



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
Resolución N°

Ref. Expediente N° 12-169451

Resolución N° - - 0 17 9 8 9

Por la cual se decide una solicitud de protección de una denominación de origen

**EL SUPERINTENDENTE DELEGADO PARA LA PROPIEDAD INDUSTRIAL
(AD HOC)**

En ejercicio de sus facultades legales, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 27 de septiembre de 2012, LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS – FONDO NACIONAL DEL CAFÉ, actuando por medio de su representante legal, presentó solicitud de declaración de protección de la denominación de origen CAFÉ DEL HUILA.

SEGUNDO: Que efectuado el examen relativo a los requisitos formales que debe satisfacer la solicitud, y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto en la Gaceta de la Propiedad Industrial No. 655, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que el Capítulo I del Título XII de la Decisión 486 de la Comunidad Andina, reglamenta las denominaciones de origen, al respecto resulta relevante citar los siguientes artículos:

"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 concededores de la materia como por el público en general;*
- c) sean contrarias a las buenas costumbres o al orden público; o,*
- d) puedan inducir a error al público sobre la procedencia geográfica, la naturaleza, el modo de fabricación, o la calidad, reputación u otras características de los respectivos productos".*

Al contestar indique el número de radicación consignado en el sticker

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3, 4, 5 y 10
PBX: 5670000. Fax: 5670139. Línea 01-8000-910165
Call Center 6513240. Bogotá D.C.
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia



Min Comercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**


Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Página 2 de 27 Resolución N° - - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

"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".*

Los normas referidas de la Decisión Andina, establecen que para declarar la protección de una denominación de origen, ésta debe cumplir requisitos que pueden clasificarse como positivos y, correlativamente, no puede estar incurso en las prohibiciones contenidas en la normativa respectiva, que se denominan criterios negativos. En atención a tales requisitos positivos y criterios negativos se realizará el presente estudio.

1. CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS NEGATIVOS

1.1. La denominación solicitada no puede constituir una indicación común o genérica para distinguir el producto, entendiéndose por ello las consideradas por los entendidos de la materia, como por el público en general

En este caso, la denominación CAFÉ DEL HUILA no resulta una indicación que sea o que se haya convertido en común o genérica para identificar CAFÉ.

1.2. La denominación solicitada no debe ser contraria a las buenas costumbres o al orden público

La denominación CAFÉ DEL HUILA no vulnera las buenas costumbres ni el orden público.

1.3. La denominación solicitada no debe inducir a error al público sobre la procedencia geográfica, la naturaleza, el modo de fabricación, la calidad o reputación u otras características de los respectivos productos



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS****Industria y Comercio**
SUPERINTENDENCIA**REPÚBLICA DE COLOMBIA**
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIOPágina 3 de 27 Resolución N° - - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

La denominación CAFÉ DEL HUILA no tiene la capacidad de inducir a error al consumidor sobre las mencionadas características, toda vez que busca identificar el producto proveniente de dicha región, el cual cuenta con unas características determinadas.

2. CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS POSITIVOS**2.1. Identificación del solicitante y demostración de su interés legítimo**

En primera instancia, la norma Andina exige a los solicitantes la indicación de su nombre, domicilio, residencia y nacionalidad. En el presente caso, la solicitud fue realizada por una institución de carácter gremial de orden nacional y sin ánimo de lucro, denominada FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA – FONDO NACIONAL DEL CAFÉ, con domicilio en Bogotá D.C., ubicada en la Calle 73 No. 8 – 13.

Aunado a lo anterior, el solicitante debe demostrar su legítimo interés, entendiéndose por éste el previsto en el Artículo 203 de la Decisión 486, a saber; 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, las asociaciones de productores y las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones.

Para demostrar el legítimo interés de que trata la norma precitada, la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA manifestó que de acuerdo con el Artículo 2 de sus Estatutos, ésta corresponde a una entidad democrática, participativa, pluralista, federada y deliberante que tiene como misión promover la prosperidad y el interés de los productores de café, y de manera consistente con lo anterior, se encuentra conformada por El Congreso Nacional de Cafeteros, el Comité Nacional de Cafeteros, el Comité Directivo, los Comités Departamentales de Cafeteros y los Comités Municipales de Cafeteros, por medio de los cuales, se busca que los caficultores alcancen niveles de competitividad que les permitan mantener un adecuado nivel de vida y continuar siendo el capital social estratégico del campo colombiano.

De igual modo, la Federación hace alusión a la última votación para elegir los miembros del Comité Departamental de Cafeteros del Huila, la cual se efectuó sobre una base electoral de 45717 caficultores residentes en los municipios del departamento Huila habilitados para votar en las elecciones cafeteras, la cual arrojó un total de votos de 28118, es decir, un porcentaje de votación del 62%.

Por su parte, la solicitante allega los siguientes documentos:

- Acta No. 5 del 13 de marzo de 2008, por medio de la cual el Comité Directivo de la Federación Nacional de Cafeteros, resuelve estudiar la viabilidad de obtener



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**


Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Página 4 de 27 Resolución N° - - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

protección mediante la figura de la denominación de origen para diferentes regiones cafeteras de Colombia. (Anexo II).

- Acta del Comité Departamental de Cafeteros del Huila del 29 noviembre de 2011, en la que se presenta la definición del producto propuesto para la Denominación de Origen CAFÉ DEL HUILA, como la delimitación de la zona de origen de la denominación, que incluye los municipios en los cuales se produce el CAFÉ DEL HUILA.

- Ejemplar de los Estatutos de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, obrante en 37 folios. (Anexo IV).

- Ejemplar del Contrato de Administración del Fondo Nacional del Café, suscrito entre el Gobierno Nacional y la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, obrante en 10 folios (Anexo V).

- Certificado de Existencia y Representación Legal de la entidad sin ánimo de lucro FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, expedida por la Cámara de Comercio de Bogotá, obrante en 7 folios.

El solicitante describe la naturaleza de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, indicando que se trata de una persona jurídica de derecho privado sin ánimo de lucro, de carácter gremial y conformada por los productores de café del país, la cual 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. Indica, además, que la Federación brinda apoyo permanente a los productores con la finalidad de mejorar y mantener la calidad del producto, para lo cual ha creado organismos técnicos de investigación y apoyo.

Los documentos aportados, dan cuenta que la Federación Nacional de Cafeteros, ostenta la naturaleza jurídica y finalidades descritas, que le otorgan interés legítimo para solicitar la denominación de origen, al tiempo que los beneficiarios de la denominación de origen, cuentan con una importante representatividad en dicho organismo.

En efecto, el artículo 1 de los Estatutos de la Federación, la define como un *"organismo de carácter gremial integrado por los productores de café del país"*, entendiendo como tales, a los propietarios o poseedores de un predio con un área sembrada con café, igual o superior a media hectárea que cuente con al menos 1500 árboles plantados (Art. 4), ello significa que un pequeño productor de café es apto para hacer parte de la Federación. A su vez, el Artículo 9 de los precitados Estatutos otorga la "dirección suprema" de la Federación al denominado "Congreso Nacional de Cafeteros", el cual está compuesto por los delegados de los departamentos donde operan los Comités Departamentales Cafeteros, delegados que son elegidos de manera democrática y directa por los productores de café (Art.



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS****Industria y Comercio**
SUPERINTENDENCIA**REPÚBLICA DE COLOMBIA**
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIOPágina 5 de 27 Resolución N° - - 0 1 7 9 8 9
Ref. 12-169451

10), adicionalmente, para ser delegado se requiere ser productor de café federado con una antigüedad de al menos tres años (Art. 11).

Lo anterior permite concluir, que la Federación no sólo esta integrada por los productores del grano, sino que son éstos quienes la dirigen mediante mecanismos democráticos, de los que participan incluso los pequeños productores, lo cual es demostrativo del legítimo interés que le asiste para solicitar la denominación de origen.

De igual manera, se encuentra el "Contrato de Administración del Fondo Nacional del Café", suscrito en el año 2006 por un término de 10 años entre el Gobierno Nacional y LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, en el cual se establece la administración del Fondo por parte de la Federación, al tiempo que se expresa que tal responsabilidad *"le compete a la Federación por la vocación que le reconocen las leyes en su calidad de entidad nacional representativa del Gremio Caficultor"*. (Cláusula Primera).

Así las cosas, esta Delegatura encuentra que la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, cuenta con el legítimo interés y la representatividad de los beneficiarios para solicitar la denominación de origen CAFÉ DEL HUILA.

