

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

EL SUPERINTENDENTE DELEGADO PARA LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

En ejercicio de las facultades conferidas por el Decreto 4886 del 23 de diciembre de 2011,

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante Resolución No. 35076 del 15 de junio de 2017, se declaró la protección de la Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO** y se delegó la facultad para autorizar su uso a la **FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL BOCADILLO VELEÑO - FEDEVELEÑOS** (en adelante **FEDEVELEÑOS**).

SEGUNDO: Que mediante Resolución No. 35673 del 16 de junio de 2017, se modificó el artículo primero de la parte resolutive del acto administrativo mencionado en el numeral anterior, a efectos de precisar que la zona geográfica delimitada en la cual se transforma el producto, esto es, se produce bocadillo, se integra únicamente por los municipios de Vélez, Barbosa, Guavatá, Puente Nacional y Monquirá. Al respecto se aclaró que en el municipio de Jesús María se cultiva y produce guayaba roja y blanca, materia prima que se utiliza para la transformación del producto a proteger, pero que dicho municipio no hace parte de la zona delimitada.

TERCERO: Que mediante escrito de fecha 23 de junio de 2017, y estando dentro del término legal, **FEDEVELEÑOS** interpuso recurso de reposición contra la Resolución No. 35076 del 15 de junio de 2017, “...con el objeto de que se aclaren, modifiquen y adicionen algunos aspectos de la misma...” (Folio uno (1) del escrito contentivo del recurso de reposición).

En concreto, **FEDEVELEÑOS** solicitó:

“1.- En el pie de página No. 2, solicito se modifique el texto actual, por el siguiente:

“En la actualidad FEDEVELEÑOS se encuentra conformada por las siguientes asociaciones de productores de bocadillo: i) ASOVELEÑOS, que agrupa a 20 productores y ii) GUAJAVA que agrupa 27 productores de bocadillo veleño. (Anexo: Estatutos)”.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

Lo anterior teniendo en cuenta que el nombre “BOCATELLO” que aparece en dicho pie de página corresponde a la marca comercial del producto y no a la denominación o razón social de la Asociación que es ASOVELEÑOS.

2.- En el pie de página No. 4, solicito se modifique el texto actual, por el siguiente:

“En la actualidad FEDEVELEÑOS se encuentra conformada por las siguientes asociaciones de productores de guayaba típica: i) ASOPRODEL, que agrupa cincuenta y ocho (58) productores; ii) FRUTISANBOY que agrupa seis (6) productores; iii) GUAYAVEL que integra cuarenta y cinco (45) productores; iv) APROCOGUA, con treinta y tres (33) productores asociados; v) GUAYABAS DE JESÚS MARÍA, con catorce (14) productores asociados. (Anexo: Lista de productores).

Lo anterior teniendo en cuenta que por un error involuntario en la solicitud de declaración de protección no se mencionaron todas las asociaciones de productores de guayaba que formaban parte de FEDEVELEÑOS, no obstante que se acompañó un anexo que las relacionaba e indica el número de asociados de cada una.

3.- En la página 8, solicito modificar el siguiente párrafo, para su redacción quede en la siguiente forma:

“De acuerdo con lo anterior, esta Delegatura evidencia que FEDEVELEÑOS se encuentra conformada, exclusivamente, por personas jurídicas que hacen parte de la cadena productiva del BOCADILLO VELEÑO, entre las cuales se encuentran aquellas que agremian a productores de guayaba, productores de la hoja de bijao, productores de bocadillo. Lo anterior garantiza que la entidad solicitante se encuentra integrada por los productores, elaboradores y transformadores del producto que se pretende amparar con la Denominación de Origen, así como por los demás actores que intervienen en la cadena productiva.”

Lo anterior teniendo en cuenta que el párrafo inicial mencionaba a los productores de las cajas de madera los cuales no forman parte de FEDEVELEÑOS.

4.- En el pie de página número 22, corregir el siguiente párrafo para que contenga la siguiente redacción:

“En la actualidad la Provincia de Vélez comprende 19 municipios, a saber: Aguada, Albania, Barbosa, Bolívar, Cimitarra, El Peñón, Chipatá, Florián, Güepsa, La Belleza, La Paz, Landázuri, Puerto Parra, San Benito, Sucre, Guavatá, Barbosa, Puente Nacional y Jesús María y Vélez. La zona geográfica delimitada de producción del Bocado Veleño comprende los municipios de Guavatá, Barbosa, Puente Nacional, Vélez y Monquirá: por

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

otra parte a la producción de guayaba se suma a los anteriores el municipio de Jesús María.”

Lo anterior teniendo en cuenta que el mencionado párrafo no mencionaba al Municipio de Vélez.

5.- En la página 10 de la resolución se solicita modificar el siguiente párrafo, para que contenga la siguiente redacción:

“1.3. Descripción y delimitación de la zona geográfica de la cual proviene el producto bocadillo veleño:

Con el propósito de satisfacer lo dispuesto en el numeral 7.1.2.3 de la Resolución N°57530 de 2012, la zona geográfica de la cual proviene el producto BOCADILLO VELEÑO, se encuentra conformada por cuatro (4) municipios del Departamento de Santander y un (1) municipio del Departamento de Boyacá, a saber: Vélez, Barbosa, Guavatá, Puente Nacional y Moniquirá, respectivamente.”

Lo anterior teniendo en cuenta que conforme se estableció en la Resolución No. 35673 de 2017, que modificó de oficio la Resolución 35076 de 2017, la zona geográfica delimitada de producción del Bocadillo Veleño no incluye al municipio de Jesús María.

6.- En consecuencia, se solicita sustituir el mapa que aparece en la página 10 de la Resolución impugnada, por aquél que se encuentra en la Resolución No. 35673 de 2017, así como en la parte resolutive de la resolución con fundamento en las consideraciones contenidas en la misma.

7.- En la página 13 se solicita modificar el siguiente párrafo:

“En sus inicios el bocadillo era elaborado con azúcar proveniente de Soata o con pan de azúcar (bloque de azúcar crudo que se derretía para mezclar con la pulpa de la guayaba).”

Se elimina el paréntesis (hace más de 70 años), porque los documentos históricos de reputación darían cuenta de más de 100 años en la producción de bocadillo en la zona delimitada.

8.- En la página 13, se solicita modificar el siguiente párrafo para que su redacción sea la siguiente:

“En cuanto a la hoja de Bijao, debe indicarse que alrededor de 500 familias en Santander y Boyacá, (Moniquirá), se dedican al procesamiento y comercialización de las hojas de bijao utilizado para empacar el BOCADILLO VELEÑO.”

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

Lo anterior por cuanto se omitió mencionar en la redacción inicial que en Boyacá (Moniquirá), también se produce la hoja de bijao.

10.- En la página 14, se solicita modificar y adicionar el siguiente párrafo para que su redacción sea la siguiente:

“En adición a lo anterior, el BOCADILLO VELEÑO se elabora a partir de guayaba madura (variedades roja y blanca) que son cultivadas en las provincias de Vélez y Ricaurte, 34 de modo que no puede utilizarse en su elaboración guayabas pintonas que sean cocinadas para realzar su sabor en épocas sin cosecha, ni guayabas provenientes de las zonas distintas a las mencionadas”

El siguiente mapa delimita los municipios productores de la Guayaba que se utiliza como materia prima del Bocado Veleño: (Incluir mapa de la zona de producción del bocado). “

11.- A partir de la página 15 y hasta la página 20 de la resolución, desde el numeral 1.5.4. “Descripción del Método de Obtención del Producto” y de allí en adelante los numerales 1.5.4.1. “El cultivo, producción, recolección y procesamiento de la guayaba”; 1.5.4.2. “El empaque del BOCADILLO VELEÑO; 1.5.4.3.; “1.5.4.3. “La producción y elaboración del Bocado de Guayaba”, solicitamos que contengan la redacción propia del reglamento de uso, que explica en forma clara y sencilla, con lenguaje propio de los productores, las diferentes fases del proceso.

Adicionalmente, la solicitud encuentra fundamento en que el reglamento de uso contiene las normas concertadas y aceptadas por los productores asociados a FEDEVELEÑOS, que servirán de base para adoptar los controles correspondientes.

Por ello, rogamos al señor Superintendente Delegado sustituir esos numerales por el contenido de los artículos 4 , 5, 6 y 7 del dicho reglamento de uso, evitando en esa forma eventuales contradicciones (y la debida apropiación de la reglas por los productores) con aquellos anexos que sirvieron de base para la sustentación de la solicitud de protección.

Lo anterior significa que si bien las diferentes fases del proceso de producción de la materia prima, del bocado veleño y de la hoja de bijao, han sido recogidas por diferentes estudios de entidades de reconocido valor técnico como CORPOICA, resulta fundamental que la descripción del proceso corresponda en forma precisa a la manera que los productores describieron esos procesos en el reglamento de uso.

No obstante lo anterior, anexamos a la presente el texto de la resolución donde hemos ajustado la redacción inicial haciéndola compatible con el reglamento de uso.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

12.- *Antes del numeral 1.6. “Reputación del Bocado Veleño), deben explicarse las fases correspondientes a empaque y etiquetado e igualmente se omitió la etapa de “secado” entre las etapas de “corte” y “empaque”, lo que nuevamente se supera si todos los procesos se describen utilizando el reglamento de uso. (Artículos 4, 5, 6 y 7).*

13.- *Solicitamos incluir en el numeral “2.2. Acreditar los medios de información al público que permitan identificar los beneficiarios o autorizados para usar la Denominación de Origen.”, que dentro de los mismos se encuentra los siguientes:*

- *El Registro de Fábricas de BOCADILLO VELEÑO” que tienen la autorización de uso de la Denominación de Origen.*
- *El Registro de Fincas” asociadas al cultivo de guayaba regional.*
- *El Registro de productores de Hoja de Bijao y de productores de la caja de madera.*

14.- *Solicitamos modificar los numerales 1.4, de la página 10 “El producto designado con la Denominación de Origen” y el artículo primero de la parte resolutive en cuanto se refiere a dicho Producto Distinguido, para que su descripción sea la siguiente:*

“Producto alimenticio denominado “Bocado” consistente en una pasta resultante de un proceso agroindustrial tradicional al que se somete la materia prima típica (guayaba) mezclada con azúcar blanco, empacado o envuelto en hoja de bijao”.

