

Towards a better inter-institutional coordination, for an efficient and full operation of the GIs delegate entities in Colombia

Pineda-Suarez, P.; Philippoteaux C.



Worldwide perspectives on geographical indications: an international conference for researchers, policy makers and practitioners
Montpellier, 5 - 8 July 2022

Introduction



Only 15 GIs have a delegate entity (Regulatory council)

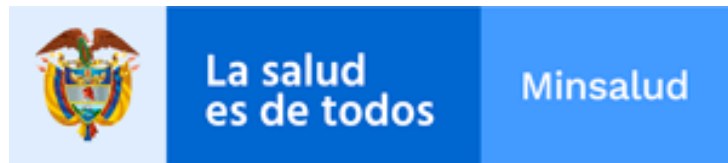


12 GIs are agroindustrial products

The delegate entities do not manage to implement a control system linked to their code of practice, because of:

- ➡ A lack of inter-institutional coordination
- ➡ A weak follow-up and support from the Government

Introduction



Objective

To validate that the lack of inter-institutional coordination makes difficult a complete and efficient operation of the delegate entities of the Colombian GIs: Case study of the SIC (IP office) and INVIMA (health and sanitary regulatory office)

Methodology

Focus

- Qualitative

Type of study

- Exploratory

Data collection technique

- Observation
- Interviews

Method

- Qualitative

Sample

- Convenience

Sample



Declaration:
June 27, 2017

Delegate entity:
FedeVeleños

Characteristics :
Uniform color; odor and flavor typical of processed guava and firm consistency. It has two (2) layers of white guava and in the center, a layer of red guava. It has a dry, rough and opaque external appearance, inside it is shiny and moist. It has the aroma of ripe guava and bijao.



Declaration:
December 6, 2011

Delegate entity:
It does not have one yet.

Characteristics :
Predominantly acidic flavor of moderate intensity and mild bitterness. Aroma between strong rancid and moderate rancid, semi-hard texture, dry, does not melt easily when rubbed between the fingers, without sandiness, does not have a smooth surface.

Results

Labeling conflicts:
Producers register a name
that is actually the name of a
GI.

17/6/22, 16:08

Sistema de Trámites en Línea - Consultas Públicas

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19943274	Nombre producto	DULCES DE GUAYABA VARIEDADES: DULCE DE GUAYABA, CERNIDO DE DULCE DE GUAYABA, LONJA DE DULCE DE GUAYABA, DULCE DE GUAYABA COMBINADO, DULCE DE GUAYABA CON GALLETA (NOMBRE DE FANTASÍA: SÁNDWICH), DULCE DE GUAYABA EN CUBITOS AZUCARADOS, DULCE DE GUAYABA EN CUBITOS, DULCE DE GUAYABA HOJA DE VIHAO, DULCE DE GUAYABA HOJA DE BIHAO, DULCE GUAYABA TIPO VELEÑO, DULCE DE GUAYABA TIPO ROJO, DULCE DE GUAYABA TIPO LONCHERA, NOMBRE DE FANTASÍA: BOCADITOS DE GUAYABA, DULCE DE GUAYABA BIHAITOS, DULCE DE GUAYABA BUAIITOS, DULCE DE GUAYABA CON COBERTURA DE CHOCOLATE (NOMBRE DE FANTASÍA "INCAUCA")				
Registro Sanitario	RSAV12122604	Vencimiento	2024/02/10	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI.8150039795						
Marcas	DOÑA GUAYABA, INCAUCA						

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificación	Nombre / Razon Social	Dirección	País	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	82100016940	NUTRIUM S.A.S.	en Calle 48 No. 21 - 100 TULLUA - VALLE DEL CAUCA	COLOMBIA	VALLE	TULLUA	
FABRICANTE	Nit	9004464080	COMESTIBLES SAN MARTÍN S.A.S	TRANSVERSAL 3 # 7 - 131 DE BARBOSA - SANTANDER	COLOMBIA	SANTANDER	BARBOSA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	82100016940	NUTRIUM S.A.S.	en Calle 48 No. 21 - 100 TULLUA - VALLE DEL CAUCA	COLOMBIA	VALLE	TULLUA	

[Imprimir << Atras](#)