2.2. Indicación de la denominación de origen objeto de la declaración

De acuerdo con la norma Andina, la denominación de origen solicitada debe estar constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o por una área que, sin ser la de un país, región, o lugar determinado, se refiera a una zona geográfica determinada.

En el presente caso, se solicita la denominación de origen CAFÉ DE HUILA, la cual cumple con el requisito de corresponder a la denominación de una zona geográfica conformada por los municipios de: Acevedo, Agrado, Aipe, Algeciras, Altamira, Baraya, Campoalegre, Colombia, Elías, Garzón, Gigante, Guadalupe, Hobo, Iquira, Isnos, La Argentina, La Plata, Nataga, Neiva, Oporapa, Paicol, Palermo, Palestina, Pital, Pitalito, Rivera, Saladoblanco, San Agustín, Santa María, Suaza, Targuá, Tello, Teruel, Tesalia, y Timaná, ubicados en el departamento del Huila, que comparten una topografía y características climáticas similares.

2.3. Indicación de la zona geográfica delimitada de producción y procesamiento del producto

Otro de los requisitos que debe contener una solicitud de protección de denominación de origen, es el relacionado con la delimitación de la producción y procesamiento del producto. Es claro, que en dicha zona deben estar presentes los factores naturales o humanos, a los cuales se atribuyen las características especiales del producto identificado con la denominación de origen.



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**



**Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA**

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Página 6 de 27 Resolución N° - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

En la solicitud presentada, se consigna sobre la zona geográfica delimitada correspondiente a la denominación de origen¹, lo siguiente:

**Territorio geográfico de donde proviene el CAFÉ DEL
HUILA objeto de la declaratoria**



Para efectos de la denominación de origen CAFÉ DEL HUILA, se entiende que la zona geográfica delimitada y el rango de altura está entre los 1000 y 2200 metros sobre el nivel del mar (msnm) y cubre los municipios de Acevedo, Agrado, Aipe, Algeciras, Altamira, Baraya, Campoalegre, Colombia, Elías, Garzón, Gigante, Guadalupe, Hobo, Iquira, Isnos, La Argentina, La Plata, Nataga, Neiva, Oporapa, Paicol, Palermo, Palestina, Pital, Pitalito, Rivera, Saladoblanco, San Agustín, Santa María, Suaza, Targuá, Tello, Teruel, Tesalia, y Timaná. Dichos municipios hacen parte del departamento colombiano del Huila y están localizados entre los rangos 1° 33' y 3° 42' de latitud norte, y los 74° 26' y 76° 35' de longitud oeste, como se presenta ilustra en el mapa indicativo de la zona geográfica delimitada.

A su turno, toda la zona geográfica definida para el CAFÉ DEL HUILA, se encuentra comprendida dentro a la división política del departamento del Huila,

¹ Véase, Folio 8 del Cuaderno Único del Expediente.

Al contestar indique el número de radicación consignado en el sticker

Sede Centro, Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 2, 5, 7 y 10
PBX: 5870000. Fax: 5870139. Línea 01-8000-910165
Call Center 6513240. Bogotá D.C.
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia

Y



MinComercio
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

**Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA**

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Página 7 de 27 Resolución N° - - 0 1 7 9 8 9
Ref. 12-169451

identificado ante el Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE con el código número 41 y a los municipios referidos previamente que hacen parte de la zona cafetera colombiana, dentro de los parámetros de altura, latitud y longitud definidos en la resolución que confiere la protección de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA, reconocida por esta Superintendencia por medio de la Resolución No. 4819 de 2005 y a la indicación geográfica protegida CAFÉ DE COLOMBIA, en la Unión Europea mediante Reglamento (CE) No. 1050/2007 de la Unión Europea.

En la información aportada se consigna, que para conocer con precisión las características climáticas de la región se apeló a la información registrada por las tres (3) estaciones climáticas principales y las seis (6) estaciones pluviométricas que hacen parte de la red climática de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA (Tabla 2)², cuyos registros históricos de condiciones ambientales posibilita el conocer en detalle el comportamiento climático de la región³.

Gráfico 6. Mapa cafetero del Huila.

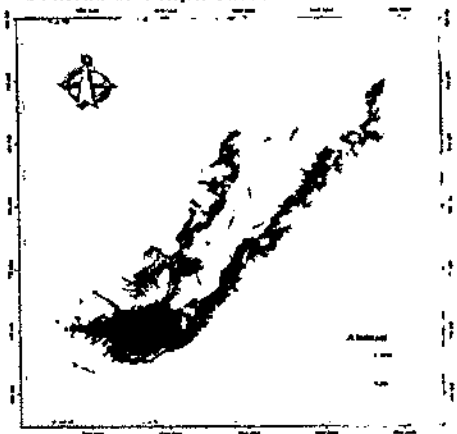


Tabla 2. Estaciones climáticas de la Federación ubicadas en el departamento del Huila.

Estación	Municipio	Altura (m)	Latitud	Longitud
Principal	Jorge Villamil	1420	2° 20'	75° 31'
Principal	Suway Campos	1754	2° 21'	75° 31'
Principal	La Consuelo	1388	2° 50'	75° 0'
Pluviométrica	Guayabal (Mesón)	1480	2° 32'	75° 17'
Pluviométrica	Villa Consuelo	1450	2° 12'	75° 11'
Pluviométrica	La Primavera (Mompós)	1450	2° 17'	75° 31'
Pluviométrica	Monte negro	2090	2° 17'	75° 29'
Pluviométrica	Cortales	1450	2° 15'	75° 17'
Pluviométrica	Casa de las Uvas	1080	2° 57'	75° 56'

² Véase, Información aportada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Folio 14 del Cuaderno Único del Expediente.

³ El Mapa Cafetero del Huila, se generó a partir de la información del SICA, y la cobertura de la Zona Cafetera a septiembre de 2011.

Al contestar indique el número de radicación consignado en el sticker

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 2, 5, 7 y 10
PBX: 5870000. Fax: 5870139 Línea 01-8000-910165
Call Center 6513240 Bogotá D.C.
Web: www.sic.gov.co e-mail info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS****Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

- - 0 17 9 8 9

Página 8 de 27 Resolución N°
Ref. 12-169451

Las precipitaciones oscilan entre 1300 a 1640 milímetros de lluvia al año, y en promedio de los dos meses secos en cada año durante el período comprendido entre julio y agosto. Por su parte, la humedad relativa se sitúa entre el 75% y el 83%, y el brillo solar oscila entre 1200 y 1250 horas al año⁴.

A su vez, en relación con la producción y procesamiento del producto dentro de la zona geográfica descrita, se tiene que ésta incluye el cultivo, cosecha, beneficio y secado del café hasta su estado pergamino, así como la trilla y la clasificación del mismo, como se señala en el documento aportado por la Federación Nacional de Cafeteros.

Así, pues, el requisito positivo consistente en la indicación de la zona geográfica delimitada de producción y el procesamiento del producto se encuentra satisfecho.

2.4. Indicación del producto distinguido con la denominación de origen

La denominación de origen CAFÉ DEL HUILA, se pretende para amparar el café arábigo lavado suave que se cultiva en la zona de producción cafetera ya especificada, y que, procesado, se identifica sensorialmente por poseer una *"impresión global balanceada, con notas dulces, acidez y cuerpo medio/alto, fragancia/aroma intenso con sensaciones frutales y acarameladas"*⁵, que sumado a la suavidad y limpieza características del CAFÉ DE COLOMBIA, lo hacen especial.

Cabe anotar, que en la zona cafetera del Huila, sólo se siembra la especie Coffea Arábica y las variedades que previo estudio son recomendadas por CENICAFÉ, razón por la cual, pueden ser reconocidas como "CAFÉ DE COLOMBIA", incluyendo la variedad Castillo.

Dentro de las principales variedades de café de la especie Coffea Arábica producidas en la zona cafetera del Huila, y reportadas en el SICA, se encuentran; Caturra⁶, Típica⁷, Borbón, Tabi⁸, Colombia⁹ y Castillo¹⁰, las cuales poseen un alto grado de semejanza, desde la perspectiva de su origen genético.

2.5. Indicación de la calidad, reputación u otras características principales de los productos distinguidos por la denominación de origen

⁴ FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. Centro Nacional de Investigaciones de Café - Cenicafe. Chinchina. Colombia. Promedios Históricos de tres estaciones principales de la red climática. Histórico 1950 - 2010.

⁵ Véase, Folio 9 del Cuaderno Único del Expediente.

