



MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN NÚMERO 4819) DE 2005

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial las que le confiere el decreto 2153 de 1992, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, por medio de apoderado, presentó la solicitud de declaración de protección de la denominación de origen "CAFÉ DE COLOMBIA", mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 16 de diciembre de 2004, bajo el número de radicación 04125786.

SEGUNDO: Que efectuado el examen de forma en cuanto a los requisitos que debe llenar la solicitud y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos legales previstos para la protección de las denominaciones de origen, se efectuó una visita al Municipio de Chinchiná, Caldas, a la sede del Comité Cafetero de Caldas, a una finca cafetera, una trilladora y al Centro de Investigaciones del Café (CENICAFÉ), así como también a la sede en Bogotá de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA.

CUARTO: Que el Capítulo I del Título XII de la Decisión 486 de la Comunidad Andina, regula las denominaciones de origen, previendo los siguientes requisitos:

Requisitos positivos

- (1) La indicación geográfica solicitada debe estar constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o que sin ser la de un país, región, o lugar determinado, se refiere a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos;
- (2) El producto debe tener una calidad, reputación u otras características que se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el que se produce, incluyendo los factores naturales y humanos;
- (3) Tratándose de una declaración de protección a solicitud de parte, los solicitantes deben tener un legítimo interés. Se entiende que tienen un legítimo interés, 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, 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.

Requisitos negativos

- (1) La denominación solicitada no puede constituir una indicación común o genérica para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las consideradas como tales tanto por los concededores de la materia, como por el público en general;
- (2) La denominación solicitada no debe ser contraria a las buenas costumbres o al orden público;
- (3) La denominación solicitada no debe inducir a error al público sobre la procedencia geográfica, la naturaleza, el modo de fabricación o la calidad o reputación u otras características de los respectivos productos.

QUINTO: Que la solicitud de protección de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA, cumple con los requisitos positivos antes señalados, toda vez que:

- (1) Coincide con la denominación de un país: Colombia;
- (2) El producto identificado por la denominación CAFÉ DE COLOMBIA consiste en un café de la especie *Coffea arabica*, de una sola o una mezcla de variedades, entre las que se encuentran: Típica, Caturra, Colombia, Borbón, Maragogype y Tabi, cultivado y producido en la Zona Cafetera Colombiana, localizada entre latitud Norte 1° a 11°15', longitud Oeste de 72° a 78° y altitud de 400 a 2.500 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.), el cual se caracteriza por ser una bebida suave, limpia, con acidez y cuerpo medio/alto, aroma pronunciado y completo.

Los factores naturales y humanos que determinan las características del CAFÉ DE COLOMBIA son:

Factores naturales:

- a) Factor de la localización y zona geográfica de Colombia:

La Zona Cafetera Colombiana está localizada entre los 1° a 11°15' de latitud Norte, 72° a 78° de longitud Oeste y en altitudes de 400 a 2.500 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.). La ubicación de Colombia en el trópico, en cuyo territorio cruzan las vertientes de la Cordillera de los Andes, la Sierra Nevada de Santa Marta y la Sierra de la Macarena, permiten la existencia de una variedad de climas y condiciones que favorecen el cultivo del café.

b) Factores agro climáticos

El clima está caracterizado por el doble paso de la Zona de Convergencia Intertropical por la Zona Cafetera Colombiana, unido a la cambiante topografía, que permiten la ocurrencia de una adecuada cantidad y distribución de las lluvias durante el año, con agua suficiente para completar todo el ciclo productivo del cultivo. Además las lluvias de la Zona Cafetera Colombiana están influenciadas por las condiciones topográficas y por el movimiento de los vientos entre los valles y las montañas. La tendencia de la Zona Cafetera Colombiana es la de presentar dos períodos secos y dos lluviosos en el año –comportamiento bimodal. En las zonas norte, sur y oriente del país, la tendencia es la de presentar una sola estación lluviosa en el año –comportamiento unimodal. Esto implica que existan diferentes secuencias climáticas en el norte y sur del país. El período seco en el Norte, va de diciembre a abril, y en el sur, de julio a septiembre, hecho que favorece las floraciones del café al final de ellos. Así mismo, entre estos períodos secos, se intercalan los períodos húmedos en los cuales se madura y cosecha el café. Esta situación permite que Colombia pueda ofrecer café fresco durante todos los meses del año, asunto que caracteriza al CAFÉ DE COLOMBIA.

En la Zona Cafetera Colombiana las temperaturas están dentro de un rango óptimo (18° a 22° C), sin llegar a experimentar valores extremos (temperaturas muy altas o heladas), que interfieran con el proceso fotosintético o detengan las funciones de desarrollo del cultivo.

