



RAFI

Rural Advancement Foundation International
Fundación Internacional para el Progreso Rural
rafi@rafi.org / www.rafi.org

Comunicado 26/03/2001

La tormenta de “El Nuña” Grupos andinos protestan por la patente del frijol nuña

Testimonios desde el tribunal: “El frijol nuña es parte de la herencia andina. Es nuestro tesoro. Que una empresa patente una cruz de nuña, reclamando el mérito de haber inventado esta variedad de frijol como novedad mundial, es inmoral y viola los derechos de todos los grupos indígenas”, dijo Elías Carreño, coordinador de la campaña “Parar la biopiratería en los Andes”, campaña que impulsa la Asociación Kechua-Aymara para la Conservación de la Naturaleza y el Desarrollo Sostenible, ANDES.

Ancianos indígenas de seis comunidades andinas que cultivan frijol nuña se reunieron en febrero de este año para celebrar un tribunal tradicional quechua, con el fin de deliberar acerca de la patente número 6, 040, 503 del gobierno de los Estados Unidos sobre la semilla de este frijol “palomero” concedida a una empresa procesadora de alimentos, la Appropriate Engineering and Manufacturing. La característica genética que ocasiona el inflamiento del frijol al cocerlo, se encuentra únicamente en el frijol nuña de los Andes, mismo que los “inventores” reclaman en su patente. Después de escuchar el testimonio de testigos expertos, el tribunal indígena presentó su veredicto, que fue tajante en su crítica sobre los monopolios de la propiedad intelectual, considerados como depredadores del conocimiento, los derechos y los recursos de los pueblos indígenas.

“Ayahuasca, quinua, y ahora nuña”, expresó Carreño, al referirse a las controvertidas solicitudes de patentes sobre plantas medicinales, alimentos y cultivos utilizados de manera tradicional en la cultura andina. (Las patentes de ayahuasca y quinua fueron revertidas o abandonadas posteriormente debido a las protestas de los pueblos indígenas). “Esas plantas representan la herencia colectiva y el conocimiento de nuestro pueblo, y no permitiremos pasivamente que nuestro frijol nuña sea expropiado por un patente monopólica”.

El tribunal hizo una enérgica declaración pública en la que promete luchar contra la patente sobre este frijol, y demandó que el Centro Internacional para la Agricultura Tropical (CIAT) con sede en Cali, Colombia, cumpla con el compromiso que contrajo en el marco del “Acuerdo de Fideicomiso” de Naciones Unidas para mantener las variedades de frijol domesticadas por los agricultores en el dominio público y fuera de los alcances del sistema de patentes y propiedad intelectual.

“El CIAT cuestionó la patente del frijol amarillo “Enola” en México durante el año pasado, y ahora le pedimos que defienda nuestros derechos y ejecute acciones similares en el caso de la patente del nuña,” informó Moisés Quispe Quispe, miembro de la Federación de Agricultores del Nuña en Cusco, Perú.

El nada nuevo frijol nuña: El objeto de la patente que ha escandalizado a los mejoradores del frijol, a los pueblos indígenas y a otros grupos de la sociedad civil, es una variedad de frijol andino que salta cuando se fríe y brinca cuando explota. El nuña es muy nutritivo y sabe ligeramente a cacahuate. Es muy importante para las comunidades campesinas en los áridos Andes ya que para cocinarlo se requiere muy poca leña y no usa agua, porque la semilla se tuesta, no se hierva. Con sólo unos minutos en el fuego, los frijoles explotan literalmente, dejando la cascarilla a un lado, listos para comerse como bocadillo.

Alejandro Argumedo, un indígena quechua de los Andes peruanos, coordinador de la Red de Biodiversidad de los Pueblos Indígenas (IPBN por sus siglas en inglés) quedó perplejo cuando supo que una compañía de los Estados Unidos había patentado el frijol que él disfrutaba desde niño. “Este frijol tiene todo, excepto “novedad”, dice Argumedo. “Mi madre acostumbraba tostarlos para nosotros, eran nuestra comida favorita. ¡No puedo creer que alguien pretendiera ser el inventor del nuña!” Si bien es prácticamente desconocido para el mercado estadounidense adicto a los bocadillos *snacks*, el frijol nuña es muy importante en la cultura andina y ampliamente cultivado como alimento básico en muchas regiones.

