

**REPÚBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

Por la cual se resuelve la solicitud de declaración de protección y delegación de facultad para autorizar el uso de una Denominación de Origen  
**EL SUPERINTENDENTE (E) DELEGADO PARA LA PROPIEDAD INDUSTRIAL**  
en ejercicio de sus facultades legales y,

**CONSIDERANDO**

**PRIMERO:** Que mediante Formulario radicado el 27 de noviembre de 2015 la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA presentó solicitud de declaración de protección y delegación de la facultad de autorizar el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA.

**SEGUNDO:** Que publicado el extracto de la solicitud de declaración de protección en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 762 del 31 de mayo de 2016 (NP. 704), no se presentaron oposiciones por parte de terceros.

**TERCERO:** Que mediante Oficio No. 001103 de 10 de febrero de 2016 la Directora de Signos Distintivos requirió al solicitante para que aportara los documentos e información necesaria para demostrar el legítimo interés de conformidad con el numeral 7.1.2.1 de la Resolución N° 57530 de 2012.

**CUARTO:** Que mediante escrito radicado el 13 de mayo de 2016 el solicitante dio respuesta al oficio mencionado en el considerando anterior.

**QUINTO:** Que la Directora de Signos Distintivos de la Superintendencia de Industria y Comercio, de acuerdo con lo establecido en el numeral 7.3.7 de la Resolución N° 57530 de 28 de septiembre de 2012, presentó informe motivado resultado del estudio de fondo de las solicitudes mencionadas en el primer considerando, en el que se concluye que *“la Federación Nacional de Cafeteros cumple con las condiciones requeridas para que le sea aceptada su solicitud de declaración de protección y delegación de la facultad para autorizar el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA.”*

**SEXTO:** Que este Despacho procederá al análisis de la solicitud presentada, teniendo en cuenta las disposiciones legales sobre la materia, así como las recomendaciones rendidas por la Directora de Signos Distintivos, a efectos de determinar si se cumplen los requisitos establecidos en la Ley para acceder a la presente solicitud.

**SÉPTIMO:** Que respecto a la declaración de protección de una Denominación de Origen, el Capítulo I del Título XII de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina dispone lo siguiente:

**Artículo 201.** *Se entenderá por denominación de origen, una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o constituida por una denominación que sin ser la de un país, una región o un lugar determinado se refiere a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos.*

Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

**Artículo 202.** *No podrán ser declaradas como denominaciones de origen, aquellas que:*

- a) no se ajusten a la definición contenida en el artículo 201;*
- b) sean indicaciones comunes o genéricas para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las consideradas como tales tanto por los conocedores de la materia como por el público en general;*
- c) sean contrarias a las buenas costumbres o al orden público; o,*
- d) puedan inducir a error al público sobre la procedencia geográfica, la naturaleza, el modo de fabricación, o la calidad, reputación u otras características de los respectivos productos.*

**Artículo 203** *La declaración de protección de una denominación de origen se hará de oficio o a petición de quienes demuestren tener legítimo interés, entendiéndose por tales, las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación de origen, así como las asociaciones de productores. Las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales también se considerarán interesadas, cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones.*

**Artículo 204.** *La solicitud de declaración de protección de una denominación de origen se hará por escrito ante la oficina nacional competente, debiendo indicar:*

- a) nombre, domicilio, residencia y nacionalidad del o los solicitantes, así como la demostración de su legítimo interés;*
- b) la denominación de origen objeto de la declaración;*
- c) la zona geográfica delimitada de producción, extracción o elaboración del producto que se designa con la denominación de origen;*
- d) los productos designados por la denominación de origen; y,*
- e) una reseña de las calidades, reputación u otras características esenciales de los productos designados por la denominación de origen.*

En adición a lo anterior, el artículo 7.1 de la Resolución N° 57530 del 2012 de la Superintendencia de Industria y Comercio establece los requisitos y condiciones para tramitar la solicitud de declaración de protección.

**OCTAVO:** Que en relación con la delegación de facultad para autorizar el uso de una Denominación de Origen, la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y el Decreto 3081 de 2005, disponen lo siguiente:

**Artículo 208. Decisión 486 de 2000.** *La Oficina Nacional Competente podrá otorgar las autorizaciones de uso correspondientes. La autorización de uso también podrá ser concedida por las entidades públicas o privadas que representen a los beneficiarios de las denominaciones de origen, si así lo establecen las normas nacionales.”*

**Artículo 1. Decreto 3081 de 2005.** *La facultad de autorizar el uso de las denominaciones de origen a que hace referencia el artículo 208 de la Decisión 486 de la Comunidad Andina, podrá ser delegada en las entidades públicas o privadas que representen a los beneficiarios de las denominaciones de origen. Para el efecto, las entidades públicas y privadas interesadas en otorgar las autorizaciones de uso, deberán presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio, solicitud en tal sentido, de conformidad con los requisitos y condiciones establecidos por esta última.*

Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

**NOVENO:** Que el numeral 7.2.2 de la Resolución N° 57530 del 28 de septiembre de 2012 reglamenta los requisitos y condiciones para tramitar la solicitud de delegación de la facultad para autorizar el uso de las denominaciones de origen protegidas, en los siguientes términos:

- a) *Demostrar el legítimo interés que le asiste para representar a los beneficiarios de la denominación de origen.*
- b) *Acreditar la capacidad de la entidad para otorgar las autorizaciones de uso, indicando los recursos de personal, técnicos, administrativos y financieros, dispuestos para el efecto.*
- c) *Describir los medios de información al público que permiten identificar los beneficiarios o autorizados a usar la denominación de origen.*
- d) *Acompañar el reglamento de uso de la denominación de origen, es decir, el conjunto de condiciones y normas que en forma concertada han definido los productores, extractores o artesanos que caracterizan los procesos, métodos o técnicas de producción, extracción o elaboración del producto y los criterios de calidad que debe cumplir un beneficiario o autorizado para acceder al uso de la denominación de origen, así como los derechos, obligaciones y prohibiciones a los que se sujetan y, en ese último caso, las consecuencias que puedan derivarse por el incumplimiento del reglamento por parte del usuario o beneficiario autorizado.*
- e) *Describir los mecanismos y/o entidades de control dispuestos y/o encargados de evaluar la conformidad de los productos designados con la denominación de origen protegida con el acto administrativo que declare su protección y con el reglamento de uso, incluyendo información sobre envasado, etiquetado, empacado o normas específicas sobre el embalaje de los productos, cuando sea necesaria para garantizar la calidad y la trazabilidad del producto.*

**DÉCIMO:** En virtud de lo anterior, este Despacho procederá al análisis de los requisitos exigidos para declarar la protección y delegar la facultad para autorizar el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA, teniendo en cuenta las disposiciones legales antes mencionadas y las recomendaciones rendidas por la Directora de Signos Distintivos.

**1. Verificación de los requisitos para obtener la declaración de protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA por parte de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.**

Esta Delegatura procede a verificar el cumplimiento de los requisitos contemplados en el numeral 7.1.2 de la Resolución N° 57530 de 2012, que reglamenta los artículos 204 y 208 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

**1.1. Legítimo interés:**

**1.1.1. Estatutos de constitución del solicitante**

La FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS, presentó solicitud de declaración de protección y delegación de la facultad para autorizar el uso de la Denominación de Origen mencionada. A tales efectos, este Despacho encuentra que los estatutos de constitución de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS satisfacen los requisitos exigidos en la normatividad aplicable, como se verá a continuación.

## Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

### 1.1.1.1. Naturaleza y Objeto:

La persona jurídica solicitante es una institución de carácter gremial, de derecho privado, sin ánimo de lucro, con domicilio principal en la ciudad de Bogotá D.C.<sup>1</sup> Conformada por los productores de café del país que acrediten tal calidad con la cedula cafetera y cumplan con las formalidades determinadas por los Órganos Sociales y las disposiciones estatutarias. Así entonces, la FEDERACIÓN tiene por objeto social orientar, organizar, fomentar y regular la caficultura colombiana procurando el bienestar del caficultor a través de mecanismos de colaboración, participación y fomento de carácter económico, científico, tecnológico, industrial y comercial, buscando mantener el carácter de capital social estratégico de la caficultura colombiana<sup>2</sup>.

