



En la película
Todopoderoso del 2003,
Jim Carrey pide el mejor
café del mundo y de la de
la nada sale un simpático
señor de bigote que le
entrega una taza de café
colombiano.

Productos únicos con Denominación de Origen

Reconocer la calidad de un producto por su lugar de origen y lo que existe detrás de su producción y transformación, es lo que se conoce como Denominación de origen.

En Colombia existen 20 productos protegidos con Denominación de origen. El queso Paipa, las Achiras del Huila, el sombrero Vueltiao, la cerámica de Ráquira y el Café de Colombia, son algunos de estos.

VENTAJAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Las Denominaciones de Origen, más allá de ser un certificado de calidad para exportar, permite al con-

sumidor obtener información más precisa y completa del producto, fomenta la organización de los productores, facilita el acceso a los mercados internacionales y mejora la promoción y calidad de los productos.

LOS VINOS CHILENOS Y LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El vino chileno, junto al café colombiano, es probablemente uno de los productos latinoamericanos mejor posicionados a nivel mundial. Chile cuenta con cerca de 118 mil hectáreas plantadas con viñas, donde se cultivan alrededor de 50 variedades diferentes de vid vinífera, de las cuales

el 75% corresponde a variedades tintas y el 25% a variedades blancas. En 2009 las exportaciones de vino alcanzaron los 112.8 millones de dólares, equivalentes a más de 66 mil litros de vino.

Para ejemplificar la importancia de las Denominaciones de Origen, se puede mencionar que las exportaciones de vinos con Denominación de Origen aumentaron en un 13.6% en 2006 con respecto al año anterior, en tanto que aquellos sin Denominación de Origen



disminuyeron en un 17.8% para el mismo período. El objetivo es que a nivel internacional no solo se conozca a Chile por su cultura y ubicación geográfica, sino también por sus valles vinícolas y se pueda de esta forma promover como un destino obligado para los paladares exigentes, más específicamente como un paraíso para el enoturismo.

De esta forma, la Denominación de Origen se transforma en un embajador más que promociona al país, sus productos y las distintas localidades donde éstos se producen.

De manera general se puede asociar una determinada zona geográfica para cada cepa, sin embargo, no es una pauta a seguir y se han





destacado notables excepciones, tales como un Cabernet Sauvignon de excelentes características producido en el Valle del Limarí (cuando en principios debiera ser muy pesado y con alto grado alcohólico).

La Ley de Denominación de Origen no limita el cultivo de una cepa determinada a uno o más valles, lo que le permite a los enólogos experimentar y desarrollar nuevos vinos.

LA NORMA COLOMBIANA PARA LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

En Colombia la Superintendencia de Industria y Comercio, es la encargada de otorgar La Denomina-

ción de Origen. En el 2013 lanzó el sello oficial de Denominación de Origen Protegida. Este símbolo puede usarse sobre el producto, en el etiquetado, en los embalajes, en la publicidad, en los establecimientos, en las instalaciones y en la documentación que se utilice para la comercialización y promoción de los productos, garantizando la protección de productores y consumidores.

La Denominación de Origen prohíbe a cualquier persona no autorizada la utilización de expresiones, imágenes o representaciones que reproduzcan o que generen confusión con la Denominación de Origen o las características del producto.

Este sello lo podrán solicitar las personas que demuestren legítimo interés, es decir, las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción, elaboración del producto o productos que se pretendan amparar con la Denominación de Origen. Al ser un derecho colectivo, el Estado colombiano representado por la Superintendencia de Industria y Comercio, es el titular de derecho de la Denominación de Origen.

Pero esta puede delegar la "administración" de la Denominación de

Origen a entidades públicas o privadas que representen a las personas que se dedican a la extracción, producción o elaboración de los productos identificados.

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE LA DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y EL REGISTRO DE UNA MARCA?

La diferencia fundamental radica en que para registrar una marca no se necesita que esta haya sido usada o que haya alcanzado algún estatus especial, por ende, su derecho nace a partir del registro. En cambio, la Declaración de protección de la Denominación de Origen es el reconocimiento que hace el Estado al posicionamiento de un producto con un nombre geográfico que ostenta unas calidades especiales gracias a su origen geográfico y a sus factores humanos, y que han sido sostenidas y controladas a lo largo del tiempo.

PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN COLOMBIA. DESTINOS PARA CONOCER Y APOYAR AL EMPRESARIO DEL CAMPO.

- El sello Café de Colombia certifica aquellos cafés 100% aráb-

bigos producidos en la región cafetera colombiana, a más de 2.000 metros sobre el nivel del mar. La topografía, la luminosidad y las temperaturas de esta zona hacen posible un café suave con acidez relativamente alta, de taza limpia y aroma pronunciado.