⁶ CASTILLO Z., J. Observaciones sobre tamaño de grano y granos anormales en variedades comerciales de café. Cenicafe, Colombia. 10(9):397-418. 1958.

⁷ CASTILLO Z., J. Rendimiento de las variedades Típica y Bourdon del/C. arábica/L., en diferentes condiciones del cultivo. Cenicafe, Colombia. 11(5):137-142. 1960.

⁸ MORENO R., L.G. Tabi: variedad de café de porte alto con resistencia a la roya. Avances Técnicos Cenicafe, Colombia. No. 300:1-8. 2002.

⁹ CASTILLO Z., J.; MORENO R., L.G. La Variedad Colombia: Selección de un cultivar compuesto resistente a la roya del cafeto. Chinchina, Colombia. Cenicafe, 1988.

¹⁰ ALVARADO A., G.; POSADA S., H.E.; CORTINA G., H.A. Castillo: Nueva variedad de café con Resistencia a la roya. Avances Técnicos Cenicafe, Colombia. No. 337:1-8. 2005.



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS****Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA****REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**Página 9 de 27 Resolución N° - - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

En consonancia con el Régimen Andino de Propiedad Industrial, el producto que designe la denominación 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.

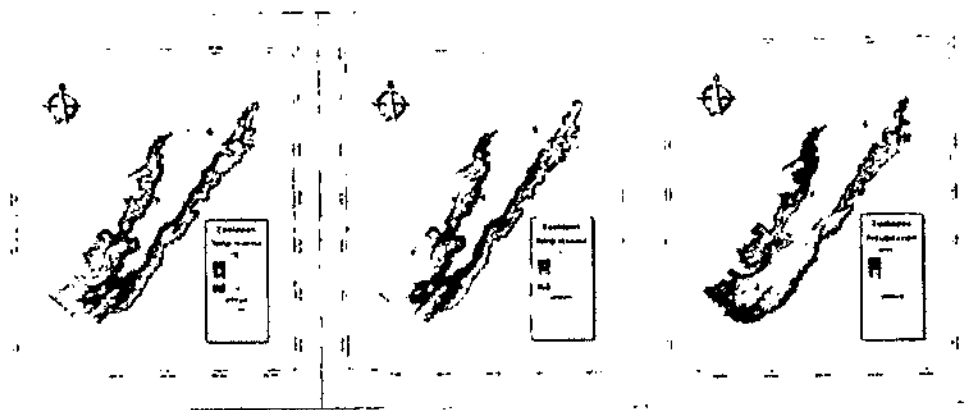
En el presente caso, el café producido y procesado en la zona geográfica referida, tiene unas características y ha alcanzado una reputación que se debe en esencia al medio geográfico en el cual se produce, incluyendo sus factores naturales y humanos.

Los factores naturales y humanos en mención, que determinan las características y reputación del CAFÉ DE HUILA, de acuerdo con las investigaciones realizadas por la Federación Nacional de Cafeteros y ALMACAFÉ, son los siguientes:

2.5.1. Factores naturales

a) Factor de localización geográfica:

Gráfico 8. Oferta ambiental de la Zona Cafetera del Huila.



El clima del departamento del Huila, es influido por las Cordilleras Central y Oriental y el Valle del río Magdalena, de ahí que en la región del Macizo Colombiano en el Alto Magdalena, la temperatura puede cambiar según la altitud y el relieve de cada zona, afectada también por los vientos y las lluvias. Los períodos de lluvia se presentan en los meses de abril y mayo, y de octubre a diciembre, los demás meses del año se catalogan como periodos secos, aun cuando se presenten lluvias ocasionales.

Esta es la única región del país influenciada por el Valle Alto del río Magdalena, en razón a que éste, da inicio a partir del Macizo Colombiano a las Cordilleras Oriental y Central de los Andes colombianos, y alcanza su punto más ancho, a unos 55 kilómetros en los municipios de Aipe y Colombia, al norte del departamento y de 20 kilómetros entre los municipios de Oporapa y Timaná al sur.

Al contestar indique el número de radicación consignado en el sticker

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 2, 5, 7 y 10
PBX: 5870000. Fax: 5870139. Línea 01-8000-810185
Call Center 6613240. Bogotá D.C.
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS****Industria y Comercio**
SUPERINTENDENCIA**REPÚBLICA DE COLOMBIA**
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIOPágina 10 de 27 Resolución N° -- 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

Dicha región presenta una forma de "V" o "herradura" cuyo vértice es el Macizo Colombiano, siendo las cordilleras en mención los costados. En la escala de altitud de 1000 a 2200 metros, los cultivos de café arábigo de algunas variedades son los que dan origen al CAFÉ DEL HUILA, y desarrollan su perfil de taza y notoriedad, toda vez que, se trata de una zona única en el país por sus especificaciones geográficas.

Por su parte, la angostura del Valle del Magdalena en el territorio geográfico del departamento del Huila, sumado a la alta humedad y cobertura nubosa que identifica parte importante del área cafetera del departamento que se origina de los vientos procedentes de la Orinoquia y Amazonía, que cruzan las zonas bajas de la Cordillera Oriental, y generan una disminución de la temperatura promedio, lo cual afecta de forma directa los atributos del café procedente de la zona cafetera del Huila.

El solicitante indica que la zona cafetera del Huila, está influida por el efecto Foehn, el cual se da en relieves accidentados cuando una masa de aire cálido y húmedo es impulsada a ascender para librar ese obstáculo, ello genera que el vapor de agua se enfríe y presente un proceso de condensación, precipitándose en las laderas (Cordillera Oriental, flanco oriental), mientras que en las laderas occidentales, se integran nubes firmes que componen una especie de "techo"¹¹.

b) Factor topográfico

En cuanto a la oferta de suelos utilizables en la zona cafetera del Huila, se indica que para la Cordillera Central, vertiente oriental las principales zonas con cobertura de cenizas volcánicas son los municipios de San Agustín, San José de Isnos, Saladoblanco, Oporapa, La Argentina, La Plata y parte de Pitalito. En dicha Cordillera, la formación de suelos de origen sedimentario se sitúa principalmente hacia su base, depósitos de piedemonte, cuencas de la red hidrográfica, la cual cubre el valle del río Magdalena de la Cordillera Oriental – vertiente occidental, la zona cafetera del Huila presenta áreas de materiales ígneos consolidados, de naturaleza en su mayoría granítica, en especial en los municipios de Gigante, Garzón, Algeciras, este tipo de suelos se ha catalogado como Unidad San Simón y Guadalupe¹².

Todos estos factores crean un clima y ambiente propicio para la producción de un café característico de la región.

c) Incidencia de factores naturales en el producto

De acuerdo a los factores naturales propios de cada región del país, un café puede ostentar un mayor grado de acidez que otros. Por lo anterior, la

¹¹ JARAMILLO R., A. Las montañas y el clima de Colombia. Chinchiná, Colombia. Cenicafé, 2007. Esp. Seminario Agosto 31 de 2007.

¹² Véase, Folio 16 del Cuaderno Único del Expediente.



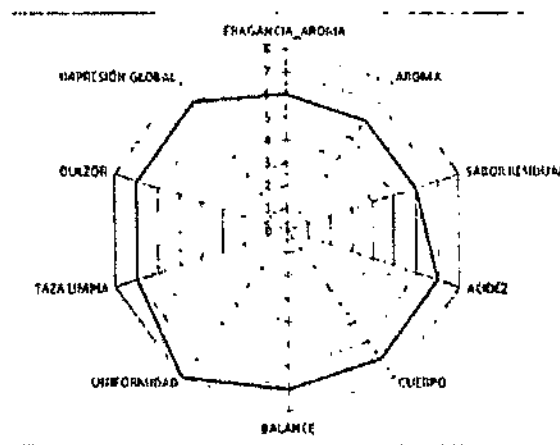
MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS****Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA****REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**Página 11 de 27 Resolución N° - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

Federación Nacional de Cafeteros, ha trabajado en identificar y parametrizar las características sensoriales del café. De igual modo, los laboratorios de calidad de ALMACAFÉ, han efectuado el control y verificación al CAFÉ DE COLOMBIA, a fin de que cumpla con la calidad para su exportación, teniendo en cuenta las ya aludidas características sensoriales. Finalmente, con la creación de la dependencia de ALMACAFÉ, denominada Cafecert, se han robustecido los procedimientos para garantizar la transparencia en los procesos de certificación del producto.

