



La valorización de los alimentos en Europa y en América Latina

Marlen Leon Guzman

► To cite this version:

Marlen Leon Guzman. La valorización de los alimentos en Europa y en América Latina. Aspects juridiques de la valorisation des denrées alimentaires - Aspectos juridicos de la valorizacion de los productos alimentarios, 2012, 9782918382065. hal-01082039

HAL Id: hal-01082039

<https://hal.science/hal-01082039>

Submitted on 12 Nov 2014

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

LA VALORIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN EUROPA Y EN AMÉRICA LATINA *

Communication dans le cadre du Colloque du programme Lascaux « La valorisation des produits agricoles : approche juridique », à San Jose (Costa Rica)
les 28 et 29 novembre 2010

Dra. Marlen León Guzmán¹,
Profesora Invitada de la Facultad de Derecho de la Universidad de Costa Rica,
Investigadora del Instituto de Investigaciones Jurídicas de esa Facultad –
Consejo Europeo de Investigación, auspiciado por la Université de Nantes, Francia

Sumario

Las cadenas de producción industrial se caracterizan por dotar de uniformidad a los productos. Sin embargo, la distinción de ciertas características particulares permite “attribuir” un valor económico mayor a los bienes que así lo demuestren. La valorización es el mecanismo que busca poner en evidencia ese valor “agregado”.

La valorización es un instrumento comercial. Como tal busca dar a conocer el carácter particular que presenta un alimento. La información sobre esas características tiene dos efectos: a) la diferenciación económica en el mercado, que se manifiesta mediante la asignación de un mayor precio en relación al producto promedio y b) la necesidad de ejercer un control sobre esas características.

Estos dos efectos han sido evidenciados desde que la valorización de productos alimenticios se puso en práctica hace ya más de un siglo en Europa. No obstante, las causas de su desarrollo en ese continente son diferentes a las que lo han motivado en América Latina. En ninguno de los dos, su contenido jurídico ha sido definido con

* The Lascaux program (2009-2014) is linked to the 7th Framework Programme of the European Research Council ("IDEAS"). "Lascaux" is headed by François Collart Dutilleul, Professor of Law at the University of Nantes (France) and Member of the University Institute of France (to know more about Lascaux : <http://www.droit-aliments-terre.eu/>).

The research leading to these results has received funding from the European Research Council under the European Union's Seventh Framework Programme (FP7/2007-2013) / ERC grant agreement n° 230400.

¹. marlen.leon@inida.eu.



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

claridad. Ello ha tenido por consecuencia, la confusión entre la potestad de valorización del comerciante y las obligaciones legales y contractuales que ella implica.

Palabras clave: Valorización, Derecho Alimentario, Valor agregado, obligaciones legales, obligaciones contractuales, inocuidad, calidad, protección de la salud pública, principio de buena fe, estándares privados, pliego de condiciones, sello de calidad. Valorisation, Droit Alimentaire, valeur ajoutée, obligations légaux, obligations contractuelles, innocuité, protection de la santé publique, bonne foi, normes privés, cahiers de charges, signes de qualité, Food Law, Private Standards, Food Safety Standards, Food Quality Standards, Contract law, SQF Standard, GlobalGAP, IFS-Food, BRC-Food Safety.

Introducción

El desarrollo de la valorización de los alimentos obedece a razones históricas, económicas y sociales particulares, según la región en la que se presenta. Las primeras manifestaciones de valorización se dan en Europa a inicios del siglo XV. Por el contrario, su desarrollo en América Latina es muy reciente, pudiéndose ubicar en los años 90's. Los objetivos que las motivan son igualmente diferentes.

En el presente artículo analizaremos algunos ejemplos de la valorización en América Latina y en la Comunidad Europea. Lo anterior con la finalidad de definir algunos de los elementos jurídicos de su contenido. Partiendo de una análisis de derecho comparado, trataremos los factores que originan la valorización en Europa y en América Latina (A) así como las fuentes que lo regulan (B).

A. Factores de aparición y desarrollo de la valorización

En Europa la valorización tiene sus orígenes en el siglo XV². Sin embargo no es hasta finales del siglo XIX y principios del siglo XX que su desarrollo se manifestó de manera más fuerte gracias a los avances tecnológicos y científicos de ese momento. La valorización comienza a definirse al iniciar la lucha contra el fraude y la falsificación de alimentos.

En ese momento la eliminación de esas prácticas fue un objetivo común en Estados Unidos y en Europa. En el primero las discusiones comerciales y de salud pública ocuparon un lugar preponderante en el ámbito jurídico, que motivaron la promulgación de la *Pure Food and*

² STANZIANI (A). *A l'origine du service de la répression des fraudes : concurrence, expertise et qualité des produits en France : 1798-1914*. In, *La loi du 1er Août de 1905 : cent ans de protection des consommateurs*, Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (édit), La Documentation française, Paris, p. 209. Stanziani (A). *Histoire de la qualité alimentaire. XIXème –XXème*. Paris : Seuil, 2005, p. 41. GRENIER (J.Y) *L'économie d'Ancien Régime*. Paris : Albin Michel, 1996, p. 25. MINARD (P) *La fortune du colbertisme*. Paris : Fayard, 1997, p. 10.



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

Drug Act en 1906³. En Europa, las autoridades belgas promulgaron en 1890 leyes para combatir el fraude en los alimentos⁴. Esta nueva legislación confirmó la necesidad de regular los problemas de falsificación, fraude y engaño al consumidor producidos por el comercio de alimentos.

