

ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA

PROYECTO DE LEY

**LEY PARA EL RECONOCIMIENTO, PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN
DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES COSTARRICENSES**

**GILBERTO CAMPOS CRUZ
DIPUTADO**

EXPEDIENTE N. °25.510

**DEPARTAMENTO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
UNIDAD DE PROYECTOS, EXPEDIENTES Y LEYES**

PROYECTO DE LEY

**LEY PARA EL RECONOCIMIENTO, PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN
DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES COSTARRICENSES**

Expediente N. °25.510

ASAMBLEA LEGISLATIVA:

El presente proyecto de ley tiene como fin crear una denominación de origen para las bebidas alcohólicas tradicionales costarricense. Ese paso es necesario darlo porque, a pesar de la riqueza cultural que existe en el país en torno al desarrollo de bebidas autóctonas de este tipo, nuestra legislación no protege dicho patrimonio cultural y, por lo tanto, de ese sello legal protector de las bebidas producidas y que, a su vez, garantiza su calidad, autenticidad y pureza en los métodos tradicionales que se usan en su elaboración, en resguardo de la tradición propia que ha desarrollado cada pueblo.

De igual forma, este proyecto de ley pretende garantizar la seguridad sanitaria tanto en la fabricación como en el consumo de este tipo de bebidas alcohólicas tradicionales costarricenses. Pretende esta iniciativa fijar el marco normativo que permita a los fabricantes de bebidas contar con parámetros claros de inocuidad, y a los consumidores degustar productos seguros para su salud y de alta calidad.

La intención es que la legislación proteja a todos aquellos ligados con la producción, comercialización y consumo de las bebidas alcohólicas criollas sujetas a gozar de una denominación de origen.

Este proyecto de ley que ponemos a consideración de la Asamblea Legislativa responde a esa realidad histórica, cultural y económica largamente desatendida por el ordenamiento jurídico costarricense.

La tardanza en legislar a favor de nuestra herencia cultural no borra la existencia de bebidas tradicionales con contenido alcohólico elaboradas por comunidades

rurales, indígenas y territoriales mediante técnicas transmitidas de generación en generación.

Al contrario, su producción persiste en la práctica social y cultural. Pese a ello, su elaboración ha permanecido en una zona de inseguridad jurídica, débil reconocimiento estatal y escasas oportunidades de formalización productiva, lo cual, entre otros daños a nuestro patrimonio cultural, ha provocado persecución contra aquellas personas o colectivos que, respondiendo a su herencia, fabrican este tipo de caldos típicos.

Hasta ahora, Costa Rica ha protegido con mayor claridad ciertos bienes culturales, gastronómicos y productivos cuando estos logran insertarse en esquemas empresariales o industriales convencionales.

Sin embargo, una parte significativa del patrimonio alimentario y etnoproductivo del país ha quedado al margen de esa protección por no ajustarse a parámetros pensados originalmente para actividades industriales de gran escala.

A raíz de esto, se ha creado una disonancia normativa que ha generado un efecto particularmente grave sobre los pequeños productores: o permanecen en la informalidad, o intentan cumplir requisitos que no fueron diseñados para su realidad material, técnica ni económica.

Las bebidas criollas y típicas regionales costarricenses no son solo mercancías. En muchos casos constituyen expresiones vivas de identidad territorial, memoria colectiva, intercambio comunitario y aprovechamiento tradicional de materias primas locales. Entre las existentes podemos mencionar las siguientes:

1. Chicha fuerte: reservas indígenas de la región Brunca y el Caribe Sur.
2. Vino de coyol de la provincia de Guanacaste.
3. Chicha de nance: del cantón de Pérez Zeledón.
4. Chicha de piña: de los cantones de Tarrazú, Dota y León Cortés (zona de los Santos).
5. Chinchiví: del cantón de Alajuelita.

6. Chirrite: de los cantones de Alajuela, Puriscal y Acosta.
7. Pedo de chanco: de los cantones de Santa Cruz, Nicoya, Bagaces y Cañas.
8. Guaro de Cachaza: de la provincia de Guanacaste.

En cada caso, existe una historia concreta de cultivo, fermentación, destilación, preparación, ritualidad, festividad, transmisión oral y social, por lo que su valor no es únicamente económico; es también cultural, simbólico y patrimonial.

