

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución

00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

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 DELEGADO PARA LA PROPIEDAD INDUSTRIAL (AD-HOC)
en ejercicio de sus facultades legales y,

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que el día 5 de mayo de 2014 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 SANTANDER.

SEGUNDO: 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 No. 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 SANTANDER"*.

TERCERO: 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.

CUARTO: Conforme con lo previsto en capítulo I del Título XII de la decisión 486 del 2000 de la Comunidad Andina en cuanto a la declaración de protección se refiere, estipula:

"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.

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 concedores de la materia como por el público en general;

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

- 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.

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

Y en cuanto a la delegación de facultad para autorizar el uso se refiere, el artículo 208 de la Decisión 486 de la Comunidad Andina, *"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"*.

Por su parte, el Decreto 3081 de 2005, establece que, *"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."*

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

A su turno, la resolución No. 57530 del 28 de septiembre de 2012, establece los requisitos y condiciones para tramitar la solicitud de delegación de la facultad de autorizar el uso de las denominaciones de origen protegidas de conformidad con lo establecido en el artículo 208 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina de Naciones.

En consecuencia, procede este Despacho a examinar el cumplimiento de los mismos en los siguientes términos:

- 1. Verificación del cumplimiento de los requisitos para obtener la declaración de protección y la delegación de facultad de autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE SANTANDER por parte de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.**

1.1. Demostración del legítimo interés:

Para establecer el cumplimiento de este requisito, se verificaron los siguientes documentos:

1.1.1. Acta No. 5 del 13 de marzo de 2008, por medio de la cual el Comité Directivo de la Federación Nacional de Cafeteros ordenó a la Oficina Jurídica de la Federación a adelantar los estudios necesarios para definir la viabilidad de obtener protección mediante la figura de denominación de origen para diferentes cafés regionales de Colombia.

El resultado del estudio arrojó como resultado que el Comité luego de discutir los avances realizados autorizara a la administración a proceder a estructurar un número limitado de Denominaciones de Origen Regionales fundamentados primordialmente en los resultados de los estudios técnicos.

1.1.2. Acta No. 4 del 20 de marzo de 2012, por medio del cual se define el producto objeto de protección por la denominación de origen CAFÉ DE SANTANDER, y se autorizó a la Federación Nacional de Cafeteros para solicitar la protección de la denominación de origen CAFÉ DE SANTANDER (Anexo V del expediente).

1.1.3. Estatutos de constitución del solicitante y sus principales reformas, que contiene el mínimo de requisitos legales, es decir, describen el objeto; las calidades requeridas para ser asociado; los órganos de dirección y representación legal; sus facultades; las normas relativas a la convocatoria; quórum, entre otros, acompañado del correspondiente certificado de existencia y representación legal.

Los estatutos aportados cumplen con todos y cada uno de los requisitos legales exigidos en la resolución 57530 de 2012:

1.1.3.1. Naturaleza y Objeto: La Federación Nacional de Cafeteros está conformada por productores nacionales de café, que acrediten dicha condición mediante la cedulación, los cafeteros están representados por 15 Comités Departamentales de Cafeteros, incluyendo los Comités Departamentales de Cafeteros de Cauca y de Nariño. Así pues, es una agremiación sin ánimo de lucro, que tiene por objeto 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,

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

tecnológico, industrial y comercial, buscando mantener el carácter de capital social estratégico de la caficultura colombiana¹.

Así mismo, la Federación Nacional de Cafeteros es una entidad democrática, participativa y pluralista, federada y deliberante, que tiene como misión promover primero y prioritariamente, la prosperidad y el interés general de los productores de café colombiano.

1.1.3.2. Calidades Requeridas para ser asociado: La Federación Nacional de Cafeteros establece los siguientes requisitos sine qua non para ser considerado como productor:

- Poseer 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.

Por otra parte, aclara que son federados los productores de café que obtengan la cédula cafetera expedida por el respectivo Comité Departamental. Para mayor claridad, en este punto nos permitimos citar el artículo 6° de los estatutos que prescribe los requisitos para ser Federado, así:

“Son federados los productores de café que obtengan la cédula cafetera expedida por el respectivo Comité Departamental de Cafeteros, según la ubicación de la plantación, o por la Gerencia de la Federación si en el Departamento no hubiere Comité Departamental.”

“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.”

“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,

¹ Artículo 1° Estatutos de la Federación Nacional de Cafeteros.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución

Ref. Expediente N° 13 -278959 **00050042**

previa renuncia del propietario o titular de las 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."

"La reglamentación de los derechos y deberes de los federados, de las faltas y sanciones, se confía al Congreso Cafetero, para tal efecto, consultará al Comité Directivo y a la Gerencia General."

"PARÁGRAFO. Quien perdiere su calidad de productor perderá su carácter de federado y, consiguientemente, el de miembro de cualquiera de los órganos de la Federación elegidos directamente por los agremiados, en su caso."

"El respectivo Comité Departamental, o, a falta de éste, la Gerencia, declarará la cancelación de la respectiva cédula cafetera".

Vale la pena resaltar que la calidad de federado se pierde al desaparecer las condiciones técnicas del terreno establecida en el artículo 4° de los estatutos de la Federación Nacional de Cafeteros, previa certificación proferida por la Gerencia Técnica.