En 1905 las autoridades francesas promulgaron la *Ley sobre la represión de fraudes en la venta de mercaderías y la falsificación de alimentos y productos agrícolas*⁵. Esta ley fue promovida por los compradores, los profesionales, los productores y los distribuidores que se vieron afectados por la falsificación de alimentos. La leche, el pan, la carne y el vino⁶ fueron los principales alimentos objeto de esas prácticas. Las consecuencias se vieron reflejadas tanto en el campo del comercio como en el de la salud pública.

Por ejemplo, en 1905 las autoridades francesas estimaron que 50 000 niños morían cada año víctimas de fraudes en la leche, como lo era la adición de sustancias tóxicas.⁷ En el vino, el fraude se manifestó inicialmente mediante la comercialización bajo esa denominación, de un "líquido indigno al cual se le agregaron ingredientes extraños"⁸ como antisépticos, agua o azúcar que presentaba un grado alcohólico insuficiente o que había sido manipulado. Sin embargo, estas prácticas se "extendieron" hacia otros alimentos.

Esto se dio de manera paralela a los avances de la ciencia y de las técnicas industriales. Fue posible aumentar las posibilidades de producción de nuevas sustancias y de alimentos. Aunado a las decisiones individuales de algunos operadores económicos inescrupulosos,

³ WILEY (A.K). *Original Federal Food and Drugs Act of June 30, 1906*. IN, Food Drug Cosmetic Journal, 1946, p.314. También, HUTT (PB). A history of government regulation of adulteration and misbranding of food. Food Drug and Cosmetic Journal, 1950, Vol. 39, p. 47. En el mismo sentido, BURDITT, (E) *History of Food Law*. IN, Food and Drug Law Journal. Vol. 50, p. 197.

⁴ Ouvrage Collectif. Direction général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. La loi du La loi du 1er Aout de 1905 : cent ans de protection des consommateurs, Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (édit), La Documentation française, Paris, p. 14, 34.

⁵ Loi du La loi du 1er Août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaire et des produits agricoles. Journal officiel du 5 août de 1905.

⁶ Para profundizar sobre el tema ver, en particular, FERRIÈRES (M). *Histoires des peurs alimentaires*. Du Moyen Âge à l'aube du XX siècle. Paris : Éditions du Seuil, 2002, 464 p.

⁷ Ouvrage Collectif. Direction général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. La loi du La loi du 1er Aout de 1905 : cent ans de protection des consommateurs, Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (édit), La Documentation française, Paris, p. 14, 34.

⁸ Traducción propia de SAGNES (J). *La fraude à la charnière des deux siècles dans le Midi viticole*. UPVD. Colloque du 20 septembre 2005. IN, La loi du La loi du 1er Août de 1905 : cent ans de protection des consommateurs, Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (édit), La Documentation française, Paris, p.120. En el mismo sentido, LACHIVER (M). Vins, Vignes et vigneron. Histoire du vignoble français. Paris : Fayard, 1998, p. 85. Alessandro STANZIANI, «La falsification du vin en France, 1880-1905: un cas de fraude agro-alimentaire», Revue d'histoire moderne et contemporaine, n° 50-2, avril-juin 2003, p. 154-186.



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

productos de menor calidad, falsificados, tóxicos o bien fraudulentos comenzaron a circular en el mercado.

Las prácticas de fraude y de falsificación de alimentos tuvieron efectos en el sistema jurídico. Lo anterior en dos sentidos. Por una parte, se perturbó la confianza en el desarrollo de las relaciones comerciales. El principio de buena fe se violentó. Por otra parte, muchos de esos productos provocaron daños a la salud y a la integridad física de las personas. Es decir, el fraude y la falsificación de alimentos obligaron a los legisladores franceses a tomar medidas para resguardar el principio general de la buena fe y para proteger la salud pública.

La ley francesa de 1905 estableció una serie de sanciones administrativas y de delitos que han permitido sancionar el engaño al consumidor y las prácticas desleales entre comerciantes. Para ello se hizo necesario definir cuáles son las características que deben tener los alimentos. Así por ejemplo, la Ley del 26 de julio de 1925 estableció la primera *Appellation d'origine contrôlée* en Francia: la del queso *Roquefort*.⁹ Mediante esta ley se autorizó la utilización exclusiva de esa apelación de origen.

Es igualmente así como se fijan las bases de lo que ha llegado a ser un complejo sistema de formas de valorización de los alimentos que agrupa tres categorías distintas: los signos de identificación de la calidad y del origen (*label rouge*, *appellation d'origine protégée*, *indication géographique protégée*, *spécialité traditionnelle garantie* et *agriculture biologique*), las menciones valorizantes (*montagne*, *fermier*, *produit pays*, *vin de pays*) y la certificación de los productos. En algunos casos, como lo es el de los signos de identificación, se ha procedido poco a poco, a establecer una relación obligatoria entre las apelaciones de origen controlado francesas y las comunitarias¹⁰, al igual que se ha establecido con relación a la agricultura orgánica¹¹ a nivel comunitario. Sin embargo, estas regulaciones sobre la valorización de los alimentos son el resultado de un proceso de desarrollo que ha tomado décadas en el mercado europeo.

En América Latina la valorización de los alimentos es un fenómeno mucho más reciente, propio de los años 90's. Su aparición se manifiesta como parte de la apertura del mercado mundial. La causa más importante de su desarrollo es la política de exportación común a la mayor parte de países latinoamericanos.