Lo anterior teniendo en cuenta que la descripción actual no es precisa porque el producto es un alimento que resulta de un proceso agroindustrial y lo califica como “conserva” que es un producto diferente que también se hace con la materia prima (guayaba) y es muy diferente al bocado que es realmente una pasta. (Ver reglamento de uso). Igualmente, el empaque en hoja de bijao es característico del producto protegido.

15.- *Finalmente, solicitamos que con el fin de otorgar claridad a los productores y potenciales beneficiarios de la Denominación de Origen, integrar en un solo acto administrativo, la Resolución 35076 de 2017, la modificación de oficio contenida en la Resolución 35673 de 2017 y las modificaciones y correcciones solicitadas en el presente escrito”.*

CUARTO: De conformidad con lo expuesto, procede el Despacho a resolver el recurso de reposición interpuesto por **FEDEVELEÑOS**. Así mismo, es necesario señalar que teniendo en cuenta que la Resolución de declaración es el documento que contiene todas las características del producto y las demás condiciones y requisitos que se deben observar para el correcto cumplimiento que una declaración de protección de Denominación de Origen conlleva, se procederá a integrar el acto administrativo de declaración de protección y de delegación de la facultad de autorizar su uso, con el

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

propósito de contar con una Resolución que contenga una versión unificada de la declaración de protección respectiva y que resulte suficientemente precisa y clara para los beneficiarios, usuarios y público en general, incluyendo las modificaciones o adiciones solicitadas en el recurso de reposición que resulten procedentes. En cualquier caso, el Despacho debe indicar que no serán tenidas en cuenta las solicitudes de cambios de redacción efectuadas en el recurso que no afecten los requisitos sustanciales del producto a proteger por la Denominación de Origen.

1. Sobre la declaración de protección de la Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO**

Acorde con lo dispuesto en la Decisión Andina 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en la Resolución No. 57530 de 2012, a continuación se estudiará el cumplimiento de los requisitos exigidos para acceder a la declaración de protección de una Denominación de Origen respecto de la solicitud elevada ante esta Delegatura por **FEDEVELEÑOS**. Así, en primer lugar se analizará si existe un legítimo interés del solicitante; posteriormente se verificará si la Denominación de Origen que se pretende proteger se encuentra correctamente designada. A continuación, se establecerá si existe una descripción y delimitación adecuada de la zona geográfica vinculada con la Denominación de Origen que se pretende declarar, así como la indicación expresa de los productos que se pretenden designar con aquella.

Finalmente, se estudiarán las calidades, reputación y características del producto vinculado con la Denominación de Origen objeto del presente acto administrativo.

1.1. Legítimo interés

De acuerdo con lo dispuesto en el numeral 7.1.2.1 de la Resolución N° 57530 de 2012, procede el Despacho a establecer si a **FEDEVELEÑOS** le asiste interés legítimo para solicitar la declaración de protección de **BOCADILLO VELEÑO** como Denominación de Origen, en los términos exigidos por el artículo 203 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina. Para tal efecto, en primer lugar, se establecerá si **FEDEVELEÑOS** agrupa a productores o intervinientes en la cadena del producto que se pretende amparar con la Denominación de Origen, determinando el grado de representatividad sobre aquellos, así como el número de potenciales beneficiarios de la Denominación de Origen solicitada.

En segundo lugar, se estudiará si existe vinculación entre el objeto social de **FEDEVELEÑOS** y la administración y gestión de la Denominación de Origen solicitada. En tercer lugar, se establecerá si el solicitante describió las garantías que ofrece para asegurar objetividad e imparcialidad en el otorgamiento de las autorizaciones de uso de la Denominación de Origen, en caso de declararse su protección y, finalmente, se analizará si **FEDEVELEÑOS** acreditó contar con Estatutos

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

sociales que contengan el mínimo de requisitos para cumplir con el requisito acá en estudio.

1.1.1. Representatividad de FEDEVELEÑOS y número de potenciales beneficiarios de la Denominación de Origen cuya protección se solicita

Esta Superintendencia pudo constatar que **FEDEVELEÑOS** es una federación de carácter gremial que agrupa a diferentes productores de **BOCADILLO VELEÑO**¹, producto sobre el cual se solicita la declaración de protección de la Denominación de Origen. En efecto, se encuentra acreditado en el expediente que del total de ochenta (80) fábricas dedicadas a la producción del **BOCADILLO VELEÑO**, cuarenta y siete (47) están agremiadas en **FEDEVELEÑOS**.

En la actualidad **FEDEVELEÑOS** se encuentra conformada por las siguientes asociaciones de productores de bocadillo: i) **ASOVELEÑOS**², que agrupa a 20 productores y ii) **GUAJAVA** que agrupa a 27 productores de bocadillo.

De esta manera, el solicitante representa el 58,75% de productores del **BOCADILLO VELEÑO**.

Es importante resaltar que de las ochenta (80) fábricas que existen en la zona delimitada, sesenta y cuatro (64) están ubicadas en los cuatro municipios santandereanos y las restantes dieciséis (16) están ubicadas en el municipio boyacense³.

Cabe destacar, a su vez, que **FEDEVELEÑOS** agrupa diversas asociaciones de productores de guayaba típica regional y de cultivadores y procesadores de la hoja de bijao⁴.

En la actualidad **FEDEVELEÑOS** se encuentra conformada por las siguientes asociaciones de productores de guayaba típica: i) **ASOPRODEL**, que agrupa a 58 productores; ii) **FRUTISANBOY** que agrupa 6 productores; iii) **GUAYAVEL** que

¹ Artículos 1, 2 y 3 de los Estatutos Sociales de **FEDEVELEÑOS**.

² En este punto se aclara que a folio 9 de la solicitud de declaración de protección, el solicitante había presentado como asociación a BOCATELLO. No obstante, según el recurso de reposición, éste nombre corresponde a la marca del bocadillo que utiliza **ASOVELEÑOS**.

³ Folio 3 del Memorial radicado el 10 de marzo de 2017.

⁴ Debe precisarse que a partir de la información inicialmente suministrada por el solicitante, en la Resolución No. 35076 del 15 de junio de 2017 no se mencionaron como integrantes de la Federación a las dos últimas asociaciones referidas (folio 9 de la solicitud de declaración de protección). No obstante, teniendo en cuenta lo indicado en el recurso de reposición, donde se reconoce un error en la solicitud, y de acuerdo a la documentación anexa al mismo (folio 2 del recurso de reposición y su anexo), se precisa que también son integrantes de **FEDEVELEÑOS**, **APROCOGUA** y **GUAYABAS DE JESÚS MARÍA**.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

integra a 45 productores; iv) **APROCOGUA** que agrupa a treinta y tres (33) productores asociados y v) **GUAYABAS DE JESÚS MARÍA** con catorce (14) productores asociados.

De conformidad con lo expuesto, para esta Delegatura se encuentra plenamente demostrado que **FEDEVELEÑOS**, no solo representa a los productores del Bocadoillo que se pretende amparar con la Denominación de Origen, sino a diferentes agentes que participan en la cadena productiva. Así mismo, el solicitante identificó adecuadamente a los potenciales beneficiarios de la Denominación de Origen.

En consideración de lo expuesto, el requisito previsto en el literal b) del numeral 7.1.2.1.1 de la Resolución N° 57530 de 2012 se encuentra satisfecho por parte de **FEDEVELEÑOS**.

1.1.2. Vinculación del objeto social o fines de la actividad que desarrolla el solicitante con la administración y gestión de la Denominación de Origen

El objeto social principal de **FEDEVELEÑOS**, tal como se desprende del artículo tercero de sus Estatutos Sociales, es trabajar articuladamente con todos los eslabones de la cadena productiva del **BOCADILLO VELEÑO** y en particular agremiarlos, representarlos y proteger sus intereses en todos los aspectos relacionados con la producción y comercialización del **BOCADILLO VELEÑO**.

Así mismo, el objeto social de **FEDEVELEÑOS** contempla la cooperación con entidades públicas o privadas en la ejecución de planes que contribuyan al progreso de la cadena productiva del **BOCADILLO VELEÑO** y en general, orientar la cadena productiva del **BOCADILLO VELEÑO** fomentando su importancia económica y social y procurando el bienestar de todos sus integrantes.

Por otra parte, el objeto social de **FEDEVELEÑOS** incluye expresamente la gestión, desarrollo, promoción y consolidación de todas las actividades que implican el proceso de declaración de protección y administración de la Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO**⁵.

Adicionalmente, en el marco de ejecución del referido objeto social, es preciso destacar que **FEDEVELEÑOS** creó el Comité Técnico para la Administración de la Denominación de Origen, cuya función esencial es aplicar los preceptos del Reglamento de Uso, velar por su cumplimiento y ejercer la defensa de la Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO**⁶.

⁵ Artículo 3, literal (I) de los Estatutos de **FEDEVELEÑOS**.

⁶ Reglamento de Uso, artículo 19 (folio 120 de la solicitud de declaración)

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

En suma, el objeto social de **FEDEVELEÑOS** se encuentra exclusivamente vinculado con el desarrollo de la cadena productiva del **BOCADILLO VELEÑO**, así como con el fomento, promoción y gestión de la potencial Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO**, en caso de ser declarada su protección.

De conformidad con lo expuesto, se concluye que el objeto y actividades que desarrolla **FEDEVELEÑOS** se encuentran directamente vinculados con la administración y gestión de la Denominación de Origen cuya declaración se solicita, tal como lo exige el literal c) del artículo 7.1.2.1.1 de la Resolución N° 57530 de 2012.

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

Con el fin de garantizar la objetividad e imparcialidad en el otorgamiento de las autorizaciones de uso de la Denominación de Origen cuya declaración se pretende, este Despacho advierte que **FEDEVELEÑOS**, de un lado, incorporó en el Reglamento de Uso⁷ un procedimiento reglado que contempla dos etapas principales para tramitar las solicitudes de autorización de uso y, de otro lado, diseñó el “Plan de Control de BOCADILLO VELEÑO”, referente al procedimiento de inspección a los potenciales beneficiarios de la Denominación de Origen.