1.1.3.3. Órganos de Dirección

Del estudio de los documentos allegados se observa una estructura administrativa totalmente organizada y desarrollada, con funciones claramente definidas para cada uno de los órganos que la integra, y que tienen como fin último cumplir con el objeto y misión de la Federación Nacional de Cafeteros, el cual es desarrollar todas aquellas actividades tendientes a conseguir que los caficultores colombianos alcancen niveles de competitividad en el comercio internacional y se posicionen como el capital social estratégico del campo colombiano.

De manera que, las funciones de los órganos directivos son:

- **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 Comités Departamentales de cafeteros elegidos en 6 circunscripciones uninominales.

Sus funciones están determinadas en el artículo 13 de los estatutos, entre las que se encuentran la revisión del informe anual de gestión de las labores desarrolladas en el año inmediatamente anterior; la adopción de las iniciativas que busquen mejorar las instituciones y organizaciones cafeteras; el estudio de los problemas de la caficultura y la adopción de las

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

medidas necesarias para su solución; la aprobación del presupuesto y del Plan Estratégico de la entidad; la elección de los miembros del Comité Directivo y los representantes al Comité Gremial; la elección del Gerente General; la determinación de la fecha de elección de los miembros del Comité Nacional de Cafeteros, del Comité Directivo y del Gerente General; la elección del Revisor Fiscal; la revisión del informe de la Revisoría Fiscal; la elección de los miembros del Tribunal Disciplinario y la reglamentación de los derechos y deberes de los federados.

- **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.
 - 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

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

contratos y la atención de las inquietudes de los Comités Departamentales en lo referente al desarrollo de la caficultura.

- **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 de 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 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.

- **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 cedulação 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.

1.1.3.4. 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.

1.1.3.5. Normas relativas a la convocatoria

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

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 el Comité Departamental señala. 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.

1.1.3.6. Quórum

En virtud de los documentos presentados por el solicitante, se determinó que es función del Congreso Nacional de Cafeteros deliberar con la mayoría de sus Delegados y las decisiones se adoptan con el voto favorable de la mayoría de los votos que componen el Congreso.

La votación dentro del Congreso Nacional de Cafeteros se determina a partir de la producción cafetera nacional, de tal suerte que 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.

1.1.4. 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, se observa que la Federación Nacional de Cafeteros representa los intereses de más de 500.000 familias productoras de café a nivel nacional. En Santander, el total de productores cafeteros suman 32437, de los cuales 67.26% se encuentran formalmente vinculados a la Federación Nacional de Cafeteros.

TOTAL CAFICULTORES	DE	CAFICULTORES CEDULADOS	CAFICULTORES CON TARJETA CAFETERA	% DE REPRESENTATIVIDAD	% DE PARTICIPACION EN ELECCIONES CAFETERAS
32.437		21.817	2.082	67.62%	62%

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

De acuerdo a los registros de inscripción de las trilladoras, tostadoras y Fábricas de Café Soluble existentes en el país, al primero de diciembre de 2013 se registran en Santander 9 trilladoras y 9 tostadoras inscritas y autorizadas en el departamento de Santander.

1.1.5. 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 lo aportado por el solicitante y en virtud del estudio realizado a los estatutos de la Federación Nacional de Cafeteros, se evidencia que el objeto de la mencionada Federación es: (...) *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*".

Por otro lado, con la finalidad de cumplir con los objetivos propuestos por la Federación, los estatutos definen las funciones que ésta desarrolla, de la siguiente manera:

- *"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"*;

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

- "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".
- "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".

Teniendo en cuenta lo expuesto, resuelta evidente para esta Delegatura que los objetivos y funciones desarrollados por la solicitante tienen plena relación con la administración y gestión de la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER, toda vez que la estructura, organización y misión de la entidad gira en torno al posicionamiento del café colombiano en el mercado internacional y procurar mejorar el nivel de vida de los caficultores nacionales. Así, al encontrar que entre sus funciones se encuentran, la de adelantar estrategias publicitarias que generen valor agregado al productor y se promueva el consumo, resulta evidente que existe un mandato de auto exigencia de sostenibilidad dentro del gremio.

1.1.6. 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.

En consecuencia, con el fin de garantizar la objetividad e imparcialidad en el otorgamiento de la autorización de uso, el Reglamento de Uso allegado con esta solicitud establece en su artículo 17 que para obtener la autorización de uso de la Denominación de origen CAFÉ DE SANTANDER, el autorizado debe cumplir los siguientes requisitos:

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 100050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

Así pues, una vez radicada la solicitud de autorización de uso, la Federación Nacional de Cafeteros cuenta con 30 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 comoquiera que no se presentaron los documentos requeridos o no se cumple con lo exigido por el Reglamento de Uso.

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 aporte la documentación e información del solicitante.

De esta manera, observa este despacho que los procedimientos prescritos en el Reglamento de Uso garantizan la existencia de criterios objetivos al momento de estudiar las solicitudes de autorización de uso de la Denominación CAFÉ DE SANTANDER, de tal suerte que el solicitante llevará a cabo un trámite imparcial y objetivo a los beneficiarios y usuarios.