Los cafeteros están representados por 15 Comités Departamentales de Cafeteros, incluyendo los Comités Departamentales de Cafeteros de Cesar Guajira y Magdalena.

### 1.1.1.2. Calidades Requeridas para ser asociado

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4 Estatutario, los asociados deben satisfacer los siguientes requisitos a fin de ser considerados productores de café:

- Se propietario o poseedor de un predio cuya área sembrada con café sea igual o superior a media (0.5) hectárea.
- Que en la mencionada área se encuentren plantados por lo menos 1.500 árboles.

El cumplimiento de los referidos requisitos se certifica a través de la Gerencia Técnica con base en el Sistema de Información Cafetera. En concordancia con lo anterior, el artículo 6 de los Estatutos dispone que serán federados los productores de café que obtengan la cedula cafetera expedida por el respectivo Comité Departamental de Cafeteros, de acuerdo a la ubicación de la plantación, o por la Gerencia de la Federación, en aquellos casos en los que no existiere Comité Departamental en la zona respectiva.

El artículo 6° referido, dispone además lo siguiente:

*“(...) Las personas jurídicas cuyo objeto social comprenda la producción cafetera, podrán ser federadas y la cédula cafetera se otorgará a su favor, con indicación del representante legal o de la persona natural que el órgano competente de aquella designe expresamente para representarla y ejercer los derechos derivados de la calidad de federado.*

*Las comunidades, sucesiones ilíquidas y las sociedades de hecho que posean predios cafeteros, también podrán ser productores federados, y la cédula cafetera se otorgará a favor de la persona natural que los comuneros, sucesores, o socios designen, por escrito, para representarlos y ejercer los derechos derivados de la calidad de federado.*

<sup>1</sup> Artículo 3° Estatutos de la Federación Nacional de Cafeteros.

<sup>2</sup> Artículo 1° Ibídem.



## Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

*También podrán tener derecho a ser productores federados aquellas personas naturales que por más de cinco años hayan explotado directamente mediante contrato de arrendamiento por escritura pública o usufructuado un predio cafetero, durante el mismo lapso, previa renuncia del propietario o titular de la posesión de los derechos gremiales atribuibles al predio en cuestión.*

*El caficultor podrá delegar su representación y el otorgamiento de cédula cafetera en uno de sus hijos, previa renuncia a su derecho de tenerla a su nombre (...)"*

Vale la pena resaltar que la calidad de productor se pierde al desaparecer las condiciones técnicas del terreno establecidas en el artículo 4° de los estatutos de la FEDERACIÓN, previa certificación proferida por la Gerencia Técnica. Al tenor de lo dispuesto en el párrafo único del artículo citado, la pérdida de la calidad de productor implica la pérdida del carácter de federado y, en consecuencia, el de miembro de los órganos de la Federación. En tales eventos, el respectivo Comité Departamental o la Gerencia, declarará cancelada la respectiva cédula cafetera.

### 1.1.1.3. Órganos de Dirección

Del estudio de los documentos allegados se observa que la persona jurídica solicitante cuenta con una estructura administrativa organizada y desarrollada, con funciones claramente definidas para cada uno de los órganos que la conforman. Así entonces, el Capítulo III de los Estatutos sociales contempla los órganos directivos de la FEDERACIÓN y sus funciones, así:

Congreso Nacional de Cafeteros: Ostenta la suprema dirección de la Federación Nacional de Cafeteros y está integrado por los Delegados de los Departamentos donde funcionen.

Comité Nacional de Cafeteros: Este órgano concentra la política cafetera del país entre el gremio y el Gobierno. Por lo tanto, está conformado por los miembros acreditados por el Gobierno Nacional y por un representante de cada uno de los 15 Comités Departamentales de Cafeteros. Entre las funciones que ostenta, se observan las siguientes:

- Orientar la política cafetera en las relaciones internacionales;
- Cumplir las funciones y atribuciones que le asignen los contratos celebrados entre la Federación Nacional de Cafeteros y la Nación y/o particulares, en virtud al manejo y administración del Fondo Nacional del Café
- Velar por el cumplimiento de las disposiciones legales que favorecen a los productores y a la actividad cafetera.
- Adoptar y gestionar medidas eficaces que aseguren el desarrollo y defensa de los productores y de la caficultura.
- Crear comisiones de trabajo especializadas y temporales para el manejo de los distintos asuntos que le han sido confiados.
- Propender por un tratamiento equitativo del gremio cafetero en todos los órdenes.
- Procurar la adopción de medidas que busquen elevar la competitividad del sector.
- Aprobar el presupuesto del Fondo Nacional del Café.

## Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

- Autorizar el establecimiento de líneas de crédito con recursos del Fondo Nacional del Café.
- Informar a los Comités Departamentales sobre los problemas de la actividad cafetera y las iniciativas generales que se consideren en sus reuniones.
- Reglamentar lo concerniente a tipos, marcas y calidades del café y determinar cuáles son las calidades del café tipo exportación.
- 

Comité Directivo: Dicho órgano orienta y supervisa los asuntos gremiales y administrativos de la Federación Nacional de Cafeteros, está integrado por un representante de cada Comité Departamental y entre sus funciones están la adopción de políticas y medidas que aseguren el desarrollo y defensa de la caficultura; la revisión y seguimiento del Plan Estratégico de la entidad; informar a los Comités Departamentales de sus deliberaciones, decisiones y demás información relevante para el sector; la aprobación de la estructura orgánica de la Federación; la organización del gremio a través de los Comités Departamentales; la autorización para la celebración de contratos y la atención de las inquietudes de los Comités Departamentales en lo referente al desarrollo de la caficultura.

Comités Departamentales de Cafeteros: Estos Comités organizan y promueven el gremio al interior de los departamentos y están conformados por seis miembros principales con sus respectivos suplentes. Dentro de sus funciones se encuentran promover el desarrollo de cooperativas de caficultores; atender las consultas de los Comités Municipales; velar por la oportuna y correcta prestación de servicios al gremio de caficultores; colaborar en el fomento de industrias complementarias del café; orientar los servicios de extensión y educación; ejecutar las campañas ordenadas al interior del ente o por la Gerencia General y gestionar los programas y acciones que beneficien a los caficultores de la región.

Comités Municipales de Cafeteros: Son voceros de los productores de café ante los Comités Departamentales. Están integrados por seis miembros principales, con sus respectivos suplentes, elegidos por los productores federados en cada Municipio. El artículo 37 de los estatutos, establece como sus funciones adelantar campañas para el mejoramiento de los cultivos, el control de plagas y demás circunstancias que afectan o determinan la calidad del café; promover la cedulación cafetera; procurar que en los municipios se cumplan con las disposiciones legales encaminadas a salvaguardar la sanidad vegetal y medioambiental; estudiar y resolver las solicitudes de los cafeteros; colaborar en el establecimiento de proyectos que contribuyan al desarrollo de sus comunidades y gestionar programas que beneficien a los caficultores de la región.

Gerencia General: Este estamento organiza y ejecuta las políticas y los programas de la Federación Nacional de Cafeteros y, adicionalmente, ostenta la Representación Legal de la entidad en comento. El Gerente General es un ciudadano colombiano de nacimiento y sus funciones se encuentran establecidas en el artículo 25 de los estatutos.

En virtud a ellas, debe dirigir las relaciones de la Federación con entidades públicas y privadas; elaborar el Plan Estratégico de la entidad; mantener informados a la dirigencia gremial y a los caficultores sobre la situación y perspectivas del mercado; estudiar las circunstancias que afronte la industria y presentar las iniciativas que

## Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

considera convenientes; informar sobre el estado financiero y administrativo del Fondo Nacional del Café y coordinar la acción gremial para la eficaz defensa de los productores y de la actividad cafetera en general.

### 1.1.1.4. Representación Legal

La representación legal de la Federación Nacional de Cafeteros, está en cabeza del Gerente General, quien actúa como su vocero ante todas las autoridades de la República o de cualquier país y ante terceros.

### 1.1.1.5. Normas relativas a la convocatoria

En lo que a la convocatoria se refiere, el Congreso Nacional de Cafeteros se reúne ordinariamente por derecho propio en la ciudad de Bogotá, en el último bimestre de cada año, en la fecha que señale el Comité Directivo. Dichas sesiones tienen la duración que determina el propio Congreso y puede prorrogarse cuando así lo resuelva la mayoría absoluta de los votos emitidos por todas las Delegaciones.