La cercanía con el ecuador geográfico y el abrigo que ofrecen las cordilleras, son factores que impiden la llegada de vientos fuertes originados en sistemas atmosféricos, tales como depresiones tropicales, huracanes o las circulaciones locales valle-montaña-valle, que pueden causar daños de importancia económica al cultivo.

c) Factores topográficos:

La Zona Cafetera Colombiana presenta una relación muy estrecha entre la composición mineralógica de los diferentes materiales parentales y las características físicas y químicas de los suelos, como consecuencia de la acción del clima y la topografía a través de diferentes procesos de meteorización.

En la Zona Cafetera Colombiana, sobre las tres cordilleras andinas: oriental, central y occidental, se encuentran suelos de origen ígneo, metamórfico, sedimentario y de cenizas volcánicas, lo que implica que el suelo tenga un alto contenido de material orgánico y buenas características físicas.

d) Factor del genotipo y de la variedad del café

En Colombia se cultiva la especie de café *Coffea arabica* y algunas variedades de esa especie, entre las que se encuentran: Típica, Caturra, Colombia, Borbón, Maragogype y Tabi. El producto 'CAFÉ DE COLOMBIA' exportado o consumido puede ser de una sola variedad o de una mezcla de variedades, dependiendo de las variedades cosechadas en las zonas de producción, pero todas provienen de una sola especie, la *Coffea arabica*.

Factores humanos:

a) El proceso de recolección selectiva

En la Zona Cafetera Colombiana la recolección de los frutos es selectiva y se desarrolla primordialmente de manera manual. Este procedimiento permite que la mayor parte del fruto recibido en los beneficiaderos sea maduro y sano, y a su vez, favorece la homogeneidad del producto final.

b) El proceso del beneficio del café por la vía húmeda comprende las siguientes etapas:

Despulpe del café: El CAFÉ DE COLOMBIA se despulpa el mismo día de su recolección, obteniendo el 'café baba', que está cubierto del mesocarpio o mucílago del café.

Limpieza del café despulpado: Por medio de una zaranda se clasifica el café despulpado, para obtener los mejores granos.

Remoción del mucílago: Se refiere a la remoción del mucílago, mediante el uso de procedimientos fermentativos naturales. El proceso de fermentación es uno de los más críticos durante el beneficio húmedo, en lo que se refiere a la conservación de las características organolépticas del café y por tal motivo, en Colombia se controla cuidadosamente el tiempo de este proceso evitando la sobre fermentación, lo cual afecta el aroma, el sabor y ulteriormente, la disponibilidad del grano para la bebida.

Lavado del café: En este procedimiento se lava y escurre el café pergamino (despulpado), quitando la miel que contiene en su etapa de cereza. Este proceso es fundamental para retirar los residuos y las impurezas de los granos. El lavado también se hace a través de otros métodos alternativos, como el beneficio ecológico o Belcosub, en los que se beneficia de manera directa el medio ambiente.

Secado: Este proceso se realiza lentamente y a bajas temperaturas a través de la acción de los rayos solares en patios de cemento o bien con aire caliente y limpio, en secadoras.

Una vez seco, el café pergamino tiene las siguientes características genéricas:

- Peso promedio del grano : 0.21g + 0.02
- Color : amarillo
- Olor : característico del café fresco
- Humedad : 10 al 12% promedio
- Apariencia : homogeneidad en los granos

El procedimiento de secado realizado en Colombia resulta especial frente al practicado en otros países caficultores, como Brasil y Ecuador, donde la mayor parte del café producido se procesa por el método seco, en el cual los frutos se secan y luego se descascaran secos. En otros países, solamente se despulpan y luego se secan los granos con su mucílago sin lavarlos.

El proceso del beneficio del café por la vía húmeda es uno de los principales factores que garantizan la calidad del CAFÉ DE COLOMBIA, ya que el proceso de lavado elimina las impurezas, constituye a su vez, un proceso de selección adicional y evita químicos que pueden afectar la calidad de la bebida final. Este proceso es realizado en la Zona Cafetera Colombiana.

Almacenamiento: El café pergamino seco se almacena en bodegas, donde la temperatura debe ser inferior a 20°C y la humedad del 65%.

Proceso de trilla y clasificación del café: El café pergamino seco se trilla para obtener el café verde o café almendra, que es el insumo para la elaboración del café tostado, del café soluble y de los extractos de café, y se caracteriza por que su color es verde, tiene un olor característico de café fresco y humedad promedio del 10 al 12%.