17/6/22, 16:10

Sistema de Trámites en Línea - Consultas Públicas

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20052628	Nombre producto	BOCADILLOS, BOCADILLO VELEÑO , BOCADILLO CON GALLETA, BOCADILLO CON AREQUIPE				
Registro Sanitario	RSAD12181512	Vencimiento	2022/09/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI.9005094677						
Marcas	GIRASOL - BOCANOS						

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificación	Nombre / Razon Social	Dirección	País	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	9005094677	BOCADILLOS COLOMBIANOS S A S	CRA 72Q N° 36A SUR-45	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	9005094677	BOCADILLOS COLOMBIANOS S A S	CRA 72Q N° 36A SUR-45	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

[Imprimir << Atras](#)

Results

Labeling conflicts: Sanitary norms / code of practice

• Calentamiento

Se calienta la leche con el fin de llevarla a una temperatura óptima para el cuajado. Se debe calentar entre 32 - 36°C en una marmita o una olla agitando constantemente el producto para mantener una temperatura homogénea y evitar su ahumado.

• Maduración

El Queso Paipa se deja madurar una vez desmoldado sobre madera dispuesta de tal forma que permita la ventilación del queso y evite la presencia de microorganismos contaminante. La madera utilizada no puede producir olor, color y sabor. Generalmente los tipos de madera utilizados son pino o cedro macho.

El mueble empleado se denomina zaranda (exclusivo para la maduración del queso Paipa) y la maduración se realiza durante un período mínimo de 3 semanas, en un sustrato a temperatura entre 15 - 20°C y humedades relativas entre 65-70% naturales de la región.

The Paipa cheese is sold as a **semi-mature** cheese.

REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCION NUMERO 02310 DE 1986
(24 de Febrero de 1986)

Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.

EL MINISTRO DE SALUD

En uso, de las atribuciones que le confiere la Ley 09 de 1979,

DISPOSICIONES GENERALES Y DEFINICIONES

RESIIF-
CAPITULO VII

DEL QUESO

ARTICULO 42. De las clases de queso.

Según las características del proceso, se distinguen las siguientes:

1. FRESCO: Es el producto higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo

2. SEMIMADURADO: Es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso.

MADURADO: Es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos

Cuando el queso se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabora a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días

4. MADURADO POR MOHOS: Es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes.

5. FUNDIDO: Es el producto higienizado obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión, mediante tratamiento térmico y agentes emulsionantes, de una o más variedades de quesos semimadurados o madurados.

Conclusions

- In Colombia, the GI should be understood as a collective sign in a broader way. The delegate entity should and cannot be the sole responsible for the good use, authorization and control of the GI, but should also rely on the technical support from the Government entities.
- It is necessary to involve other public institutions, not just to support the delegate entity, but from the start of the GI process, so that they can participate in the evaluation of the GI dossier, and ensure a certain harmony between regulations, by doing a normative impact analysis, or by agreeing on a regulation exception for the GI.

Conclusions

- GIs should be able to sit at the table together with the IP office (SIC in Colombia) to develop a work plan with concrete actions, that go further than just the IP regulation. Only this way would it be possible to have stronger delegate entities, and GIs with a real impact and an important visibility. The size, the administrative organization and the reality of these delegate entities in Colombia have not yet allowed them to have this discussion, and most of them prefer to fulfill their obligations with other control entities, sometimes including the GI.

References

Colombian-Swiss Intellectual Property Project - COLIPRI II, 2018-2023-[Online]: <https://www.ige.ch/fr/droit-et-politique/cooperation-au-developpement/projets-en-cours/colombie-phase-2>

Superintendencia de Industria y Comercio, «Denominaciones de Origen,»[Online]:
<https://www.sic.gov.co/marcas/denominaciones-de-origen> .

Superintendencia de Industria y Comercio, «SIPI - Sistema de Propiedad Intelectual,» [Online]:
<http://sipi.sic.gov.co/sipi/Extra/Default.aspx?sid=637738127350207084>.

INVIMA, « 8 pasos para obtener su registro sanitario» [Online]:
<https://www.invima.gov.co/8-pasos-para-obtener-su-registro-sanitario-de-alimentos> .

¡Gracias!