Precisamente por eso, el Estado no debe limitarse a tolerar la existencia de las bebidas tradicionales costarricenses, sino que, también, debe construir un marco legal que permita su protección, su trazabilidad, su comercialización lícita, su fomento como actividad cultural e idiosincrática, y su aprovechamiento digno por parte de quienes las han preservado en el tiempo, resguardando nuestro patrimonio intangible como nación y sociedad.

La necesidad de esta ley se explica, también, por razones de seguridad jurídica. El régimen actualmente aplicable a la producción de bebidas alcohólicas y a su comercialización no distingue adecuadamente entre la lógica industrial masiva y la producción artesanal tradicional de escala reducida.

Esa falta de diferenciación genera incertidumbre para los productores, para las autoridades sanitarias, para los gobiernos locales y para los consumidores.

Para resolver esa problemática proponemos la creación de una norma técnica y de un reglamento técnico que definan aspectos como requisitos proporcionales, verificables y compatibles con la naturaleza artesanal y ancestral de la fabricación de bebidas tradicionales costarricenses, sin sacrificar la protección de la salud pública ni el control estatal.

También contemplamos el desarrollo productivo territorial en este proyecto de ley. La formalización de bebidas tradicionales puede convertirse en una herramienta real para diversificar ingresos en zonas rurales, fortalecer microeconomías locales, ampliar encadenamientos con agricultura, gastronomía, turismo y comercio cultural,

y abrir nuevas oportunidades para asociaciones, cooperativas, emprendimientos familiares y productores comunitarios.

Basta con analizar las experiencias de otras naciones que han logrado exportar con éxito al mundo sus bebidas tradicionales preparadas artesanalmente producto de la tradición, tales como el tequila, en México, que se produce en los estados de Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas; o la experiencia de la champaña, en Francia, cuya denominación de origen protege a los vinos espumosos elaborados en la región del mismo nombre.

En ambos casos, tanto el mexicano como el francés, los productores deben cumplir con reglas estrictas para proteger y ser protegidos por la denominación de origen, como seguir el método tradicional de fabricación de la bebida, utilizar frutos específicos y tiempos de crianza mínimos.

Un marco jurídico claro le permitirá a los productores costarricenses de bebidas tradicionales pasar de la tolerancia precaria de la producción a poder desarrollar una actividad económica legítima, gozando ellos de acceso a capacitación, financiamiento, identidad de marca, agregación de valor y mejores condiciones de inserción en mercados especializados.

La legislación aquí propuesta pretende corregir una injusticia histórica en la distribución del valor. Durante décadas, comunidades enteras han conservado conocimientos productivos sin recibir una tutela normativa adecuada que les permita capturar el valor reputacional de sus propios productos.

Queremos evitar que se sigan dando injusticias provocadas por la inseguridad jurídica, como ha venido sucediendo, al facilitarse la apropiación indebida del nombre, la imitación desleal y la difuminación cultural.

La denominación de origen y la indicación geográfica deben concebirse como herramientas de política pública sumamente útiles para proteger productos con identidad territorial, ordenar su uso comercial, prevenir el engaño al consumidor y

salvaguardar su salud, así como fortalecer el poder negociador de los productores frente al mercado.

Cuando una bebida o un producto típico regional logra consolidar su nombre protegido, el país no solo resguarda una tradición sino que también crea un activo colectivo de alto valor reputacional que puede traducirse en ingresos, diferenciación y turismo de experiencia.

Pretendemos con este proyecto de ley, además, que la normativa a crear se convierta en el puente entre la formalización y el patrimonio cultural y el control sanitario.

Reconocer una bebida como patrimonio de la cultura costarricense, por sí solo no resuelve la pregunta práctica de cómo producirla, etiquetarla, transportarla y venderla lícitamente.

Es aquí donde toma sentido la creación de un reglamento técnico, para articular y fijar estándares diferenciados, razonables y auditables que permitan compatibilizar la protección del consumidor con la continuidad de prácticas productivas tradicionales.