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

CAFÉ DE SANTANDER

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

Delimitación de la zona geográfica: la zona geográfica delimitada y el rango de altura entre 900 y 2300 metros sobre el nivel del mar (msnm), y que cubren los municipios de Aguada, Albania, Aratoca, Barbosa, Barichara, Betulia, Bolívar, Bucaramanga, Cabrera, Charalá, Charta, Chima, Chipatá, Confines, Contratación, Coromoro, Curití, el Carmen de Chucurí, el Guacamayo, el Playón, Encino, Enciso, Florián, Floridablanca, Galán, Gambita, Girón, Guaca, Guadalupe, Guapota, Guavata, Guepsa, Hato, Jesús María, Jordán, la Belleza, Landazuri, la Paz, Lebrija, los Santos, Matanza, Mogotes, Molagavita, Ocamonte, Oiba, Onzaga, Palmas del Socorro, Paramo, Piedecuesta, Pinchote, Puente Nacional, Rionegro, San Andrés, San Benito, San Gil, San Joaquín, San José de Miranda, San Vicente de Chucurí, Santa Bárbara, Simacota, Socorro, Suaita, Sucre, Surata, Tona, Valle de San José, Vélez, Villanueva y Zapatoca, dichos municipios hacen parte del departamento colombiano de Santander y están localizados entre los rangos 5° 44' 17" latitud sur, 72° 37' 15" latitud norte, 72° 41' 51" de longitud este y 74° 3' 12" de longitud oeste, características del producto designado: el café de Santander se caracteriza sensorialmente por poseer una taza limpia, con cuerpo medio - alto y balanceada; acidez media, con sabores dulces, herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas, en su fragancia y aroma se perciben notas dulces, herbales, florales y algunas notas achocolatadas y anuesadas, que junto con la suavidad y limpieza propias del café de Colombia, lo hacen particular.

1.4. El producto designado por la denominación de origen Café de Santander

Se solicita la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER para amparar el café arábigo lavado suave que crece en la zona de producción cafetera específica definida en

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

los documentos aportados, se caracteriza sensorialmente por poseer una taza limpia y balanceada con cuerpo medio — alto: acidez media, con sabores dulces, herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas. En su fragancia se perciben notas dulces y herbales, que junto con la suavidad y limpieza propias del café de Colombia, lo hacen particular.

1.4.1. Descripción del cultivo y el Grano.

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 Coifea. 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).

1.4.2. Descripción Taxonómica.

En la Zona Cafetera de Santander, al igual que en el resto de la Zona Cafetera Colombiana descrita en la Denominación de Origen Café de Colombia sólo se cultiva la especie Coffea arabica y las variedades que, debidamente evaluadas por Cenicafé pueden constituirse en variedades sujetas a ser catalogadas como Café de Colombia”

El producto CAFE DE SANTANDER 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 arabica.

Entre las principales variedades de café de la especie Coffea arabica cultivadas en la Zona Cafetera de Santander, y reportadas en el SICA se encuentran principalmente las variedades Caturra, Típica, Tabi, Colombia y Castillo, las cuales tienen desde el punto de vista de origen genético un alto grado de similitud.

1.4.3. 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, la cereza debe tener como características; Color rojo o amarillo, Apariencia granos sanos, Café pergamino.

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 100 050 042

Ref. Expediente N° 13 -278959

1.4.4. 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.

1.4.5. 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 ulteriores permiten obtener café instantáneo a partir de la tosti3n de café.

1.4.6. Procesos de Producci3n, Recolecci3n y Procesamiento del Caf3 de Santander.

1.4.6.1. Cosecha.

La madurez de los frutos en la Zona Cafetera de Santander alcanza su plenitud alrededor de 220 ±10 d3as despu3s de que ocurre la floraci3n.

Esta selecci3n manual y selectiva de los frutos maduros de caf3, resulta de vital importancia, pues influye en la preservaci3n de las caracter3sticas del producto en etapas posteriores, y se presenta con un particular esmero, dados los procesos culturales asociados con la recolecci3n.

1.4.6.2. 3pocas de cosecha en la Zona Cafetera de Santander.

La cosecha en el departamento se encuentra definida por un per3odo de d3ficit h3drico en los meses de enero a marzo, lo que motiva un proceso de floraciones concentradas que motivan la cosecha en el segundo semestre entre los meses de septiembre. Octubre, noviembre y diciembre, a excepci3n de los municipios de Albania, Flori3n, La Belleza y Sucre que presentan una cosecha de mitaca en los meses abril y mayo. En consecuencia el periodo de Cosecha principal del CAFE DE SANTANDER comprende un periodo de cosecha, bien diferenciado, primordialmente durante los meses de septiembre a diciembre.

1.4.6.3. Proceso del beneficio del caf3 por la v3a h3meda.

Despulpe del caf3: En esta etapa se remueve la c3scara del fruto y tambi3n el mesocarpio o pulpa de los granos del caf3 usando para ello m3quinas despulpadoras. El CAFE DE SANTANDER se despulpa usualmente el mismo d3a de la recolecci3n

Zaranda: Por medio de un equipo se limpia el caf3 despulpado. Este procedimiento permite una clasificaci3n del caf3 con el fin que vayan quedando los mejores granos de caf3.

Remoci3n del muc3lago (fermentaci3n): Se refiere a la remoci3n del muc3lago, consistente en desprender la porci3n del mesocarpio, denominada muc3lago del endocarpio del grano, utilizando procedimientos fermentativos naturales.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución: 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

Durante la 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 14 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 SANTANDER.