Con tal propósito, ALMACAFÉ desarrollo un método de análisis sensorial denominado "Análisis Cuantitativo Descriptivo" (Anexo XIV, NTC 4883). Dicho procedimiento arroja una descripción cualitativa y cuantitativa del producto objeto de protección. Por lo tanto, luego de los análisis efectuados a las muestras procedente de la zona cafetera del Huila, se obtuvo la presentación en términos objetivos y/o cuantitativos del CAFÉ DEL HUILA, se enseña en el siguiente gráfico:

Gráfico 5. Ilustración Método Cualitativo Descriptivo del perfil representativo para el CAFÉ DEL HUILA.



Con fundamento, en la aplicación del "Análisis Cuantitativo Descriptivo" al CAFÉ DEL HUILA, se determinó que éste se distingue por las siguientes características:

*"Impresión global balanceada, con notas dulces, acidez y cuerpo medio/alto, fragancia/aroma intenso con sensaciones frutales y acarameladas"*¹³.

¹³ Perfil representativo del análisis sensorial de muestras obtenidas en el año 2006 al 2010. Proyecto DO. Convenio FOMIN-BID-FNC (CO-M1051).



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS****Industria y Comercio**
SUPERINTENDENCIA**REPÚBLICA DE COLOMBIA**
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIOPágina 12 de 27 Resolución N° - - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

La descripción previa, pertenece a información histórica de la Oficina de Calidades de Café de ALMACAFÉ, y a estudios complementarios realizados a partir del año 2006, fundados en los estudios de denominación de origen. Se tiene entonces, que la calidad sensorial de la bebida, está influida por la composición química, la cual se desprende de la oferta ambiental de la zona cafetera del Huila, como de la especie y variedades de café utilizadas y de las prácticas de recolección, beneficio y procesamiento del CAFÉ DEL HUILA.

En armonía con lo expresado por el solicitante¹⁴, en el CAFÉ DEL HUILA, se exhiben los contenidos químicos de 16 compuestos, y su variación se encuentra relacionada con las características organolépticas de la bebida, entre ellos se destacan los siguientes:

- **Cafeína:** A dicho compuesto se le atribuye parte del sabor amargo¹⁵ de la bebida del café¹⁶.
- **Trigonelina:** Tiene influencia en el sabor amargo y es conocido por su aporte directo a la formación de aromas durante el tostado¹⁷.
- **Lípidos:** Ostentan un rol significativo como portadores del aroma, constitutivos de tenso activos, vehículo de sensaciones táctiles y de olor y sabor. En la torrefacción la cafeína y los lípidos no presentan cambios, la mayor parte del aceite que se encuentra en el café se compone en su mayoría de ácidos grasos y triglicéridos en proporciones semejantes a los aceites vegetales comestibles¹⁸.
- **Sacarosa:** Esta le proporciona dulzor a la bebida, y tiene un papel especial durante el proceso de torrefacción, debido a que participa en las *reacciones de Maillard*, las cuales inciden la formación del aroma, la creación de diferentes compuestos químicos volátiles y no volátiles y el pardeamiento de las sustancias. A su vez, niveles altos de azúcares reductores (glucosa, fructuosa, lactosa y maltosa) mejoran la calidad de la bebida del café, y se relacionan con mayor acidez y mejor calidad de taza.
- **Ácidos clorogénicos:** Su naturaleza y concentración varían de acuerdo al grado de maduración y el ambiente en el cual se siembre el café, inciden en la formación del aroma, y se le endilgan las características astringentes y el amargo de la bebida.

¹⁴ Véase. Folio 16 del Cuaderno Único del Expediente.

¹⁵ Ily, A. Espresso Coffee. 1^{er} ed.

¹⁶ Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. En línea: Fecha de visita: Octubre 4 de 2011.
http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/clasificaciones_de_calidad/

¹⁷ FLAMENT, I.; BESSIERE T., Y. Coffee flavor chemistry. John Wiley. 2002. 410 pág.

¹⁸ Ily, A. Espresso Coffee. 1^{er} ed.



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS****Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA****REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**Página 13 de 27 Resolución N° - - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451**Tabla 4. Variación de la composición química del CAFÉ DEL HUILA
para 16 compuestos asociados a la calidad del café.**

Variable	Valor mínimo	Promedio	Valor máximo	Desviación estándar
Cafeína	0,92	1,29	1,64	0,11
Trigonelina	0,72	1,00	1,68	0,12
Lípidos	12,08	15,94	20,52	1,11
Acido Palmítico	26,67	36,22	54,93	3,62
Acido Esteárico	4,59	7,89	11,13	0,96
Acido Oleico	1,13	8,80	15,44	1,89
Acido Linoléico	29,15	39,00	45,72	2,42
Acido Linolénico	0,71	1,30	1,84	0,14
Acido Araquídico	1,52	3,03	4,68	0,40
Acido Behénico	0,38	0,82	1,19	0,11
Isómero 3CQA	0,15	0,30	0,49	0,05
Isómero 4CQA	-0,08	0,30	0,78	0,11
Isómero 5CQA	1,76	3,19	4,30	0,36
CQA total	3,85	4,87	7,49	0,36
Sacarosa	3,05	4,00	7,04	0,51
Acido Clorogénico	3,57	4,47	6,93	0,34

La tabla¹⁹ anterior, ilustra la variación de los 16 compuestos químicos del CAFÉ DEL HUILA, asociados a la calidad del mismo.

Ahora, al analizar la presencia de dichos compuestos y su variabilidad en las muestras del CAFÉ DEL HUILA (Gráfico 9), se advierte la presencia de manera importante, de dichos compuestos²⁰ relacionados con las características de calidad en rangos más específicos:

¹⁹ Véase. Folio 17 del Cuaderno Único del Expediente.

²⁰ Véase. Folio 17 anverso del Cuaderno Único del Expediente.



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

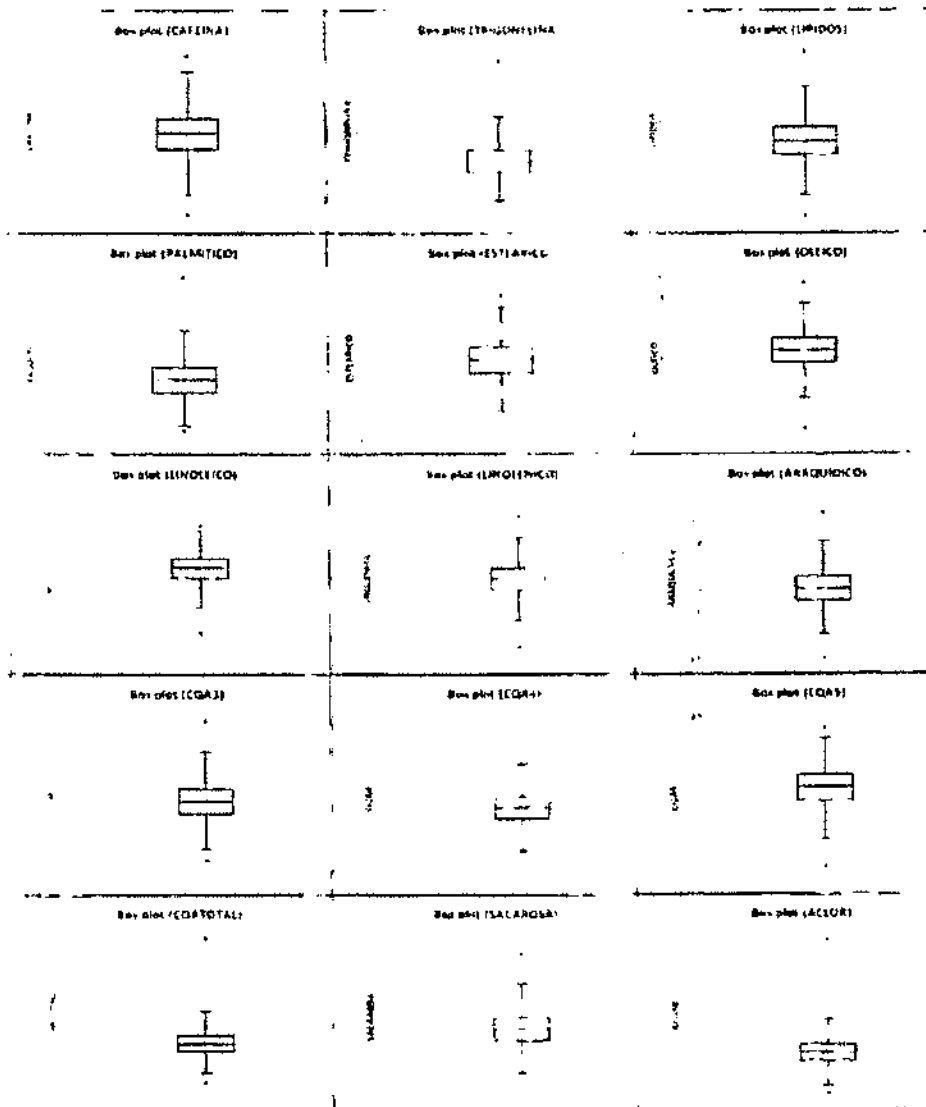


**Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA**

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Página 14 de 27 Resolución N° - - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

Gráfico 9. Representación de 16 compuestos químicos presentes en muestras de café verde procedente de la Zona Cafetera del Huila durante cuatro años consecutivos de cosecha (2007, 2008, 2009 y 2010)



De otra parte, en los últimos años se han desarrollado numerosas aplicaciones NIRS (Near Infra Red System) para evaluar la composición, el procesamiento y certificación de calidad de alimentos entre ellos el café²¹.