Por otra parte, la ley incorpora un enfoque de gradualidad regulatoria. Ese elemento es fundamental para evitar que la formalización se convierta en una barrera adicional. La transición desde la producción histórica informal hacia un régimen legal no puede descansarse exclusivamente en sanciones. Requiere acompañamiento institucional, asistencia técnica, simplificación administrativa, registro especial de productores, fases de adecuación y reglas claras para micro y pequeños elaboradores.

Esta iniciativa representa una oportunidad concreta para el productor costarricense de bebidas tradicionales, de pasar de la invisibilidad jurídica al reconocimiento estatal, de la precariedad comercial a la posibilidad de agregar valor, y de la defensa aislada de sus tradiciones a la construcción de un sistema formal de protección cultural y económica.

Un productor artesanal de bebidas tradicionales que logre operar bajo una regulación técnica proporcional, utilizar un nombre de origen protegido, acceder a mercados turísticos o gastronómicos y demostrar trazabilidad sobre su producto mejora significativamente sus posibilidades de ingreso, permanencia territorial y transmisión intergeneracional del oficio.

Pretendemos, además, que esta ley traiga beneficios para el Estado y para la sociedad en su conjunto. Desde la perspectiva institucional, permitiría ordenar una actividad que hoy suele ubicarse en un espacio gris, reduciendo su clandestinidad, riesgos sanitarios y conflictos interpretativos.

Desde la perspectiva del consumidor, el proyecto mejora la información disponible, la trazabilidad y la confianza en el producto. Desde la perspectiva cultural, fortalece la memoria productiva de comunidades que han sostenido estas prácticas aun sin un respaldo normativo suficiente. Y desde la perspectiva económica, crea condiciones para que nuevas cadenas de valor vinculadas con identidad territorial puedan florecer bajo reglas claras y de la mano del mercado de bebidas típicas costarricenses.

En resumen, el proyecto es necesario porque corrige una omisión normativa del Estado costarricense; reconoce que existen bebidas y productos típicos regionales cuya legitimidad cultural y potencial económico exigen un tratamiento jurídico propio, especial e incentivador; diseña un instrumento técnico para su legalización; integra salud, cultura, comercio, fiscalidad y propiedad industrial; y coloca en el centro a las comunidades y productores que han conservado este arte en beneficio de la memoria histórica y la rica tradición y cultura costarricense.

Lejos de promover desregulación, la iniciativa propone un marco normativo inteligente, diferenciado y formalizador, adecuado para transformar un patrimonio vivo en una oportunidad real de desarrollo local con identidad costarricense.

Por todo lo anteriormente expuesto, proponemos el siguiente proyecto de ley

LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA
DECRETA:

**LEY PARA EL RECONOCIMIENTO, PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN
DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES COSTARRICENSES**

CAPÍTULO I

OBJETO, DEFINICIONES Y PRINCIPIOS

ARTÍCULO 1.- La presente ley tiene por objeto reconocer, salvaguardar, promover y proteger las bebidas tradicionales costarricenses con contenido alcohólico, sus productos derivados y los conocimientos asociados a su elaboración, como manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial y como actividades productivas lícitas sujetas a un régimen especial de formalización, control sanitario, trazabilidad, comercialización y protección de origen. Así como la tutela de sus nombres geográficos mediante denominaciones de origen e indicaciones geográficas.

ARTÍCULO 2.- Ámbito de aplicación

Esta ley será aplicable a la producción, comercialización, promoción y certificación de bebidas tradicionales costarricenses con contenido alcohólico elaboradas de forma artesanal o ancestral en el territorio nacional, así como a los productos típicos regionales asociados directamente a dichas bebidas cuando formen parte del mismo sistema productivo y cultural.

ARTÍCULO 3.- Definiciones

Para los efectos de esta ley se entenderá por:

- a) Bebida tradicional costarricense con contenido alcohólico: aquella elaborada de manera artesanal o ancestral, a partir de materias primas agropecuarias, forestales, o sus combinaciones legalmente obtenidas, con características históricas, culturales y organolépticas vinculadas a una comunidad o territorio determinado.
- b) Productor: persona física, asociación, cooperativa, microempresa o persona jurídica de base comunitaria que elabora la bebida de conformidad con el método tradicional reconocido en el reglamento técnico especial y el expediente técnico correspondiente.