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 DE SANTANDER, 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 del 65%.

1.4.6.4. 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 julio de 2013 se registran en Santander 10 trilladoras que hacen parte de las 131 trilladoras colombianas inscritas y autorizadas. Así, es necesario precisar que, aunque el CAFÉ DE SANTANDER no se trilla en trilladoras localizadas en los municipios que hacen parte de la Zona Cafetera de Santander, dicha circunstancia no necesariamente afecta la trazabilidad y seguimiento del café verde.

1.4.6.5. 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

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución

00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

mercado final, significa entonces que las características organolépticas o sensoriales del CAFÉ DE SANTANDER se mantendrán presentes en la bebida final, pues estas están íntimamente ligadas a la composición química del café verde.

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 Santander se comienza en el año 1774 en Bucaramanga, donde los señores Bernabé Ordoñez y Francisco Puyana habían sembrado las primeras plantas con semillas provenientes de Venezuela. El desarrollo de la actividad cafetera en Santander se solidificó a partir de 1850. Para esta época los municipios donde el café alcanzó gran desarrollo estaban localizados en la provincia comunera y en los municipios de Zapatoca, San Vicente, Betulia y en la provincia de Soto en Bucaramanga y Piedecuesta.

Las áridas condiciones del terreno de la región le han dado a los habitantes de Santander las características que hasta hoy se mantienen, la laboriosidad, atención al detalle y procura por la calidad de sus productos son características inherentes al agricultor santandereano, las cuales se remontan al siglo XIX, por quienes han desarrollado la mayor parte de la producción agrícola y una porción muy considerable de los productos industriales de Santander en las explotaciones pequeñas y medianas de los campesinos parcelarios.

Los cafeteros santandereanos también se han caracterizado desde sus inicios por su sentido de pertenencia y especialmente por ser trabajadores incansables, lo cual se ve reflejado en la recursividad de sus gentes al recurrir a elementos naturales, como el uso del sembrío tecnificado para contrarrestar las áridas condiciones ambientales de la región en beneficio del cultivo de café.

1.5.2. Reputación del CAFÉ DE SANTANDER.

El reconocimiento del CAFÉ DE SANTANDER 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 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 SANTANDER como una de sus líneas especiales.

Adicionalmente, en diferentes publicaciones, impresas o electrónicas, encontramos referencias laudatorias relacionadas con el CAFE DE SANTANDER. Así, y sin perjuicio de que en el Anexo XII adjuntamos los recortes y publicaciones mencionadas.

"Santander bate récord en subasta mundial de café. "Pues bien, por primera vez Colombia ocupa el primero y segundo lugar entre 102 cafés subastados en la prestigiosa Grounds for Health 2013. Y esos granos son producidos en Santander, en la Hacienda El Roble situada en la Mesa de los Santos y se etiquetan para el mundo con el nombre de Café Mesa de Los Santos." Vanguardia Liberal. Miércoles 17 de Julio de 2013

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Nº Resolución **00050042**

Ref. Expediente N° 13 -278959

"El departamento de Santander es un gran productor de cafés Premium y de Especialidad, cuidados en todos los momentos desde la maduración del fruto en la planta, la recolección manual y el procesamiento" Coffee Town Argentina — 2012.

En Santander, producen un café orgánico que crece cuidado por la naturaleza. 'Tostadores norteamericanos lo reconocieron como el mejor café de Colombia y una delegación de japoneses visitó los cultivos para constatar los beneficios, que, al degustarlo, evidencian su suavidad' El Tiempo - 18 de septiembre de 2010.

Foodpairing.com. El café producido en Santander es balanceado, tiene acidez media-alta y cuerpo, lo que proporciona un fuerte carácter a la bebida Las notas dulces, afrutadas y herbales. Las delicadas sensaciones cítricas y el exquisito sabor que lo caracterizan hacen del Café de Santander una taza compleja.

Lo anterior se ha reflejado dentro de las múltiples iniciativas de mejoramiento de la calidad del Café de Santander, entre las cuales se encuentran los programas de cafés especiales.

1.5.3. Garantía de Origen del Café de Santander: Políticas e instrumentos.

Seguimiento de los productores. Realizar el procedimiento de seguimiento a los productores cafeteros es posible gracias a la implementación 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, situado en la capital de Santander. El SICA contiene información socioeconómica sobre el cultivo en el país, permitiendo identificar todas las áreas de cultivo, y sus datos conexos.

Seguimiento del café pergamino: De conformidad con el artículo 343 del Decreto 2685 de 1999, por medio del cual se modifica la legislación aduanera, el transporte y distribución de café en ciertas áreas o regiones del país, sólo podrá efectuarse previa autorización de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia mediante la expedición de una Guía de Tránsito.

Pues bien, la misma legislación aplica, por supuesto, para el CAFÉ DE SANTANDER Por lo tanto, todo café que circule por estas zonas del país que se encuentran restringidas, así como todo cargamento de café destinado a la exportación debe estar amparado por una Guía de Tránsito (art. 347 del Decreto 2685 de 1999).

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.

Registro de las Trilladoras: 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.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

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.

El establecimiento de una trilladora como usuaria autorizada de la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER, permitiría que la autoridad competente suspenda o cancele, según sea el caso, la autorización existente, si comprueba que la información suministrada por el interesado no se ajusta a la verdad o que no se ajusta a las prácticas asociadas con la Denominación de Origen.