El café verde se clasifica atendiendo a los requisitos mínimos de calidad para la exportación de café verde o almendra, establecidos por el Comité Nacional de Cafeteros, de acuerdo con las facultades otorgadas por la Ley 9 del 17 de enero de 1991, por la cual se dictan normas generales a las que deberá sujetarse el Gobierno Nacional para regular los cambios internacionales y se adoptan medidas complementarias. Dicha clasificación se hace en máquinas, por tamaño, color y densidad, seguido de una nueva clasificación manual para separar los granos defectuosos y obtener el café almendra o café verde, que se transporta a los puertos para su embarque a los países compradores del CAFÉ DE COLOMBIA.

La producción y transformación del CAFÉ DE COLOMBIA , a través de un procedimiento eminentemente artesanal es uno de los rasgos más representativos de la cadena productiva cafetera colombiana, que ha influido

notablemente en el reconocimiento y la reputación que dicho café tiene en el exterior.

El producto identificado por la denominación CAFÉ DE COLOMBIA cuenta con un alto grado de **reconocimiento y reputación**, debido no solo a sus características y a su calidad, sino a la promoción que de las mismas viene haciendo la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, a través de las numerosas actuaciones comerciales y campañas publicitarias emprendidas en el extranjero. Como prueba del grado de reconocimiento de la denominación CAFÉ DE COLOMBIA, el solicitante pone de presente los resultados de una encuesta contratada, en los que se evidencia dicho reconocimiento por parte de los consumidores de países como Estados Unidos, España, Canadá, Reino Unido y Francia.

Con el fin de conservar el reconocimiento y la reputación del CAFÉ DE COLOMBIA, la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS ha procurado los siguientes **mecanismos de control efectivo** del uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA.

- a) A efectos de hacer el seguimiento de los productores y la trazabilidad del CAFÉ DE COLOMBIA, la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA utiliza un sistema de información, llamado el SICA (Sistema de Información Cafetera). El SICA contiene información socioeconómica sobre el cultivo del café en el país, permitiendo identificar las áreas de cultivo, sus datos conexos y la composición y las necesidades de cada una de las familias que cultivan café en el país. A partir del SICA, la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA ha creado una base de datos de administración de fincas (AFIC), que se compone de información alfanumérica sobre cada finca productora de café, los lotes respectivos y la información espacial correspondiente a la ubicación de los lotes de café. Mediante este sistema la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA puede tener un control sobre los caficultores y las fincas cafeteras, permitiendo así contar con una delimitación clara de la Zona Cafetera Colombiana, lo que permite hacer un seguimiento del café desde su siembra hasta su extracción.
- b) Existe también un seguimiento del café pergamino que sale de las fincas o los beneficiaderos, a través de las Guías de Tránsito expedidas por la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, en ejercicio de las facultades que le fueron otorgadas por el artículo 343 del Decreto 2685 de 1999.
- c) De conformidad con dicho Decreto, las trilladoras deben inscribirse ante la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, la cual puede realizar visitas de carácter técnico a las instalaciones de las trilladoras, para verificar la veracidad de la información suministrada para la inscripción, la ubicación y condiciones de las instalaciones y la capacidad de almacenamiento y procesamiento de las mismas.
- d) Trillado el café y obtenido el café verde, el transportador que lleva al café hasta el puerto de embarque debe obtener el Certificado de Revisión y la Guía de

Tránsito, que acreditan la legalidad de la circulación del producto por el territorio nacional. El Certificado de Revisión es expedido por Almacafé en el lugar de origen del café. La FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, ha encargado a Almacafé (Almacenes Generales de Depósito de Café S.A.), para que a través de sus laboratorios ubicados en cada puerto del país garantice que el café que sale del país para exportación cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las normas vigentes por el Comité Nacional de Cafeteros. Almacafé cuenta con las certificaciones NTC-ISO 9001:2000 sobre Sistemas de Gestión de Calidad basados en Procesos, con el siguiente alcance: "Calificación, clasificación y definición de las características físicas y sensoriales de todo el café pergamino de acuerdo con los requerimientos del cliente/mercado y del control de calidad final a todos los cafés de exportación", e ISO/IEC-17025 "que le permiten demostrar que sus laboratorios de Control de calidad son técnicamente competentes y generan resultados técnicamente válidos y confiables nacional e internacionalmente", otorgadas por Bureau Veritas Quality International-BVQi. Estas certificaciones garantizan la excelencia de los procedimientos internos de Almacafé, en especial, en lo que hace referencia a los exámenes de verificación y control de la calidad del café de exportación puesto a su consideración.