- El Café de Nariño es producido en el departamento de Nariño, al suroriente del país. La altura de los cultivos y la baja temperatura de la zona tienen como resultado un café que se caracteriza por su alta acidez, notas dulces, taza limpia, cuerpo medio y aroma muy pronunciado.



boyacense de Guacamayas y es elaborada con base en las técnicas heredadas de los indígenas Laches. Cada producto certificado se conforma de rollos de paja cubiertos con hilos de fique. Las fibras utilizadas se tiñen con pinturas vegetales o anilinas industriales.

- Café del Cauca, identifica el café producido en el departamento del mismo nombre. Es reconocido por su consistencia, cuerpo medio, acidez alta y aroma fuerte y acaramelado.
- La Cholupa del Huila es el sello adjudicado a una fruta autóctona del norte de este departamento. Su fruto es anaranjado y amarillo, con sabores ácidos y dulces.
- El Bizcocho de Achira del Huila, un producto totalmente natural que se elabora a partir de almidón de achira y cuajada fresca, se caracteriza por su crocancia y valor nutricional.
- La Cestería en rollo de Guacamayas es típica de la región
- La Tejeduría de San Jacinto certifica aquellos productos tejidos en el municipio de San Jacinto, Bolívar. Entre los más destacados de esta región se encuentran las hamacas, las servilletas, los individuales y los manteles.
- La Denominación de Origen de la Tejeduría Wayúu cubre los productos elaborados por este pueblo indígena que habita en el departamento de La Guajira. Entre los productos más comercializados están las mochilas, las hamacas y los chinchorros, los cuales se destacan por sus tejidos con figuras geométricas (conocidas como Kanáas) y colores vibrantes.

- El sello del Sombrero Aguadeño certifica aquellos sombreros elaborados en el municipio de Aguadas, Caldas. Dicho producto está tejido totalmente con fibras obtenidas de la palma de iraca y su proceso de terminación puede tardar entre 3 y 4 semanas.
- Los Sombreros de Sandoná también cuentan con la distinción de Denominación de Origen, la cual certifica que el producto fue elaborado en dicho municipio nariñense. Las fibras utilizadas son aquellas obtenidas de la palma de iraca.
- El Sombrero Suaza, elaborado en Suaza (municipio del Huila), también está elaborado a partir de fibras de la palma de iraca. Se caracteriza por su tejido manual apretado y fino.
- La certificación de Queso del Caquetá abarca los productos lácteos tradicionales elaborados en el departamento en mención. Entre estos productos se encuentran el quesillo, el queso doble crema y el queso picado salado industrial.
- El Queso Paipa, oriundo de la región boyacense de Paipa, cuenta con la certificación de

Denominación de Origen que respalda la producción artesanal de quesos semi-maduros, con sabor ácido y amargo suave, de aroma rancio y color amarillo pálido.



- La Cerámica Artesanal de Ráquira certifica aquellos productos artesanales del municipio de Ráquira, ubicado en el departamento de Boyacá. Dichas artesanías se elaboran a partir de arcillas, arena y carbón mineral extraídos de la zona. Entre las artesanías se encuentran figuras antropomorfas, lozas, utensilios de cocina, maderas y cerámica decorativa.
- La Denominación de Origen de la Cerámica de El Carmen de Viboral abarca las vajillas de



cerámica y otros objetos decorativos elaborados en ese municipio antioqueño. Estos productos artesanales se destacan por sus hermosas decoraciones que son mundialmente reconocidas.

- Entre las certificaciones de Denominación de Origen también se encuentran el Clavel de Colombia, la Rosa de Colombia y el Crisantemo de Colombia, productos de la floricultura colombiana que se destacan a nivel internacional por su calidad y belleza.
- El Mopa Barniz de Pasto es un producto utilizado en las artesanías del departamento de Nariño. La resina base es extraída de las selvas del Putumayo y es convertida en una lámina de resina que se tintura con colorantes ve-

getales. Con esta lámina se cubren objetos de madera tales como bandejas, cajas, cucharas, portalápices, sillas y mesas.

- Los Productos de las abejas de la Asoapiboy, también cobijados por la Denominación de Origen, certifican las mieles y polen producidas por la Asociación de Apicultores y Criadores de Abejas de Boyacá.

Bibliografía

1. <http://www.sic.gov.co/drupal/denominacion-de-origen>
2. <http://www.colombia.co/exportaciones/productos-colombianos-con-denominacion-de-origen.html>
3. <http://www.mipatente.com/denominaciones-de-origen-y-vinos-chilenos/>
4. <http://www.dinero.com/pais/articulo/la-importancia-denominacion-origen/185874>
5. <http://www.colombia.co/exportaciones/productos-colombianos-cuentan-ahora-con-sello-de-denominacion-de-origen.html>

El mayor riesgo es no arriesgarse a nada. En un mundo que cambia tan rápido, la única estrategia garantizada para fracasar es no tomar riesgos.

Mark Zuckerberg