Así, en un primer momento las solicitudes de autorización de uso deberán dirigirse a **FEDEVELEÑOS** a través del Comité Técnico para la Administración de la Denominación de Origen⁸, órgano que debe dar trámite a la solicitud, verificar el cumplimiento de las condiciones del producto y emitir un concepto técnico donde se incluyan los resultados de su gestión⁹. En un segundo momento, la Junta Directiva de **FEDEVELEÑOS** debe emitir el pronunciamiento de fondo sobre la solicitud, para lo cual debe tener en cuenta el concepto técnico antes referido¹⁰.

A su vez, el “Plan de Control del BOCADILLO VELEÑO” regula el procedimiento de inspección al productor para otorgar la autorización, incluyendo una etapa inicial de publicidad que tiene por finalidad que **FEDEVELEÑOS** informe a todos los interesados el contenido del Reglamento de Uso y su respectivo “Plan de Control”. Lo anterior, con el objeto de que se realice una primera verificación interna por parte del mismo productor, quien podrá establecer si cumple con los requisitos exigidos para obtener la autorización de uso. Así, una vez realizada la mencionada auto-verificación el productor que considere que cumple los requisitos para obtener la autorización, podrá

⁷ Folios 113 y siguientes de la solicitud de declaración de protección.

⁸ Artículo 8, numeral 2 del Reglamento de Uso de “BOCADILLO VELEÑO”:

⁹ Artículo 20, párrafo único de los Estatutos de **FEDEVELEÑOS**.

¹⁰ Artículo 20, literal (I) de los Estatutos de **FEDEVELEÑOS**.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

elevar la solicitud formal ante **FEDEVELEÑOS**, de acuerdo con el procedimiento descrito anteriormente.

Corresponde indicar que en el proceso de verificación el Comité Técnico para la Administración de la Denominación de Origen de **FEDEVELEÑOS** aplicará métodos de verificación visual, documental, análisis de laboratorios y análisis organolépticos, según se requiera¹¹.

En adición a lo anterior, se advierte que el procedimiento para otorgar las autorizaciones de uso, en lo no regulado expresamente, se adelantará de conformidad con lo dispuesto en la Resolución N° 57530 de 2012¹². En este sentido, **FEDEVELEÑOS** deberá evaluar la solicitud dentro del término de quince (15) días hábiles siguientes a su presentación, concediendo al solicitante un plazo suficiente para subsanar la solicitud en caso de que no cumpla los requisitos. Así mismo, la decisión de negación de la solicitud deberá encontrarse debidamente motivada y será susceptible de impugnación mediante la interposición del recurso de reposición ante la misma entidad y en subsidio de apelación ante el Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial¹³.

Sin perjuicio de retomar este tema más adelante, al momento de analizar la solicitud de delegación de la facultad de autorizar el uso de la Denominación, este Despacho encuentra configurados los mecanismos suficientes para garantizar la objetividad en el otorgamiento de autorizaciones de uso por parte de **FEDEVELEÑOS**, toda vez que existen requisitos y procedimientos claros y predeterminados que les permiten a los solicitantes conocer los requerimientos que deben cumplir, el procedimiento que se agotará, incluyendo la posibilidad de impugnar las decisiones de negación de la autorización.

1.1.4. Estatutos de constitución del solicitante

De acuerdo con lo dispuesto en el literal a) del numeral 7.1.2.1.1, el Despacho pudo constatar que a folios 28 a 42 de la solicitud de declaración de protección, **FEDEVELEÑOS** aportó sus Estatutos Sociales, los cuales cumplen con los requisitos formales exigidos, así:

- Naturaleza y objeto

De acuerdo con sus Estatutos, **FEDEVELEÑOS** es una federación de carácter gremial, sin ánimo de lucro, de nacionalidad colombiana, integrada por personas

¹¹ Plan de Control de BOCADILLO VELEÑO (Folio 123 de la solicitud de declaración de protección).

¹² El solicitante mediante memorial radicado el 10 de marzo de 2017, manifestó expresamente que **FEDEVELEÑOS** seguirá el procedimiento previsto en la Resolución N° 57530 de 2012.

¹³ Resolución N° 57530 de 28 de septiembre de 2012, numeral 7.6.2.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

jurídicas sin ánimo de lucro en su condición de fundadores y por aquellas que con posterioridad se adhieran a la persona jurídica¹⁴. El objeto social del solicitante consiste en trabajar con todos los eslabones de la cadena productiva del **BOCADILLO VELEÑO**, para lo cual gestionará, desarrollará, promoverá y consolidará las diferentes actividades relacionadas con el proceso de reconocimiento y la administración de la Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO**¹⁵.

En cualquier caso, como se anotó previamente en el presente acto administrativo, los Estatutos Sociales de **FEDEVELEÑOS** dan cuenta que su objeto social está ligado exclusivamente a la promoción, fomento y desarrollo de la cadena productiva del **BOCADILLO VELEÑO**, así como a las actividades necesarias para solicitar y gestionar la protección de la Denominación de Origen con la cual se pretende designar.

- Calidades requeridas para ser asociado

En cuanto a este requisito, el artículo 7 de los Estatutos consagra las condiciones requeridas para ser miembros de **FEDEVELEÑOS**, así:

“a. Ser persona jurídica sin ánimo de lucro legamente organizada, dedicada a las actividades relacionadas con la cadena productiva del BOCADILLO VELEÑO como los productores de guayaba, industriales del bocadillo, productores de caja de madera y productores de hoja de bijao.

b. Ejercer actividades relacionadas con la producción agrícola, fabricación y comercialización del BOCADILLO VELEÑO en la provincia de Vélez y Ricaurte.

c. Acreditar el Registro Mercantil y el RUT como persona jurídica domiciliada en la zona geográfica delimitada.

d. Pagar una cuota de admisión equivalente al cincuenta (50%) de un salario mínimo legal vigente para los socios fundadores. Esta cuota se entenderá como cuota de afiliación y será aportada únicamente al momento del ingreso y no será reembolsable.

e. Pagar una cuota de admisión equivalente al 100% de un salario mínimo legal vigente para los socios adherentes. Esta cuota se entenderá como cuota de afiliación, será aportada únicamente al momento del ingreso y no será reembolsable.

f. Solicitar por escrito su ingreso y ser admitido por la Junta Directiva.

g. Anexar la parte pertinente del documento otorgado por el Órgano de Administración que aprobó la afiliación a la FEDERACIÓN y el Certificado de Existencia y Representación Legal”.

¹⁴Artículo 1 de los Estatutos de **FEDEVELEÑOS**.

¹⁵ Artículo 3, literal (l) de los Estatutos de **FEDEVELEÑOS**.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

De acuerdo con lo anterior, esta Delegatura advierte que **FEDEVELEÑOS** se encuentra conformada, exclusivamente, por personas jurídicas que hacen parte de la cadena productiva del **BOCADILLO VELEÑO**, entre las cuales se encuentran aquellas que agremian a productores de bocadillo, productores guayaba y productores de la hoja de bijao. Ahora bien, aunque en la actualidad a dicha Federación no pertenecen los productores de las cajas de madera, según sus estatutos, sí tienen la potencialidad para ser parte de ella. Lo anterior garantiza que la entidad solicitante se encontrará integrada por los productores, elaboradores y transformadores del producto que se pretende amparar con la Denominación de Origen, así como por los demás actores que intervienen en la cadena productiva.

- Órganos de dirección

De los Estatutos de **FEDEVELEÑOS** y lo consignado en el Informe Motivado de la Dirección de Signos Distintivos, es posible concluir que dicha entidad cuenta con órganos de dirección y control que en su conjunto constituyen una estructura administrativa que le permiten desarrollar su objeto social de forma adecuada, incluyendo la futura administración de la Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO**.

En efecto, según las disposiciones estatutarias **FEDEVELEÑOS** tiene los siguientes órganos de dirección: (i) Asamblea General¹⁶, (ii) Junta Directiva¹⁷ y (iii) Dirección Ejecutiva.¹⁸ La representación legal de la sociedad se encuentra en cabeza del Director Ejecutivo.¹⁹ Respecto de todos estos órganos los Estatutos Sociales contemplan las funciones específicas que desempeñan al interior de la sociedad y en el caso de la Asamblea General, las normas de convocatoria y quorum²⁰.

Aunado a lo anterior, **FEDEVELEÑOS** acreditó durante la actuación que sus miembros cuentan con participación democrática en las decisiones de la Federación y en consecuencia se encuentran plenamente representados.²¹

De lo anterior, el Despacho advierte que **FEDEVELEÑOS** cuenta con una estructura organizacional que le permite desarrollar su objeto social adecuadamente, el cual se insiste, contempla la futura administración de la Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO** y el desarrollo de la cadena productiva involucrada en la elaboración del producto amparado por aquella.

¹⁶ Artículos 15 y 18 de los Estatutos de **FEDEVELEÑOS**.

¹⁷ Artículos 19 y 20 de los Estatutos de **FEDEVELEÑOS**.

¹⁸ Artículo 28 de los Estatutos de **FEDEVELEÑOS**.

¹⁹ Artículo 28 de los Estatutos de **FEDEVELEÑOS**.

²⁰ Artículos 15 y 17 de los Estatutos de **FEDEVELEÑOS**.

²¹ Artículos 16 y 17 de los Estatutos de **FEDEVELEÑOS**.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

En conclusión, a partir del análisis de los documentos aportados por **FEDEVELEÑOS** es posible concluir que dicha Entidad cumple con los requisitos legales contemplados en el literal a) del numeral 7.1.2.1.1 de la Resolución N° 57530 de 2012, toda vez que cuenta con Estatutos sociales en los que se contempla el objeto social de la persona jurídica, las calidades requeridas para ser asociado, los órganos de dirección y representación legal y sus facultades.

Conforme con lo expuesto se advierte que a **FEDEVELEÑOS** le asiste interés legítimo para solicitar la declaración de protección de la Denominación de Origen, como quiera que se encuentra conformada por personas jurídicas que agremian a los diferentes actores que participan en la cadena productiva del **BOCADILLO VELEÑO**, cuenta con un marco normativo interno y una organización institucional formalmente constituida que le permite representar adecuadamente los intereses de sus asociados y tiene por objeto social desarrollar actividades directamente relacionadas con la elaboración, producción y transformación del producto que se pretende distinguir con la Denominación de Origen.