De otro lado, el Comité Directivo puede convocar al Congreso a reuniones extraordinarias en la fecha y sitio que determine, por iniciativa propia, del Gobierno Nacional o mínimo de las dos terceras partes de los Comités Departamentales.

### 1.1.1.6. Quorum

El artículo 10 de los Estatutos, dispone que la votación dentro del Congreso Nacional de Cafeteros se determina a partir de la producción cafetera nacional. De tal suerte que a la Delegación de cada uno de los Departamentos cuya participación en la producción nacional es igual o superior al 9% le corresponde un número de votos igual al de Delegados, a la de cada uno de aquellos cuya participación en la producción es mayor del 3% e inferior al 9% le corresponde cuatro votos y a las Delegaciones cuya participación en la producción es inferior al 3% les corresponden dos votos.

Es función del Congreso Nacional de Cafeteros deliberar con la presencia de la mayoría de sus Delegados y las decisiones se adoptan con el voto favorable de la mayoría de los votos que componen el Congreso.

De conformidad con el artículo 24 estatutario, las decisiones del Comité Directivo se adoptarán por mayoría, utilizando el mecanismo establecido en el artículo 10.

1.1.2. Número de productores, elaboradores, transformadores o extractores representados que forman parte de la entidad o asociación solicitante, indicando el número de potenciales beneficiarios de la denominación de origen, aunque no formen parte del solicitante, así como el porcentaje que representan los productores, elaboradores, transformadores o extractores representados respecto del total de productores del producto que se pretende amparar con la Denominación de Origen.

En relación con este requisito el solicitante indicó, en la respuesta al requerimiento radicada el 13 de mayo de 2016, que de acuerdo con el Sistema de Información Cafetera-SICA, a diciembre 31 de 2015 se registraron 552.901 caficultores en Colombia, de los cuales 383.985 se encuentran agrupados en la Federación (folio 2 de la respuesta a requerimiento). En tal sentido, el solicitante refiere que 62.053 de ellos se encuentran ubicados en los municipios que hacen parte de la zona de protección

Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

de la Denominación de Origen cuya declaración se solicita, de los cuales 51.406 (82.84%) se encuentran agremiados en la Federación y cuentan con la cedula o tarjeta cafetera. Así entonces, este Despacho encuentra que se indicó con precisión el número de productores, los potenciales beneficiarios y el porcentaje de representatividad de la persona jurídica solicitante respecto del total de productores.

1.1.3. Descripción de la forma como el objeto o fines de la actividad que desarrollan se encuentra vinculada y relacionada con la administración y gestión de la denominación de origen

De acuerdo con los documentos aportados al trámite y del análisis de los estatutos de la Federación Nacional de Cafeteros, este Despacho encuentra que esta tiene por objeto social *“orientar, organizar, fomentar y regular la caficultura colombiana procurando el bienestar del caficultor a través de mecanismos de colaboración, participación y fomento de carácter económico, científico, tecnológico, industrial y comercial, buscando mantener el carácter de capital social estratégico de la caficultura colombiana.”* A efectos de desarrollar el objeto referido, los estatutos consagran las funciones de la Federación, en los siguientes términos:

- Defender los derechos de los caficultores.
- Trabajar para que los caficultores alcancen niveles de competitividad que les permita mantener un adecuado nivel de vida y continuar siendo el capital social estratégico del campo colombiano.
- Celebrar pactos o convenios con organizaciones similares de otros países productores, con instituciones internacionales, con organizaciones no gubernamentales y con empresas privadas para la defensa de los ingresos de los caficultores y el fomento del consumo, del cultivo, propaganda, cuotas de exportación, precios, transporte, banca, impuestos y comercio cafetero.
- Con arreglo a los reglamentos específicos adoptados por los órganos competentes, prestar asistencia a los caficultores, con el fin de mejorar su nivel de ingresos.
- Divulgar entre los caficultores los avances técnicos y la información correspondiente sobre el cultivo, beneficio y comercio del café y mantenerlos actualizados en relación con el comportamiento de las variables económicas, sociales y productivas que inciden sobre la actividad.
- Organizar, administrar o promover, con sus recursos o con el concurso de organizaciones cafeteras o entidades oficiales o particulares de Colombia o de otros países, establecimientos de comercio dedicados a la venta, distribución y divulgación del consumo de café, almacenes generales de depósito de café, bodegas, plantas de procesamiento de café y empresas de comercialización, almacenes de provisión agrícola, sociedades cooperativas, entidades solidarias o asociativas de ahorro y crédito, esquemas de cobertura y control de riesgo, tostadoras y trilladoras de café, centrales de beneficio, que tengan por objeto mejorar el ingreso del caficultor, disminuir los costos de producción, hacer más eficiente su comercialización y mejorar las calidades del café.
- Crear oficinas de propaganda, venta, comisión depósito de café, en el interior y en el exterior y organizar, administrar o participar en bolsas cafeteras.
- Organizar y sostener una activa y adecuada propaganda de café colombiano en el interior y en el exterior, buscando generar mayor reconocimiento y valor agregado al productor y promover el aumento del consumo.



## Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

- Llevar una completa estadística de la actividad cafetera y mantener permanentemente informado al Gremio, en sus diversas instancias, sobre lo concerniente a precios en los principales mercados, existencias o ventas en los más importantes centros de distribución o consumo mundial y sobre los pronósticos relativos a la producción de café, y, en general, a todo lo que pueda convenir para la buena organización de la industria cafetera. Igualmente corresponde a la Federación, en el país, la estadística de productores, de predios cafeteros, de producción y costos, de productividad, y, en general, de todas las actividades cafeteras que puedan servir para la mejor orientación de la industria en Colombia, así como los indicadores sociales de la actividad cafetera.
- Promover y ejecutar programas de desarrollo económico y de complementación del ingreso del caficultor.

En adición a lo anterior, encuentra esta Oficina que el solicitante aportó al trámite documentos que dan cuenta de las gestiones específicas adelantadas por los Comités Departamentales y por el Comité Directivo de la Federación, en relación con las denominaciones de productos provenientes del departamento del Tolima. En efecto, a folios 41 y 42 de la solicitud de declaración de protección, se aportó el Acta No. 5 del 13 de marzo de 2008 por medio de la cual el Comité Directivo de la Federación Nacional de Cafeteros dio a conocer los estudios realizados en los departamentos del Huila, Tolima, Santander, Norte de Santander, Cesar, Guajira y Magdalena. En dicha sesión el Comité aprobó a la administración estructurar un número limitado de Denominaciones de Origen Regionales con fundamento en los resultados de los estudios técnicos.

Por su parte, a folio 43 de la solicitud de declaración reposa comunicación remitida por el Director Ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima al Gerente de Comunicaciones de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS en la cual se informa que mediante Acta No. 6 los representantes del Comité Departamental aprobaron por unanimidad la solicitud y autorizaron a la Federación Nacional de Cafeteros para solicitar la protección de la Denominación de Origen.

Teniendo en cuenta lo expuesto, resuelta evidente para esta Delegatura que De conformidad con lo expuesto, se concluye que el objeto y fines de la actividad que desarrolla la persona jurídica solicitante se encuentran directamente vinculados y relacionados con la administración y gestión de la Denominación de Origen cuya declaración se solicita.

1.1.4. Descripción de las garantías que ofrece el solicitante para asegurar la objetividad e imparcialidad en el otorgamiento de la autorización de uso respecto de todos los beneficiarios y usuarios de la Denominación de Origen.

Con el fin de garantizar la objetividad e imparcialidad en el otorgamiento de la autorización de uso, el Reglamento de Uso allegado con la solicitud (folios 3 a 33 del complemento de información) establece en su artículo 17 los requisitos exigidos a efectos de obtener la autorización de uso de la Denominación de origen CAFÉ DE TOLIMA:

- Manifestar su interés en ser autorizados para usar la mencionada Denominación de Origen, describiendo sus datos básicos.

Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

- Obtener la certificación del producto, expedida por el Órgano de Certificación de Producto acreditado o designado.
- Presentar los datos y documentos exigidos en los artículos 14, 15 y 16<sup>3</sup> del Reglamento de Uso.

