DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)



Es el nombre o indicación de un lugar geográfico, que puede ser un país o región determinada, que designa un producto que por ser originario de dicha región y por las costumbres de producción o trasformación de sus habitantes, tiene unas características y/o reputación que lo hacen diferente de los productos semejantes provenientes de otros lugares geográficos.

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNCC) solicitó la denominación de origen del producto “Café de Colombia”, la cual fue otorgada por la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) del país mediante la resolución 4819 de 4 de marzo de 2005.

Esta denominación de origen del producto caracteriza al Café de Colombia como un producto “Suave de taza limpia, con acidez y cuerpo medio/alto, aroma pronunciado y completo, propio del café proveniente únicamente de la especie arábiga, cuyas características se deben a los factores naturales, así como a los factores humanos de sometimiento al proceso de beneficio húmedo, de recolección selectiva, con un alto componente manual, a ser cultivado por cafeteros de tradición y conocimiento”.

Dentro de este contexto y bajo la denominación de origen del producto CAFÉ DE COLOMBIA, la FNCC solicitó y obtuvo las siguientes DO para otros linajes de café de la variedad arábiga del producto, la cuales son las siguientes:

| **Denominación de origen** | **Resolución de aprobación SIC** | **Características** |
| --- | --- | --- |
| Café de Nariño | 6093 de 11 de febrero de 2011 | Café de la especie arábiga, de alta acidez, cuerpo medio, notas dulces, limpio, suave y aroma muy pronunciado, que es producido en la zona geográfica delimitada, mediante procesos homogéneos de recolección manual selectiva, beneficio por la vía húmeda, trilla y clasificación manual. |
| Café de Cauca | 41788 de 10 de agosto de 2011 | Café de la especie arábiga, de fragancia y aromas muy fuertes y acaramelados, y en taza presenta acidez alta, cuerpo medio, impresión global balanceada, limpia, suave con algunas notas dulces y florales, que es producido en la zona geográfica delimitada, mediante procesos homogéneos. |
| Café del Huila | 17989 de 16 de abril de 2013 | Café de la especie arábiga 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 acarameraladas, que es cultivado en la zona geográfica delimitada mediante procesos homogéneos. |
| Café de Santander | 50042 del 25 de agosto de 2014 | Café arábigo lavado suave que crece en la zona de producción definida, se caracteriza sensorialmente por poseer una taza limpia y balanceada con cuerpo medio/alto; acidez media, con sabores dulces, herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas. En su fragancia se perciben notas dulces y herbales. |
| Café de la Sierra Nevada | 2484 de 30 de enero de 2017 | Café arábigo lavado suave que crece en la zona de producción cafetera específica definida, se caracteriza sensorialmente por poseer taza limpia y balanceada con cuerpo medio – alto y uniforme; acidez media, con sabores asimilables a chocolate. En su fragancia y aroma se perciben notas dulces y anuezadas. |
| Café del Tolima | 2458 del 30 de enero de 2017 | Café arábigo lavado suave que crece en la zona de producción específica definida, se caracteriza sensorialmente por poseer taza con acidez y cuerpo medio - alto, limpia, suave, con balance y sabores diversos en el espectro de los dulces, combinados con sensaciones cítricas y frutales. |