

# **Pengaruh Indikasi Geografis Warisan Budaya Tradisional dalam Konteks Keju Serrano di Brazil**

**Rizki Rahmadini**

*Dosen Hubungan Internasional  
Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya*

*e-mail: rr\_nurika@yahoo.com*

## **ABSTRACT**

*Geographical Indication (GI) is one of Trade-Related Intellectual Property Rights (TRIPs)' working areas. Various products registered as Geographical Indication (GI) could be found in many developed countries because since 100 years ago, their farmers have respected the relation between traditional products and place where those products were originated. However, the same thing has not done by farmers in developing countries, thus only few of their traditional products which have been registered as GI to obtain legal protection. In fact, regarding of the developing countries' geographic potentials, if they could realize the high economic value of products produced from such geographical potentials, they will be benefitted by the existence of GI. Theoretically, TRIPs is profitable if countries could maximize the role of TRIPs. TRIPs' role is not only considered from how the legal protection of TRIPs could avoid losses caused by criminal act, but also from how TRIPs could add the value of those products to put them in the best prices. However, practically, the role of TRIPs is still controversial in developing countries because they are still upholding their traditional cultural values, while the intellectual property rights tend to be related with the use of modern technologies. One form of such controversies could be seen in the context of Serrano Cheese in Brazil, which shows how GI affects the traditional cultural heritage of indigenous people.*

**Keywords:** *Geographical Indication, TRIPs, Serrano Cheese*

*Kondisi Geografis (GI) adalah salah satu wilayah kerja Trade-Related Intellectual Property Rights (TRIPs). Beragam produk yang terdaftar sebagai GI dapat ditemukan di banyak negara maju karena sejak 100 tahun lalu, etani mereka telah menghargai relasi antara produk tradisional dan tempat dimana produk tersebut berasal. Sementara itu, hal yang sama belum dilakukan oleh petani di negara berkembang, Hal ini yang menyebabkan sedikitnya produk tradisional yang telah terdaftar sebagai GI. Secara teoritis, TRIPs sangat menguntungkan jika negara-negara tersebut menggunakannya secara maksimal. Salah satu kasus yang diangkat artikel ini adalah Keju Serrano di Brasil, yang menunjukkan bagaimana efek GI terhadap warisan budaya manusia di Brasil.*

**Kata-Kata Kunci:** *Indikasi Geografis, TRIPs, Keju Serrano*

## **Indikasi Geografis dalam TRIPs**

Menurut ketentuan *Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights* (TRIPs) yang mengatur masalah hak milik intelektual secara global, hak kekayaan intelektual dapat dikelompokkan menjadi delapan bagian yang terdiri dari *Copyright and Related Rights; Trademark; Geographical Indications; Industrial Designs;*

*Patents; Layout Design of Integrated Circuits; Protection of Undisclosed Information; dan Control of Anti-competitive Practice in Contractual Licenses* (Kesowo,1998). Secara historis, gagasan untuk melindungi *Geographical Indication (GI)* atau indikasi geografis itu sendiri berawal dari Eropa, khususnya perlindungan terhadap produk-produk seperti *Champagne, Cognac, Roquefort, Chianti, Pilsen, Porto, Sheffield, Havana, Tequil, dan Darjeeling*. Kata “*champagne*” dapat berarti minuman beralkohol, dapat pula dipahami sebagai produk minuman yang berasal dari suatu tempat tertentu di Perancis (Widhyasari,2012). Sedangkan secara relatif, istilah indikasi geografis dalam konteks perlindungan Hak Kekayaan Intelektual merupakan istilah yang baru. Pasalnya, *The Paris Convention for the Protection of Industrial Property* tidak memuat gagasan mengenai perlindungan indikasi geografis. Dalam konvensi tersebut hanya disebutkan mengenai *Indication of Source* dan *Appellations of Origin (AO)*.

Istilah *Appellations of Origin* mensyaratkan kualitas hubungan antara produk dengan tempat di mana produk tersebut dibuat. Kualitas hubungan demikian berkenaan dengan karakteristik dari produk yang bersangkutan yang secara eksklusif terkait dengan asal usul secara geografis, seperti halnya *champagne*. Sedangkan *Indications of Source* hanya berarti penyebutan asal usul barang yang bersangkutan tanpa harus mempersoalkan kualitas barang atau karakteristik benda tersebut. Istilah *Indications of Source* mempunyai makna yang lebih luas daripada *Appellations of Origin*. *World Intellectual Property Organization (WIPO)* kemudian memilih istilah *Geographical Indication* untuk menggantikan istilah *Indications of Source*.