Es necesario aclarar que, para que una trilladora sea beneficiaria de la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER, deberá cumplir con los requisitos exigidos en el Reglamento de Uso de la Denominación de Origen (previamente aprobado por la Superintendencia de Industria y Comercio) y, en tal sentido, el incumplimiento de las directrices permitirá a la Federación iniciar los trámites administrativos para la solicitud de cancelación o para la modificación de su autorización frente a la Denominación de Origen aquí solicitada ante la Superintendencia de Industria y Comercio.

Lo anterior, por cuanto que el CAFÉ DE SANTANDER podrá ser también objeto de identificación bajo la Denominación de Origen Protegida CAFÉ DE COLOMBIA, pero no todo el CAFE DE COLOMBIA, podrá ser identificado con la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER.

Seguimiento del café verde que sale de las trilladoras: 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.

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.

Control de calidad del café en Puerto (Almacafé): 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



REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 0050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

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 SANTANDER.

Registro de exportadores: 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 por el Ministerio de Comercio Industria y Turismo mediante la Resolución 355 de 2002.

Así mismo, mediante la Resolución 3 de 2002, el Comité Nacional de Cafeteros de Colombia determinó los criterios con base en los cuales la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia debe expedir el Concepto Ordenado por el artículo 25 de la Ley 9 de 1991. Este registro también se exige a los exportadores de café procesado (soluble y tostado).

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.

1.5.4. Relaciones entre Compuestos Químicos y Elementos de Clima.

Para las condiciones de Zona Cafetera de Santander, las variables climáticas de precipitación (PPT), el rango de temperatura día — noche (R-T°), radiación solar (RSol) y la altitud (Alt), afectan en relación inversamente proporcional con los diferentes compuestos químicos precursores de la calidad.

Es de resaltar que las variables temperatura promedio (T_med), temperatura de rocío (Troc), meses secos (M_Sec), y pendiente (Pen) afectan directa y significativamente algunos compuestos químicos entre ellos cafeína, trigonelina entre otros.

1.5.5. Relaciones entre el Contenido de Compuestos Químicos y el Perfil Sensorial.

Las variables sensoriales que en mayor medida se ven afectadas, por compuestos químicos precursores de calidad para las condiciones del CAFE DE SANTANDER fueron cuerpo, sabor, balance y puntaje final; variables sensoriales que de igual forma hacen parte del perfil característico del CAFE DE SANTANDER.

Es de resaltar que únicos compuestos que promovieron una relación inversa con los atributos sensoriales fueron el ácido graso esteárico y linolénico; en contraposición al otro grupo de compuestos que se presenta en la tabla se observa efectos positivos para cada uno de los atributos sensoriales.

1.5.6. Relaciones Causalidad de Variables Sensoriales con Variables Climáticas para el Café Santander

Las variables temperatura media, temperatura de rocío y meses secos se asocian (x) con algunos atributos sensoriales. Las variables sensoriales que en mayor medida se ven

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución

00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

afectadas por compuestos químicos precursores de calidad son sabor, balance y puntaje final.

La Zona Cafetera de Santander se caracteriza por el comportamiento espacial uniforme de los compuestos químicos precursores de la calidad.

Presenta además un comportamiento homogéneo entre las zonas de producción de café, esto debido a las condiciones particulares de homogeneidad en términos de condiciones climáticas que motivan una concentración de cosecha y de un sistema de producción tecnificado bajo sombra.

El pH alto de los suelos de la Zona Cafetera de Santander sugiere que los nutrientes que la planta extrae del suelo tienden a compensar la natural acidez en el fruto que desarrollarían las plantas a estos rangos de altura y temperatura. Adicionalmente, debido a la condición de sombrío estructurado presentes en la zona, las temperaturas tienden a ser más homogéneas, favoreciendo un desarrollo más lento del fruto, promoviendo acumulación de azúcares y generando una cosecha concentrada que facilita la recolección homogénea de los frutos en su óptimo grado de madurez.

1.5.7. Oferta ambiental:

La zona cafetera de Santander presenta un entorno geográfico y climático que le imprimen ciertos aspectos que en su conjunto la diferencian de otras regiones productoras de café en Colombia. Entre ellos se encuentra el requerimiento de sombrío para el cultivo del café, dadas las condiciones de déficit hídrico durante al menos tres meses seguidos.

Es así que en función de la alta luminosidad a lo largo de ciertos periodos del año y la ausencia de lluvias y retención de nutrientes, en razón a las características de sus suelos, la caficultura de la Zona Cafetera de Santander se caracteriza por encontrarse sembrada bajo sombrío total (48%) o semi-sombra (44%) para un total de 92%.

1.5.8. Clima de la zona cafetera:

Las condiciones climáticas, por presentar diversidad de pisos térmicos que van desde los 100 hasta los 4000 metros sobre el nivel de mar (msnm); registra algunas variaciones de temperatura que en general oscilan entre 9 °c y 32°c.

La zona cafetera de Santander cuenta con una red meteorológica climática la cual incluye tres estaciones principales ubicadas en los municipios de Floridablanca, Los Santos y Socorro y 22 estaciones pluviométricas.