1.2. Indicación de la Denominación de Origen objeto de la solicitud de declaración de protección

La Denominación para la cual se solicita la declaración de protección es “**BOCADILLO VELEÑO**”, la cual corresponde a la expresión con la que designa el producto (bocadillo) combinada con el gentilicio de la Provincia de Vélez en el Departamento de Santander.

El término “veleño” es utilizado en referencia a la antigua Provincia de Vélez, la cual comprendía, en un principio, la actual provincia de Ricaurte, las laderas de Tunja y ciudades como Villa de Leiva. En esta región confluían productos de diferentes municipios vecinos, siendo Vélez, en su momento, el centro de acopio de aquellos y por esto se adoptó la expresión de “**BOCADILLO VELEÑO**” por ser propio de la región. Adicionalmente, “veleño” era la expresión utilizada para identificar el bocadillo que se producía en Vélez y se envolvía en hoja de bijao.²²

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

Con el propósito de satisfacer lo dispuesto en el numeral 7.1.2.3 de la Resolución N° 57530 de 2012, el solicitante describió que la zona geográfica de la cual proviene el producto **BOCADILLO VELEÑO**, se encuentra conformada por cuatro (4) municipios del Departamento de Santander y un (1) municipio del Departamento de Boyacá, a saber: Vélez, Barbosa, Guavatá, Puente Nacional y Monquirá, respectivamente (Ver:

²² Primera Parte del estudio de “Construcción del Sistema Agroalimentario Localizado: Aspectos Históricos de la Región”, obrante a folios 69 y siguientes de la solicitud de declaración de protección.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

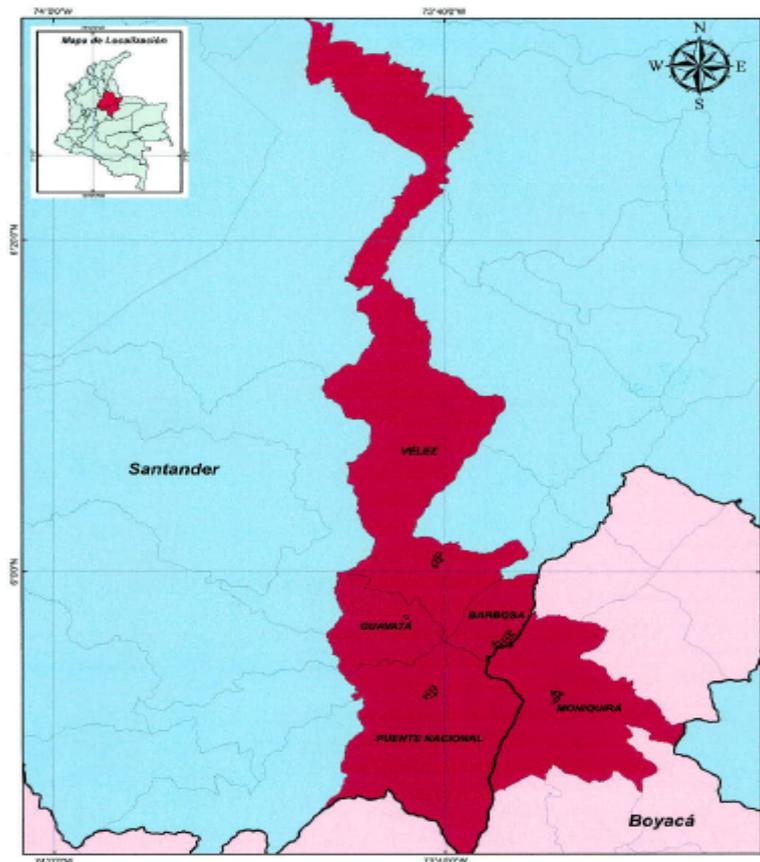
Resolución No. 35673 del 16 de junio de 2017).

Estos municipios se encuentran ubicados en la cordillera oriental andina colombiana, con aturas comprendidas entre 1200 y 2200 metros sobre el nivel del mar, con un paisaje de montaña mediana pendiente y gran diversidad vegetal.

La zona geográfica delimitada se encuentra en la región sur de la Provincia de Vélez, entre las coordenadas 73° 37' 30" y 73° 54' 30" de longitud oeste y 6° 7' de latitud norte, donde predomina el clima húmedo, con temperatura promedio de 22°C y precipitación que oscila entre 1800 y 2400 mm por año.

El clima de la zona es templado, muy húmedo, con más de 2.000 mm de precipitación, con un periodo seco entre diciembre y marzo y un "veranillo" entre julio y agosto.

La humedad relativa promedio es del 78%, factores que crean diferentes microclimas de montaña.



Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

1.4. El producto designado por la Denominación de Origen

El producto que se pretende proteger con la Denominación de Origen corresponde a un producto agroindustrial denominado “bocadillo”, consistente en una pasta resultante de la mezcla de la pulpa de guayaba madura y azúcar blanca, empacado o envuelto en hoja de bijao.

1.5. Reseña de las calidades, reputación y características esenciales del producto

1.5.1. Calidades y características del producto:

El producto a distinguir con la Denominación de Origen es un alimento agroindustrial que posee un sabor y calidad especial derivadas de la materia prima típica utilizada para su elaboración (guayaba). Las características y reputación del **BOCADILLO VELEÑO** se deben esencialmente a la zona geográfica donde se produce, resultando de especial relevancia aspectos tales como el saber hacer tradicional, la calidad de la materia prima, el conocimiento empírico y la permanencia de los procesos de elaboración transmitidos de generación en generación²³.

Las características del producto son las siguientes:

- Características sensoriales: Color uniforme, olor y sabor propio de la guayaba procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme.
- Apariencia: Tiene dos (2) capas de guayaba blanca y en el centro una capa de guayaba roja. Las dimensiones de las capas varían dependiendo de las dos presentaciones existentes, (i) bocadillo extrafino y (ii) bocadillo tradicional. Cada una de estas presentaciones goza de las siguientes características específicas:

Tamaño	Capa blanca superior	Capa roja	Capa blanca inferior	Altura	Ancho	Largo
Extrafino	Mini 1,5 cm	Mini 1,5 cm	Mini 1,5 cm	4,5 - 5 cm	1,5 - 2,2 cm	4 - 4,8 cm
Tradicional	Mini 0,3 cm	Mini 4 cm	Mini 0,2 cm	4,5 - 5 cm	1,5 - 2,2 cm	4 - 4,8 cm

Fuente: Reglamento de Uso - Folio 114 de la solicitud de declaración de protección

²³ Folio 13 del escrito de solicitud de declaración de protección.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

Extrafino



Tradicional



Con independencia de la presentación final del producto en el mercado, se presentan, además, las siguientes características uniformes²⁴:

- Ingredientes: guayaba roja, guayaba blanca y azúcar blanca.
- Características fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles por la lectura refractométrica a 20 °C	75	-
pH a 20 °C	3.4	-

- Características microbiológicas:

Parámetro ²⁵	N	m	M	c
Recuento de Mohos y Levaduras/g	3	1000	2000	1

²⁴ Folios 113 y 114 del escrito de solicitud de declaración de protección.

²⁵ N: número de unidades a examinar

m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

M: índice máximo permisible para identificar nivel de aceptable calidad

C: Número máximo de muestras permisibles con resultado entre m y M.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

- Características organolépticas:

Características	Sabor	Aroma	Textura
Predominantes	Ácido, guayaba cocida, la parte correspondiente a guayaba blanca es más ácida, bijao.	Hoja seca, hoja de bijao seco, guayaba.	Seco por fuera, arenoso, duro por fuera, blando por dentro, firme, no pegajoso.
Otras características	Dulce suave, agridulce.	Heno, fruta, madura	No aplica

Los elementos a destacar del **BOCADILLO VELEÑO** son:

- Visualmente: Apariencia externa seca, rugosa y opaca, por dentro es brillante y húmedo.
- Aroma: Aroma a guayaba madura y a bijao.
- Sensación en boca: En la parte exterior es duro y seco, y en su interior suave, arenoso y ligeramente húmedo.
- Gusto: Equilibrio entre el ácido de la fruta y el dulce del azúcar, predomina el sabor ácido suave, perceptible por el matiz de bijao.
- Color: El bocadillo debe estar dentro de los rangos de color pantone 1675-1807 y pantone 7507-7510.

1.5.2. Factor humano:

A partir del material probatorio obrante en el expediente, resulta oportuno indicar que la elaboración del bocadillo en la Provincia de Vélez obedece a una tradición transmitida de generación en generación. Sus orígenes se remontan al siglo XIX (1870 a 1900), época en la que se inició la industria de elaboración casera, la cual se relacionó con la fabricación de postres y jaleas que contenían esta fruta y que eran utilizadas para el consumo familiar. Las primeras referencias sobre la elaboración del bocadillo se encuentran en el municipio de Vélez y, con posterioridad, en el municipio de Moniquirá, en los cuales se ubicaban fábricas artesanales de tipo familiar.

En aquella época el producto se elaboraba en pailas de cobre que eran calentadas en hornos de leña. En sus inicios el bocadillo era elaborado con azúcar proveniente de Soata o con pan de azúcar (bloque de azúcar crudo que se derretía para mezclar con la pulpa de la guayaba). La pulpa de la guayaba pasaba por un proceso de cernido con lienzos de java y si el producto estaba muy fino, debían sacarse las hebras para que quedara de huecos más gruesos y pasara más fácilmente la pulpa. Se elaboraba una estructura con cuatro estacas a la que le amarraban el lienzo y se trabajaba la fruta muy madura con la parte lateral interna de las manos para sacar la pulpa y separarla de las semillas. Solo se usaba la guayaba de Guavatá o de Puente Nacional

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

por que se consideraba que era la mejor al cultivarse en el clima perfecto para que la guayaba madurara y desarrollara todo el azúcar y el sabor adecuadamente²⁶.

Por otro lado se encuentra que, la elaboración del bocadillo de guayaba fue iniciada por las “Señoritas Azucarates” originarias de Vélez, continuando con la familia Roa y la familia Becerra, quienes introdujeron el uso del huevo para que el bocadillo luciera más brillante²⁷.