A diferencia de la valorización iniciada en Europa, principalmente en Francia, la desarrollada en América Latina no tiene como objetivo la lucha contra el fraude y la falsificación de alimentos. Tampoco es posible afirmar que su objetivo esencial y causa primordial reside en la protección del consumidor del mercado interno. Su principal objetivo es esencialmente contribuir al comercio internacional.

⁹ Reformada mediante el decreto del 22 de enero del 2001.

¹⁰ Reglamento CE 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. Diario Oficial, L 93 de 31.3.2006.

¹¹ Reglamento CE 2092/91 del 24 de junio 1991.



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

Lo anterior se justifica en dos razones fundamentales. Por una parte, desde la perspectiva objetiva, los instrumentos de valorización en América Latina se integran a una estrategia para introducir y competir en los mercados internacionales. Por otra parte, desde la perspectiva subjetiva, la valorización no está destinada a valorizar los alimentos para los consumidores locales. Se trata de una práctica comercial con un objetivo esencialmente de desarrollo de mercados extranjeros.

Así por ejemplo, los instrumentos de valorización "Calidad México Suprema" (México) o "Cordero Nuevo de Magallanes" (Chile) muestran el objetivo de "valorizar" el producto alimenticio en el mercado internacional. En el caso del "Cordero de Magallanes" el objetivo de "exportación" propició el ingreso de ese producto al mercado europeo.¹² Dentro de las características apreciadas por ese destino se incluyen entre otros aspectos el desarrollo de sistemas de trazabilidad, de seguridad alimentaria y de bienestar animal. La comunicación a los consumidores de esas características se hizo mediante la utilización de un "sello"¹³ que atestaba el cumplimiento de los pliegos de condiciones establecidos para ese producto y que eran certificados por un organismo independiente.

En el caso Mexicano, la denominación "México Calidad Suprema" es una marca colectiva¹⁴ registrada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), Secretaría de Economía (SE), y el Banco Nacional de Comercio Exterior (BANCOMEXT), ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), y

¹² El programa "Cordero de Magallanes" incorporó a diferentes actores de la cadena de producción ovina chilena: Ministerio de Agricultura, INIA, Fundación Chile, CORFO, Codesser y Asociaciones Gremiales. Tuvo una duración de cinco años (1998-2003). Su objetivo fue fomentar el crecimiento del sector económico o 'cluster' ovino en esa región chilena, con una clara orientación hacia la actividad exportadora. Sobre la evaluación del "Cluster" ver, CANOBRA M. Estudio e identificación de Cluster Exportadores Regionales. Prochile XII. Punta Arenas, Mayo de 2006, p. 14. Consultado en http://www.prochile.cl/documentos/pdf/cluster/cluster_magallanes_informe.pdf, el 30 de octubre 2010.

¹³ OYARZÚN (M.T), TARTANAC (F). Estado actual y perspectivas de los sellos de calidad en productos alimenticios de la Agroindustria en América Latina. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2002, p. 55.

¹⁴ "De las Marcas Colectivas. Artículo 96.- Las asociaciones o sociedades de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios, legalmente constituidas, podrán solicitar el registro de marca colectiva para distinguir, en el mercado, los productos o servicios de sus miembros respecto de los productos o servicios de terceros. Artículo reformado DOF 02-08-1994

Artículo 97.- Con la solicitud de marca colectiva se deberán presentar las reglas para su uso. Artículo reformado DOF 02-08-1994

Artículo 98.- La marca colectiva no podrá ser transmitida a terceras personas y su uso quedará reservado a los miembros de la asociación. Las marcas colectivas se registrarán, en lo que no haya disposición especial, por lo establecido en esta Ley para las marcas."

Ley de la Propiedad Industrial. Cámara de Diputados, Congreso de la Unión. Secretaría General Secretaría de Servicios Parlamentarios. Centro de Documentación, Información y Análisis. Última Reforma DOF 28-06-2010. Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991. Última reforma publicada DOF 28-06-2010. Consultada en <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/50.pdf> el 25 de octubre 2010.



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

protegida por la Ley de la Propiedad Industrial y su Reglamento¹⁵. Su uso es autorizado por la SAGARPA como resultado de la verificación de los pliegos de condiciones que se establecen para los diferentes productos alimenticios. Dicha verificación es realizada por un organismo tercero (Organismo de Certificación de Establecimientos TIF, OCETIF), autorizado para verificar el cumplimiento de los pliegos de condiciones y certificarlo.

Algunas de las condiciones que figuran en los pliegos de condiciones son, por ejemplo, el desarrollo de un sistema de rastreabilidad de la información¹⁶ o el uso en el etiquetado de la denominación "México Calidad Suprema". La denominación juega un rol fundamental en la valorización de los productos. Así en el caso mexicano se procedió a hacer un cambio en la denominación "México Calidad Suprema" en lugar de la anterior "México Calidad Selecta". Esto por cuanto, *"la palabra "selecta" es homófona a una categoría dentro del sistema americano de clasificación de carne; clasificación "select", que en EUA implica un producto clasificado de nivel intermedio, y por lo tanto, nuestras exportaciones a ese país, tan sólo por efectos de lenguaje pueden recibir una desventaja comercial en el mediano plazo al aplicarse en México la palabra selecta a los cárnicos de máxima calidad, que en México, bajo los sistemas de clasificación vigentes, equivalen a la categoría suprema. Incorporando la palabra "suprema" en sustitución de "selecta" en el eslogan se mantiene la consistencia de máxima calidad que justifica el uso de las marcas oficiales en México, permitiendo a los productores prevenir una desventaja comercial en el mediano plazo."*¹⁷ Lo anterior, pone en evidencia el objetivo exportador del desarrollo de este instrumento de valorización por las autoridades mexicanas.