1.5.9. Los suelos

El origen de los suelos se inicia en la descomposición de la roca, por efecto del clima, el tiempo y reacciones de tipo físico, químico y biológico. En este caso los materiales que dan origen a los suelos del departamento, corresponden geológicamente a formaciones sedimentaria que tiene su origen en la acumulación de materiales de diferente naturaleza física o química y cuyos componentes petrográficos principales como formadores de suelo son las limonitas, arcillolitas, areniscas, lutitas (arcillas en forma de lajas o microlajas) y calizas.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

1.5.10. Perfiles del suelo:

En su mayoría son suelos de origen sedimentario, encontrándose ígneo-metamórficos, con PH alto, de baja fertilidad natural, bajos en materia orgánica, bajos en contenido de fósforo, potasio, calcio y magnesio, y algunos presentan susceptibilidad de erosión.

1.5.10.1. Composición Química:

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:

- La 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: son portadores de aroma, se relacionan con cafés de alta acidez
- Sacarosa: le da dulzor a la bebida, juega un papel importante durante el proceso de torrefacción ya que participa en la reacción de Maillard la cual influye en la formación del aroma, a pesar que algunos de ellos se pierden 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: su concentración varía según el grado de maduración y el ambiente donde se siembre el café. Participan en la formación del aroma y se le atribuye las características del amargo de la bebida.

1.5.10.2. Perfil sensorial modal para el departamento de Santander:

Del Análisis cuantitativo Descriptivo se puede concluir que se caracteriza por ser un café de: *"taza limpia y balanceada con cuerpo medio-alto: acidez media, con sabores dulces, herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas. En su fragancia se perciben notas dulces y herbales"*.

1.6. Descripción de la Capacidad Administrativa y Técnica del solicitante

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:

1.6.1. Oficina Central:

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

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:

- 1.6.1.1. Gerencia General: Está conformada por el Gerente General, los asesores en estrategia y temas económicos, la Secretaría General y la División Jurídica.
- 1.6.1.2. 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.
- 1.6.1.3. 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.
- 1.6.1.4. 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.
- 1.6.1.5. 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

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución **00050042**

Ref. Expediente N° 13 -278959

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.

1.7. Descripción de la capacidad financiera del solicitante

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

- 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 capítulo segundo del Reglamento de Uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER, 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.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

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 SANTANDER y, además, deberá gestionar las medidas que aseguren el desarrollo y defensa del signo en comento.

En consecuencia, todo lo expuesto demuestra que la Federación Nacional de Cafeteros, como administradora de la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER, cuenta con la capacidad financiera necesaria para autorizar el uso de la mencionada Denominación de Origen.

1.8. Reglamento de uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER

Revisando los documentos allegados con la solicitud, se encontró que en el Anexo XIII., se incluye el Reglamento de Uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER, estableciéndose así las disposiciones que determinan el uso apropiado de dicho signo y, adicionalmente, definiéndose los procedimientos para autorizar su uso por parte de los usuarios y beneficiarios que así lo requieran.

En este orden de ideas, el artículo 8° señala que el café amparado con la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER deberá ser producido en parcelas inscritas en el Sistema de Información Cafetera (SICA), el cual hace además las veces del registro de plantaciones o unidades de producción ante la FEDERACIÓN. Respecto a las prácticas de producción, se prescribe que deben ser aquellas encaminadas a obtener el café de mejor calidad, entre las que se encuentran la recolección selectiva del grano; el proceso de beneficio del café por la vía húmeda y la trilla y clasificación del café. Sin perjuicio de las prácticas enunciadas, los productores podrán adoptar cualquier innovación en las mismas que impliquen una evolución técnica.

De otro lado, el título II en su capítulo III del Reglamento de Uso en estudio determina las calidades que deben reunir los productos amparados con la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER. En efecto, señala que debe ser café de la especie *coffea arabica*, lavado, cultivado en la zona cafetera de Santander, en la que se produce un café *de taza limpia, con cuerpo medio-alto y balanceada; acidez media, con sabores dulces, herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas. En su fragancia y aroma se perciben notas dulces, herbales, florales y algunas notas achocolatadas y anuesadas.*

En cuanto a los derechos, obligaciones y prohibiciones, se observa que el capítulo VIII los determina claramente. Por consiguiente, de modo general el artículo 19 indica que los trilladores y las empresas procesadoras de café industrializado autorizadas por la Federación, tienen derecho a hacer uso de la denominación CAFÉ DE SANTANDER para describir y promocionar el producto amparado y el artículo 20 prescribe que los usuarios de la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER están obligados a cumplir tanto las disposiciones de la resolución que declare la protección de la Denominación de Origen, como las consagradas en el Reglamento de Uso.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

Posteriormente, los artículos 21 y 22 determinan específicamente los derechos y obligaciones que ostentan los trilladores y las empresas procesadoras de café industrializado autorizadas a usar la denominación CAFÉ DE SANTANDER.

Por su parte, el capítulo IX establece las consecuencias derivadas de la infracción del Reglamento de Uso en análisis. En este punto, vale la pena resaltar que el artículo 24 clasifica las posibles infracciones en leves y graves, siendo las primeras inexactitudes en los registros, etiquetas o documentos y las segundas la infracción a las obligaciones establecidas en el Reglamento, el uso indebido de la denominación protegida y en general cualquier acto que pueda generar perjuicio o desprestigio de la denominación de origen.