²¹ COZZOLINO, D. 1998. Aplicaciones de la tecnología del NIRS para el análisis de calidad de los productos agrícolas. Serie técnica INI 97.

Al contestar indique el número de radicación consignado en el sticker

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 2, 5, 7 y 10
PBX 5870000 Fax: 5870139 Línea 01-8000-910165
Call Center 6513240. Bogotá D.C.
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia



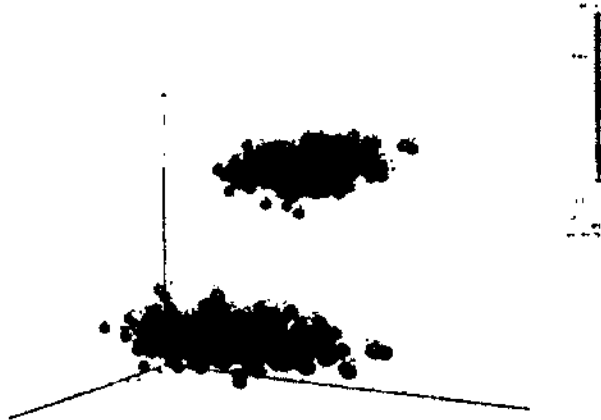
Min Comercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS****Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA****REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**Página 15 de 27 Resolución N° - - 0 1 7 9 8 9
Ref. 12-169451

En el caso colombiano, CENICAFÉ ha utilizado y desarrollado métodos de análisis químico con fundamento en NIRS para establecer la procedencia del CAFÉ DE COLOMBIA²² y la numeración de los compuestos químicos relacionados a la calidad del café, lo que posibilitó el determinar la huella dactilar química del CAFÉ DE COLOMBIA²³.

En el siguiente gráfico²⁴ se muestra la huella dactilar química del CAFÉ DEL HUILA, cotejado con la huella dactilar del CAFÉ DE CAUCA, ello permite colegir que un café de una misma variedad cultivado en lugares distintos presenta una composición química diversa, lo que determina que el origen del café, tiene un valor trascendental en la calidad final de la bebida.

Gráfico 10. Perfil espectral NIRS del CAFÉ DEL HUILA.



En concordancia con lo indicado por el solicitante, desde la perspectiva de la causalidad, es decir, la relación entre el contenido químico y los elementos del clima, las temperaturas bajas correlacionadas con el menor número de horas luz "brillo solar", propio de la zona en referencia, lo que ayuda a la acumulación de la fracción lipídica, trigonelina, y de algunos isómeros de la familia de ácidos clorogénicos (3CQA, CQA y 5CQA) positivamente relacionados con atributos de calidad.

Elio, registrando como punto de referencia, la estación climática situada en el municipio de Gigante, se llevó a cabo la comparación con relación a cinco localidades cafeteras. No obstante, para las condiciones de Colombia, la zona

²² POSADA S., H.E.; LASHERMES, P.; BERTRAND, B. Análisis del espectro químico de muestras de café verde de diferente origen geográfico usando la técnica del infrarrojo cercano NIRS. CONGRESO de la Sociedad Colombiana de Fito mejoramiento y Producción de Cultivos, 9. Palmira, Colombia. Mayo 11 al 13 de 2005. CIAT, 2005.

²³ POSADA, H.; FERRAND, M.; M.; DAVRIEUX, F.; LASHERMES, P.; BERTRAND, B. Stability across environments of the coffee variety near infrared spectral signature. Heredity 102: 113 a 119, 2009.

²⁴ Véase. Folio 18 anverso del Cuaderno Único del Expediente.



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS****Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA****REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**Página 16 de 27 Resolución N° - - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

cafetera con mayor radicación solar se ubica en la zona norte del país con un gradiente de disminución hacia el sur, en el cual el municipio de Gigante registra los menores valores de radiación.

El escaso brillo solar que caracteriza la zona, el cual oscila en un promedio 1260 horas/año – 3.5 horas/día, se equipara a un sombrío natural (efecto Foehn) que estimula la acumulación de aquellos precursores químicos que ayudan de forma positiva a los atributos de la taza, y a su vez reducen las modificaciones en los valores de su contenido.

A su turno, el contenido lipídico constituido en los ácidos grasos, ha sido catalogado como precursor positivo en los sabores presentes en el café tostado, pese a las variaciones químicas que se dan en el grano en el proceso de tuestión. Este permanece estable, lo que ayuda a proteger la degradación de aquellos compuestos que son responsables del aroma. El CAFÉ DEL HUILA posee altos contenidos de la fracción lipídica, lo cual traduce sus atributos favorables y diferenciadores relacionados a aromas intensos, cubiertos de sensaciones frutales y acarameladas.

A su vez, la significativa nubosidad de la zona analizada genera como es obvio un menor número de horas de brillo solar, efecto que disminuye las variaciones entre las temperaturas diurnas y las máximas y mínimas. Dicha homogeneidad en la temperatura afecta de manera positiva la acumulación de compuestos químicos, en especial los ácidos clorogénicos y los isómeros más representativos, los cuales se acumulan en el fruto. Así, se benefician las características de la taza en términos de uniformidad.

En consecuencia, el clima de la zona cafetera del Huila, y en particular su menor radiación solar generan un impacto fundamental en las condiciones de calidad del café, lo que da cuenta de en una relación evidente entre la calidad del producto y su origen.

2.5.2. Factores humanos

2.5.2.1. Aspectos históricos

La caficultura huilense se distingue por su uniformidad cultural y fortaleza, valores que manera inveterada han ayudado a superar las barreras geográficas propias de la topografía de cordillera.

De conformidad con la obra *"La caficultura del Huila, Historia y Desarrollo"* de José Chalarca, el cultivo del café arribó al departamento a mediados del siglo XIX y para el año de 1906, se había convertido en el principal producto de exportación de la región. En el año 2011, contaba con más de 115 mil hectáreas sembradas y ostentaba el segundo lugar a nivel nacional²⁵.

²⁵ Información contenida en el Sistema de Información Cafetera a Julio de 2011.



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS****Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA****REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**Página 17 de 27 Resolución N.º - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

El agricultor huilense, destacada por su temple y constancia, a principios del siglo XIX, se hallaba marginado del progreso nacional, debido a la vida insular, desprovista de carreteras y vías férreas, sorteando serias dificultades de comunicación.

En esa circunstancia, la "colonización" cafetera nace en la región del Huila, como una alternativa de desarrollo y bienestar para sus habitantes, que carecían de manera importante de una ocupación. Así que la notable organización de la Federación Nacional de Cafeteros en la región del Huila, logró superar las barreras topográficas con la construcción de vías de comunicación que permitieron el transporte del café procedente de las fincas cafeteras, situadas en las laderas de las cordilleras hasta los mercados municipales.

Los cafeteros huilenses constituyeron de la sociedad agropecuaria en el año 1871, como la creación del Comité Departamental de Cafeteros del Huila en el año 1927, siendo éste uno de los primeros comités creados, al fundarse el mismo año de la instalación de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA.

De igual manera, la unidad cafetera del huilense se confirma en el cooperativismo cafetero de la región, el cual surge desde 1963, y a la fecha se mantiene con una presencia de 47 puntos de compra en 32 municipios de los 35 municipios cafeteros del departamento a junio de 2012²⁶.

Para el cafetero huilense la calidad es una premisa, y por lo tanto, una cultura que se ha ido consolidando, ya que no sólo se relaciona al producto sino a todos los aspectos alusivos a la vida del cafetero y su familia en los temas sociales, de su finca como empresa y del medio ambiente.