El uso de esta marca garantiza la inocuidad y la calidad *superior* de los productos mexicanos, principalmente agroalimentarios y pesqueros. Su objetivo es *diferenciar* los productos mexicanos en el comercio internacional. Dicho objetivo es aún más claro frente al comercio en el marco del *Nord American Free Trade Agreement* (NAFTA) del que ese país forma parte.

Tanto en el caso del "Cordero de Magallanes" como en el de la denominación "México Calidad Suprema" el objetivo de valorización es esencialmente comercial. Incluso, no se trata de un objetivo de desarrollo del comercio local sino más bien del comercio internacional. Este se

¹⁵ Ley de la Propiedad Industrial. Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991. Consultada en <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/50.pdf> el 25 de octubre 2010. Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial. Cámara de Diputados. Congreso de la Unión. Secretaría General. Secretaría de Servicios Parlamentarios. Dirección General de Bibliotecas Última Reforma DOF 19-09-2003. Diario Oficial de la Federación el 23 de noviembre de 1994. Última reforma publicada DOF 19-09-2003. http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/regley/Reg_LPI.pdf

¹⁶ Anónimo. Pliego de condiciones para la carne de bovino. http://portal.veracruz.gob.mx/pls/portal/docs/PAGE/COVECAINICIO/IMAGENES/ARCHIVOSPDF/TAB3885839/MEXICO_CALIDAD_SUPREMA.PDF. Consultado el 30 de octubre 2010, p. 12.

¹⁷ Anónimo. Pliego de condiciones para la carne de bovino. http://portal.veracruz.gob.mx/pls/portal/docs/PAGE/COVECAINICIO/IMAGENES/ARCHIVOSPDF/TAB3885839/MEXICO_CALIDAD_SUPREMA.PDF. Consultado el 30 de octubre 2010, p. 14.



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

manifiesta por la inclusión de condiciones de importación propias de los países de destino, en los pliegos de condiciones.

Frente a este contexto es posible concluir que los factores de desarrollo de la valorización en la Unión Europea y América Latina son diferentes. En la primera, la lucha contra el fraude y la falsificación de productos fue la causa del desarrollo de los sistemas de valorización. En la segunda, la apertura de nuevos mercados para la exportación y la diferenciación en el mercado internacional, han sido los factores que motivaron la creación de instrumentos que permiten valorizar los alimentos. Lo anterior impide afirmar que los sistemas de valorización de alimentos en América Latina y la Unión Europea tengan un origen en común. Lo que si es posible afirmar es que tanto en una como en la otra, la valorización parte de fuentes comunes.

B. Las fuentes de la valorización de los alimentos

Pese a las diferencias en las causas, es posible identificar un punto común en el desarrollo de la valorización en América Latina y la Unión Europea. En ambos casos, frente al desarrollo masivo y homogéneo de alimentos, la industria alimentaria promovió la fijación contractual (ii) de las características "valorizantes" de los alimentos de manera paralela a las condiciones de base que establece la ley (i).

(i) La ley

El objetivo de la valorización es reconocer el esfuerzo del productor o del industrial alimentario de colocar un producto en el mercado cuyas características van más allá de las exigencias legales. En nuestros días la valorización cubre una gran diversidad de objetivos que van desde la protección del bosque tropical húmedo, la protección del bienestar animal hasta la protección de los valores culturales de las poblaciones más diversas. No obstante, la Ley establece las condiciones básicas que debe cumplir cualquier alimento, sometido o no a la valorización.

Dichas condiciones se han establecido a partir de dos objetivos precisos: (a) la protección de la salud pública y (b) la protección del principio general de buena fe.

a. La protección de la salud

La definición de las características "valorizantes" de un alimento mediante la ley implica que este es inocuo. Una vez cumplido lo anterior, las características "*especiales*" forman parte de su valor adicional. Por lo tanto, la valorización tiene un contenido legal determinado por el objetivo de protección de la salud pública.

Sobre este aspecto la ley francesa de 1905 inició la definición del contenido de la valorización alimentaria al establecer los requisitos fundamentales de inocuidad. Esto implicó que todas aquellas características adicionales fueron consideradas como un "plus" que podía ser comunicado al consumidor. De esa manera la valorización tuvo un efecto en la definición del precio.



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

El objetivo de protección de la salud pública fue claramente previsto en el ámbito administrativo y penal. Las autoridades públicas tomaron medidas para distinguir entre los productos "auténticos u originales" y los "fraudulentos o falsificados" cuya composición se revela peligrosa o mortal para el consumo humano. Igualmente se crearon dependencias gubernamentales especializadas en la identificación de los fraudes y la falsificación. Así por ejemplo, en Francia se creó el Servicio de Represión de Fraudes (1905)¹⁸ al igual que en Estados Unidos se transformó "the Division of Chemistry" en el "Bureau of Chemistry"¹⁹ (1901), oficina federal que precedió a la actual "*Food and Drug Administration*" actual. La administración pública definió- y define aún- cuáles son esas características, cuáles son los métodos que permiten clasificar un producto como seguro²⁰ y cuáles son las instancias gubernamentales encargadas de identificar el fraude y la falsificación.