- c) Comunidad portadora: grupo humano que conserva, reproduce y transmite el conocimiento asociado a la bebida o producto típico, vinculado por prácticas, saberes y tradiciones asociadas a la producción de estas bebidas, ubicadas en un territorio específico, con el uso de conocimiento artesanal y heredado de generación en generación.
- d) Reglamento técnico especial: norma reglamentaria de alcance nacional que establecerá las especificaciones técnicas, sanitarias, de trazabilidad, etiquetado, verificación de origen y control aplicables a estas bebidas y a sus productos derivados.
- e) Expediente técnico de producto: documento base que describe la materia prima, proceso de elaboración, delimitación geográfica, graduación alcohólica, características físico-químicas y organolépticas, prácticas permitidas, sistema de control y vínculo cultural del producto.
- f) Pliego de condiciones: instrumento técnico-jurídico exigible para la solicitud, reconocimiento, uso y fiscalización de una denominación de origen o indicación geográfica.
- g) Certificación de origen y producción artesanal: constancia emitida conforme al reglamento técnico especial y al sistema de control aprobado por la autoridad competente.
- h) Productos típicos regionales asociados: alimentos o preparaciones tradicionales cuya identidad comercial o cultural esté directamente ligada a la bebida y al territorio de origen.

ARTÍCULO 4.- Inventario nacional e identificación prioritaria

El Ministerio de Cultura y Juventud, con participación del Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Ministerio de Economía, Industria y Comercio, el Ministerio de Salud Pública, elaborará y actualizará un Inventario Nacional de Bebidas Tradicionales Costarricenses con Contenido Alcohólico y sus productos típicos regionales asociados.

Dicho inventario tendrá valor declarativo, cultural y orientador, pero la autorización de la producción y comercialización de las bebidas dependerá del cumplimiento del régimen técnico y sanitario creado por esta ley.

ARTÍCULO 5.- Reconocimiento patrimonial y productivo

Se reconoce a las bebidas y productos identificados conforme a esta ley como expresiones del patrimonio cultural inmaterial de Costa Rica, sin perjuicio de su

aprovechamiento económico lícito por parte de las comunidades portadoras y de los productores formalizados. El reconocimiento patrimonial no exime del cumplimiento de los requisitos técnicos, sanitarios, tributarios y comerciales aplicables conforme a esta ley y su reglamento.

ARTÍCULO 6.- Reglamento técnico

El Poder Ejecutivo, por medio del Ministerio de Salud, el Ministerio de Cultura y Juventud, el Ministerio de Agricultura y Ganadería y el Ministerio de Economía, Industria y Comercio y el Ministerio de Hacienda, emitirá un Reglamento Técnico para la elaboración de Bebidas Tradicionales Costarricenses con Contenido Alcohólico y sus Productos Típicos Regionales Asociados, dentro del plazo establecido en esta ley.

ARTÍCULO 7.- Formalización y legalización.

La producción y comercialización de las bebidas reguladas por esta ley será lícita cuando el productor cumpla con:

- a) Inscripción en el registro especial de productores artesanales tradicionales
- b) Obtención del permiso o autorización sanitaria que defina el reglamento técnico especial
- c) Cumplimiento de las reglas de trazabilidad y etiquetado
- d) Licencia municipal de comercialización, cuando corresponda
- e) Certificación de origen y producción artesanal, cuando pretenda usar referencias protegidas o territoriales reconocidas.

Durante el período transitorio, la autoridad competente deberá privilegiar la asistencia para la formalización sobre la sanción, salvo en supuestos de riesgo sanitario grave, fraude, adulteración o comercialización clandestina fuera del régimen especial.

ARTÍCULO 8.- Régimen sanitario especial

El Ministerio de Salud establecerá un régimen sanitario para estas bebidas, basado en análisis de riesgo, escalabilidad productiva, protección del consumidor y salvaguarda de métodos tradicionales. Este régimen podrá prever requisitos diferenciados de infraestructura, procedimientos de autocontrol, bitácoras simplificadas, muestreo por lotes y acompañamiento técnico.

CAPITULO II

DENOMINACIÓN DE ORIGEN, ETIQUETADO Y CONSUMO

ARTÍCULO 9.- Denominaciones de origen e indicaciones geográficas

Se aplicará lo relativo a la normativa técnica.

ARTÍCULO 10.- Uso legítimo de nombres protegidos

Solo podrán utilizar en el comercio una denominación de origen, una indicación geográfica o redacción conforme al registro correspondiente, al pliego de condiciones y al sistema de control aprobado. El reglamento técnico especial establecerá reglas transitorias sobre denominaciones en proceso de registro, sellos de origen provisional y mecanismos para prevenir usurpación, engaño al consumidor o apropiación cultural indebida, así como las características técnicas para la producción y denominación de una bebida.

ARTÍCULO 11.- Etiquetado y trazabilidad

El etiquetado deberá ajustarse a la normativa técnica relativa a la comercialización de bebidas alcohólicas.

ARTÍCULO 12.- Consumo doméstico, ceremonial y comunitario

La producción destinada exclusivamente al consumo doméstico, ceremonial, ritual o festivo dentro de la propia comunidad portadora, sin fines de comercialización, se regirá por las prácticas culturales propias y quedará excluida del régimen de formalización comercial previsto en esta ley, salvo cuando exista riesgo comprobado para la salud pública o uso fraudulento de esa excepción para encubrir comercio clandestino.

ARTÍCULO 13.- Fomento productivo y encadenamientos

El Estado, por medio del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Instituto Nacional de Aprendizaje, el Instituto Mixto de Ayuda Social cuando proceda, el Sistema de Banca para el Desarrollo, el Instituto Costarricense de Turismo y las municipalidades, promoverá programas de capacitación, asistencia técnica, innovación compatible con la tradición, formalización empresarial, financiamiento, mercadeo territorial, exportación y turismo gastronómico-cultural vinculados a las bebidas y productos regulados por esta ley.

ARTÍCULO 14.- Prohibiciones y sanciones

Queda prohibido:

- a) Adulterar bebidas amparadas por esta ley
- b) Utilizar indebidamente una denominación de origen, indicación geográfica o certificación de origen y producción artesanal
- c) Simular procesos artesanales
- d) Ocultar información de trazabilidad
- e) Comercializar bajo el régimen especial productos elaborados fuera de las condiciones previstas por esta ley y su reglamento. Sin perjuicio de otras responsabilidades civiles, penales, tributarias o administrativas, el reglamento establecerá medidas correctivas, decomisos, suspensión de autorizaciones y cancelación de registros en casos graves o reincidentes.

Las sanciones que se aplicarán serán las que dispongan para estas conductas el Código Penal, el Código de Normas y Procedimientos Tributarios y cualquier otra norma especial aplicable.

ARTÍCULO 15.- Reglamentación

El Poder Ejecutivo reglamentará la presente ley dentro del plazo de doce meses contado a partir de su publicación.

CAPÍTULO III TRANSITORIOS

TRANSITORIO I.- Dentro de los seis meses siguientes a la entrada en vigencia de esta ley, el Ministerio de Cultura y Juventud deberá iniciar, con apoyo interinstitucional, el levantamiento del inventario nacional y la identificación prioritaria de territorios, bebidas y productos asociados.

TRANSITORIO II.- Dentro de los doce meses siguientes a la vigencia de esta ley, el Poder Ejecutivo deberá emitir el reglamento técnico especial y poner en funcionamiento el registro especial de productores artesanales tradicionales.

TRANSITORIO III.- Las personas productoras que, a la fecha de entrada en vigencia de la ley, elaboren de hecho bebidas tradicionales costarricenses con contenido alcohólico tendrán un plazo de doce meses para regularizar su situación conforme al régimen especial. Durante dicho plazo, las autoridades competentes deberán priorizar la asistencia técnica, la capacitación y la formalización gradual. El Estado brindará asistencia técnica para tales fines.

TRANSITORIO IV.-El Registro de la Propiedad Industrial, en coordinación con las instituciones competentes y las organizaciones de productores, establecerá una ruta prioritaria de acompañamiento para la preparación de los primeros expedientes técnicos y pliegos de condiciones dirigidos al registro de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de las bebidas y productos comprendidos en esta ley.

Rige a partir de su publicación.

**GILBERTO CAMPOS CRUZ
DIPUTADO**