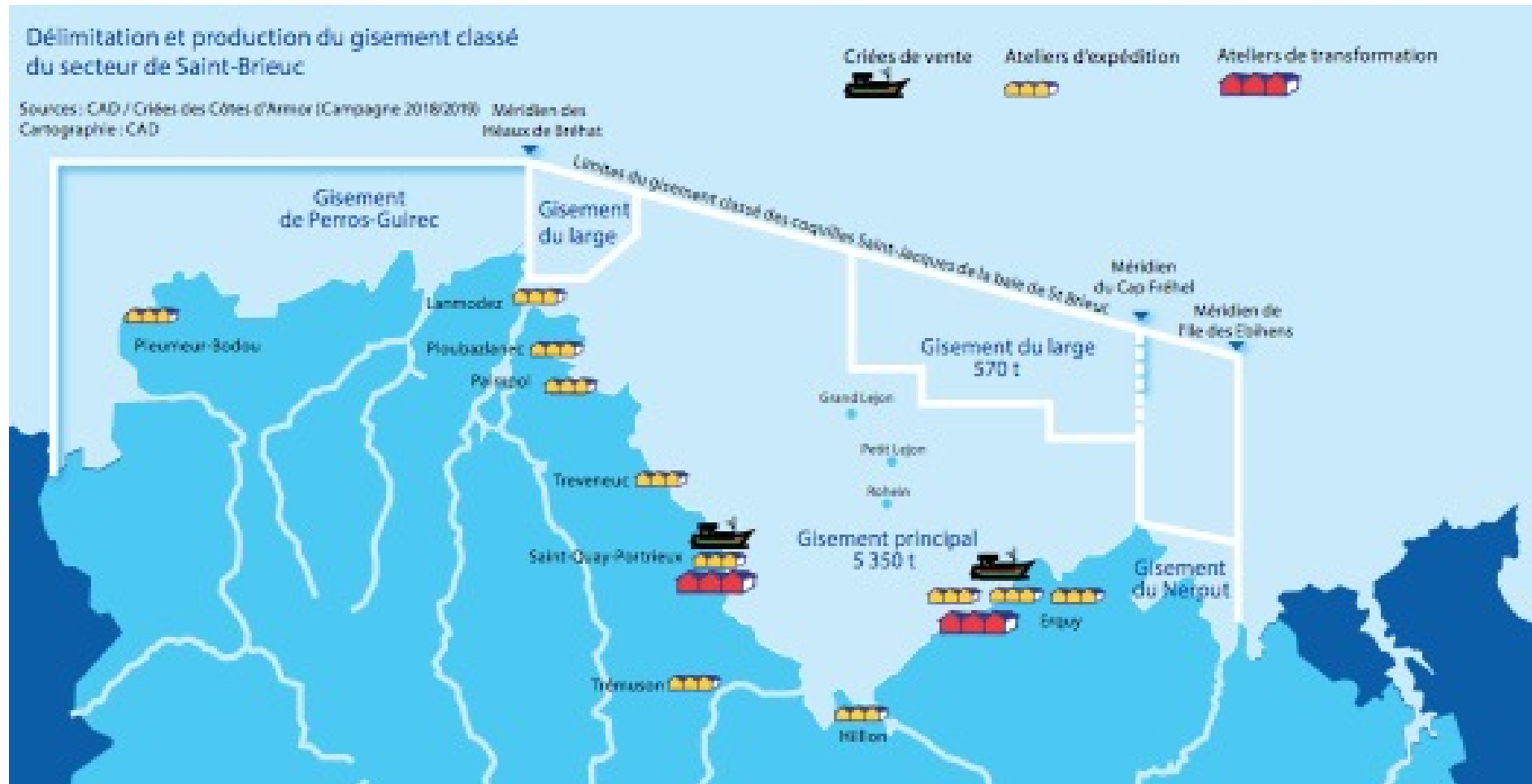
- **Beneficios ambientales**

- Promociona productos pesqueros locales y de temporada,
- Productos Km0 cuya huella de carbono es mínima.
- Productos capturados por pescadores profesionales artesanales cuya pesquería esta considerada por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para Agricultura y la Alimentación).