El derecho penal trata el objetivo de protección de la salud pública al tipificar las actividades de fraude y de falsificación en las cuales se pone en riesgo la salud pública. Así por ejemplo, el artículo L213-1 y L213-2 del Código francés del Consumo establecen:

"Artículo L213-1. Incurrirá en una pena de privación de libertad de un máximo de dos años o en una multa de un importe máximo de 37500 euros, o en ambas sanciones simultáneamente, quienquiera que, siendo o no parte contratante, utilizando cualquier medio y procediendo por sí o por terceros interpuestos, engañe o intente engañar al contratante, bien:

1º respecto a la naturaleza, clase, origen, cualidades sustanciales, composición o contenido en principios activos de cualquier mercancía;

2º respecto a la cantidad de cosas entregadas o sobre la identidad de las mismas, mediante la entrega de una mercancía distinta de la cosa determinada que constituya el objeto del contrato; o bien,

3º sobre la aptitud de un producto para su empleo, los riesgos inherentes a su utilización, los controles realizados, la forma de empleo y las precauciones que se deban adoptar.[...] "

Artículo L213-2: Se doblará el montante de las penas previstas en el artículo L.213-1:

¹⁸ STANZIANI, (A). *A l'origine du service de la répression des fraudes : concurrence, expertise et qualité des produits en France : 1798-1914*. In, *La loi du 1er Aout de 1905 : cent ans de protection des consommateurs*, Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (édit), La Documentation française, Paris, p. 209.

¹⁹ Hutt & Hutt, *A history of government regulation of adulteration and misbranding of food*. IN, *Food Drug and Cosmetic Journal*, 1950, Vol. 39, p. 49.

²⁰ Es importante señalar que en esa misma época se crean los Servicios Veterinarios Nacionales también responsables de la inocuidad de alimentos de origen animal.



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

1° Si de los delitos tipificados en el mismo resultase en algún peligro para la salud humana o animal del uso de la mercancía.”²¹

Estas disposiciones establecen tanto el elemento material como volitivo²² de los hechos que constituyen los delitos de fraude al consumidor y de la falsificación. El primero implica la manipulación o el tratamiento irregular de un producto con el objetivo de alterar su constitución física. El segundo es la voluntad de inducir a error sobre los atributos o las características de los productos. El engaño al consumidor tiene por objeto *la información desleal* sobre el producto, comprendiendo en la actualidad también a los servicios, mientras que la falsificación se refiere a la *fabricación fraudulenta* de productos alimenticios, agrícolas y de medicamentos. En ambos casos es clara la protección del principio de buena fe.

(b) La protección del principio de buena fe

La buena fe es el principio general de derecho que se manifiesta mediante el deber de cooperación y la obligación de lealtad.²³ El primero consiste en la obligación de las partes de facilitarse mutuamente la ejecución del contrato. La segunda implica el compromiso de las partes de llevar a cabo sus prestaciones de manera correcta y sin actitudes que puedan ocasionar un daño a la contraparte. En su conjunto promueven el desarrollo de las actividades comerciales.

La falsificación y el fraude en los alimentos constituyen una violación clara al principio de buena fe. Por un lado, la infracción al deber de cooperación se comete cuando una de las partes está informando deshonestamente a la otra sobre las calidades del producto. Igualmente ocasionan un daño a la competencia leal, quienes producen y comercializan sus alimentos, infringiendo la ley, los usos comerciales o el contrato. Por otro lado, se produce una violación al deber de lealtad en la medida que la falsificación y el fraude de alimentos implican un daño económico a otros comerciantes y al consumidor.

La protección del principio de buena fe se ve claramente reflejada en la discusión legislativa que dio origen a la regulación del fraude y la falsificación alimentaria en Francia²⁴. No obstante, esta nueva legislación relativa a la protección del consumidor y a la competencia leal estuvo aparejada con la creación de los usos y de las prácticas comerciales. Estas constituirían

²¹ Traducción al español de Ortiz Arce de la Fuente (A) y García Catalán (M). Código del Consumo, Francia. Consultado en www.legifrance.fr, el 1ero de noviembre 2010.

²² AGOSTINI, (F). *La responsabilité pénale en droit de la consommation*. Rapport de la Court de Cassation. 2002. (Consultado el 10 octubre 2010 en http://www.courdecassation.fr/publications_cour_26/rapport_annuel_36/rapport_2002_140/?_Imp=1. También, COMBALDIEU (R). *La fraude en matière alimentaire*. IN, Revue internationale de droit comparé. Vol. 26 N°3, Juillet-septembre 1974. pp. 515-527.

²³ Baudrit Carrillo (D). Teoría General del Contrato. 1era Reimpresión de la 3era Ed. San José: Juricentro, 2000, p.19.

²⁴ DGCCRF, *Histoire d'une loi*. IN, Loi du La loi du 1er Aout de 1905 : cent ans de protection des consommateurs, Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (édit), La Documentation française, Paris, p. 30.



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

posteriormente los "*pliegos de condiciones*" exigibles en los contratos donde los alimentos serían objeto. Es en estos contratos donde se establecen las características "adicionales" que busca comunicar la valorización.

(ii) El contrato

Desde la perspectiva contractual, la valorización de alimentos está determinada por dos aspectos: 1) las calidades de la cosa y, 2) la voluntad del comprador.

En primer lugar, los caracteres distintivos del alimento definen las calidades de la cosa y por lo tanto, su aptitud como objeto del contrato. El objeto del contrato debe ser aquel que corresponde a las características solicitadas por el comprador y que es apto para el uso normal al que está destinado. La valorización hace constar esas características.