Así pues, el artículo 25 establece la cancelación de la autorización de uso como consecuencia a las infracciones graves y a la reincidencia en infracciones leves y el artículo 26 determina el procedimiento a seguir para solicitar la cancelación de la autorización de uso ante la Superintendencia de Industria y Comercio.

En conclusión, teniendo en cuenta lo descrito en este numeral, es claro para este Despacho que el solicitante cumple con el requisito exigido en el literal c) del numeral 7.2.2., de la resolución No. 57530 de 2012.

1.9. **Descripción de los mecanismos o entidades de control encargados de garantizar la calidad e idoneidad, así como el cumplimiento de las características específicas que deben reunir los productos.**

Con el fin de establecer mecanismos de control que garanticen la calidad de los productos amparados por la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER, la Federación Nacional de Cafeteros administra y gestiona una serie de registros que tienen como finalidad asegurar que los productos amparados cuentan con las calidades determinadas en la resolución mediante la cual se protegió la denominación de origen en cuestión.

Por consiguiente, el artículo 12 del Reglamento de Uso establece que el solicitante administra el Sistema de Información Cafetera (SICA) en el que se lleva el registro de las plantaciones o unidades de producción, incluidas las ubicadas en la zona geográfica de la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER; el Registro de Trilladores de CAFÉ DE SANTANDER; el Registro de las Empresas Procesadoras de café industrializado y el Registro de Marcas/Descriptorios de Producto autorizados para incluir la Denominación de Origen CAFÉ DE SANTANDER.

El artículo 23 del Reglamento de Uso también establece como mecanismos para garantizar la calidad e idoneidad del producto y, en esa medida, controlar el cumplimiento de las obligaciones prescritas para los usuarios o beneficiarios autorizados, los siguientes:

- a) Inspecciones aleatorias de los establecimientos inscritos;
- b) Ensayos sobre muestras tomadas aleatoriamente del mercado;
- c) Revisión periódica de muestras enviadas por los usuarios;

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 100050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

- d) Evaluación de documentación y comprobantes de compra y venta disponibles en la sede del usuario

Respecto a las entidades de control, el capítulo II del título I del Reglamento de Uso señala que el organismo de certificación de producto podrá ser designado por la Superintendencia de Industria y Comercio o estar acreditado ante el Organismo Nacional de Acreditación Colombiano (ONAC) bajo la norma ISO/IEC 17065:2012 "evaluación de la conformidad – requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios" o en su defecto conforme a la guía ISO/IEC 65:1996 (norma europea EN 45011) "Requisitos generales para los organismos que operan sistemas de certificación de productos."

Así pues, el procedimiento de certificación deberá realizarse con base en los requisitos de la resolución No. 6093 de 11 de febrero de 2011 y en lo dispuesto en el Reglamento de Uso, teniendo en cuenta la especie de café determinada para la Denominación de Origen CAFÉ DE COLOMBIA y las características organolépticas que deben tener los productos amparados por dicho signo.

El proceso de certificación para CAFÉ DE SANTANDER empieza cuando el interesado contacta a la Federación Nacional de Cafeteros para dar inicio al proceso de autorización de uso, y paralelamente inicial el proceso de certificación de producto por parte de CAFECERT, este evalúa la solicitud y el producto de manera que corresponda tanto las características de la Denominación de Origen Café de Colombia como con la Denominación de Origen Regional.

Una vez CAFECERT certifica el producto, la Federación Nacional de Cafeteros otorga la autorización de uso de la Denominación de Origen Regional.

Así mismo se realizan ensayos sobre las muestras de café a certificar de la siguiente manera:

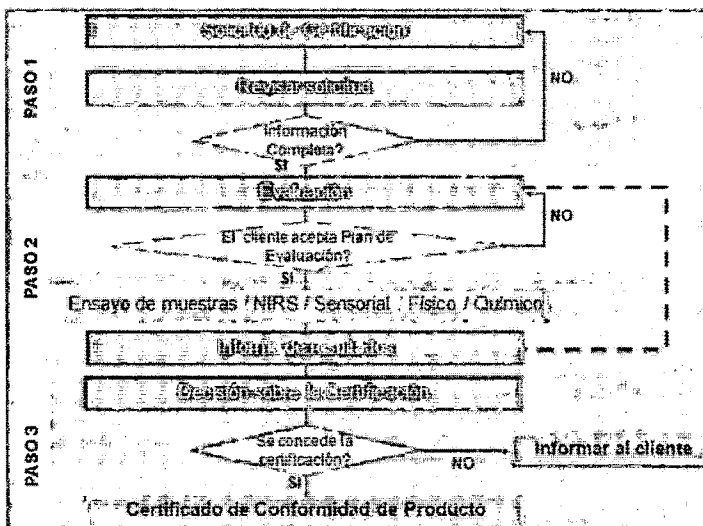
- Ensayos sensorial y físico en los laboratorios de ensayo con el objetivo de verificar el origen CAFÉ DE COLOMBIA;
- Sobre prueba de origen regional con base en procedimientos NIRS (Near Infrared Spectroscopy) en Cenicafé.

En cuanto a la evaluación sensorial se determina los atributos físicos, físicos-químicos, químicos, microbiológicos y sensoriales, siendo ellos la expresión de unas condiciones específicas, estas pruebas son repetitivas y reproducibles con un alto nivel de confiabilidad relativa y comparativa, y la llevan a cabo un panel de expertos con amplia trayectoria en evaluación sensorial del café.