Se trata de una labor en gran medida familiar, en la que intervienen todos sus miembros, quienes llevan a cabo el procedimiento de cosecha, recolección y beneficio del grano, lo cual demanda que la mano de obra, participe de manera activa en el proceso productivo, tradición que ha influido de manera notable en la calidad del producto, y por ende, en el reconocimiento y reputación del mismo.

2.5.2.2. Aspectos técnicos

Como se mencionó en el aparte correspondiente a los factores naturales, la estrechez del Valle del Magdalena en el territorio geográfico del departamento del Huila, aunado a la alta humedad y cobertura nubosa que caracteriza buena parte del área cafetera del departamento que surge de los vientos procedentes de la Orinoquía y Amazonia, que atraviesan las zonas bajas de la Cordillera Oriental, ocasionan una reducción de la temperatura promedio que tiene una incidencia

²⁶ Véase. Folio 20 anverso del Cuaderno Único del Expediente.



Min.Comercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**
Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIAREPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIOPágina 18 de 27 Resolución N° - - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

directa en los atributos del CAFÉ DEL HUILA que se produce en la zona cafetera del Huila.

A su turno, la homogeneidad del CAFÉ DEL HUILA que presenta pocas variaciones en temperatura, determina de manera positiva tanto la acumulación de compuestos químicos, en especial los ácidos clorogénicos y los isómeros más representativos, los cuales se acumulan en el fruto. De esta forma se favorece las características de la taza en términos de uniformidad. Del mismo modo, que al CAFÉ DE COLOMBIA, el proceso de extracción, producción y procesamiento del CAFÉ DEL HUILA, tiene las siguientes etapas:

a) Cosecha:

Recolección selectiva del grano. De manera semejante al de otras regiones de la zona cafetera colombiana, la madurez de los frutos en la zona cafetera del Huila, logra su plenitud alrededor de 225 ± 10 días después de la floración²⁷.

La cosecha mas relevante del CAFÉ DEL HUILA, contiene los periodos claramente distinguidos. La primera cosecha se da en los meses de marzo a junio, y la segunda entre los meses de agosto a diciembre. De acuerdo a lo indicado, el CAFÉ DEL HUILA se cosecha y recoge de manera selectiva, con el fin de recolectar los frutos que se hallen en estado óptimo de maduración. Dicha selección de los frutos maduros del café, resulta de vital importancia, debido a que interviene en la preservación de las características del producto en etapas posteriores, y se desarrolla con particular cuidado, debido a los procesos culturales asociados con la recolección.

b) Proceso del beneficio del café por la vía húmeda:

Despulpe del café: En dicha etapa se separa la cáscara del fruto, al igual que el mesocarpio o pulpa de los granos de café, empleando para ello máquinas despulpadoras.

Zaranda: A través de un equipo se lava el café despulpado. Esta etapa proporciona una clasificación del café, a efectos de que queden los mejores granos de café.

Remoción del mucílago (fermentación): Alude a la remoción del mucílago, es decir a desasir la porción del mesocarpio, denominada mucílago del endocarpio del grano, utilizadno procedimientos de solubilización naturales. En la fermentación natural actúan bacterias, levaduras, 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 posteriormente removidos en el lavado. El despredimiento del mucílago por fermentación se realiza

²⁷ ARCILA P.J. Consideraciones para la modulación del desarrollo fenológico del café. In: Congreso de la Sociedad Colombiana de Control de Malezas y Fisiología Vegetal, 25. Cali, Colombia. Febrero 22 al 24 de 1995. Memorias. Cali, Colombia. COMALFI, 1995.



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS****Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA****REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**Página 19 de 27 Resolución N° - - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

ubicando los granos despulpados en tanques o recipientes con agua por lo general de 14 a 18 horas, dependiendo de las condiciones de temperatura y humedad del ambiente.

Lavado del café: En esa etapa se humedece y escurre el café pergamino (despulpado) retirando los productos solubilizados utilizados en la etapa precedente. Esta fase del beneficio por vía húmeda se efectúa en las fincas de la zona cafetera delimitada para efectos de la denominación de origen CAFÉ DEL HUILA y en algunos centros de acopio. Cabe señalar que dicho procedimiento también se puede llevar a cabo usando los dispositivos mecánicos denominados como Becolsub o el Ecomill, los cuales permiten alcanzar resultados homólogos.

Secado: Este proceso se efectúa de manera pausada, a bajas temperaturas por medio la acción de los rayos solares en patios de cemento o planillas. La normativa vigente para la comercialización del café pergamino seco en Colombia, prevé un contenido de humedad del 10 al 12% (norma de calidad No. V7 de mayo de 1993). De manera subsiguiente, a esta fase se obtiene el café pergamino.

Almacenamiento del café pergamino seco: Para conservar la calidad, aspecto y sabor del grano, se debe almacenar en bodegas el café pergamino seco con una humedad de entre el 10% y el 12%, y la temperatura del ambiente se debe mantener cercana a los de 20°C y la humedad en un 65%.

c) Trilla y Clasificación:

Trilla: El café pergamino seco se trilla por compañías calificadas como trilladoras de café, las cuales remueven el endocarpio del café pergamino seco en máquinas trilladoras, para lograr el café almendra, el cual se selecciona en máquinas por tamaño, densidad, gravedad, seguido de una nueva depuración por color, que puede realizarse de forma manual y/o electrónica, para retirar los granos defectuosos y obtener el café almendra (café verde).

En el Huila, se inscribieron a 1 de junio de 2012, 13 trilladoras las cuales forman parte de las 114 trilladoras colombianas registradas y autorizadas. Ha de anotarse que, aunque el CAFÉ DEL HUILA no se trille en trilladoras ubicadas en los municipios que integran la zona cafetera del Huila, tal evento no afecta la trazabilidad y seguimiento del café verde.

d) Procesamiento del café:

La fase de tostión del café, puede ser catalogada como una etapa más del proceso, la cual no necesariamente se realiza en la zona geográfica delimitada. Esta, radica en aplicar calor al grano verde, como un acto preliminar a su uso como materia prima en la producción en la bebida de café. Ha de subrayarse, que no existe una única forma de proceder al tostado del café, ello está sujeto, a factores culturales del mercado final. No obstante, este proceso no incide en las características organolépticas o sensoriales del CAFÉ DEL HUILA.





MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**
Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIAREPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIOPágina 20 de 27 Resolución N° - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

Prueba de ello, es que en la actualidad se pueden encontrar copiosos estudios ilustrativos de lo indicado con antelación. En los cuales se reitera la no incidencia del proceso de tostado en las características sensoriales del café que están relacionadas a su origen.

De acuerdo con lo expresado, se tiene que existen procesos estandarizados en la región, que tienen un componente manual significativo y son determinantes en la obtención de un café con las características ya mencionadas, siendo estas las que han permitido al CAFE DEL HUILA obtener reputación en los mercados, existiendo por lo tanto una verdadera vinculación entre los factores humanos y las características del producto²⁸.

3. REFERENCIA DE LAS CALIDADES Y REPUTACIÓN DEL CAFÉ DEL HUILA

De conformidad con lo indicado por el solicitante, el CAFE DEL HUILA posee de una mixtura de propiedades que lo hacen merecedor de su protección como denominación de origen protegida. Dichas propiedades tienen fundamentos en aspectos naturales y humanos, e institucionales que han generado instancias de asesoría y control de calidad, como los instrumentos que posibilitaron desarrollar herramientas de trazabilidad de producto que han coadyuvado a crear una prestigio para el CAFE DEL HUILA.

El que se califique al CAFÉ DEL HUILA como uno de los mejores del mundo por parte del sector conocedor, ha sido producto de dos importantes aspectos, a saber: i) el ron fundamental que ejerce la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA; y ii) los premios y notorias posiciones que han alcanzado los cafeteros de la región en los concursos realizados por diversas entidades internacionales comercializadoras de café. Lo anterior, se traduce en las copiosas e importantes marcas existentes en el mercado que tiene el origen HUILA, como una de sus líneas premium. De manera subsiguiente se relacionan algunas de ellas:

- Juan Valdez Café: Café de Origen Huila
- The Roasterie: Pitalito (Huila) Estate of Colombia
- Coffee Resources: Condor Huila San Agustín
- Fratello Coffee: Colombian Huila Suaza
- Cafés el Magnifico: Colombia Huila

Ello sumado, a que en numerosas publicaciones, impresas o electrónicas²⁹, se reseñan notas encomiásticas respecto al CAFÉ DEL HUILA, como las siguientes:

"Cafetero del Huila produce el mejor café de Colombia: Con una calificación de 94 pntos sobre 100, el señor Amulfo Leguizamón Giraldo, propietario de una pequeña finca de 4 hectáreas ubicada en el municipio de San Agustín del departamento del Huila, fue quien obtuvo el primer

²⁸ Véase. Folio 10 y 11 del Cuaderno Único del Expediente.