Pada intinya, indikasi geografis digunakan untuk mengidentifikasi suatu tempat atau wilayah geografis tertentu berkaitan dengan suatu produk yang secara spesifik terkait dengan wilayah geografis tersebut. Hal ini sesuai dengan ketentuan TRIPs mengenai indikasi geografis yang dituangkan ke dalam Pasal 22 ayat (1), sebagai berikut:

“... *indication which identify a good as originating in the territory of a Member, or a region or locally in that territory, where a given quality, representation or other characteristic of the goods is essentially attributable to its geographical origin.*”

### **Sistem Produksi Tradisional Keju Serrano**

Keju Serrano merupakan produk asli dari wilayah Campos de Cima da Serra, Rio Grande, Brazil. Di wilayah tersebut, aktivitas pertanian merupakan mata pencaharian utama bagi para penduduk. Sedangkan aktivitas pembuatan keju itu sendiri telah dilakukan sejak Campos de Cima da Serra diduduki. Dalam perkembangannya, hasil penjualan keju ini kemudian menjadi sumber pendapatan yang begitu penting bagi penduduk sekitar karena pembuatan keju sudah dianggap sebagai aktivitas yang telah mendarah daging di keluarga mereka (Vitrolles,2012).

Pembuatan Keju Serrano dilakukan dengan sistem produksi tradisional khas petani di wilayah tersebut. Sistem produksi yang mereka gunakan terbilang unik dan berbeda dari yang lain. Keunikan ini dapat dilihat pada beberapa hal. **Pertama**, pembeda antara Keju Serrano dengan keju lain adalah ketika Keju Serrano menggunakan bahan dasar susu mentah dari sapi yang baru melahirkan, yang sengaja dipelihara untuk dikonsumsi dagingnya, dan diberi makan rumput alami khas Campos de Cima da Serra. Hal ini tentu saja berbeda dari keju lain yang mayoritas berbahan dasar susu

mentah dari sapi perah. **Kedua**, adanya pembagian kerja, yaitu penduduk pria bertugas menggembalakan sapi dan pemerah susunya, sedangkan penduduk wanita bertugas membuat keju. **Ketiga**, resep pembuatan keju diwariskan secara turun temurun dan setiap keluarga memiliki resep yang berbeda-beda tergantung kemampuan dan pengetahuan pewaris terdahulunya. **Keempat**, perbedaan pada proses produksi yang mengakibatkan tekstur, warna, dan rasa keju berbeda dari satu produsen ke produsen lain. Perbedaan proses produksi tersebut terletak pada komposisi susu, pemberian garam, pengentalan susu, fermentasi, dan pencetakan. **Kelima**, penggunaan enzim hewan, yaitu armadillo, dalam proses pengentalan keju. **Keenam**, pemasakan keju dilakukan secara manual, yaitu dengan menunggu keju tersebut matang secara alamiah dalam waktu sekitar 60 hari (Citrolles,2012).

Dalam kurun waktu bertahun-tahun lamanya, sistem produksi Keju Serrano yang khas seperti ini terus dipertahankan oleh para penduduk. Perubahan dari generasi ke generasi hanya terjadi pada peralatan saja sebagai akibat dari adanya perkembangan teknologi dan permintaan konsumen. Namun, perubahan peralatan tetap tidak mempengaruhi kekhasan Keju Serrano secara substansial.

### **Perlindungan Indikasi Geografis terhadap Keju Serrano**

Sebagai salah satu produk yang cukup terkenal di pasar regional, Keju Serrano juga rawan terhadap praktek pemalsuan. Sebagian besar kasus yang ditemukan adalah kasus pemalsuan berupa penjualan keju berjenis lain, seperti Keju Minas atau Prato, yang diklaim sebagai Keju Serrano. Dari sinilah kemudian badan pemerintah lokal di Brazil yang bernama Emater, berupaya mendaftarkan Keju Serrano sebagai produk dengan indikasi geografis.

Inisiatif Emater untuk mendaftarkan Keju Serrano pada tahun 2007 berawal dari pertimbangan bahwa Keju Serrano merupakan salah satu warisan budaya Brazil. Aktivitas pembuatan Keju Serrano yang sudah turun temurun dari generasi ke generasi, membuat Keju Serrano berperan sebagai identitas penduduk Campos de Cima da Serra. Penduduk di wilayah tersebut berupaya melestarikan keju dengan mempertahankan rasa dan karakteristik keju meskipun telah terpengaruh perkembangan teknologi. Namun, ketika terjadi perdagangan yang tidak adil seperti pada kasus pemalsuan keju, maka kerugian yang dikhawatirkan adalah ancaman terhadap peran Keju Serrano sebagai identitas penduduk wilayah Campos de Cima da Serra. Praktek pemalsuan berpotensi mengakibatkan Keju Serrano tidak lagi dipandang sebagai produk khas wilayah tersebut karena sudah banyak yang dapat menirunya. Dengan demikian, nilai ekonomi dan nilai budaya Keju Serrano pun semakin lama akan semakin terkikis.

Pendaftaran Keju Serrano oleh Emater dilakukan untuk dua tujuan. **Pertama**, untuk memperjelas sistem produksi Keju Serrano agar mendapatkan perlindungan hukum. **Kedua**, untuk mendapatkan pengakuan bahwa Keju Serrano memiliki hubungan erat dengan tempat asalnya. Dengan pendaftaran tersebut, Emater berharap bahwa adanya perlindungan hak kekayaan intelektual terhadap Keju Serrano nantinya akan membantu mempromosikan pertumbuhan daerah melalui peningkatan produktivitas keju. Harapan ini muncul ketika Emater melihat potensi yang dimiliki oleh Keju Serrano dalam hal reputasi, sejarah, dan segala hal yang berhubungan dengan tempat asalnya baik berupa budaya maupun *know-how*. Semua potensi tersebut akan berperan dalam meningkatkan produktivitas keju ketika perlindungan indikasi geografis mampu memberikan nilai tambah pada keju.

## Pengaruh Indikasi Geografis terhadap Unsur Tradisional Produk

Sejak Keju Serrano memperoleh perlindungan indikasi geografis, para produsen diwajibkan untuk melakukan kodifikasi standar produksi dengan menentukan spesifikasi produk. Spesifikasi produk ini dibutuhkan untuk menjaga konsistensi karakteristik dan kualitas Keju Serrano ketika dipasarkan. Perlu diketahui bahwa kebijakan pemerintah yang dilakukan terkait implementasi indikasi geografis terhadap Keju Serrano bersifat *top-down approach*, yaitu dari institusi ke produsen, sehingga Emater lah yang menentukan apa saja yang harus dilakukan oleh para produsen sebagai respon terhadap indikasi geografis atas Keju Serrano. Spesifikasi Keju Serrano terdiri dari penentuan area produksi, resep, benih sapi ternak, jenis pakan sapi ternak, dan sebagainya. Spesifikasi produksi tersebut kemudian mengakibatkan adanya pembatasan area produksi dan standardisasi pada sistem produksi.

Terkait dengan pembatasan area produksi, pada dasarnya di dalam penelitian sejarah ditemukan bahwa Keju Serrano diproduksi di 11 tempat. Namun, Emater membatasinya hanya pada 6 area yang dianggap merepresentasikan 90% total produksi keju. Pembatasan area ini tidak hanya membantu memudahkan Emater dalam mengkoordinasi produsen keju, tetapi juga untuk melindungi keluarga produsen keju. Bagi Emater, produsen keju perlu dilindungi karena dikhawatirkan para generasi muda enggan meneruskan produksi keju milik keluarga mereka dan lebih memilih bermigrasi ke perkotaan. Selain itu, adanya perlindungan terhadap produsen juga dibutuhkan untuk mencegah intervensi dari pihak asing.

Sedangkan standardisasi sistem produksi dilakukan dalam beberapa hal. **Pertama**, susu yang digunakan bukan lagi berasal dari sapi yang dternak secara tradisional, tetapi menggunakan sapi perah atau sapi persilangan. **Kedua**, pembagian kerja dilakukan bukan lagi berdasarkan jenis kelamin, tetapi berdasarkan spesialisasi. **Ketiga**, resep tidak lagi bervariasi sesuai warisan keluarga produsen masing-masing, tetapi diseragamkan dengan menggunakan resep yang sudah ditentukan oleh Emater. **Keempat**, standardisasi pada rangkaian proses produksi sehingga tekstur, warna, dan rasa keju yang diproduksi oleh setiap produsen sama. **Kelima**, proses pengentalan keju dilakukan dengan metode industri moderen, tidak lagi menggunakan enzim armadillo. **Keenam**, pemasakan keju dilakukan dengan cara pasteurisasi, sehingga tidak perlu menunggu 60 hari untuk proses pemasakan keju. **Ketujuh**, penerapan standar kebersihan terhadap keju. Dengan adanya keseluruhan standardisasi ini, maka pembuatan Keju Serrano yang sebelumnya dikenal sebagai *home-made cheese* kini berubah menjadi *industrially-made cheese* (Vitrolles,2012).