Si éstas no corresponden a lo pactado, se estaría frente a la inaptitud del objeto del contrato. Esta última constituye un presupuesto de hecho de la pretensión de nulidad absoluta. Es decir, en la medida que el objeto no es apto, se comete una falta a los requisitos fundamentales del contrato afectando así su validez²⁵.

En segundo lugar, las características evidenciadas por la valorización son un factor determinante de la voluntad del comprador. Si tales características son comunicadas al comprador y describen una cosa que corresponde a lo esperado por él, la voluntad de celebrar el contrato se determina en relación a ese objeto. Entonces, la voluntad es libre y sin vicios.

Por el contrario, si las características no corresponden a las comunicadas al comprador y más bien lo inducen a un *error en la voluntad*, la validez del contrato es debatible. El Profesor Diego Baudrit define el error, como "*una falsa representación de la realidad. Cuando una persona fundada en ese error manifiesta su voluntad para producir efectos contractuales, hay una imperfección que incide en la validez del acto. El error sobre las cualidades esenciales del objeto del contrato es un vicio de consentimiento, ya que no puede haber coincidencia en la voluntades de los contratantes cuando está deformada la apreciación de lo que realmente va a tener lugar como la convención*".²⁶ En el caso de la valorización, los datos incorrectos sobre las características particulares del alimento inducen a un error en la voluntad de contratación del comprador. El error se manifiesta tanto en relación a las calidades del alimento como en relación al precio.

Por una parte, el error se produce al hacer creer al comprador que el alimento cumple con una serie de calidades o de características que lo distinguen de otros similares. Si el comprador exterioriza su voluntad, lo hace en relación a una expectativa errónea, por lo que su voluntad se

²⁵ Baudrit Carrillo (D). Teoría General del Contrato. 1era Reimpresión de la 3era Ed. San José: Juricentro, 2000, p.19.

²⁶ Baudrit Carrillo (D). *Op.Cit.*, p. 16.



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

encuentra viciada y por lo tanto, se constituye un presupuesto de hecho para alegar la nulidad relativa del contrato.

Por otra parte, el error en la voluntad se manifiesta al hacer creer al comprador que el precio mayor que paga por el alimento está justificado. Esto por cuanto las características particulares que presenta lo hacen distinguirse de otros similares. El precio mayor es el factor que induce a error al comprador.

Los vicios en la voluntad del comprador, así como en las cualidades esenciales de la cosa objeto del contrato, muestran cómo la protección frente a los fraudes y a la falsificación de alimentos han determinado el contenido de la valorización alimentaria, por vía contractual. Los aspectos contractuales también han servido a la administración para definir una serie de características que poco a poco se han incorporado dentro de la legislación alimentaria para determinar el contenido de la valorización. El derecho penal lo ha completado al establecer las sanciones al comportamiento delictivo de los actores de la cadena alimentaria.

El contenido jurídico de la valorización se determina en un primer término por la ley, sin embargo, es en el contrato donde se desarrolla y se amplía. Esto explica la diversidad de instrumentos a través de los cuales se manifiesta la valorización. Estos comprenden desde el simple acuerdo sobre las características del alimento, hasta la condición de la licencia de uso de marca supeditada a una certificación de calidad, emitida por un tercero como lo es el caso de los referenciales "IFS-Food", "BRC-Food Safety" y "Global-GAP"²⁷.

Igualmente es posible observar cómo la valorización se incorpora en los contratos de distribución "referenciados". Este tipo de contrato es aquel celebrado entre un grupo de distribuidores ("referenciador") y cada proveedor (proveedor referenciado) que cumple con el "referencial" o pliego de condiciones que le impone el primero. El contrato de distribución referenciado es aquel en el que *"se permite al proveedor que cumple con los referenciales, ser seleccionado por el grupo distribuidor en contraparte de las demandas de los adherentes de la central de compras. El grupo escogerá a sus proveedores en función del precio que éstos propongan, de la calidad de los productos, del servicio posterior a la venta..."*²⁸.

Los contratos de distribución referenciados incorporan la valorización al establecer el cumplimiento de características particulares de sus productos tanto dentro de las condiciones pre-contractuales como dentro de las prestaciones. Este es el caso del estándar *Safe Quality Food (SQF)* implantado por un grupo de distribuidores de alimentos en Estados Unidos²⁹. Según este

²⁷ GLOBAL-GAP. Interpretation Guideline France Integrated Farm Assurance. Modules: All Farm, Crops Base, Fruit and Vegetables. V3.0-2 Sep07 Valid from 25.10.2008 Mandatory from 25.01.20089, p. 7, point 2.2.1. MAJOU, (D). Qualité § sécurité des aliments. Guide pratique d'utilisation des référentiels. Paris : ACTIA, 2008, p. 39. 61-65.

²⁸ Traducción libre de VIRASSAMY (G), BEHAR-TOUCHAIS (M). Les contrats de la distribution. Paris : L.G.D.J. 1999, p. 783, §1432. En el mismo sentido, MALAURIE-VIGNAL (M). Droit de la distribution. Paris : Sirey-Université, 2006, p. 225.

²⁹ Consultado el 25 de octubre 2010, en <http://www.sqfi.com/wp-content/uploads/SQF-1000-Code.pdf>.



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

estándar, el cumplimiento de las condiciones que establece el pliego de condiciones autoriza el uso del sello *SQF*, lo que permite diferenciar el producto frente al consumidor. Esto quiere decir que en los contratos de distribución referenciados la valorización es una condición intrínseca del objeto contractual.