Así pues, una vez radicada la solicitud de autorización de uso, la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS cuenta con 15 días hábiles para emitir un concepto sobre la solicitud, el cual puede estar encaminado a autorizar el uso; requerir al solicitante para que presente los documentos que la Federación considera faltantes; o negar la autorización de uso por incumplimiento de los requisitos exigidos.

De lo anterior se evidencia que la Federación Nacional de Cafeteros sólo puede rechazar las solicitudes de autorización de uso de aquellos productos que no cuenten con el respectivo certificado de la oficina de certificación acreditada o designada, o que no aporten la documentación e información requerida.

De esta manera, observa este Despacho que los procedimientos descritos en el Reglamento de Uso garantizan la existencia de criterios objetivos al momento de estudiar las solicitudes de autorización de uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA, de tal suerte que el solicitante adelantará un trámite que resulta imparcial y objetivo en lo que se refiere a las solicitudes de los beneficiarios y usuarios.

**1.2. Indicación de la denominación de origen objeto de la solicitud de declaración de protección**

A efectos de cumplir con lo establecido en el numeral 7.1.2.2 de la Resolución N° 57530 de 2012, el peticionario indica que la Denominación para la cual se solicitó la protección es “CAFÉ DE TOLIMA”, siendo éste el término con el que se denomina y conoce el producto.

**1.3. Descripción y delimitación de la zona geográfica de la cual proviene el producto**

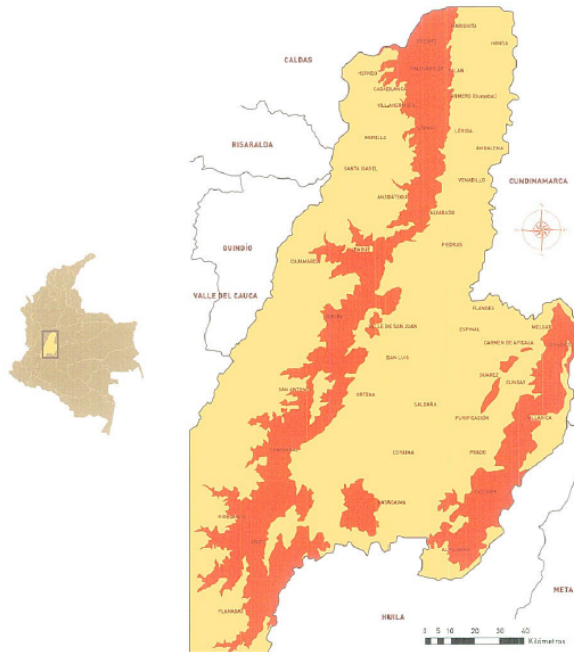
La zona geográfica delimitada se encuentra conformada por los municipios de Alpujarra, Alvarado, Anzoategui, Armero – Guayabal, Ataco, Cajamarca, Casabianca, Chaparral, Coyaima, Cunday, Dolores, Falan, Fresno, Herveo, Ibagué, Icononzo, Lérida, Libano, Mariquita, Melgar, Murillo, Natagaima, Ortega, Palocabildo, Planadas, Prado, Purificación, Rioblanco, Roncesvalles, Rovira, San Antonio, San Luis, Santa Isabel, Suárez, Valle de San Juan, Venadillo, Villahermosa y Villarrica.

Los referidos municipios hacen parte del departamento colombiano de Tolima y están localizados entre los rangos 02°52'59 y 05°19'59 latitud norte y los 74°24'18 y 76°06'23 longitud oeste. Todos a una altura entre 1000 y 2000 metros sobre el nivel del mar.

<sup>3</sup> Los citados numerales hacen referencia al “Registro de Trilladoras”, “Registro de empresas y/o plantas procesadoras de café industrializado” y al “Registro de marcas y/o descriptores de productos autorizados para utilizar la DO.”

Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935



**1.4. El producto designado por la Denominación de Origen:**

El producto que se pretende designar con la Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA es el café arábigo lavado suave que crece en la zona de producción cafetera específica definida en el numeral anterior. Se caracteriza sensorialmente por poseer una taza con acidez y cuerpo medio - alto, limpia, suave, con balance y sabores diversos en el espectro de los dulces, combinados con sensaciones cítricas y frutales, que junto con la suavidad y limpieza propias del café de Colombia, lo hacen particular.

**1.5. Reseña de las calidades, reputación o características esenciales de los productos:**

**1.5.1. Factores Humanos:**

La tradición cafetera en el Departamento de Tolima, se remonta al año 1870, fecha en la Cesáreo Rocha Castilla, propietario de la hacienda “El Porvenir” sombró su primer cafeto. De acuerdo con la información suministrada (folio 26 y siguientes de la solicitud de declaración de protección), el cultivo de café tuvo un crecimiento significativo desde entonces, creciendo exponencialmente después de la guerra de los mil días. En este sentido, la expansión ocurrida a principios del siglo XX implicó no solo el desplazamiento de las zonas de producción sino la presencia de nuevas formas de organización social. De modo que la tradición cafetera de la zona se ha desarrollado desde hace más de un siglo.

Finalmente, es oportuno resaltar que los caficultores de la zona se consagran a sus sementeras en las que sobresalen los cultivos. Las particularidades históricas en el departamento generan características únicas que diferencian la cultura cafetera del Tolima de las de otros departamentos. La característica dominante en gran parte del cultivo de café es la existencia de pequeñas parcelas que permiten que la atención prestada al cultivo sea considerablemente mayor. La mayoría de conocimientos y desarrollos de los caficultores de la zona se transmiten de generación en generación,

## Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

debido a la cohesión entre productores que permite la transmisión conocimientos y saberes.

Es así que las particularidades culturales de los pobladores de la zona han creado una tradición que permiten obtener un producto de mayor calidad que se adapta a las demandas del mercado.

### 1.5.2. Factores Naturales:

#### 1.5.2.1. Oferta ambiental:

La zona cafetera de Tolima presenta un entorno de suelos y climático que le imprimen ciertos aspectos que la diferencian de otras regiones productoras de café en el país. Algunos de estos factores, son las características especiales de sus suelos y la distribución de las lluvias a lo largo del año, que genera una distribución equilibrada de la cosecha.

De otro lado, gran parte de los suelos de la zona cafetera de Tolima son de textura arenosa, que favorece la aireación y distribución uniforme de las raíces, situación que se traduce en mejores condiciones de disponibilidad de los nutrientes que necesita el cultivo.

Las precipitaciones varían entre 1179 y 1626 milímetro de lluvia al año, las temperaturas promedios oscilan entre 20.0 °C en Plantadas y 21.4°C en Fresno.

#### 1.5.2.2. Clima de la zona cafetera:

La zona cafetera de Tolima cuenta con una red meteorológica climática que incluye cinco estaciones principales ubicadas en los municipios de Fresno, Ibagué, Líbano, Planadas y Villarrica; dos estaciones helioplumiométricas localizadas en los municipios de Chaparral y Dolores y 11 estaciones pluviométricas en los municipios de Anzoátegui, Alvarado, Casabianca, Chaparral, Lérida, Líbano, Murillo, Palocabildo, San Antonio y Santa Isabel.

Las temperaturas mínimas están en el rango de 16.2 en Ibagué y 18.1 en Fresno, respecto a la máxima que es del orden de 25°C. En relación con el brillo solar, este varía entre 1179 horas en Planadas y 1605 en Líbano; para la lluvia las variaciones son de 1647 mm año en Ibagué y de 2333 en Fresno.

El clima de la zona explica los eventos de floración que se presentan en la región dos veces al año, el primero en los meses de febrero a marzo y el segundo en el segundo semestre del año. El porcentaje de floración tiene un patrón cercano al 50% debido en gran parte a la altitud de la región y a la distribución de lluvias que caracterizan la zona. Lo anterior se traduce en mejor densidad del grano y una mejor relación de los precursores responsables del perfil de este origen.

#### 1.5.2.3. Los suelos

Debido a la influencia de las Cordilleras Central y Oriental, la topografía y variabilidad climática, se presenta una diversidad de suelos en la zona cafetera del Tolima.



## Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

### 1.5.2.4. Perfiles del suelo:

En la zona se encuentran suelos arcillosos arenosos, los cuales son ampliamente descritos a folios 20 y siguientes de la solicitud de declaración de protección. En general, se encuentra que la textura arenosa de los suelos favorece positivamente la aireación y distribución uniforme de raíces.

### 1.5.2.5. Composición Química:

Los contenidos de nutrientes y minerales en el suelo de la zona cafetera del Tolima se relacionan con los minerales que se encuentran en el grano del café. Los valores y su alta disponibilidad asociada al PH, originan una mejor condición en la eficiencia y balance de los nutrientes para el crecimiento del grano.

Así entonces, el potasio en el grano de café representa aproximadamente el 40% del contenido mineral de café molido. El fósforo representa el 4% de su composición mineral. El resto del contenido mineral se compone de aproximadamente 30 elementos diferentes, incluyendo magnesio, calcio y azufre. A folio 17 de la solicitud de declaración de protección se relacionan los resultados del contenido de minerales en el grano con sus respectivas unidades.

Dentro de la composición química del café se han identificado alrededor de mil compuestos, de los cuales algunos se han identificado como precursores químicos asociados a algunos atributos sensoriales de la bebida del café. Entre los compuestos que le dan la calidad son:

- **Cafeína:** A esta sustancia se le atribuye en parte el sabor amargo de la bebida del café.
- **Trigonelina:** Tiene influencia en el sabor amargo y este compuesto es conocido por su contribución directa a la formación de aromas durante el tostado.
- **Lípidos:** Aporta a la transmisión de sabores y olores y son portadores de aroma, se relacionan a cafés con buena acidez.
- **Sacarosa:** Le da dulzor a la bebida, juega un papel importante durante el proceso de torrefacción. Se presume que niveles altos de azúcares reductores (glucosa, fructosa y maltosa) mejoran la calidad de la bebida del café: también se relacionan con mayor acidez y mejor calidad de taza.
- **Ácidos clorogénicos y algunos isómeros:** Su concentración varía según el grado de maduración y el ambiente donde se siembra el café. Participan en la formación del aroma y se le atribuye gran parte de la característica astringente de la bebida.

### 1.5.2.6. Perfil sensorial modal para la zona cafetera de Tolima:

De conformidad con el “Análisis Cuantitativo Descriptivo” (folio 24 de la solicitud de declaración de protección) se puede concluir que el producto se caracteriza por ser un café de *“taza con acidez y cuerpo medio - alto, limpia, suave, con balance y sabores diversos en el espectro de los dulces, combinados con sensaciones cítricas y frutales.”*

## Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

De todo lo dicho se evidencia que la zona geográfica presenta mayor temperatura mínima mayor temperatura promedio, mayor precipitación anual, mayor tiempo término, mayor índice de humedad del suelo, mayor amplitud termina, mayor tiempo térmico y mayor índice de aptitud. Por su parte, tiene menor valor de altitud promedio, menor rango de temperatura anual, menor índice de humedad del suelo moderado.

### 1.5.2. Descripción del Método de Obtención

El grano de café es la semilla de un arbusto tropical de hojas verdes, denominado cafeto. El café pertenece a la familia de las Rubiáceas y al género *Coffea*. Existen numerosas especies de cafeto y diferentes variedades de cada especie. Las especies más importantes comercialmente son conocidas como *Coffea Arabica Linneo* (conocida como café arábica) y *Coifea Canephora Pierre Ex Froehner* (conocida como café robusta).

#### Descripción Taxonómica:

En la zona cafetera del Tolima, al igual que en el resto de la Zona Cafetera Colombiana descrita en la Denominación de Origen Café de Colombia se cultiva la especie *Coffea arabica* y las variedades que, debidamente evaluadas por Cenicafe pueden constituirse en variedades sujetas a ser catalogadas como Café de Colombia.

El producto CAFE DE TOLIMA exportado o consumido puede ser de una sola de esas variedades o de una mezcla, dependiendo de las variedades escogidas en las zonas de producción, pero todas, provienen exclusivamente de la especie *Coffea arábica*.

Entre las principales variedades de café de la especie *Coffea arábica* cultivadas en la zona cafetera del Tolima y reportadas en el SICA se encuentran principalmente las variedades Caturra, Típica. Tabi, Colombia y Castillo, incluida la versión regional Castillo Pueblo Bello, las cuales tienen desde el punto de vista de origen genético un alto grado de similitud.

#### Fruto del café (la cereza):

Los granos de café o semillas, están contenidos en el fruto del arbusto. En el estado de madurez éste grano es de color rojo o amarillo y se le denomina cereza. Cada cereza está conformada por una piel exterior (exocarpio) que envuelve la pulpa dulce (mesocarpio). Debajo de la pulpa están los granos recubiertos por una membrana dorada (llamada comúnmente pergamino) y ésta envuelve las dos semillas de café (endospermo).

Cuando los frutos están en el estado óptimo de madurez se recolectan manualmente, con el fin de recoger únicamente los granos rojos o amarillos que se encuentran maduros. El café cereza debe tener como características, las siguientes: color rojo o amarillo, apariencia granos sanos.

#### Café Pergamino:

Luego de recogido el café maduro o cereza, éste se despulpa, se le retira el mucílago (mesocarpio del grano) por medio de la fermentación del grano o por medios

## Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

mecánicos se lava y luego se seca. Este proceso es conocido como el beneficio agrícola por vía húmeda.

Cuando ya se tiene el café seco, se le denomina café pergamino, puesto que lo cubre una capa amarilla opaca similar al pergamino. Este café pergamino se debe trillar para obtener el café verde o también denominado almendra.

### Café Almendra o verde:

El grano seco pergamino se trilla para retirar la capa amarilla que lo recubre y obtener el café verde en almendra. Una vez retirado el pergamino en las trilladoras, el grano se selecciona y clasifica cuidadosamente, teniendo en cuenta su tamaño, peso, color y defectos.

### Café Procesado:

Este café verde o almendra es el insumo para la elaboración del café tostado, del café soluble y de los extractos de café. Para desarrollar estos últimos procesos se debe simplemente aplicar calor al grano verde. En el caso del café soluble y extractos, procesos posteriores permiten obtener café instantáneo a partir de la tosti3n de café.

### 1.5.3.21. Procesos de Producci3n, Recolecci3n y Procesamiento del CAFÉ DEL TOLIMA

#### Cosecha.

La madurez de los frutos alcanza su plenitud alrededor de 220 ±10 días después de que ocurre la floraci3n.

Esta selecci3n manual y selectiva de los frutos maduros de café, resulta de vital importancia, pues influye en la preservaci3n de las características del producto en etapas posteriores, y se presenta con un particular esmero, dados los procesos culturales asociados con la recolecci3n.

#### Épocas de cosecha en la zona cafetera de Tolima

La época de floraci3n en la regi3n se presenta durante todo el a3o y define dos zonas con diferentes épocas. La primera que equivale al 75% de los municipios (Alpujarra, Alvarado, Anzoategui, Ataco, Cajamarca, Chaparral, Coyaima, Cunday, Dolores, Ibagué, Icononzo, L3rida, Mariquita, Melgar, Natagaima, Ortega, Planadas, Prado, Purificaci3n, Rioblanco, Roncesvalles, Rovira, San Antonio, San Luis, Suárez, Valle de San Juan, Venadillo y Villarrica) que tienen sus cosecha principal entre marzo y junio, y una mitaca entre octubre y noviembre. La segunda zona comprende el 25% de los municipios (Armero, Casabianca, Falan, Fresno, Herveo, L3rida, Líbano, Murillo, Palocabildo, Santa Isabel, Villahermosa) y presenta s cosecha principal entre septiembre y diciembre, y una mitaca entre abril y mayo.

#### Proceso del beneficio del café por la vía húmeda

Despulpe del café: En esta etapa se remueve la cáscara del fruto y también el mesocarpio o pulpa de los granos del café usando para ello máquinas despulpadoras.

## Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

Zaranda: Por medio de un equipo se limpia el café despulpado. Este procedimiento permite una clasificación del café con el fin que vayan quedando los mejores granos de café.

Remoción del mucílago (fermentación): Se refiere a la remoción del mucílago, consistente en desprender la porción del mesocarpio, denominada mucílago del endocarpio del grano, utilizando procedimientos fermentativos naturales.