Standardisasi produk memberikan perubahan yang signifikan pada Keju Serrano. Meskipun kualitas keju tetap dipertahankan, namun karakteristik keju akan menjadi berbeda dengan keju yang dibuat secara tradisional. Jika pada sistem produksi keju yang tradisional ditemukan diversifikasi produk, maka yang ditemukan sekarang justru keseragaman produk.

## Pengaruh Indikasi Geografis terhadap Produsen Lokal

Diperolehnya status indikasi geografis oleh Keju Serrano berperan dalam meningkatkan permintaan pasar. Peningkatan ini sesuai dengan harapan Emater bahwa indikasi geografis akan membuat rantai permintaan keju menjadi terorganisir serta membantu produsen dalam mendapatkan nilai tambah atas produk keju dan pengakuan secara sosial. Tidak hanya itu, permintaan pasar juga mendorong para produsen untuk mendirikan sebuah pabrik keju karena pembuatan keju secara manual sudah tidak dapat mencukupi kebutuhan jumlah produksi. Kemunculan pabrik Keju Serrano mengisyaratkan bahwa indikasi geografis Keju Serrano telah membuat perubahan status sosial bagi produsen lokal dari yang sebelumnya berstatus sebagai petani, kini telah menjadi wiraswasta. Ketika mereka telah berstatus wiraswasta, maka akan ada banyak hal yang menjadi tuntutan nantinya, seperti tuntutan untuk membayar pajak, memenuhi beragam permintaan konsumen, investasi yang besar dalam memproduksi keju, dan sebagainya. Sedangkan dari segi positifnya, perubahan status sosial ini mempengaruhi perkembangan pola pikir para produsen. Pemikiran mereka tidak hanya akan menjadi lebih cerdas karena mereka harus memikirkan strategi yang diterapkan dalam pemasaran Keju Serrano, tetapi juga menjadi lebih terbuka terhadap segala sesuatu yang menjadi tuntutan permintaan konsumen.

Pengaruh indikasi geografis terhadap produsen juga dapat dilihat dari dampak adanya pembatasan area produksi yang dilakukan oleh Emater. Seperti yang telah penulis jelaskan pada poin sebelumnya, bahwa salah satu tujuan dari adanya pembatasan area produksi tersebut adalah untuk mencegah para generasi muda bermigrasi ke perkotaan. Namun, pada prakteknya, pembatasan tersebut dilakukan terlalu keras sehingga menyebabkan para penduduk terkesan terisolir.

Sebenarnya, indikasi geografis memang dibutuhkan bagi Keju Serrano bila ditinjau dari beberapa aspek. Dari **aspek ekonomi**, indikasi geografis berperan dalam memberikan nilai tambah keju sehingga produktivitas pun semakin meningkat. Untuk aspek ini, dapat dikatakan bahwa harapan Emater untuk mewujudkan pembangunan daerah melalui peningkatan produktivitas keju terpenuhi karena masyarakat di Campos de Cima da Serra mulai beralih menjadi masyarakat industrialis. Sedangkan dari **aspek hukum**, indikasi geografis dibutuhkan untuk melindungi perdagangan Keju Serrano dari praktek kecurangan yang dilakukan oleh produsen di luar wilayah Campos de Cima da Serra. Pada aspek ini pun tujuan Emater terpenuhi karena sejak Keju Serrano memperoleh status indikasi geografis, maka praktek-praktek kecurangan dalam perdagangan pun sudah tidak lagi ditemui. Kemudian untuk **aspek budaya**, indikasi geografis sebenarnya dapat membantu mengenalkan pada masyarakat luas bahwa Keju Serrano merupakan identitas penduduk Campos de Cima da Serra. Aspek ini menjelaskan bahwa budaya tradisional memiliki keterkaitan erat dengan keju yang dihasilkan di wilayah tersebut. Sayangnya, Emater gagal mewujudkan hal ini, sehingga terciptalah ketidaksesuaian antara indikasi geografis dengan warisan budaya tradisional di sana. Apa yang telah dilakukan oleh Emater justru menunjukkan adanya penyimpangan tujuan Emater dalam mendaftarkan Keju Serrano. Niat awal Emater mengupayakan agar Keju Serrano didaftarkan sebagai indikasi geografis adalah untuk melestarikan budaya dan *know-how* atas Keju Serrano. Akan tetapi dalam faktanya yang terjadi justru sebaliknya, yaitu pengikisan budaya Keju Serrano itu sendiri.

Banyak hal yang menyebabkan indikasi geografis Keju Serrano tidak sejalan dengan warisan budaya tradisional. Namun, secara garis besar dapat dikatakan bahwa hal ini terjadi karena Emater hanya terfokus pada aspek ekonomi dan aspek hukum atas indikasi geografis saja. Padahal, indikasi geografis seharusnya dikaitkan erat dengan aspek budaya karena keunikan dan kekhasan yang melekat pada Keju Serrano

berasal dari warisan budaya di wilayah tersebut. Indikasi geografis seharusnya dijadikan sebagai sesuatu yang bisa memberikan nilai tambah produk berdasarkan keterkaitannya dengan tempat asalnya. Oleh karena itu, pelestarian terhadap nilai-nilai budaya harus tetap dipertahankan dalam indikasi geografis, karena hal ini akan menjadikan indikasi geografis sebagai salah satu bentuk penghargaan atas identitas warga lokal.

Hak kekayaan intelektual memang identik dengan teknologi. Tetapi dalam konteks indikasi geografis, pengakuan terhadap hubungan antara produk dengan tempat asalnya tidak seharusnya berdampak pada modernisasi sistem produksi yang pada akhirnya justru menghilangkan unsur-unsur budaya tradisional yang berkaitan erat dengan lahirnya produk tersebut. Hal inilah yang tampaknya disalahartikan oleh Emater. Emater menentukan standardisasi tanpa mempertimbangkan aspek keragaman pengetahuan dan proses produksi. Implementasi indikasi geografis membuat Emater mensyaratkan standardisasi yang mengakibatkan adanya perbedaan karakteristik dan kekhasan Keju Serrano antara sebelum dengan sesudah terdaftar sebagai indikasi geografis.

Kegagalan juga bisa diakibatkan oleh kebijakan pemerintah yang digunakan ketika Keju Serrano telah mendapatkan indikasi geografis. Dalam konteks Keju Serrano, kebijakan yang digunakan bersifat *top-down approach*, sehingga Ematerlah yang menentukan segala hal yang berhubungan dengan produksi Keju Serrano. Seharusnya, dibutuhkan partisipasi dari penduduk lokal agar ketika Keju Serrano telah didaftarkan sebagai indikasi geografis, sistem produksi keju tetap bisa berjalan tanpa harus bertentangan dengan warisan budaya tradisional. Produsen dan Emater harus bekerja sama saling mendukung tanpa harus ada salah satu yang mendominasi.

Dari kasus ini, dapat disimpulkan bahwa pada dasarnya keberadaan TRIPs telah menyadarkan negara berkembang bahwa mereka memiliki aset kekayaan alam yang bernilai tinggi, sehingga harus dilindungi secara hukum untuk mencegah kerugian yang ditimbulkan dari praktek perdagangan yang tidak adil. Namun, dibutuhkan kebijakan pemerintah yang tepat agar keberadaan TRIPs tersebut bisa dimanfaatkan untuk memperoleh keuntungan dalam perdagangan, bukan justru menjadi ancaman bagi negara.

## REFERENSI

- Kesowo, Bambang. 1998. *GATT, TRIPs, dan Hak Kekayaan Intelektual (HAKI)*. Jakarta: Mahkamah Agung.
- Santilli, Juliana. n.d. *Geographical Indications for Agrobiodiversity Products?*. S.1
- Vitrolles, Delphine. 2011. *When Geographical Indication Conflicts with Food Heritage Protection*. [Internet]. Terdapat pada <http://aof.revues.org/6809>. (Diakses 10 Mei 2014)
- Widhyasari, Anak Agung Ayu Ari. 2012. *Optimalisasi Perlindungan Hukum Indikasi Geografis terhadap Hasil Kekayaan Alam Masyarakat Daerah Kintamani, Kabupaten Bangli, Propinsi Bali*. Tesis Fakultas Hukum, Universitas Indonesia.