²⁹ Véase. Folio 21 del Cuaderno Único del Expediente.



MinComercio

PROSPERIDAD
PARA TODOS

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Página 21 de 27 Resolución N° - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

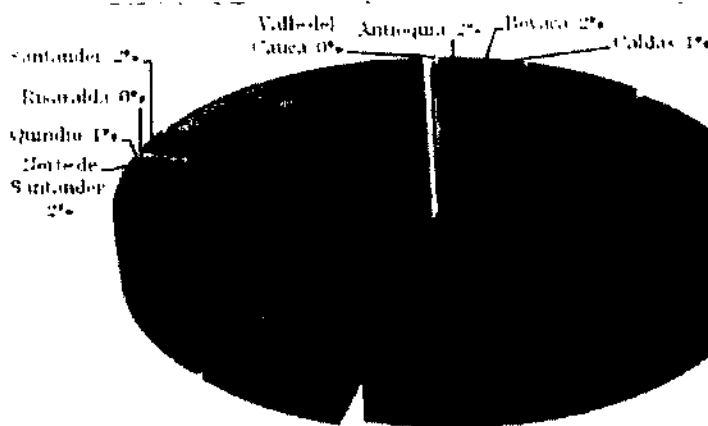
puesto de la novena versión de la competencia internacional, Taza de la Excelencia Colombia 2011". Redacción ABC Economía, marzo 28 de 2011.

"Café del Huila, entre los mejores del año: El café producido en la finca Buenavista, de San Agustín (Huila), presentado por la exportadora C.I. Virmax, fue el primero los nueve escogidos para participar en el premio "El Café del Año 2010", que esta semana se entregará durante la 22 edición de la exposición y conferencia anual de la Asociación de Cafés Especiales de Estados Unidos (SCAA)." Publicación Portafolio, 14 de abril de 2010.

"Huila, primer productor de cafés especiales: "El avance que ha tenido Huila en el desarrollo y promoción de los denominados cafés especiales quedó evidenciado en la pasada versión del concurso Taza de la Excelencia: los ocho primeros puestos de un total de 605 cafés que se sometieron a exigentes pruebas de Catación fueron ocupados por caficultores huilenses". Publicación La república, marzo 13, 2006.

Los reconocimientos en mención, se han alcanzado al participar en concursos de alta calidad como la Taza de la Excelencia (COE por sus siglas en inglés) e Illy Café, donde el CAFÉ DEL HUILA, ha obtenido puestos notables.

En el caso del concurso COE, el departamento ha logrado llegar a la instancia final en el 41.5% de los casos (95 lotes de 229) entre el período 2005 a 2011, participando por muestras nativas de 20 municipios cafeteros de un total de 35, y fraccionados en toda la región. En el siguiente gráfico se ilustra la proporción de lotes finalistas, según el departamento de procedencia entre los años 2005 a 2011:



• Datos originales obtenidos de la página •

Al contestar indique el número de radicación consignado en el sticker

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 2, 5, 7 y 10
PBX: 5870000. Fax: 5870139. Línea 01-8000-910165
Call Center 6513240. Bogotá D.C.
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**
Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIAREPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIOPágina 22 de 27 Resolución N° **017989**
Ref. 12-169451

Al segmentar la información de la Taza de la Excelencia, de conformidad con la posición fisiográfica, el origen de los lotes finalistas corresponde en un 20% a la zona de la Cordillera Central, un 67.4% a la zona del Macizo Colombiano y el 10.5% a la zona de la Cordillera Oriental, cifras acordes con la infraestructura productiva de la región.

Se afirma en el estudio allegado por la Federación, que el prestigio del CAFÉ DEL HUILA ha trascendido las fronteras. Es así que la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA denunció que particulares habían registrado la marca "Huila" ante la Oficina de Marcas (OAMI), para distinguir café. Por corresponder a una apropiación indebida del nombre "Huila", la Federación presentó ante la OAMI una acción de nulidad contra el registro en cita. De manera positiva, a través de la Resolución 545C del 27 de febrero de 2012, la OAMI, aceptó las razones esgrimidas por la Federación, y anuló el registro de marca "Huila" para distinguir café.

4. POLÍTICA DE CALIDAD DEL CAFÉ DEL HUILA

En relación con la política de calidad alusiva al seguimiento del CAFÉ DEL HUILA, desde su producción hasta su exportación, la solicitante menciona lo siguiente³⁰:

Seguimiento de los productores: El seguimiento a los productores se lleva a cabo, a través de la implementación del Sistema de Información Cafetera (SICA).

El SICA comprende información socioeconómica sobre el cultivo en el país, lo cual permite reconocer todas las áreas de cultivo, y sus datos relacionados, al tiempo que dicha aplicativo ha sido reconocido por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE, como una base de datos segura.

Con este sistema se origina y complementa la base de datos de administración de fincas (AFIC), la cual se compone de información alfanumérica, en la que cada finca productora de café y los lotes respectivos se identifican con un número, y la información espacial correspondiente a la ubicación de los lotes de café (fincas-cultivos-lotes).

La información de la aplicación, es renovada con regularidad por los extensionistas que visitan a los cafeteros, quienes recaudan la información necesaria para robustecer esta base de datos. Dicha herramienta provee un conocimiento único de los cafeteros y sus fincas, y permite obtener una localización clara de la zona geográfica de producción, lo que ayuda a realizar un acompañamiento y control de la zona cafetera del Huila.

Por su parte, mediante el servicio de extensión, la Federación efectúa un seguimiento permanente a los cafeteros, en aspectos como las buenas prácticas de cultivo, el mejoramiento de la calidad del café, seguridad alimentaria de las familias

³⁰ Véase. Folios 22 a 26 del Cuaderno Único del Expediente.



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**


Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Página 23 de 27 Resolución N° - - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

cafeteras, etc. De igual forma, destaca el documento que el servicio de extensión de la Federación, junto con CENICAFÉ y el servicio de extensión de ésta, están certificados con los protocolos ISO 9001, y en el caso de CENICAFÉ también ISO 14001.

Seguimiento del café pergamino: Existe un seguimiento y trazabilidad del café pergamino que sale de las fincas o beneficiaderos, y se traslada de un lugar a otro dentro de Colombia. Lo anterior, constituye un mecanismo de control que permite registrar el café que sale de la zona geográfica delimitada, tanto para consumo interno como para su exportación.

Registro de las Trilladoras: De acuerdo con el artículo 344 del Decreto 2685 de 1999, existe un control de las trilladoras, por cuanto éstas deben registrarse ante la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA.

La inscripción de la referencia, está reglamentada en la Resolución No. 1 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros. El registro en mención tiene una vigencia de un año y es renovable por el mismo término.

Ahora, para que una Trilladora sea favorecida con la denominación de origen CAFÉ DEL HUILA, debe observar los requisitos previstos en el reglamento de uso de la denominación de origen (previamente aprobado por la Superintendencia de Industria y Comercio). Así, el incumplimiento de los lineamientos permite a la Federación, iniciar los trámites administrativos para la solicitud de cancelación o para la modificación de su Autorización de Uso, respecto a la denominación de origen CAFÉ DEL HUILA solicitada ante esta Superintendencia.

Rastreo del café verde que sale de las trilladoras: Una vez trillado el café y alcanzada la almendra o café verde, el transportador que trasladará el café hasta el puerto de embarque debe portar los documentos que acreditan la legalidad de la circulación del producto por el territorio nacional. Tales documentos son el Certificado de Revisión y la Guía de Tránsito.

La Guía de Tránsito incorpora una declaración de acuerdo con la información suministrada por los particulares y validada por las autoridades cafeteras, respecto al exportador, la mercancía, la ruta, y el período de desplazamiento. Para que las mismas funcionen como control efectivo, deben incorporar cada uno de los elementos anteriores, por lo anterior una guía no puede ser usada para amparar varios viajes de café.

Así, con la Guía de Tránsito se genera un dispositivo de información, y se constituye un sistema anticipado de prueba, que permite actuar a las autoridades cafeteras y de policía, y tener información sobre el destino del café que se moviliza.

Control de calidad del café en puerto: El café para exportación definitiva está sometido a control por parte de ALMACAFÉ, entidad encargada por la Federación para adelantar dicho proceso, expresado en el Certificado de Calidad, que con el



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**
Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIAREPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIOPágina 24 de 27 Resolución N° - - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

Certificado de Repeso, otorgan el aval de peso y calidad para la exportación. La verificación de cada lote-camión se lleva a cabo por muestreo simple compuesto.

Se subraya que Colombia es el único país productor de café que realiza controles de calidad en puerto para el café que se exporta, con el fin que el producto sea de excelente calidad, conforme con las características inherentes al café procedente de la zona cafetera colombiana. Por lo que, usará los mismos controles para la exportación del CAFÉ DEL HUILA.

Debido a que en el transporte desde el lugar donde el producto esté almacenado hasta el puerto pueden presentarse diferentes eventualidades, la certificación más ajustada de calidad es la que se realiza en puerto marítimo, o en puerto seco. En los puertos secos se verifican los trámites de exportación en contenedores, los cuales se sellan con precintos aduaneros, y se envían directamente para su embarque.

En el caso del café verde embalado en el puerto, ALMACAFÉ efectúa la valoración de calidad correspondiente, en cada uno de los cuatro puertos marítimos colombianos autorizados para exportar café colombiano, y emite el certificado de calidad, el cual es obligatorio para formalizar la exportación y para generar el certificado de origen del CAFÉ DEL HUILA. En el evento que el producto no observe las normas de calidad, éste se objeta como café para la exportación, y se ordena su retiro del puerto.

Registro de tostadoras y de empresas de soluble en Colombia: Las tostadoras, para su correcta operación, deben estar inscritas ante la Federación, registro que encuentra reglado en la actualidad por la Resolución No. 1 de 2002. Este permite llevar un record de las información de las tostadoras (cantidades procesadas, condiciones sanitarias etc.), la cual se renueva periódicamente con visitas de inspección técnica. Al tiempo que permite vigilar el origen del café de diversas regiones del país, por ende, del CAFÉ DEL HUILA.

Registro de exportadores: En concordancia con el artículo 25 de la Ley 9 de 1991, todo exportador de café verde debe registrarse como tal ante el Ministerio de Comercio Exterior, previo concepto de la Federación Nacional de Cafeteros, de acuerdo, con los lineamientos determinados por el Comité Nacional de Cafeteros.

El exportador de café procesado requiere también un Certificado de Conformidad, expedido por la Federación, de conformidad con un documento que presente un tercero profesional en el tema de calidad. Con dicho requerimiento se procura salvaguardar las condiciones de la planta en cuanto al aseguramiento de la calidad, buenas prácticas de manufactura y empaque. Ello significa, que los exportadores de café procesado deben poseer una licencia para exportar café tostado, y ajustarse a los requisitos establecidos, en materia de empaques que certifiquen la conservación del producto.



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS****Industria y Comercio**
SUPERINTENDENCIAREPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIOPágina 25 de 27 Resolución N° - - 0 17 9 8 9
Ref. 12-169451

Con todo, se observa que existen procesos homogéneos en la región que tienen un alto componente manual y son determinantes en la producción de un café con las características ya mencionadas, siendo éstas las que han permitido al CAFÉ DEL HUILA, a obtener notoriedad en el mercado local e internacional, razón por la cual, se aprecia una efectiva vinculación entre los factores humanos y las características el producto.

5. CONCLUSIONES

El café cultivado y procesado en la zona comprendida entre los 1000 y 2200 metros sobre el nivel del mar (msnm), que cubre los municipios de *Acevedo, Agrado, Aipe, Algeciras, Altamira, Baraya, Campoalegre, Colombia, Elías, Garzón, Gigante, Guadalupe, Hobo, Iquira, Isnos, La Argentina, La Plata, Nátaga, Neiva, Oporapa, Paicol, Palermo, Palestina, Pital, Pitalito, Rivera, Saladoblanco, San Agustín, Santa María, Suaza, Targuá, Tello, Teruel, Tesalia, y Timaná*, goza de una reputación y características comunes que se deben en esencia al medio geográfico en que se produce, incluidos factores naturales y humanos.

Fuerza colegir, que existen factores naturales que inciden en el producto terminado, que tiene cualidades específicas del tipo de suelo que conforma la región, el cual influye en las particularidades sensoriales del producto final. Y de otro lado, los factores humanos que radican en la utilización de técnicas homogéneas aplicadas al cultivo, recolección, y procesamiento inherente al lugar de procedencia.

Tales características del CAFÉ DEL HUILA producido en la zona geográfica detallada en apartes anteriores, han forjado su reputación durante largo tiempo, hasta la actualidad.

Por contera, los documentos obrantes en el expediente señalan que el producto designado por la denominación de origen se conoce como CAFÉ DEL HUILA, y es un café arábigo lavado, suave que crece en la zona de producción cafetera ya definida, y que, procesado, se caracteriza sensorialmente por poseer una *"impresión global balanceada, con notas dulces, acidez y cuerpo medio/alto, fragancia/aroma intenso con sensaciones frutales y acarameladas"*, que junto con la suavidad y limpieza propias del CAFÉ DE COLOMBIA, lo hacen particular.

En virtud de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Declarar la protección de:

La Denominación de Origen: CAFÉ DEL HUILA

Producto distinguido: Café



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Página 26 de 27 Resolución N° - - 0 1 7 9 8 9
Ref. 12-169451

Características:

El producto se caracteriza por ser un café de la especie arábica lavado, suave que crece en la zona de producción cafetera ya definida, y que, procesado, se caracteriza sensorialmente por poseer una *"impresión global balanceada, con notas dulces, acidez y cuerpo medio/alto, fragancia/aroma intenso con sensaciones frutales y acarameladas"*, que es cultivado en la zona geográfica delimitada, mediante procesos homogéneos de recolección manual selectiva, beneficiado por la vía húmeda, trilla y clasificación manual.

Delimitación geográfica:

La zona geográfica delimitada para la producción y procesamiento es la comprendida entre los 1000 y 2200 metros sobre el nivel del mar (msnm) y que cubren los municipios de Acevedo, Agrado, Aipe, Algeciras, Altamira, Baraya, Campoalegre, Colombia, Elías, Garzón, Gigante, Guadalupe, Hobo, Iquira, Isnos, La Argentina, La Plata, Nátaga, Neiva, Oporapa, Paicol, Palermo, Palestina, Pital, Pitalito, Rivera, Saladoblanco, San Agustín, Santa María, Suaza, Targuá, Tello, Teruel, Tesalia, y Timaná. Los cuales, hacen parte del departamento colombiano del Huila y están localizados entre los rangos 1° 33' y 3° 42' de latitud norte, y los 74° 26' y 76° 35' de longitud oeste, tal como se presenta en el mapa indicativo de la zona geográfica delimitada; conforme se muestra a continuación:

**Territorio geográfico de donde proviene el CAFÉ DEL
HUILA objeto de la declaratoria**



Al contestar indique el número de radicación consignado en el sticker

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 2, 5, 7 y 10
PBX: 5870000 Fax: 5870130. Línea 01-8000-910185
Call Center 5513240. Bogotá D.C.
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia



MinComercio

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**


Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

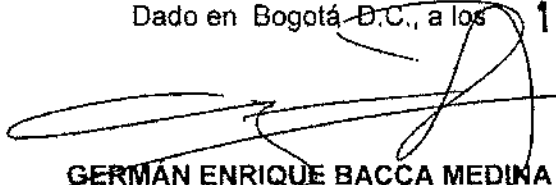
Página 27 de 27 Resolución N° - - 0 1 7 9 8 9
Ref. 12-169451

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

ARTÍCULO TERCERO: Notificar personalmente al doctor LUIS FELIPE ACERO LÓPEZ, Representante Legal de LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA – FONDO NACIONAL DEL CAFÉ -, o a quien haga sus veces, el contenido de la presente Resolución, entregándole copia de la misma, informándole que contra ella proceden los recursos de reposición, ante el Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial, y de apelación, ante el Superintendente de Industria y Comercio, interpuestos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a diligencia de notificación de la misma.

Notifíquese y Cúmplase

Dado en Bogotá - D.C., a los **16 ABR. 2013**



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

Elaboró: John Osorio y Hadit Camelo
Revisó: Germán Bacca
Aprobó: Germán Bacca