Así pues como se determinó en los documentos aportados por la Federación Nacional de Cafeteros, el flujo que se muestra a continuación contiene el proceso de certificación del café.



Proceso de Certificación



Efectuadas las anteriores precisiones, la Dirección de Signos Distintivos concluye que la Federación Nacional de Cafeteros cumple con las condiciones requeridas para que se declare la protección de la denominación de origen CAFÉ DE SANTANDER y para autorizar el uso de la misma, debido a que cumple con los requisitos exigidos por la ley.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Declarar la protección de

La Denominación de Origen: CAFÉ DE SANTANDER.

Producto distinguido: Café

Características: Café arábigo lavado suave que crece en la zona de producción cafetera específica definida en los documentos aportados, se caracteriza sensorialmente por poseer una taza limpia y balanceada con cuerpo medio — alto: acidez media, con sabores dulces, herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas. En su fragancia se perciben notas dulces y herbales, que junto con la suavidad y limpieza propias del café de Colombia, lo hacen particular.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959

Delimitación geográfica:

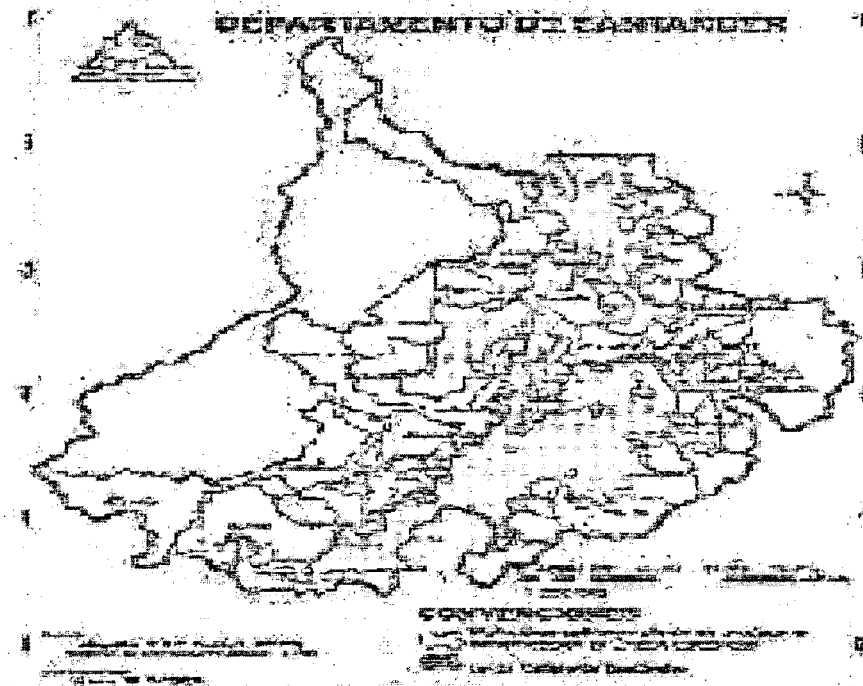
Delimitación de la zona geográfica: la zona geográfica delimitada y el rango de altura entre 900 y 2300 metros sobre el nivel del mar (msnm), y que cubren los municipios de Aguada, Albania, Aratoca, Barbosa, Barichara, Betulia, Bolívar, Bucaramanga, Cabrera, Charalá, Charta, Chima, Chipatá, Confines, Contratación, Coromoro, Curití, el Carmen de Chucurí, el Guacamayo, el Playón, Encino, Enciso, Florián, Floridablanca, Galán, Gambita, Girón, Guaca, Guadalupe, Guapota, Guavata, Guepsa, Hato, Jesús María, Jordán, la Belleza, Landazuri, la Paz, Lebrija, los Santos, Matanza, Mogotes, Molagavita, Ocamonte, Oiba, Onzaga, Palmas del Socorro, Paramo, Piedecuesta, Pinchote, Puente Nacional, Rionegro, San Andrés, San Benito, San Gil, San Joaquín, San José de Miranda, San Vicente de Chucurí, Santa Bárbara, Simacota, Socorro, Suaita, Sucre, Surata, Tona, Valle de San José, Vélez, Villanueva y Zapatoca, dichos municipios hacen parte del departamento colombiano de Santander y están localizados entre los rangos 5° 44' 17" latitud sur, 1° 37' 15" latitud norte, 72° 41' 51" de longitud este y 74° 3' 12" de longitud oeste, características del producto designado: el café de Santander se caracteriza sensorialmente por poseer una taza limpia, con cuerpo medio - alto y balanceada; acidez media, con sabores dulces, herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas, en su fragancia y aroma se perciben notas dulces, herbales, florales y algunas notas achocolatadas y anesadas, que junto con la suavidad y limpieza propias del café de Colombia, lo hacen particular.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

N° Resolución 00050042

Ref. Expediente N° 13 -278959



ARTÍCULO SEGUNDO: Delegar la facultad de autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE SANTANDER 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., a los

25 AGO 2014

GERMÁN ENRIQUE BACCA MEDINA
El Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial (AD-HOC),

Elaboró: AIVG/MSPC
Revisó: María José Lamus Becerra
Aprobó: German Bacca Medina