Durante a fermentación natural actúan bacterias, levaduras y enzimas que transforman los compuestos pépticos y azúcares constituyentes del mucílago de café, en alcoholes y ácidos carboxílico, acético, láctico, propiónico y butírico, los cuales son luego retirados en el lavado, La separación del mucílago por fermentación se hace dejando los granos despulpados en tanques o recipientes con agua usualmente durante 16 a 18 horas, dependiendo de las condiciones de altura y temperatura.

Lavado del café: En este procedimiento se lava y escurre el café pergamino (despulpado - fermentado), quitando los productos solubilizados en la etapa anterior. Este proceso del beneficio por vía húmeda se realiza usualmente en las fincas de la zona cafetera delimitada para efectos de la denominación de origen CAFÉ DE TOLIMA.

Secado: Se realiza lentamente y a bajas temperaturas a través de la acción de los rayos solares en patios de cemento o planillas, también por secado mecánico por medio de paseras, casa elbas y marquesinas solares. Las normas vigentes para la comercialización del café pergamino seco en Colombia establecen un contenido de humedad del 10 al 12% (norma de calidad No. V7 de mayo de 1993) y, el CAFÉ DEL TOLIMA, por pertenecer a Colombia, cumple con estos rangos de humedad. Luego de este proceso se obtiene el café pergamino.

Almacenamiento del café pergamino seco: Para mantener la calidad, apariencia y sabor del café, el café pergamino seco con humedad de entre el 10% y el 12%, se almacena en bodegas, donde la temperatura debe ser inferior a 20°C y la humedad en valores alrededor del 65%.

### Trilla y clasificación.

Trilla: El café pergamino seco se trilla en empresas denominadas trilladoras de café en donde se separa el endocarpio del café pergamino seco en máquinas trilladoras, para obtener el café almendra, que se clasifica en máquinas por tamaño, densidad, gravedad, seguido de una nueva clasificación por color, que puede ser manual y/o electrónica, para separar los granos defectuosos y obtener el café almendra (café verde).

A primero de junio de 2015 se registran en Cesar, Guajira y Magdalena un total de 7trilladoras que hacen parte de las 163 trilladoras colombianas inscritas y autorizadas. Así, es necesario precisar que, aunque el CAFÉ DEL TOLIMA no se trilla en trilladoras localizadas en los municipios que hacen parte de esta zona cafetera, dicha circunstancia no necesariamente afecta la trazabilidad y seguimiento del café verde.



## Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

### Procesamiento del Café

El tostado del café puede ser también una fase del proceso que no tenga lugar necesariamente en la zona geográfica delimitada. Consiste en aplicar calor al grano verde, como paso previo a la utilización como materia prima en la producción de la bebida de café. No existe una única forma de proceder al tostado del café que dependerá en todo caso de factores culturales del mercado final, significa entonces que las características organolépticas o sensoriales del CAFÉ DE TOLIMA se mantendrán presentes en la bebida final, pues estas están íntimamente ligadas a la composición química del café verde.

### **1.6. Justificación del vínculo o nexo causal existente entre la calidad y características y reputación de los productos con la zona geográfica delimitada:**

De acuerdo con lo descrito en la solicitud de declaración de protección, el producto presenta diversas relaciones de causalidad con la zona geográfica delimitada, en particular respecto a: los elementos del clima e indicadores bioclimáticos y, especialmente, en relación con los elementos del suelo. A efectos de demostrar lo indicado, el solicitante aporta resultados de los diversos análisis efectuados al producto, los cuales obran a folios 24 a 25 de la solicitud de declaración de protección.

Así entonces, la interacción de la planta con el clima y el suelo, originan diferentes expresiones en las características de la planta, tales como: tasa de crecimiento, patrón de floración, días de siembra y densidad de grano. En el caso concreto, las características físicas y química de los suelos son uno de los elementos diferenciadores de sus atributos. En efecto, una gran proporción de la zona cafetera de Tolima se sitúa sobre suelos derivados de cenizas volcánicas, las cuales son más evolucionadas.

En este sentido, los aromas placenteros y la taza limpia obedecen a que las características de la zona conducen a un desarrollo y madurez homogénea del grano de café. Las notas afrutadas, por su parte, se relacionan con la presencia de ácidos grasos de cadena larga, tales como los ácidos oleicos y linoleicos.

Asimismo, los suelos volcánicos contribuyen a una tasa de alta acidez. En este orden de ideas la acidez y el sabor frutal del CAFÉ DE TOLIMA deriva de las características de los suelos, la temperatura prevalente y la presencia de compuestos volátiles principalmente de la oxidación de lípidos y ácidos grasos que durante la tuestión forman ácido, aldehídos y cetonas. La cantidad sustancia de lípidos después de la tuestión, ayuda a fijar la mayoría de la fracción volátil, responsable de las sensaciones frutales.

De lo descrito se colige que el café cultivado y producido en la zona geográfica delimitada presenta características especiales que son brindadas por las condiciones climatológicas y del suelo en el que se produce, de las cuales se deriva el nexo causal entre la zona geográfica y la calidad del CAFÉ DE TOLIMA.

### **1.6. Reputación del CAFÉ DE TOLIMA**

Al respecto, el peticionario refiere que el reconocimiento del CAFÉ DE TOLIMA como uno de los mejores del mundo por parte del sector pertinente se ha visto influenciado por dos importantes aspectos: i) la labor promocional que desarrolla la Federación

Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

Nacional de Cafeteros de Colombia; y ii) los programas de cafés especiales que han desarrollado los cafeteros de la región promovidos por la Federación y por diferentes entidades internacionales. Esto se ve reflejado en el gran número de marcas en el mercado que tiene el origen TOLIMA como una de sus líneas especiales.

De otra parte, a efectos de acreditar el cumplimiento del presente requisito, el solicitante hace referencia a diversas publicaciones impresas y electrónicas, en las que se menciona el producto y el origen del mismo, resaltando sus particulares características.

De conformidad con lo anterior, se colige que el CAFÉ DE TOLIMA es reconocido por el público consumidor y goza de reputación y buen crédito en virtud de sus especiales características.

Por todo lo dicho, esta Delegatura concluye que la solicitud tramitada en el expediente de la referencia satisface los requisitos contemplados en las normas comunitarias y en las reglamentaciones internas para obtener la declaración de protección de Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA.

**1. Verificación de los requisitos exigidos por la Resolución N° 57530 de 2012, para delegar la facultad de autorizar el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA**

Procede esta Delegatura a verificar el cumplimiento de los requisitos contemplados en el numeral 7.2.2 de la Resolución N° 57530 de 2012, que reglamenta los artículos 204 y 208 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina. Al respecto, resulta oportuno indicar que el interés legítimo que le asiste al solicitante para representar a los beneficiarios de la Denominación de Origen fue efectivamente estudiado en el numeral 1.1 del presente acto administrativo. Así entonces, el análisis se efectuará en relación con los restantes requisitos contemplados en la disposición citada.

**2.1. Acreditar la capacidad de la entidad para otorgar las autorizaciones de uso, indicando los recursos de personal, técnicos, administrativos y financieros, dispuestos para el efecto.**

**2.1.1. Descripción de la capacidad administrativa:**

De los documentos aportados se concluye que la Federación Nacional de Cafeteros cuenta con una infraestructura que se denomina “*Institucionalidad Cafetera*”, la cual consiste en un conjunto de dependencia y entidades que le permiten a la Federación Nacional de Cafeteros cumplir con su misión, a saber:}

Oficina Central: La cual constituye su sede principal, está ubicada en Bogotá, D.C., y en ella se concentran los organismos de dirección, administración, apoyo y control de las diferentes dependencias y de los cuerpos colegiados del gremio cafetero, y en ella se encuentran las siguientes dependencias:

Gerencia General: Está conformada por el Gerente General, los asesores en estrategia y temas económicos, la Secretaría General y la División Jurídica.

## Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

Gerencia de Comunicaciones y Mercadeo: Encargada de dirigir los temas relacionados con las relaciones públicas, la Dirección General de Propiedad Intelectual y la estrategia de mercadeo del Café de Colombia en su conjunto y los Cafés Regionales. Tiene como principal finalidad liderar los proyectos encaminados a otorgarle valor agregado a los productores.