- e) Las tostadoras y las empresas de café soluble en Colombia para su funcionamiento, deben estar debidamente inscritas ante la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, que tiene la facultad de realizar inspecciones para verificar las cantidades procesadas, las condiciones sanitarias, etc.
- f) Por último, de conformidad con el artículo 25 de la Ley 9 de 1991, todo exportador de café verde o procesado debe registrarse como tal ante el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, oído el concepto de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, según las normas y criterios establecidos por el Comité Nacional de Cafeteros. Todo exportador de café procesado debe tener adicionalmente, un Certificado de Conformidad, expedido por la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, de acuerdo con un documento que presente un tercero profesional en el tema de calidad, con el fin de controlar las condiciones de la planta en canto a aseguramiento de la calidad, las buenas prácticas de manufactura y el empaque.

(3) El solicitante, la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, tiene un legítimo interés en la protección de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA, toda vez que se trata de una persona jurídica de derecho privado, sin ánimo de lucro, que de acuerdo con sus estatutos, tiene un carácter democrático, participativo, pluralista y deliberante, con la misión de promover primero y prioritariamente la prosperidad y el interés general de los productores de café colombiano. Se trata así mismo de una institución gremial, conformada por los productores nacionales de café, que acrediten dicha condición, conformando de esta manera, una entidad 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, tecnológico, industrial y comercial, buscando mantener la característica de capital social estratégico de la caficultura colombiana.

En concordancia con lo dispuesto en el Decreto 1173 del 6 de mayo de 1991, del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por el cual se expiden normas sobre la regulación de la política cafetera y se dictan otras disposiciones, así como por los contratos celebrados entre el Gobierno Nacional y la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, corresponde al Comité Nacional de Cafeteros fijar las políticas generales de comercialización y promoción externa del CAFÉ DE COLOMBIA. En desarrollo de estas facultades, el Comité Nacional de Cafeteros autorizó mediante la Resolución No. 4 del 21 de octubre de 2004, a la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA para solicitar la protección de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA. Esta decisión fue respaldada de manera integral por el LXIV Congreso Nacional de Cafeteros a través de la Resolución No. 1 del 3 de diciembre de 2004.

SEXTO: Que la solicitud de protección de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA, no está incurso en las prohibiciones contenidas en los requisitos negativos arriba señalados.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Declarar la protección de:

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN : CAFÉ DE COLOMBIA

PRODUCTO DISTINGUIDO : CAFÉ DE LA ESPECIE ARABIGA.

ZONA GEOGRÁFICA : DELIMITACIÓN POLÍTICA: COLOMBIA
DELIMITACION GEOGRÁFICA: ZONA
CAFETERA COLOMBIANA, LOCALIZADA ENTRE
LATITUD NORTE 1° A 11°15', LONGITUD OESTE
DE 72° A 78° Y ALTITUD DE 400 A 2.500
METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR (M.S.N.M.),
CONFORME EL MAPA QUE SE MUESTRA A
CONTINUACIÓN:



CARACTERÍSTICAS

: SUAVE, DE TAZA LIMPIA, CON ACIDEZ Y CUERPO MEDIO/ALTO, AROMA PRONUNCIADO Y COMPLETO, PROPIO DEL CAFÉ PROVENIENTE ÚNICAMENTE DE LA ESPECIE ARÁBIGA, CUYAS CARACTERÍSTICAS SE DEBEN A LOS FACTORES NATURALES DE LOCALIZACIÓN O GEOGRÁFICO, AGROCLIMÁTICO, TOPOGRÁFICO, DEL GENOTIPO, ASÍ COMO A LOS FACTORES HUMANOS DE SOMETIMIENTO AL PROCESO DE BENEFICIO HÚMEDO, DE RECOLECCIÓN SELECTIVA, CON UN ALTO COMPONENTE MANUAL, A SER CULTIVADO POR CAFETEROS DE TRADICIÓN Y CONOCIMIENTO, CON PROCESOS DE SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN ESMERADOS Y CONTROLADOS.

ARTICULO SEGUNDO: La vigencia de la declaración de protección de la denominación de origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y

10

solo dejará de surtir efecto por otra declaración de la Superintendencia de Industria y Comercio en este sentido.

ARTICULO TERCERO: Notificar personalmente al doctor Ernesto Rengifo García, en su calidad de apoderado de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, o a quien haga sus veces, el contenido de la presente resolución, entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el Superintendente de Industria y Comercio al momento de notificarse o dentro de los 5 días hábiles siguientes.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los

04 MAR 2005

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,


JAIRO RUBIO ESCOBAR

Doctor

ERNESTO RENGIFO GARCÍA

Calle 70 No. 4 - 30

Bogotá D.C.