Se destaca que en la época de la construcción del tramo del ferrocarril de oriente (inicios del Siglo XX), que comunicaba a Chiquinquirá y Barbosa, los trabajadores consumían el bocadillo como alimento para “reponer fuerzas”, el cual era conocido como “suela” y era elaborado en forma casera. Como se mencionó previamente, el término “veleño” hace referencia a la antigua Provincia de Vélez, que antiguamente comprendía la provincia de Ricaurte, las laderas de Tunja y ciudades como Villa de Leiva. Así entonces, la expresión “veleño” se utilizaba para designar el bocadillo producido en Vélez, que era envuelto en hoja de bijao. Debido a que el mercado de Vélez era el más importante de la región por la gran afluencia de personas que lo frecuentaban, se facilitó la ampliación del conocimiento del producto referido²⁸.

Adicionalmente, cabe resaltar que cerca del 80% de los fabricantes de bocadillo aprendió el oficio por tradición familiar, el 13% aprendió como trabajador en otras empresas y el 1% de los fabricantes contrató a alguien para que le enseñara. La edad promedio de los empresarios del bocadillo es de 42 años. En este eslabón industrial de la guayaba, la estructura de trabajo familiar aún se mantiene²⁹.

En cuanto a la hoja de Bijao, debe indicarse que alrededor de 500 familias en Santander se dedican al procesamiento y comercialización de las hojas de bijao utilizado para empacar el **BOCADILLO VELEÑO**. Este oficio ha permanecido a lo largo de las diferentes generaciones teniendo en cuenta que por tradición los hijos de los productores empiezan a participar en las labores relacionadas con la hoja de bijao, desde los 8 años de edad. El 80% mantiene el oficio por tradición aprendido de sus padres, otros familiares y vecinos³⁰. Adicionalmente, es preciso indicar que el

²⁶ Folio 70 de la solicitud de declaración de protección (“Primera Parte: Construcción del Sistema Agroalimentario Localizado – Aspectos Históricos de la Región”).

²⁷ Folio 69 de la solicitud de declaración de protección (“Primera Parte: Construcción del Sistema Agroalimentario Localizado – Aspectos Históricos de la Región”).

²⁸ Folio 69 y 70 de la solicitud de declaración de protección (“Primera Parte: Construcción del Sistema Agroalimentario Localizado – Aspectos Históricos de la Región”).

²⁹ Folio 26 de la solicitud de declaración de protección (“Estudio del Sistema Agroalimentario Localizado, SIAL, de las concentraciones de fábricas de bocadillo de guayaba en las provincias de Vélez y Ricaurte”, ICA).

³⁰ Folio 329 de la solicitud de declaración de protección (“Bijao: Un empaque para Certificación de Origen del Bocadillo Veleño”, Corporación Colombiana de la Investigación Agropecuaria - CORPOICA).

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

solicitante señaló que la hoja de Bijao tradicionalmente también es procesada y comercializada en Moniquirá (Boyacá).

1.5.3. Factores naturales:

En relación con el factor natural encuentra este Despacho que el producto que se pretende designar con la Denominación de Origen presenta características especiales derivadas, esencialmente, de la materia prima que se utiliza en su elaboración, del método de producción y del uso de la hoja de bijao para su posterior empaque.

Al respecto, corresponde indicar que la zona geográfica delimitada cuenta con condiciones ventajosas respecto a otros lugares en los que se produce la materia prima (guayaba). Así, la guayaba de esta zona presenta características especiales para la elaboración del bocadillo en términos de un mayor rendimiento en proceso y de un aroma especial diferente al de la fruta cultivada en otras regiones³¹.

En efecto, las condiciones ambientales de la zona geográfica delimitada son ideales para la obtención de guayaba madurada naturalmente y de buena calidad durante todo el año, lo cual garantiza que la materia prima se encuentre disponible constantemente para la elaboración del Bocadillo con las características de apariencia, textura, sabor y aroma reconocidos por los consumidores.

El **BOCADILLO VELEÑO** se elabora a partir de 2 (dos) variedades regionales de guayaba madura (roja y blanca) que tradicionalmente son cultivadas en las provincias de Vélez y Ricaurte³², de modo que no puede utilizarse en su elaboración guayabas pintonas que sean cocinadas para realzar su sabor en épocas sin cosecha. Cabe precisar que los municipios productores de la guayaba que normalmente sirve de insumo para el procesamiento y a los cuales les controlan las características antes anotadas son Vélez, Guavatá, Barbosa, Puente Nacional, Jesús María y Moniquirá. Es de resaltar que los métodos de producción sirven de control de calidad del producto que se utiliza como insumo.

De no contar con guayaba roja y blanca madurada naturalmente y de buena calidad y rendimiento, sería imposible garantizar que el producto tuviera colores rojo en la mitad y claro en los costados, aroma a guayaba fresca, sabor agridulce acentuado por la acidez de la guayaba roja y blanca (esta última en mayor medida) y su textura externa seca, rugosa, arenosa y opaca y por dentro brillante y húmeda, entre otras características.

³¹ Folio 317 de la solicitud de declaración de protección.

³² Artículo 2 del Reglamento de Uso del BOCADILLO VELEÑO, Folio 113 de la solicitud de declaración de protección.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

Profundizando sobre lo anterior, cabe señalar que la zona delimitada presenta altitudes entre 1200 y 2200 metros sobre el nivel del mar, lo cual es ideal para la producción constante de la guayaba, así mismo, el nivel de precipitaciones que oscila entre los 1000 y los 3800 mm de lluvia anual garantiza el desarrollo de los cultivos adecuadamente. A su vez, la zona delimitada cuenta con las temperaturas recomendadas para la buena producción de la guayaba, que oscilan entre los 15.5° C hasta los 34° C inclusive, pues a temperaturas menores de 3,2°C la planta sucumbe³³.

Estas condiciones, además, facilitan la cosecha del producto en mejores tiempos. En zonas de diferente altitud no se produce la fruta durante todo el año y los tiempos de cosecha varían, lo cual afecta la disponibilidad de fruta madurada naturalmente y con ello el sabor y aroma del producto final. Adicionalmente, la guayaba que se utiliza para la elaboración del **BOCADILLO VELEÑO** proviene de cultivos ubicados en suelos fértiles, profundos, ricos en materia orgánica y bien drenados, lo cual garantiza que el fruto sea de buena calidad.

Es importante resaltar que la utilización de guayabas maduras rojas y blancas en la elaboración del **BOCADILLO VELEÑO** es determinante toda vez que, por un lado, definen la apariencia característica del producto (rojo en el medio y blanco en los lados) y, por el otro lado, influyen en su sabor agrídulce dado que las guayabas rojas y blancas son ácidas y hacen contraste con el dulce del azúcar³⁴.

El sistema de propagación del material vegetal utilizado, que se reitera debe provenir de la zona geográfica delimitada, puede ser por semillas esqueje o por injerto, la cosecha se realiza de manera manual y el almacenamiento en la fábrica se debe realizar en un tiempo máximo de 48 horas³⁵.

Por su parte, el uso de la hoja de bijao, cultivada y procesada en la zona geográfica delimitada y que se emplea como empaque del **BOCADILLO VELEÑO**, incide en las características esenciales del producto, en la medida en que el consumidor reconoce al bocadillo por estar envuelto individualmente en hojas de bijao secas de tonos entre verde claro y pajizo. De igual forma, al estar en contacto directo con el bocadillo, el bijao le aporta sus propios matices de sabor y de aroma, precisamente, a “hoja de bijao”³⁶.

³³ Folio 317 de la solicitud de declaración de protección.

³⁴ Folios 60 a 63 de la solicitud de declaración de protección, correspondientes al Estudio Organoléptico aportado por el solicitante.

³⁵ Folio 115 de la solicitud de declaración de protección (“Reglamento de Uso del Bocadillo Veleño”).

³⁶ Folios 65 y 138 de la solicitud de declaración de protección (“Estudio organoléptico del Bocadillo Veleño” e “Investigación en Supermercados Bocadillo Veleño Tradicional empacado en hoja de bijao”).

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

Las hojas de bijao que se emplean para empacar el **BOCADILLO VELEÑO** pueden provenir de plantaciones silvestres o de zonas de cultivo determinadas, se cultiva de manera manual y se multiplica por medio de rizomas y colinos³⁷.

De todo lo anterior, se colige que el medio geográfico en el que produce y elabora el **BOCADILLO VELEÑO** presenta factores humanos y naturales que inciden en su calidad, reputación y características.

1.5.4. Descripción del método de obtención del producto

Si bien en la Resolución No. 35076 de 2017, se efectuó una descripción del método de obtención del producto con base en la información suministrada por el solicitante en su petitorio (folios 15 a 24), el Despacho considera que a fin de evitar inconsistencias sobre el método de obtención, debido a que lo indicado en el petitorio difiere en aspectos menores del Reglamento de Uso, se utilizará este último documento para consignar el método de obtención del **BOCADILLO VELEÑO**. A continuación se transcribirán los artículos 4, 5, 6 y 7 del Reglamento de Uso aportado por **FEDEVELEÑOS** donde se describe el método de obtención del producto **BOCADILLO VELEÑO**.

“Artículo 4. Cultivo y producción de la materia prima, la Guayaba

- a. Para la producción de Bocado Veleño, se utilizan solamente dos (2) variedades regionales de guayaba: roja y blanca (lat. Psidium Guajava), en diferentes ecotipos. Se conoce como variedad regional a toda la guayaba silvestre o cultivada de las Provincias de Vélez y Ricaurte que se utiliza para la fabricación de Bocado Veleño.*
- b. La producción de fruta de guayaba para Bocado Veleño proviene de cultivos silvestres, o tecnificados, bajo parámetros mínimos de calidad definidos por el comité técnico para la administración de la D.O.*
- c. El material vegetal de las variedades regionales mencionadas en el punto a., debe ser proveniente y producido en el área delimitada en el artículo 2., y el sistema de propagación puede ser por semilla, esqueje o por injerto (debe estar registrado ante la autoridad competente).*
- d. La cosecha se realiza de manera manual, la fruta debe ser transportada en canastillas plásticas, de máximo 12,5 y 25 kilos, en los dos formatos utilizados.*
- e. Almacenamiento: el tiempo máximo entre la cosecha y la recepción a la fábrica debe ser de 48 horas.”*

“Artículo 5. Cultivo y producción de la Hoja de Bijao (Calathea lutea)

³⁷ Folio 115 de la solicitud de declaración de protección (“Reglamento de Uso del Bocado Veleño”).