En un segundo término, esas cualidades pueden ser sometidas a un control estatal e incluso ser reguladas. Así por ejemplo, es posible observar la autorización de uso de una marca colectiva estatal a partir del cumplimiento de un pliego de condiciones establecido por un reglamento o el desarrollo de un estándar nacional derivado de un proceso de normalización que permite el uso de un sello oficial. Este último es el caso del estándar "*México Calidad Suprema*" para ciertos productos cárnicos mexicanos³⁰.

Ahora bien, la coexistencia de los objetivos de protección de la salud y de protección del principio de buena fe se ha mantenido hasta nuestros días. Estos constituyen los elementos de la valorización de los alimentos. La creación o el desarrollo de un sistema de producción, de transformación o de distribución que permita destacar ciertas características particulares de un alimento, debe partir del cumplimiento de los imperativos de protección de la salud y de buena fe, regulados por la ley y el contrato. Sin embargo, el desarrollo de la valorización de alimentos desde la perspectiva jurídica se da paralelamente al de las nuevas tecnologías de producción, a la diversificación de la oferta y al mercadeo de productos. Esta situación ha producido una confusión entre lo que es la valorización como instrumento de "mercadeo" y el cumplimiento de la ley. La valorización alimentaria parte del cumplimiento de la ley. Lo anterior no implica que al cumplir las exigencias legales se esté valorizando un alimento. La valorización no es un reconocimiento del cumplimiento de la ley.

La afirmación anterior conoce excepciones. En algunos casos la valorización se encuentra regulada por la ley. Así por ejemplo, en la Unión Europea algunos sistemas de valorización se encuentran reglados tal y como sucede con los regímenes de los Signos de Calidad³¹.

La producción, la transformación y la comercialización de alimentos son actividades que se encuentran regidas por el ordenamiento jurídico como toda actividad económica. Su importancia residen en la protección de valores jurídicos esenciales: la salud y por lo tanto, la vida de las personas, así como la buena fe en las transacciones comerciales. Por ello se encuentran sometidas a regímenes especiales.

³⁰ Consultado el 24 de octubre 2010, en <http://www.sagarpa.gob.mx/ganaderia/Paginas/Legislacion.aspx#>.

³¹ NGO (M-A). La qualité et la sécurité des produits agro-alimentaires. Approche juridique. Paris : L'Harmattan. 2006, p.576. VALCESCHINI (E), BLANCHEMANCHE (S). La certification de conformité de produit sur les marchés agroalimentaires : différenciation ou normalisation ? IN, Notes d'études économiques. N°24, décembre 2005, pp. 7-40. CASTANG (M-CH). Pour une approche globale de la qualité alimentaire. IN, B.I.D, n°1, 1998, p. 37 s. MARTIN (J-Y). La politique de qualité des produits agroalimentaires en France. IN, Différenciation et qualité des produits alimentaires. Ed. Clermont-Ferrand, 1995, p. 30. CREYSSEL (P). Agroalimentaire : pour une stratégie de la normalisation. IN, Enjeux, n°13, fév. 1993.



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

El derecho alimentario regula las condiciones de inocuidad dentro de esos regímenes. En ese contexto jurídico es necesario aclarar que la inocuidad de los alimentos es una obligación legal. Por lo tanto, su observancia es imperativa en el ámbito de las relaciones contractuales.

La inocuidad o la seguridad de un alimento es una obligación legal. La valorización por su lado, no lo es. Se trata de potestad que tiene el comerciante para distinguir su producto de otros. Esa potestad se encuentra reglada en algunas legislaciones. Así hemos observado cómo el derecho francés establece el contenido de la valorización al definir los aspectos mínimos que deben cumplir los alimentos, ya sea a través de las obligaciones contractuales que establecen características de los alimentos; mediante el reconocimiento de esas características por disposiciones administrativas o bien por la sanción de los delitos de fraude y de falsificación de alimentos.

Sin embargo, comunicar al consumidor o a la contraparte comercial, el cumplimiento de las obligaciones legales no es una forma de "valorización". Todo alimento debe ser inocuo para el consumidor. No es una potestad del productor, del transformador o del distribuidor, cumplir con la obligación general de seguridad y por lo tanto, de asumir la responsabilidad por los daños causados por su actividad económica.

Conclusión

Las causas del desarrollo de la valorización en la Unión Europea y en América Latina diferentes. En la primera, la lucha contra el fraude y la falsificación de alimentos de principios del siglo XX motivó la definición de las características básicas que debe satisfacer todo alimento. A éstas, se fueron adicionando otras cuya presencia otorgaron un valor agregado, dando así pie a la valorización de alimentos. En la segunda, el desarrollo de este "instrumento comercial" es mucho más reciente. Este responde principalmente a las iniciativas de diferenciación en mercados internacionales propias de los años 90's. Estas responden principalmente a una "estrategia" de mercadeo orientada hacia la exportación.

Pese a las diferencias en cuanto a las causas, en ambos casos la ley y el contrato han sido las fuentes jurídicas en las cuales se ha definido el contenido de este instrumento. El desarrollo de la valorización se caracteriza por el cumplimiento de la ley en un primer término y por la definición contractual de las particularidades de los alimentos, en un segundo término. Su articulación permite el desarrollo constante de esta figura hasta nuestros días.

Ahora bien, la valorización implica que el alimento presenta unas características particulares que permiten distinguirlo de otros productos similares. Al equiparar la valorización a un "reconocimiento del cumplimiento de la ley" se induce a error al consumidor o a la contraparte comercial. Lo anterior por cuanto se hace creer que el alimento presenta caracteres que *van más allá* de las condiciones legales.