Gerencia Administrativa: Encargada de adecuar la organización administrativa de la Federación, de tal manera que se cumpla con la misión de la misma. Está conformada por las oficinas de Gestión Humana, Administración de Bienes y Servicios, Tecnología de Información, Seguridad Corporativa, Gestión organizacional y Auditoría Interna.

Gerencia Financiera: Administra los recursos financieros de la organización y del Fondo Nacional del Café, está integrada por: Contabilidad General, Presupuesto y Planificación Financiera, Tesorería General, Asuntos Tributarios, y brinda soporte a todos los procesos y responsabilidades institucionales.

Gerencia Técnica: Fija las políticas de desarrollo de las zonas cafeteras y las orienta a través de los Comités Departamentales de Cafeteros, con la activa participación de los productores y sus familias, dentro de un marco rentable y ecológicamente sostenible. Transfiere conocimientos científicos y tecnológicos para el cultivo del café de calidad, a través de CENICAFÉ.

Esta Gerencia está integrada por el Servicios de Extensión, el cuál es el punto de contacto entre las familias y la Federación Nacional de Cafeteros y trabajan desde los Comités Departamentales y Municipales, su función primordial es de carácter educativo, pues tiene como objetivo hacer sostenible la viabilidad de la producción de café en Colombia desde los puntos de vista ambiental, económico y de calidad.

Por otro lado, la Federación Nacional de Cafeteros cuenta con un Centro de Investigación Científica, que realiza investigaciones sobre la cosecha, el beneficio y la calidad, dirigidos a favorecer a los productores de café, denominada CENICAFE, la cual fue fundada en 1938 como una dependencia de la Federación Nacional de Cafeteros encargada de investigar desde un punto de vista científico y agronómico, las variables que afectan la calidad del café, resultado que es enviado a los productores del café para aconsejarles prácticas que les permitan mantener las características del producto, todo con el fin de velar por la reputación que tiene el café colombiano en el mundo.

Adicionalmente, la Federación Nacional de Cafeteros, cuenta con el Almacén General de Depósito de Café-Almacafé, que se constituye como una empresa estratégica que desarrolla funciones delegadas por la Federación Nacional de Cafeteros, entre las que se encuentra el Control de Calidad a las exportaciones de café, por lo que cuenta con una oficina de certificación denominada CAFECERT, la cual presta a trilladores, solubilizadores, tostadores y descafeinadores el servicio de certificación de producto, con lo que se busca preservar la calidad del café colombiano y por esta vía satisfacer las necesidades del mercado tanto nacional como internacional.

### 2.1.1. Descripción de la capacidad financiera:

La Federación Nacional de Cafeteros cuenta con los siguientes fondos, descritos en el artículo 52 de los estatutos:

Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

- a. *Cuotas que el Comité Directivo establezca como obligatorias para ingresar a la Federación.*
- b. *Los rendimientos de sus propios bienes.*
- c. *Los recursos provenientes de los contratos firmados entre el gobierno nacional y la Federación*
- d. *Los Demás fondos que se entreguen a cualquier título con destino al servicio y defensa de la industria cafetera.*
- e. *Las donaciones que reciba de los cultivadores o de cualquier persona.*
- f. *Los dineros que reciba como remuneración por prestación de servicios, y*
- g. *Los demás bienes que haya adquirido a cualquier título.*

De otro lado, en virtud del contrato de Administración del Fondo Nacional del Café suscrito en el año 2006 entre el Gobierno Nacional y la Federación Nacional de Cafeteros, ésta última cuenta con los recursos públicos necesarios para el desarrollo del gremio cafetero de manera sostenible y competitiva, buscando siempre la promoción y el posicionamiento del café colombiano dentro del mercado.

Igualmente, en los documentos presentados por el solicitante se indica que la Federación Nacional de Cafeteros cuenta con el Convenio 130/2009 suscrito con el Banco Interamericano de Desarrollo, cuyo objetivo es implementar una estrategia de Denominaciones de Origen de Cafés de Colombia.

En cuanto a la administración e inversión, los recursos de los Comités Departamentales de Cafeteros, son conformados por los aportes definidos por el Congreso Nacional de Cafeteros, el Comité Directivo y la Gerencia General de los fondos generales de la Federación Nacional de Cafeteros; los dineros aportados por las entidades públicas o privadas; los rendimientos cuotas o participaciones que se recibe por inversiones y los recursos provenientes del Fondo Nacional del Café que son asignados anualmente de conformidad con las normas vigentes y el contrato de administración firmado entre el Gobierno Nacional y la Federación.

Así pues, de acuerdo con el Reglamento de Uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA, la Federación Nacional de Cafeteros será la encargada de llevar el registro de inscripción para uso del mencionado signo y expresamente señala que está encargada de la defensa, la aplicación del reglamento, el fomento y control de calidad del producto amparado, así como la vigilancia del cumplimiento de las disposiciones de dicho Reglamento.

Igualmente, se indica que el Comité Nacional de Cafeteros velará tanto por la política cafetera nacional como las políticas relacionadas con la Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA y, además, deberá gestionar las medidas que aseguren el desarrollo y defensa del signo en comento.

En este orden de ideas, este Despacho considera que el solicitante ostenta una capacidad técnica, administrativa y financiera suficiente para administrar la Denominación de Origen, toda vez que cuenta con personal técnico calificado; una estructura administrativa organizada; un comité especial con facultades específicas asignadas para la administración, control y certificación de la Denominación de Origen; y un capital social cuya financiación se encuentra claramente definida en los estatutos sociales.



Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

**2.2. Describir los medios de información al público que permitan identificar los beneficiarios o autorizados a usar la denominación de origen**

En cuanto este requisito, el Capítulo VI del Reglamento de Uso dispone los registros que serán administrados y gestionados por la FEDERACIÓN, entre los cuales se encuentran el “Registro de Trilladoras” del producto distinguido con la Denominación de Origen y el “Registro de marcas/descriptores de producto” autorizadas para hacer uso de la denominación, así como el Sistema de Información Cafetera.

**2.3. Acompañar el Reglamento de Uso de la Denominación de Origen**

El solicitante anexa el Reglamento de Uso de la Denominación de Origen, el cual fue aportado con la solicitud de delegación de facultad para autorizar el uso de la Denominación de Origen (folios 3 a 33). Con lo anterior se encuentra cumplido el requisito referido en la Resolución No. 57530 de 2012.

**2.4. Describir los mecanismos y/o entidades de control dispuesto y/o encargados de evaluar la conformidad de los productos designados con la Denominación**

El artículo 4 del Reglamento de Uso de la Denominación de Origen regula de manera especial lo relativo a los Órganos de Control, indicando las funciones específicas asignadas a la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS y al COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS.

En adición a lo anterior, se establece que el ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO es el encargado de adelantar el procedimiento de certificación de producto a las trilladoras de café y a las empresas procesadoras de café con fundamento en lo dispuesto en el Reglamento de Uso y en los actos administrativos de declaración de protección que resultan pertinentes.

A efectos de certificar la conformidad del producto, el Organismo de Certificación debe tener en cuenta los siguientes criterios:

- Especie: Café arábigo suave lavado
- Características organolépticas: Taza limpia, balanceada, con cuerpo medio alto y uniforme, acidez media y con sabores de chocolate. En su fragancia y aroma se perciben notas dulces y anuegadas.

Para verificar lo anterior se seguirán uno o varios de los siguientes métodos: i) ensayo o examen de tipo; y ii) ensayo o inspección de muestras tomadas en el mercado, en el almacén del operador o una combinación de ambos.

El Organismo de Control expedirá entonces el Certificado de Producto de acuerdo con los requisitos aplicables y podrá realizar los controles necesarios para verificar la vigencia de los mismos.

Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

Al respecto, es oportuno indicar que el Capítulo III del Reglamento de Uso contempla las disposiciones relativas al producto, su definición, las especies y variedades, sus características y clasificaciones; en tanto que el Capítulo IV señala las zonas y prácticas de producción.