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

Se conoce como bijao a la planta cuyo nombre científico es Calathea lutea que pertenece a la familia de las marantáceas, y al orden zingiberales. Su hoja se utiliza como empaque del tradicional Bocado Veleño.

La Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (CorpoICA) hizo una investigación detallada del proceso, difundido en la publicación “Bijao, un empaque para la certificación de origen del bocado veleño”.

- a. La hoja de bijao utilizada para envoltura de Bocado Veleño puede ser de plantaciones silvestres o de forma cultivada.*
- b. El bijao se multiplica por medio de rizomas o colinos.*
- c. Se cosecha la hoja de bijao de manera manual.*
- d. La cocción de la hoja de bijao se hará en agua hirviendo, “hasta que las del centro toman una coloración parda, debido al contacto de la clorofila con el vapor de agua y su posterior dilución, lo que da una coloración verde profundo al agua”. Esta operación requiere para su realización una hornilla y un recipiente metálico.*
- e. La hoja cocida se deja enfriar y se introduce en un recipiente con agua limpia donde se retiran los restos de la sustancia pegajosa, hoja por hoja.*
- f. Una vez lavada la hoja, se escurre sobre una superficie plana cubierta con un plástico limpio durante más o menos 5 horas.*
- g. Luego, las hojas de Bijao se tienden una al lado de la otra sobre un prado a campo abierto para que reciban directamente los rayos solares y el rocío de la noche sobre toda su superficie y de manera directa, durante máximo 5 días.*
- h. La hoja de Bijao no debe tener ninguna sustancia química.*
- i. El último día, se cierra la hoja por la mitad por la mañana, para terminar el proceso de secado y recoger la hoja por la tarde. Este proceso se conoce como palmeado.*
- j. El troquelado consiste en desvenar las hojas y cortarlas con un cuchillo afilado, a mano, según el tamaño del Bocado Veleño.*
- k. El almacenamiento de la hoja se debe realizar en un sitio donde no se permita la entrada de animales y no debe estar en contacto directo con el suelo.*
- l. Las hojas deberán tener el siguiente tamaño:*

	Largo	Ancho
Unidades	Medidas (cm)	Medidas (cm)
1	13,50 - 17-30	10,40 - 11,30

“Artículo 6. Producción de la Caja de Madera

- a. Las especies utilizadas para la Caja de Madera son principalmente Chingalé (Jacaranda copaia), Fresno (Fraxinus excelsior L), Sauce (Salix alba), Pino (Pinus sylvestris L), Mopo o Drago (Croton Cupreatus).*
- b. La recepción de la madera se hace en los aserríos, y se almacena en bolilla.*

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

- c. La Caja de Madera se arma de manera artesanal.*
- d. La madera llega en bolillas al taller*
- e. La madera se asierra, se seca al sol, se ensambla, se arma con puntilla metálica de $\frac{3}{4}$ x 19 milímetros.*
- f. Las cajas de madera no pueden tener astillas, deben ser lisas.*
- g. Los tamaños de la Caja de Madera se hacen de acuerdo a los tamaños de las cajas descritas en el artículo 8.j.”*

Artículo 7. Producción, procesamiento, empaque y etiquetado del Bocado Veleño

- a. Recepción: Se recibe la guayaba fresca y se almacena sobre estibas, en sitios limpios, durante 24 horas máximo antes de ser procesada.*
- b. Lavado y desinfección: La guayaba se sumerge en agua limpia para retirarle barro, hojas, residuos vegetales. Se desinfecta la fruta con un desinfectante permitido.*
- c. Despulpado: Se extrae la pulpa con la despulpadora, para la trituración y separación de las semillas.*
- d. Cocción de la guayaba roja: Cocinar la pulpa en una paila o marmita de cobre o acero inoxidable con capacidad de máximo 300kg con una cantidad de pulpa de máximo 130 kg. Se cocina la pulpa con azúcar, durante 45 minutos en promedio, agitando constantemente.*
- e. Cocción de la guayaba blanca: Cocinar la pulpa en una paila de cobre o acero inoxidable con una capacidad de pulpa de máximo 60 kg. Se cocina la pulpa con azúcar, durante 45 minutos en promedio, agitando constantemente.*
- f. Punteo: El punto de cocción ideal se realiza de manera manual, a través de un proceso llamado punteo: El pailero, con una experiencia en este oficio (en una o varias empresas) saca una muestra de la mezcla y la examina entre los dedos índice y pulgar, hasta que forme un hilo de 3 a 5 centímetros sin que se rompa. El examen se completa por una observación visual de la mezcla, para verificar el color, y la textura de la mezcla.*
- g. Ingredientes: No es permitido añadir colorantes o aditivos, naturales o químicos.*
- h. Moldeo: La jalea caliente se vierte en molde de madera únicamente, al que se le pone una lámina de plástico al interior. El molde tiene un tamaño de 5 cm de profundidad, 30 cm de ancho y 140 cm de largo.
Enfriamiento: Los moldes llenos se enfrían en cuartos ventilados naturalmente, durante un tiempo mínimo de dos días.*
- i. Corte: El Bocado Veleño se corta de manera manual, con una cortadora de acero. Primero se sacan varios bloques (lonjear), y luego se corta en las siguientes presentaciones:*

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

Tamaño	Capa blanca superior	Capa roja	Capa blanca inferior	Altura	Ancho	Largo
Extrafino	Mini 1,5 cm	Mini 1,5 cm	Mini 1,5 cm	4,5 - 5 cm	1,5 - 2,2 cm	4 - 4,8 cm
Tradicional	Mini 0,3 cm	Mini 4 cm	Mini 0,2 cm	4,5 - 5 cm	1,5 - 2,2 cm	4 - 4,8 cm

Después de cortar los bloques, se ubican los Bocadoillos Veleños de nuevo en las tablas de madera, intercalados, para dejarlo secar durante mínimo 12 horas.

j. Empaque: Una vez el Bocadoillo Veleño secado y con consistencia firme, se envuelve manualmente en una Hoja de Bijao. Cada Bocadoillo Veleño se empaca en una hoja de bijao natural. El Bocadoillo Veleño y la Hoja de Bijao tienen contacto directo. No es permitido empacar el Bocadoillo Veleño en otro material que la Hoja de Bijao.

Son 4 tamaños de cajas únicamente, para el extrafino y tradicional, en caja de madera o cartulina de 4, 12, 18 y 36.

Después se empaca en una Caja de Madera o de cartulina, en los siguientes tamaños:

		<u>Largo</u>	<u>Ancho</u>
<u>Tipo</u>	<u>Unidades</u>	<u>Medidas (cm)</u>	<u>Medidas (cm)</u>
<u>Caja de Madera</u>	<u>36</u>	<u>20.60-22.10</u>	<u>5.80-7.90</u>
	<u>18</u>	<u>16.50-17.30</u>	<u>6.50-7.90</u>
	<u>12</u>	<u>11.00-12.00</u>	<u>7.00-8.00</u>
	<u>4</u>	<u>11.00-12.00</u>	<u>4.00-6.00</u>
<u>Caja de Cartulina</u>	<u>18</u>	<u>13.80-17.20</u>	<u>8.20-9.60</u>

k. Los Bocadoillos Veleños deben ser empacados en las cajas, con las franjas de bocadoillo horizontales, y el cierre del empaque en hoja de bijao abajo.

l. Amarre de la caja: Se amarra la caja de madera en cruz, con una fibra unicolor.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

m. Etiquetado: La etiqueta del empaque deberá contener (a) El sello de la Denominación de Origen, (b) Los requisitos legales vigentes (nombre del producto, datos del fabricante, fecha de vencimiento, ingredientes, etc.)”³⁸.

1.6. Reputación del BOCADILLO VELEÑO

La provincia de Vélez y el municipio de Moniquirá cuentan con amplio reconocimiento en la producción de bocadillo, producto típico colombiano que ha adoptado su nombre teniendo en cuenta que su elaboración hace parte de la tradición de sus habitantes, quienes de generación en generación han transmitido sus conocimientos y han perfeccionado, tecnificado y diversificado su presentación para ofrecer en la actualidad un producto altamente reconocido.

Vistos los documentos aportados, se encuentra acreditado que el consumidor promedio denomina “veleño” a aquellos “bocadillos” envueltos en hoja de bijao y, en consecuencia, les atribuye unas características y calidades especiales tales como: color uniforme; olor y sabor propio de la guayaba procesada, equilibrado entre el ácido de la fruta y el dulce del azúcar, predominando el sabor ácido suave, perceptible por el matiz de bijao; de consistencia firme; de apariencia externa seca, rugosa y opaca y en su interior suave, arenoso y ligeramente húmedo³⁹.

Lo anterior se desprende del “Informe de mercado del Consumidor de BOCADILLO VELEÑO” en el cual se concluye que “la población reconoce e identifica el bocadillo de hoja como BOCADILLO VELEÑO, atribuyéndole características diferenciadoras por su sabor y calidad.”⁴⁰ Adicionalmente, se indica que el municipio de Vélez, capital de la provincia santandereana de Vélez, es considerado el principal centro de fabricación de bocadillo, debido a la alta producción del mismo y a las extensas plantaciones de guayaba existentes en la región.

En consecuencia, si bien el bocadillo se fabrica en otras regiones del país, lo cierto es que el “bocadillo” producido en la región delimitada se encuentra sometido a una forma particular de elaboración, cuenta con una presentación especial y su proceso de elaboración obedece a una tradición que se remonta a cerca de 200 años atrás.

Finalmente, vale la pena destacar en este punto la comunicación aportada por el interesado⁴¹ en la cual se transcribe una carta remitida por Antonio Nariño, el 27 de noviembre de 1823, en la cual manifestó “...como estoy **inmediato a Vélez**, me tomo la libertad de mandar a usted, con un peón que saldrá mañana, **una arroba de**

³⁸ Folios 115 a 117 del Reglamento de Uso.