Lo anterior implica que el cumplimiento de la obligación legal de inocuidad no constituye un elemento de valorización, sino la obligación del actor de la cadena alimentaria. En sí misma, la inocuidad es la condición de un alimento de no producir daño a quienes lo consumen. Toda



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

persona que produce, transforma o comercializa alimentos debe cumplir con esta obligación legal.

Bibliografía

AGOSTINI, (F). La responsabilité pénale en droit de la consommation. Rapport de la Cour de Cassation. 2002. Consultado el 10 octubre 2010 en <http://www.courdecassation.fr/Publications>.

BAUDRIT CARRILLO (D). Teoría General del Contrato. 1era Reimpresión de la 3era Ed. San José: Juricentro, 2000, p.19.

BURDITT, (E) History of Food Law. IN, Food and Drug Law Journal. Vol. 50th, p. 197.

CANOBA M. Estudio e identificación de Cluster Exportadores Regionales. Prochile XII. Punta Arenas, Mayo de 2006, p. 14. Consultado en http://www.prochile.cl/documentos/pdf/cluster/cluster_magallanes_informe.pdf, el 30 de octubre 2010.

CASTANG (M-CH). Pour une approche globale de la qualité alimentaire. IN, B.I.D, n°1, 1998, p. 37 s.

COMBALDIEU (R). La fraude en matière alimentaire. IN, Revue internationale de droit comparé. Vol. 26 N°3, Juillet-septembre 1974. pp. 515-527.

CREYSSEL (P). Agroalimentaire : pour une stratégie de la normalisation. IN, Enjeux, n°13, fév. 1993.

FERRIÈRES (M). Histoires des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX siècle. Paris : Éditions du Seuil, 2002, 464 p.

GRENIER (J.Y) L'économie d'Ancien Régime. Paris : Albin Michel, 1996, p. 25. Minard (P) La fortune du colbertisme. Paris : Fayard, 1997, p. 10.

HUTT (PB). A history of government regulation of adulteration and misbranding of food. IN, Food Drug and Cosmetic Journal, Vol. 39, p. 47.

LACHIVER (M). Vins, Vignes et vigneron. Histoire du vignoble français. Paris : Fayard, 1998, p. 85.

MAJOU, (D). Qualité § sécurité des aliments. Guide pratique d'utilisation des référentiels. Paris : ACTIA, 2008, p. 39. 61-65.

MALAUURIE-VIGNAL (M). Droit de la distribution. Paris : Sirey- Université, 2006, p. 225.

MARTIN (J-Y). La politique de qualité des produits agroalimentaires en France. IN, Différenciation et qualité des produits alimentaires. Ed. Clermont-Ferrand, 1995, p. 30.

NGO (M-A). La qualité et la sécurité des produits agro-alimentaires. Approche juridique. Paris : L'Harmattan. 2006, p.576.



"La valorisation des produits agricoles : approche juridique"
Colloque Lascaux - 28 & 29 novembre 2010

OYARZÚN (M.T), TARTANAC (F). Estado actual y perspectivas de los sellos de calidad en productos alimenticios de la Agroindustria en América Latina. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2002, p. 55

Ouvrage Collectif. Direction général de la concurrente, de la consommation et de la répression des fraudes. La loi du 1er Aout de 1905 : cent ans de protection des consommateurs, Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (édit), La Documentation française, Paris, 354 p.

SAGNES (J). La fraude à la charnière des deux siècles dans le Midi viticole. UPVD. Colloque du 20 septembre 2005. IN, La loi du 1er Aout de 1905 : cent ans de protection des consommateurs, Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (édit), La Documentation française, Paris, p.120.

STANZIANI (A). A l'origine du service de la répression des fraudes : concurrence, expertise et qualité des produits en France : 1798-1914. In, La loi du 1er Aout de 1905 : cent ans de protection des consommateurs, Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (édit), La Documentation française, Paris, p. 209.

STANZIANI (A). Histoire de la qualité alimentaire. XIXème –XXème. Paris : Seuil, 2005, p. 41.

STANZIANI, (A). A l'origine du service de la répression des fraudes : concurrence, expertise et qualité des produits en France : 1798-1914. IN, La loi du 1er Aout de 1905 : cent ans de protection des consommateurs, Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (édit), La Documentation française, Paris, p. 209.

STANZIANI, (A). La falsification du vin en France, 1880-1905 : un cas de fraude agro-alimentaire. IN, Revue d'histoire moderne et contemporaine, n° 50-2, avril-juin 2003, p. 154-186.

VALCESCHINI (E), BLANCHEMANCHE (S). La certification de conformité de produit sur les marchés agroalimentaires : différenciation ou normalisation ? In Notes d'études économiques. N°24, décembre 2005, pp. 7-40.

VIRASSAMY (G), BEHAR-TOUCHAIS (M). Les contrats de la distribution. Paris : L.G.D.J. 1999, p. 783, §1432.

WILEY (A.K). Original Federal Food and Drugs Act of June 30, 1906. IN, Food Drug Cosmetic Journal, 1946, p.314.

Sitios web

Corte de Casación Francesa: <http://www.courdecassation.fr>

Global GAP: <http://www.globalgap.org>

Safe quality institute: <http://www.sqfi.com>

Secretaría Agricultura, Ganadería, desarrollo rural, pesca y alimentación de México.
<http://www.sagarpa.gob.mx>