De otra parte, a folios 27 y siguientes de la solicitud de declaración de protección, se indica que a efectos de garantizar la calidad del producto se realiza un procedimiento de seguimiento a los productores cafeteros a través del Sistema de Información Cafetera (SICA). Este es un sistema de información dinámico, que se actualiza permanentemente, y que coordina y ejecuta la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia a través de los Comités Departamentales de Cafeteros y sus extensionistas agrícolas, situados en las capitales de los departamentos cafeteros del país pertenecientes a la Zona Cafetera Colombiana y por ende, la zona cafetera del Tolima. El SICA contiene información socioeconómica sobre el cultivo en el país, permitiendo identificar todas las áreas de cultivo, y sus datos conexos.

En esa medida, existe un seguimiento y trazabilidad del café pergamino que sale de las fincas o beneficiaderos y el cual se traslada de un lugar a otro dentro de Colombia. Lo anterior, por tanto, sería un mecanismo de control que permitiría rastrear el café que sale de la zona geográfica delimitada en la presente solicitud, bien para consumo interno como para su exportación.

Asimismo, existe un control de las trilladoras, conforme lo dispone el artículo 344 del Decreto 2685 de 1999, en el sentido que éstas deben inscribirse ante la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Esta inscripción se encuentra regulada por la Resolución 1 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros (Anexo VIII). La inscripción ante la Federación tiene una vigencia de un año y es renovable por períodos iguales de tiempo.

Una vez trillado el café y obtenida la almendra o café verde, el transportador que llevará el café hasta el puerto de embarque debe obtener dos documentos que acreditan la legalidad de la circulación del producto por el territorio nacional. Esos documentos son el Certificado de Revisión y la Guía de Tránsito.

## Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

La expedición de ambos documentos se encuentra sujeta al contenido del Decreto 2685 de 1999 (artículos 346 y 347 respectivamente). Los certificados de revisión tienen por objeto comprobar físicamente la carga en lo referente a su peso, y es expedido por parte de ALMACAFE en el lugar (local) de origen del café o donde el mismo se acopió.

Este documento, hoy en día electrónico, se entrega al exportador para que con los datos allí contenidos se obtenga la respectiva Guía de Tránsito. La Guía de Tránsito contiene una declaración con base en la información suministrada por los particulares y comprobada por las autoridades cafeteras, sobre el exportador, la mercancía, la ruta.

El café para exportación definitiva está sujeto a control por parte de Almacafé, entidad encargada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia para realizar este proceso, expresada en el Certificado de Calidad, que para el efecto es el de repeso, con el que se constata peso y calidad. La revisión se hace sobre cada lote-camión o lote wagon, por muestreo estratificado, aleatorio y progresivo. Las estibas son los estratos. El número visible de sacos determina el número de muestras, las que se toman aleatoriamente. Los análisis son más numerosos sobre muestras más amplias, cuando el primero indica que no se trata de un lote de buena calidad, por fuera de los límites de aceptación.

En relación con este control, es importante destacar, de nuevo, que Colombia es el único país productor de café que realiza controles de calidad en puerto para el café que se exporta, con el fin que el producto sea de excelente calidad, acorde con las características propias del café producido en la Zona Cafetera Colombiana. Por ende, aplicará los mismos controles para la exportación del CAFÉ DE TOLIMA.

Por otra parte, de conformidad con el artículo 25 de la Ley 9 de 1991, todo exportador de café verde deberá registrarse como tal ante el Ministerio de Comercio Exterior, oído el concepto de la Federación Nacional de Cafeteros, según las normas y criterios establecidos por el Comité Nacional de Cafeteros. El registro aludido se encuentra regulado en la Resolución No. 5 de 2015 proferida por el Comité Nacional de Cafeteros.

El exportador de café procesado necesita adicionalmente un Certificado de Conformidad expedido por la Federación, de acuerdo con un documento que presente un tercero profesional en el tema de calidad. Esto pretende garantizar las condiciones de la planta en cuanto a aseguramiento de calidad, buenas prácticas de manufactura y empaque. Es decir, los exportadores de café procesado deben tener una licencia para exportar café tostado, así como ajustarse a requisitos precisos en materia de empaques que garanticen la conservación del producto.

En consecuencia de lo anterior, encuentra este Despacho que la entidad solicitante cuenta con una Oficina encargada de evaluar la conformidad de los productos designados con la Denominación de Origen, de acuerdo con un procedimiento concreto que aplica criterios y métodos de verificación claros y objetivos, en concordancia con el Reglamento de Uso.

Por todo lo dicho, la solicitud tramitada en el expediente de la referencia satisface los requisitos contemplados en las normas comunitarias y en las reglamentaciones internas para obtener la Declaración de Protección de Denominación de Origen, de acuerdo con los artículos 201 y siguientes de la Decisión 486 de la Comisión de la

Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935

Comunidad Andina de Naciones y la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, cumple con los requisitos exigidos para que le sea Delegada la Facultad para Autorizar el Uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA.

En mérito de lo expuesto,

**RESUELVE**

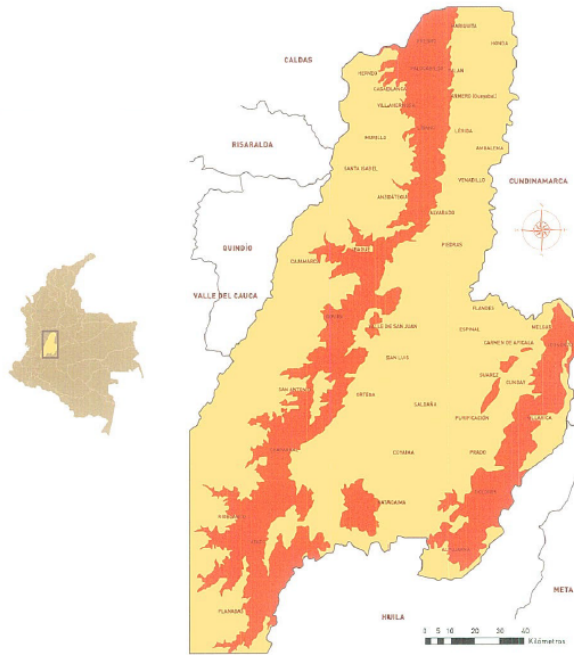
**ARTICULO PRIMERO:** Declarar la protección de

<b>La Denominación de Origen:</b>	CAFÉ DE TOLIMA
<b>Producto distinguido:</b>	(30) Café
<b>Características:</b>	Café arábigo lavado suave que crece en la zona de producción cafetera específica definida en los documentos aportados, se caracteriza sensorialmente por poseer taza con acidez y cuerpo medio - alto, limpia, suave, con balance y sabores diversos en el espectro de los dulces, combinados con sensaciones cítricas y frutales.
<b>Delimitación geográfica:</b>	La zona geográfica delimitada se encuentra conformada por los municipios de Alpujarra, Alvarado, Anzoategui, Armero – Guayabal, Ataco, Cajamarca, Casabianca, Chaparral, Coyaima, Cunday, Dolores, Falan, Fresno, Herveo, Ibagué, Icononzo, Lérida, Libano, Mariquita, Melgar, Murillo, Natagaima, Ortega, Palocabildo, Planadas, Prado, Purificación, Rioblanco, Roncesvalles, Rovira, San Antonio, San Luis, Santa Isabel, Suárez, Valle de San Juan, Venadillo, Villahermosa y Villarrica.  Los referidos municipios hacen parte del departamento colombiano de Tolima y están localizados entre los rangos 02°52'59 y 05°19'59 latitud norte y los 74°24'18 y 76°06'23 longitud oeste. Todos a una altura entre 1000 y 2000 metros sobre el nivel del mar.



Resolución N° 2458

Ref. Expediente N° 15283935



**ARTÍCULO SEGUNDO:** Delegar la facultad de autorizar el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA a la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA.

**ARTÍCULO TERCERO:** Notificar a la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA el contenido de la presente resolución, entregándole copia de la misma, y advirtiéndole que contra ella procede recurso de reposición ante el Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial y, en subsidio, el de apelación ante el Superintendente de Industria y Comercio, los cuales deberán ser interpuestos dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha de notificación del presente acto administrativo.

**Notifíquese y Cúmplase**

Dado en Bogotá D.C., el 30 de enero de 2017



**JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ**  
**SUPERINTELENTE (E) DELEGADO PARA LA PROPIEDAD INDUSTRIAL**