³⁹ Folio 113 y siguientes de la solicitud de declaración de protección.

⁴⁰ Folios 149 a 168 de la solicitud de declaración de protección.

⁴¹ Folio 71 de la solicitud de declaración de protección.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

bocadillos...⁴² (*Negrilla y subrayado fuera de texto*). Con lo anterior, se da cuenta de la extensión temporal de la reputación que se ha construido alrededor del producto (bocadillo) elaborado en la zona geográfica delimitada.

1.7. Justificación del vínculo o nexo causal existente entre la calidad, características y reputación de los productos, con la zona geográfica delimitada, incluidos aquellos que se atribuyan a factores humanos y naturales.

Tal como se ha indicado previamente, se encuentra acreditado que la calidad, características y reputación del **BOCADILLO VELEÑO** obedecen a la zona geográfica donde es producido, en particular respecto de su principal ingrediente que es la guayaba, proveniente de rangos de altura entre los 1200 y 2200 metros sobre el nivel del mar y cuyas cualidades permiten un mayor rendimiento en el proceso de producción, así como un aroma especial del producto terminado. Al respecto debe resaltarse que las temperaturas de las zonas de cultivo inciden en las características de la guayaba, como quiera que aquellas cultivadas a temperaturas muy altas carecen del aroma y del color adecuado para la elaboración del bocadillo, en tanto que aquellas cultivadas en poca altitud presentan colores más claros y características que afectan el método de punteo. Adicionalmente, la guayaba que se emplea para la producción únicamente es aquella que se madura naturalmente, lo cual es posible lograrlo en la región por cuanto las condiciones ambientales permiten la producción de la guayaba durante todo el año, sin necesidad de incurrir en procedimientos de madurado artificial.

Las características y calidad del **BOCADILLO VELEÑO** se encuentran íntimamente ligadas a la guayaba que se emplea como insumo. Así, en relación con el color, el uso de guayabas maduras rojas y blancas garantiza la coloración característica del producto final, rojo pantone 1675-1807 en la mitad y pantone 7509-7510 en los costados. Si se utilizan guayabas que no estén maduras o que se han madurado por cocción, el sabor se verá disminuido y el color corresponderá a uno diferente al tradicional y el aroma no será de fruta fresca, por tanto no estaremos ante el **BOCADILLO VELEÑO**.

En cuanto al sabor dulce con componentes ácidos, encontramos que se deriva de la mezcla de las guayabas rojas y blancas que son ácidas, en especial las últimas, con el azúcar blanco y sin la utilización de colorantes ni aditivos adicionales. Por tal razón el sabor del producto final corresponde al sabor de la materia prima inicial, guayabas rojas y blancas mezcladas con azúcar.

Por otra parte, es importante reiterar que la hoja de bijao que se cultiva en los municipios que conforman la zona de influencia de la cadena productiva, es utilizada

⁴² Archivo Nariño, Vol. VI, p.335. Biblioteca de la Presidencia de la Republica. Administración Virgilio Barco. Bogotá, 1990. Copia publicada en facsímil en la *colección Autógrafos 24 documentos facsimilares de la vida colombiana*, Ediciones Sol y Luna.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

para el empaque del producto, lo cual le otorga rasgos de sabor y aromas característicos propios de las cualidades aromáticas de la planta.

La hoja le imprime un sabor diferente, como quiera que tiene características aromáticas particulares y, además, afecta la textura final del producto. En efecto, al tener un producto envuelto en una planta aromática seca, el producto recibe parte de esas características y esto incide en su sabor.

Así mismo, debe resaltarse que la forma de elaboración del **BOCADILLO VELEÑO** responde al “saber hacer” tradicional y a las prácticas locales de los productores de la zona delimitada, derivando en las características y cualidades organolépticas de las materias utilizadas en su elaboración, destacándose un sabor agridulce equilibrado y un matiz de hoja seca, aroma a bijao y guayaba madura, con textura firme, seca y dura por fuera, arenosa y blanda por dentro. Lo anterior nos indica la existencia de un producto que resulta diferenciable en el mercado respecto a otros de similar naturaleza y que destaca por su importante componente del saber hacer tradicional que se ha impartido en su elaboración por décadas.

En cuanto a la reputación, como se ha visto, encuentra este Despacho que obedece en gran medida a las características de la zona geográfica en donde se produce el bocadillo y al método de producción específico desarrollado por los fabricantes de esta zona del país. Lo anterior ha dado lugar a que el consumidor reconozca el producto como de especiales características y calidades. En conclusión, encuentra este Despacho que el producto conocido como **BOCADILLO VELEÑO** presenta características, calidad y reputación especiales que son brindadas por los factores naturales y humanos (guayaba, hoja de bijao y productores del bocadillo) de la zona geográfica en la que se produce, situación que permite evidenciar el nexo causal existente entre la zona geográfica y la calidad, características y reputación del producto.

En este orden de ideas, este Despacho encuentra demostrado el nexo causal que debe existir entre la calidad y características del **BOCADILLO VELEÑO** y la zona geográfica delimitada donde es producido.

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

2. Sobre la solicitud de delegación de la facultad de autorizar el uso de la Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO**

Procede esta Delegatura a verificar el cumplimiento de los requisitos contemplados en el numeral 7.2.2 de la Resolución N° 57530 de 2012, que reglamenta los artículos

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

204 y 208 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina. Al respecto, resulta oportuno indicar que el interés legítimo que le asiste al solicitante para representar a los beneficiarios de la Denominación de Origen fue efectivamente estudiado en el numeral 1.1 del presente acto administrativo. Así las cosas, el análisis se efectuará en relación con los restantes requisitos contemplados en la disposición citada.

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

Procede el Despacho a establecer si el solicitante acreditó contar con la capacidad para otorgar autorizaciones de uso respecto de la Denominación de Origen solicitada.

2.1.1. Descripción de la capacidad administrativa:

FEDEVELEÑOS para su normal funcionamiento y en ejercicio del buen gobierno corporativo, tiene unos órganos definidos por la ley y los estatutos, en los términos mencionados en el numeral 1.1.1.4 del presente acto, los cuales tienen como propósito general permitir el desarrollo del objeto social de **FEDEVELEÑOS** consistente en gestionar, desarrollar, promover y consolidar las diferentes actividades relacionadas con el proceso de reconocimiento y la administración de la Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO**.

En adición, se destaca que dentro de la estructura organizacional fue creado el Comité Técnico para la Administración de la Denominación de Origen, cuya función esencial es la de aplicar los preceptos del Reglamento de Uso, velar por su cumplimiento y ejercer la defensa de la Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO**⁴³. Sobre este Comité se ahondará a continuación cuando se analice la capacidad técnica de **FEDEVELEÑOS**.

2.1.2. Descripción de la capacidad técnica:

De acuerdo con lo contemplado en el párrafo único del artículo 20 de los Estatutos sociales⁴⁴ el Comité Técnico para la Administración de la Denominación de Origen cuenta con un equipo técnico al que le corresponde, además de las funciones previamente enunciadas, las siguientes:

- Realizar visitas de inspección al solicitante de la autorización de uso de la Denominación de Origen y visitas aleatorias a los usuarios autorizados.
- Realizar muestreos aleatorios de los productos en el mercado.

⁴³ Reglamento de Uso, artículo 19 (folio 120 de la solicitud de declaración)

⁴⁴ Folio 36 de la solicitud de declaración de protección.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

- Efectuar revisiones periódicas de muestras remitidas por los autorizados.
- Evaluar la documentación técnica que se allegue en los diferentes procedimientos.

En concordancia con lo anterior, el artículo 20 del Reglamento de Uso⁴⁵ señala la conformación del mentado Comité Técnico para la Administración de la Denominación de Origen, así:

- a) Director Ejecutivo de la entidad, quien tendrá las funciones de Secretario.
- b) Dos (2) técnicos con perfil agrícola y alimentario de nivel técnico o superior.

Asimismo, el artículo 22 del mencionado Reglamento dispone que el Comité Técnico para la Administración de la Denominación de Origen contará con el personal necesario para cumplir con los objetivos asignados, en tanto que el Secretario del mismo tendrá a su cargo el control del serial de las etiquetas del sello de Denominación de Origen y la implementación del sistema de control de calidad.

Así, el Despacho encuentra satisfecho el requisito de descripción de la capacidad técnica de **FEDEVELEÑOS** para administrar la Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO**.

2.1.3. Descripción de la capacidad financiera:

La persona jurídica solicitante cuenta con los fondos, descritos en el artículo 12 de los Estatutos sociales⁴⁶, a saber, las contribuciones recaudadas de manera trimestral por sus federados, que corresponden a un valor fijo del 25% de un salario mínimo mensual vigente y las demás que aporten los socios fundadores u otras personas. De acuerdo con el régimen económico de **FEDEVELEÑOS**, contemplado en el artículo 30 estatutario⁴⁷, su patrimonio se encuentra conformado por las referidas contribuciones, las reservas permanentes, los excedentes anuales no distribuidos y las donaciones de origen privado o público que se adecúen al ordenamiento legal.

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

⁴⁵ Folio 120 de la solicitud de declaración de protección.

⁴⁶ Folio 33 de la solicitud de declaración de protección.

⁴⁷ Folio 39 de la solicitud de declaración de protección.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

2.2. Acreditar los medios de información al público que permitan identificar los beneficiarios o autorizados para usar la Denominación de Origen

Encuentra esta Delegatura que **FEDEVELEÑOS**⁴⁸ cuenta con registros públicos que serán administrados y gestionados por el Comité Técnico para la Administración de la Denominación de Origen, los cuales están descritos en el artículo 8 del Reglamento de Uso, así:

- El “Registro de Fábricas de BOCADILLO VELEÑO” que tienen la autorización de uso de la DO”.
- El “Registro de Fincas asociadas al cultivo de guayaba regional”.
- El “Registro de Talleres que elaboran el CAJÓN DE MADERA”.
- El “Registro de las unidades productivas asociadas que cultivan y procesan la HOJA DE BIJAO.”