Patentamente ridículo: La patente fue otorgada en los Estados Unidos hace un año, el 21 de marzo del 2000, a la empresa Appropriate Engineering and Manufacturing, a través de los “inventores” Mark Sterner y Jeffrey Ehlers de California. Los mismos obtuvieron también la patente número WO99/11115, de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, según los lineamientos del Tratado de Cooperación de Patentes, y han informado que presentarán su solicitud de patente en otros 121 países. La patente permite a Ehlers y Sterner el monopolio exclusivo de la propiedad sobre las cruza del frijol nuña que por sus características puedan cultivarse con éxito fuera de los Andes. La patente incluye cruza de por lo menos 33 variedades andinas del nuña, que han sido tradicionalmente cosechadas y desarrolladas por siglos en Perú, Bolivia, Ecuador y Colombia. “La continuación del desarrollo del frijol nuña en los Andes y en cualquier otro sitio está amenazado por esta patente”, señaló Lucía Gallardo, de Acción Ecológica en Quito, Ecuador, “¡Es absurdo darle el control sobre un recurso tradicionalmente andino a una empresa estadounidense!”

Preocupados por el futuro: La patente no sólo significa un abuso hacia los indígenas andinos y las comunidades campesinas. Los mejoradores de frijol también están consternados. Carl Jones, agrónomo y genetista de la Universidad del Estado de Oregon, que ha investigado mucho sobre cultivos andinos, considera que la patente significa una seria amenaza al mejoramiento de los frijoles en general. “La solicitud es en realidad un intento de patentar la *característica* del nuña que ha sido desarrollada y preservada por los pueblos andinos a través de los siglos. Esto limita severamente las posibilidades de continuar el mejoramiento de esta semilla, que podría beneficiar, en primer lugar, a los pueblos andinos que son quienes desarrollaron estas variedades de frijol.”

Jim Myers, un mejorador de frijoles también de la Universidad del Estado de Oregon, ha estado trabajando en el mejoramiento del nuña durante muchos años. Técnicamente, la patente limita (en los países donde ha sido aceptada) cualquier tipo de investigación sobre el nuña sin permiso de los “inventores”. “Si saco al mercado cualquiera de las variedades en las que he estado trabajando, y alguien más desarrolla algún uso comercial, nos tendríamos que preocupar de si estamos infringiendo la patente”, expresa Myers. Es poco probable, sin embargo, que los inventores detengan activamente la investigación científica, ya que cualquier desarrollo de nuevos usos para la leguminosa podría ser de gran beneficio económico para ellos. Myers ha expresado a RAFI que espera llegar a un acuerdo con los “inventores”, de modo que sea posible sacar al mercado sus variedades sin violar la patente, sin embargo afirma que ésta “ciertamente tendrá un efecto negativo en cualquier investigación relacionada con el frijol.”

Si la patente frena la investigación sobre el nuña, las consecuencias negativas serían particularmente severas para los países del Sur. Tostar nuñas requiere menos leña que hervir otro tipo de frijoles, lo cual es muy importante para la economía y las condiciones ambientales en áreas del mundo donde el agua y el combustible maderable es escaso. Los agricultores del frijol en el CIAT, que es uno de los 16 centros de investigación internacional bajo el auspicio del Grupo Consultivo Internacional de Investigación Agrícola (CGIAR, por sus siglas en inglés), piensan que el nuña podría contribuir al desarrollo económico de la región. El año pasado, funcionarios del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) enviaron a RAFI una copia de una carta de un eminente científico del CIAT expresando su preocupación acerca de la patente en cuestión. “Esperábamos que este tipo de frijoles cultivados en los Andes pudieran ser un buen sustituto para los cultivos ilegales, además de que este argumento es parte de la base por la cual el USDA brindó apoyo [para la investigación sobre el nuña.]” “Cuando haya enormes extensiones de tierra plantadas en los Estados Unidos con esta variedad ¿cómo podrán producir nuña para exportación los campesinos peruanos?” El científico citado también está alarmado por la eventualidad de que la patente pudiera limitar el mejoramiento y cultivo de frijoles en los países del Sur. “El

mejoramiento de leguminosas, considerando a los Estados Unidos en primer lugar, está amenazado, según mi punto de vista, si otros agricultores no pueden mejorar variedades de frijol “palomero” utilizando las razas peruanas, bolivianas o estadounidenses que ya están adaptadas a las latitudes del norte. Planteará serias limitantes al mejoramiento de frijoles y los beneficios de éste para la sociedad en general, por ejemplo, para los agricultores y campesinos de África.”

¿Un reclamo obvio? Algunos mejoradores de frijol también argumentan que la patente debe ser rechazada porque el método usado por los agrónomos fue “obvio”, lo cual debió haberlo excluido del patentamiento. El mejoramiento de una variedad implica la cruce de semillas parentales para obtener semillas con las características que antes estaban separadas, y después seleccionar la progenie que combine las características deseadas. En el caso del frijol nuña, las cruces fueron obvias para cualquiera que sepa un poco sobre el arte de mejorar leguminosas. Si bien los “inventores” pudieron haber hecho un trabajo meticuloso en la selección, los resultados no son necesariamente novedosos. Los mejoradores de frijol han escrito desde hace tiempo sobre el nuña, sugiriendo cómo adaptar la variedad. “La patente hace exactamente lo que se recomienda en algunas de nuestras publicaciones”, escribió el Dr. Dan Debouk, director de la Unidad de Recursos Genéticos en el CIAT. Los expertos reconocen que Ehlers y Sterner realizaron un trabajo serio con esta aluvia, sin embargo, mucha gente cuestiona si realmente la variedad lograda por ellos reúne los criterios de una invención patentable.

Pérdida de confianza: La patente es particularmente ofensiva para los campesinos de los Andes y los pueblos indígenas, porque abarca cruces que incluyen no menos de 33 variedades de nuña tradicionalmente cultivadas y desarrolladas a través de los siglos en Perú, Bolivia, Ecuador y Colombia. La patente 6, 040, 503 de los Estados Unidos menciona las 33 variedades de nuña que se encuentran en la colección nacional de germoplasma del USDA. Todas las variedades de nuña listadas en la patente fueron proporcionadas voluntariamente por comunidades campesinas peruanas para ponerlas en el dominio público con el fin de asegurar el mantenimiento continuo de la biodiversidad de semillas del planeta. En 1994 la creciente preocupación sobre la privatización de las colecciones públicas llevó a que la FAO (Organización para la Agricultura y la Alimentación de Naciones Unidas) declarara que el germoplasma designado presente en los bancos del CGIAR se colocara bajo la protección de un Acuerdo de Fideicomiso que lo sitúa fuera de las restricciones del monopolio ejercido por las patentes. De las 33 variedades de nuña listadas en la patente en cuestión, 9 también se encuentran resguardadas bajo esta figura jurídica en la colección internacional de leguminosas del CIAT. Todas son variedades del dominio público, y todas son variedades de los campesinos, recolectadas en Perú.

Aunque el CGIAR no ha manifestado su posición acerca de la patente sobre el frijol nuña, las autoridades del CGIAR expresaron su preocupación acerca de la misma en el Foro Global sobre Investigación Agrícola en Dresden, en mayo del 2000.

Ofensa reincidente: Uno de los dos “inventores” del nuña ya es conocido para RAFI. En 1996 Jeffery Ehlers obtuvo un certificado de derechos de obtentor de la variedad “Kunde Zulu”, un tipo de arveja que Ehlers aseguró había desarrollado a partir de una investigación en que participó siendo empleado del Instituto Internacional para la Agricultura Tropical en Nigeria (IITA- institución hermana del CIAT en Nigeria), utilizando germoplasma africano de esta leguminosa. Aunque este otorgamiento de “derechos” ocasionó conflicto por el acuerdo que el Instituto tiene con la FAO, de acuerdo con información de RAFI, el IITA no ha planteado una apelación legal. Y que no lo haya hecho constituye una violación del Acuerdo de Fideicomiso mencionado. “Esta vez, Ehlers obtuvo una patente de amplio espectro de utilidad, y ha hecho equipo con Mark Sterner, dueño de una compañía que puede lanzar al mercado este frijol”, según informó Julie Delahanty de RAFI, quien ha estado siguiendo el caso. “Inland Empire Foods, la compañía de Sterner, es una empresa procesadora de alimentos que se especializa en legumbres deshidratadas para el mercado de comida naturista en los Estados Unidos. Es claro que ellos esperan convertir la patente del frijol palomero en un producto comercial con un sabor novedoso y una historia interesante.”

Dando la pelea: Pero eso no ocurrirá si Alejandro Argumedo de la IPBN, Lucía Gallardo de Acción Ecológica y las otras organizaciones andinas que se han propuesto cuestionar la patente logran invalidarla.¹ Otros grupos en América Latina también se proponen cuestionar a la OMPI por su participación en este caso. “La OMPI está permitiendo que esta patente sea aceptada en otros países, aunque asegura que busca promover la conservación y el desarrollo del conocimiento indígena. Es tiempo de denunciar el verdadero papel de la OMPI” afirma Gallardo.

Ehler y Sterner opinan que han hecho todo legalmente, según las reglas de la Oficina de Marcas y Patentes de los Estados Unidos (USPTO) y de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual y que no han violado ningún acuerdo internacional. “Aún si así fuera, esta patente sería moralmente inaceptable”, afirma Pat Mooney, Director Ejecutivo de RAFI. “Usurpa la genialidad de los campesinos andinos a favor del lucro comercial de una compañía estadounidense. Utilizar esta sabiduría de las comunidades sin compensarlas ya es suficientemente negativo, pero además, la patente también hace difícil o imposible para estas comunidades desarrollar un cultivo que pueden exportar en el mercado mundial y que les reportaría ganancias, un cultivo que además pertenece a los pueblos andinos”. Los grupos indígenas de la región están de acuerdo. “Es una lucha que ganaremos los pueblos de los Andes” concluye Argumedo.

El cuadro siguiente proporciona mayor información acerca de las nueve accesiones listadas en la patente que se encuentran incluidas en el Centro Internacional de Agricultura Tropical como parte de su colección de aluvias. Todas están protegidas, es decir, quedan fuera del sistema de patentes y propiedad intelectual según el Acuerdo de Fideicomiso con la FAO, y todas son variedades de los campesinos recolectadas en Perú. Fuente: base de datos del CGIAR Systemwide Information System for Genetic Resources (SINGER, <http://singer.cgiar.org>) y correspondencia personal con el personal del CIAT.

Nombre	Registro del USDA*	Registro del CGIAR**	Origen	Incluido en el fideicomiso de la FAO
1. Nuña 2	PI 298 820	G18 897	Perú	Sí
2. Nuña Paloma	PI 577 677	G12 575	Perú	Sí
3. Nuña Aroma	PI 577 678	G12 578	Perú	Sí
4. Nuña Mani Roja	PI 577 679	G12 582	Perú	Sí
5. Nuña Frontina Negra	PI 577 680	G12 585	Perú	Sí
6. Nuña Condorcita	PI 577 682	G19645	Perú	Sí
7. Nuña Pava	W6 4296	G19646	Perú	Sí
8. Nuña Limona	W6 4297	G19673	Perú	Sí
9. Nuña Blanca Pequeña	W6 4298	G19716	Perú	Sí

*Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

** Grupo Consultivo en Investigación Internacional sobre Agricultura

Por más información, contactar a:

Alejandro Argumedo, IPBN, Perú, ibpn@web.net, +51-84 246020;

Lucía Gallardo, Acción Ecológica, Ecuador, diverso@hoy.net, +593-2-230-676;

Julie Delahanty, RAFI, Canada, julie@rafi.org, 1-819- 827- 9949.

¹ Las organizaciones que se oponen a la patente incluyen, entre otras, a la Asociación Regional de Productores Ecológicos del Cusco (ARPEC); Asociación Nacional de Procutores Ecológicos (ANPE), Municipalidad Distrital de Maras; Municipalidad Provincial de Chumbivilcas; Instituto Nacional de Investigación Agrícola (INIA); Programa Nacional de Cultivos Andinos; la Sociedad Peruana para el Desarrollo Ambiental (SPDA) y la Asociación Quechua-Aymara para la Conservación de la Naturaleza y el Desarrollo Sostenible.