- **Beneficios sociales**

- Al promocionar el consumo de pescado local se colabora con las pequeñas economías locales que, a su vez, benefician a la economía circular de la isla.

La coquille St-Jacques (I)



La coquille St-Jacques (I)

- 5.920 toneladas
- 225 barcos
- 470 empleos a bordo
- 12,5 millones de € de facturación en las subastas de Côtes d'Armor
- 78 puestos de trabajo
- 12 talleres de expedición y transformación
- 150 empleos directos generados



Sources : CC122 - CDPM22



Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino (DOP)

- Pez nativo de agua dulce (Tinca tinca), perteneciente a la familia Cyprinidae, es criado y alimentado en los estanques de la meseta de Poirino. Su carne es muy tierna y sabrosa (pero con un sabor no tan fuerte como el típico pescado de mar) y siempre sin el sabor de la hierba y/o el barro. Está disponible entre fines de marzo y principios de octubre, y su disponibilidad se limita a la zona de producción.
- Históricamente, esta tenca se cocina según la receta del "Carpione Piemontese", que consiste en freír el pescado y luego dejarlo macerar en una emulsión particular (compuesta de vinagre, vino blanco y hierbas aromáticas específicas). Este plato se come frío.
- El color de la piel debe ser gris grafito o verde opalino en la espalda y amarillo dorado en los costados. El grosor de la piel debe ser mínimo (no más de 1 mm).



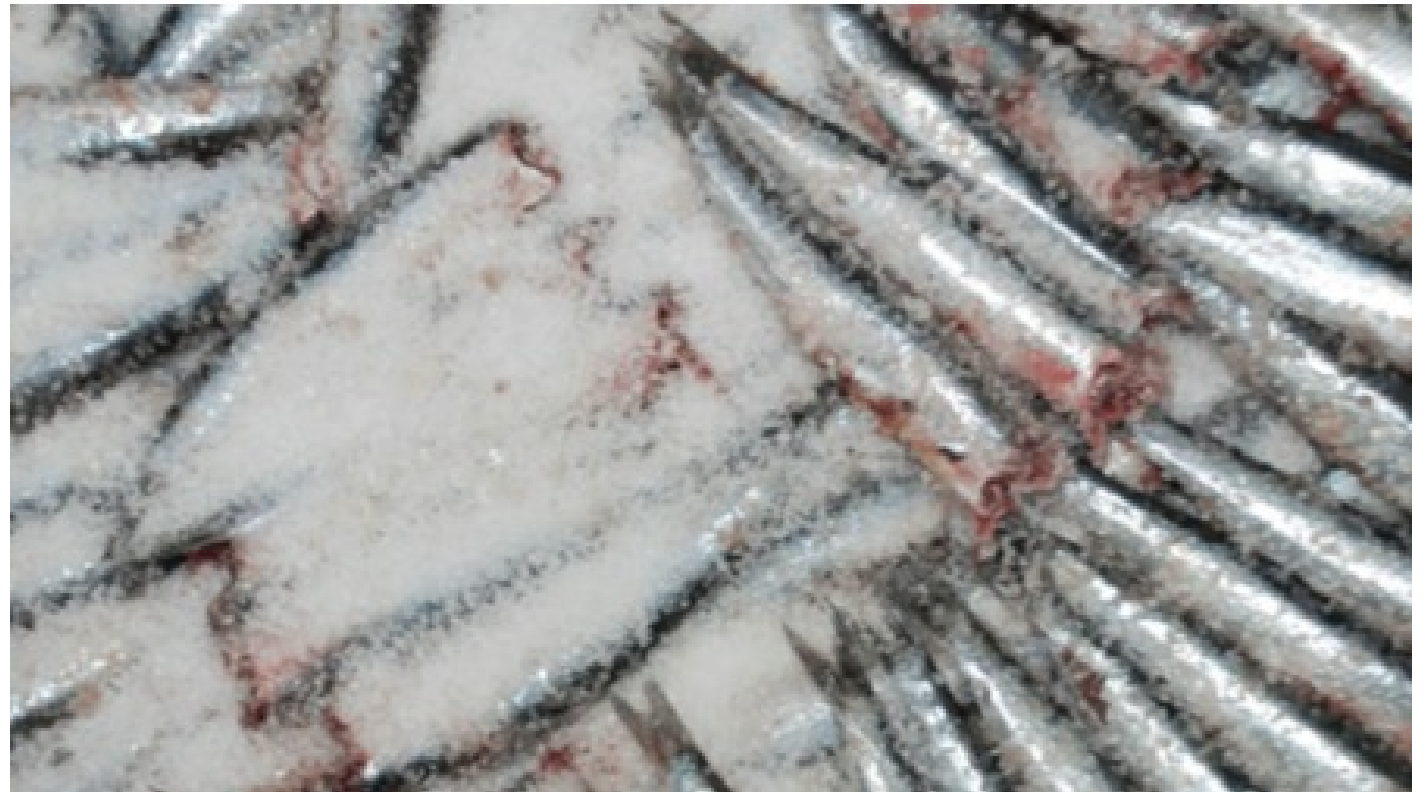
Salmerino del Trentino (IGP)



- El *Salvelinus alpinus* es un pez alpino perteneciente a la familia Salmonidae, muy extendido en la provincia de Trento, en el Alto Adige trentino y en el municipio de Bagolino. Este pez de agua dulce se cría en tanques alimentados con aguas trentinas frías y puras (de campos de nieve y glaciares perennes) caracterizadas por un alto grado de oxigenación.
- Este pescado se distingue por su sabor magro, seco, firme y delicado. Se cocina de muchas maneras (a la parrilla, en papel de aluminio, etc.).
- El Trentino PGI es principalmente de color verde grisáceo, la parte posterior y los lados están cubiertos de pequeñas manchas blanquecinas, amarillas o rosadas. Las aletas dorsales y caudales deben ser grises mientras que las otras son anaranjadas con un margen anterior blanco.

Acciughe sotto sale del Mar Ligure (IGP)

- La *Engraulis encrasicolus* es un pez migratorio y gregario que transita, de primavera a otoño, cerca de la costa de Liguria, mientras que en invierno tiene entre 100 y 150 metros de profundidad.
- Esta anchoa debe pescarse exclusivamente en las provincias ligures de Génova, Savona, Imperia y La Spèzia. Pueden ser conservados de diferentes maneras (en aceite, sal, pasta de anchoas, etc.), pero sólo los que están en sal pueden llevar la marca IGP. Estas anchoas se utilizan para dar sabor a muchos platos.
- Las anchoas saladas del Mar de Liguria IGP tienen una piel muy fina y siempre deben estar enteras con una longitud entre 12 y 20 cm. El color difiere en las distintas partes del cuerpo, desde el rosa hasta el negro intenso. Los filetes deben estar bien adheridos a los huesos y tener una textura suave. La carne debe ser magra y tener un sabor seco y marcadamente sabroso.



Trota del Trentino (IGP)



- La trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*) es un pez salmónido criado en tanques que contienen agua de fuentes de la zona de producción especificada (Provincia Autónoma de Trento y Municipio de Bagolino).
- La carne puede ser blanca o de salmón, y también se caracteriza por su delicado sabor (nunca terroso) y sobre todo magro (la grasa no debe superar el 6%).
- La trucha Trentino Igp puede ser cocinada de varias maneras (al horno, frita, asada, etc.).
- Esta Trucha PGI debe tener un lomo verdoso y una banda rosada a ambos lados. El vientre debe ser blanco y debe tener pequeñas manchas oscuras esparcidas en el cuerpo y en las aletas dorsales y caudales.

Muchas gracias!

Para cualquier comentario o información adicional que necesite

AnaMaria.PACON@ext.euipo.europa.eu