Así las cosas, es posible concluir que la entidad solicitante de la Delegación ha dispuesto medios de información al público que permitirán identificar los beneficiarios o autorizados para usar la Denominación de Origen.

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

El solicitante aportó el Reglamento de Uso de la Denominación de Origen, como documento anexo a la solicitud que se estudia⁴⁹, el cual se encuentra estructurado de la siguiente manera:

I. PARTE 1: Pliego de Condiciones

- Aplicación
- Zona Geográfica
- Descripción del aspecto físico-químico del producto final
- Cultivo y producción de la materia prima, la Guayaba
- Cultivo y producción de la Hoja de Bijao (*Calathea lutea*)
- Producción de la Caja de Madera
- Producción, procesamiento, empaque y etiquetado del Bocado Veleño

II. PARTE 2: Manual de Uso

- Derechos y obligaciones
- De la conformación del Comité Técnico para la Administración de la DO
- De las comercializadoras de BOCADILLO VELEÑO

⁴⁸ Folio 118 de la solicitud de declaración de protección.

⁴⁹ Folios 113 a 121 de la solicitud de declaración de protección.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

Como se puede apreciar y además se ha detallado en el presente acto administrativo, el Reglamento de Uso define la zona geográfica delimitada, regula -entre otros aspectos- las características del producto final, el cultivo y producción de los insumos, el empaque y etiquetado del bocadillo, así como los derechos y obligaciones de los productores y las funciones del Comité Técnico para la Administración de la Denominación de Origen.

2.4. Describir los mecanismos y/o entidades de control dispuestos y/o encargados de evaluar la conformidad de los productos designados con la Denominación de Origen, incluyendo información sobre envasado, etiquetado, empacado y embalaje

Como se mencionó anteriormente, la entidad solicitante diseñó un mecanismo de control denominado “Plan de Control para el BOCADILLO VELEÑO”⁵⁰. Los objetivos del referido mecanismo son: i) garantizar que los productos distinguidos por la Denominación de Origen se ajusten a los criterios señalados en el Reglamento de Uso, ii) garantizar que los productores apliquen las mismas condiciones en relación con el uso de la Denominación de Origen, iii) detallar el proceso de verificación para el uso de la Denominación de Origen y iv) señalar las sanciones aplicables en los eventos de incumplimiento de los requisitos.

En este orden de ideas, el “Plan de Control” contempla procesos de inspección al productor, actuaciones de control y seguimiento a las autorizaciones otorgadas, controles a otros productores que participan en la cadena de valor y análisis organolépticos periódicos. Así mismo, dispone los criterios de no conformidad aplicables, la calificación de la gravedad de las irregularidades y las medidas a imponer como consecuencia de las mismas.

En adición, el numeral 2.2 del “Plan de Control” contempla el procedimiento de control y seguimiento a las autorizaciones otorgadas, disponiendo lo siguiente:

- El Comité Técnico para la Administración de la Denominación de Origen realizará un control a los productores autorizados, al menos cada 4 años.
- A tales efectos, se realizará una auditoría de seguimiento que se notificará con 15 días de anterioridad a su ejecución, sin perjuicio de que se puedan realizar sin aviso, en los eventos en que se presenten dudas sobre el cumplimiento de las condiciones.
- El productor comunicará por escrito la aceptación de la auditoría de seguimiento.
- El control llevado a cabo por el Comité Técnico para la Administración de la Denominación de Origen permitirá establecer el cumplimiento de los criterios

⁵⁰ Folio 122 a 128 de la solicitud de declaración de protección.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

contenidos en el formulario denominado "Checklist Productor BOCADILLO VELEÑO."

En complemento a lo expuesto, el numeral 3 del referido "Plan de Control" señala que las asociaciones fundadoras de **FEDEVELEÑOS** deberán informar anualmente el número de productores ubicados en la zona geográfica de su competencia, la descripción de eventos organizados por la asociación relacionados con la Denominación de Origen y los resultados de los "controles" efectuados.

De igual forma, el mecanismo de control dispone un "Análisis organoléptico"⁵¹ que se realizará anualmente, en relación con todos los productos comercializados bajo el sello de la Denominación de Origen. Para tales efectos, el Comité Técnico para la Administración de la Denominación de Origen aplicará el formulario denominado "Análisis Organoléptico."

A su vez, el numeral 5 del "Plan de Control" prevé los criterios de gravedad aplicables a las no conformidades y el procedimiento a seguir en cada caso. En tal sentido, las gravedades menores son aquellas que implican un incumplimiento del Reglamento que no afecta los fundamentos del producto en relación con el anclaje territorial, tipicidad, carácter artesanal y características organolépticas. En tanto que las gravedades mayores, se refieren a aquellas no conformidades que afectan las condiciones previamente mencionadas.

Finalmente, se tiene que la entidad solicitante de la Delegación incorporó en el Reglamento de Uso, disposiciones relativas a la producción, procesamiento y etiquetado del producto designado conforme se indicó en el numeral 1.5.4. del presente acto administrativo.

En conclusión, encuentra este Despacho que la entidad solicitante cuenta con una dependencia encargada de evaluar la conformidad de los productos designados con la Denominación de Origen, de acuerdo con un procedimiento concreto que implica criterios y métodos de verificación claros y objetivos, en concordancia con lo dispuesto en el Reglamento de Uso y el acto administrativo de declaración de protección de la Denominación de Origen.

De acuerdo con las consideraciones precedentes, esta Delegatura concluye que **FEDEVELEÑOS**, cumple con los requisitos exigidos para que le sea Delegada la Facultad para Autorizar el Uso de la Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO**.

En mérito de lo expuesto,

⁵¹ Plan de Control de BOCADILLO VELEÑO, numeral 4 (folios 124 a 127 de la solicitud de declaración de protección).

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Declarar la protección de

La Denominación de Origen: BOCADILLO VELEÑO

Producto distinguido: Producto agroindustrial denominado “bocadillo” consistente en una pasta resultante de la mezcla de la pulpa de guayaba madura y azúcar blanca, empaçado o envuelto en hoja de bijao.

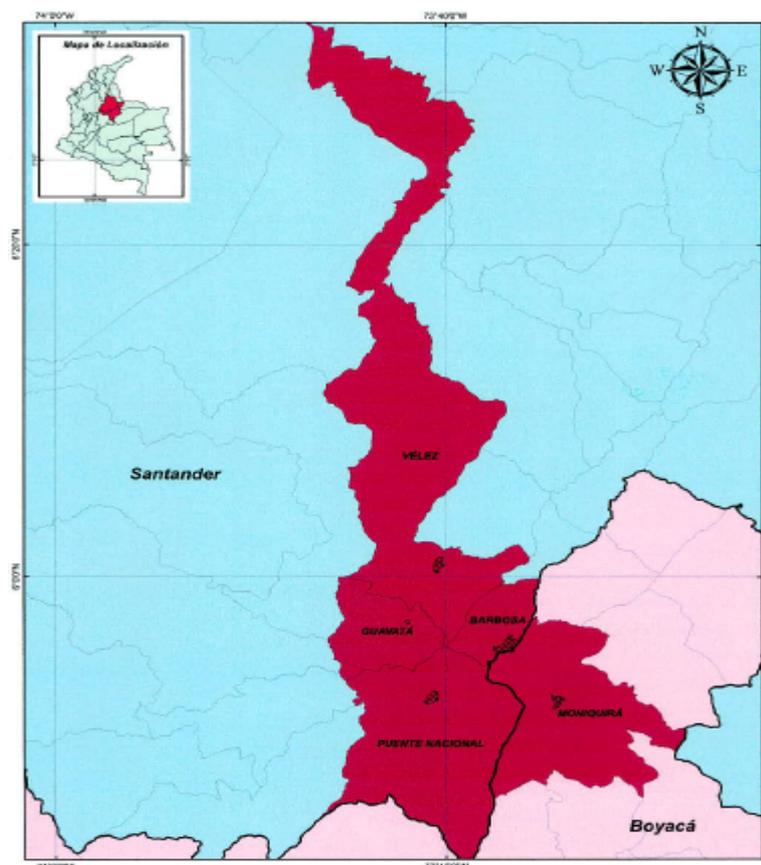
Características: Color uniforme; olor y sabor propio de la guayaba procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. Tiene dos (2) capas de guayaba blanca y en el centro, una capa de guayaba roja. De apariencia externa seca, rugosa y opaca, por dentro es brillante y húmedo. Tiene aroma a guayaba madura y a bijao. En la parte exterior es duro y seco; en su interior suave, arenoso y ligeramente húmedo. Al gusto, se encuentra un equilibrio entre el ácido de la fruta y el dulce del azúcar, predomina el sabor ácido suave, con mayor intensidad en la las capas de guayaba blanca; y, se percibe un matiz de bijao.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

Delimitación Geográfica:

Se encuentra conformada por cuatro (4) municipios del Departamento de Santander y un (1) municipio del Departamento de Boyacá, a saber: Vélez, Barbosa, Guavatá, Puente Nacional y Moniquirá, respectivamente. Estos municipios se encuentran ubicados en la cordillera oriental andina colombiana, con alturas comprendidas entre 1200 y 2200 metros sobre el nivel del mar. Corresponde a la zona geográfica ubicada en los departamentos de Boyacá y Santander, entre las coordenadas 73° 37' 30" y 73° 54' 30" de longitud oeste y 6° 7' de latitud norte, donde predomina el clima húmedo, con temperatura promedio de 22°C y precipitación que oscila entre 1800 y 2400 mm por año.



ARTÍCULO SEGUNDO: Delegar la facultad para autorizar el uso de la Denominación de Origen **BOCADILLO VELEÑO** a la **FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL BOCADILLO VELEÑO - FEDEVELEÑOS**, con fundamento en lo expuesto en la parte motiva de esta decisión.

Resolución N° 37563

Ref. Expediente N° SD2016/0056382

ARTÍCULO TERCERO: Notificar a la **FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL BOCADILLO VELEÑO - FEDEVELEÑOS**, el contenido de la presente resolución, entregándole copia de la misma y advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno.

Notifíquese y Cúmplase

Dada en Bogotá D.C., a los 27 de junio de 2017



JOSÉ LUIS LONDOÑO FERNÁNDEZ
Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial