

CAPITULO IV

RELACIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN CON LOS PRODUCTOS QUE PROTEGEN

4.1 Principales Productos reconocidos como Denominaciones de Origen a Nivel Mundial

4.1.1 PISCO



Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Pisco_del_Per%C3%BA

El reconocimiento y protección de las Denominaciones de Origen, tal como lo hemos analizado en el presente estudio, está sujeto al cumplimiento de varios requisitos, es por ello que no todos los productos que existen en el mercado, pueden acceder a este reconocimiento especial, a pesar del alto grado de calidad que posean.

En este sentido, el reconocimiento como Denominación de Origen “PISCO”, destinada a proteger y distinguir una clase de aguardiente especial de uva, se ha visto enmarcada por una serie de dificultades que dieron paso a una polémica controversia internacional con el fin de determinar si el origen de esta bebida es peruano o chileno.

De conformidad con la Norma Técnica, que regula la elaboración de PISCO en el Perú, (NTP211.001:2002), define al PISCO así: *"Pisco es el producto obtenido de la destilación de los caldos resultantes de la fermentación exclusiva de la uva madura siguiendo las prácticas tradicionales establecidas en las zonas productoras previamente reconocidas y clasificadas como tales por el organismo oficial correspondiente"*.

Teniendo claro que producto se protege bajo esta denominación, y con el objetivo de determinar el origen real del “PISCO”, es necesario hacer hincapié en los requisitos que de conformidad con la doctrina y legislación citada en el Capítulo anterior, debe cumplir un determinado producto para acceder a su protección como Denominación de Origen.

Así, para que una Denominación de Origen se constituya como tal debe reunir tres requisitos concurrentes:

1. La Denominación de Origen debe hacer referencia al nombre geográfico de un país, región, o localidad

Analizando bajo esta perspectiva a la Denominación de Origen “PISCO”, cabe iniciar con el estudio del nombre geográfico como tal. Para ello debemos remontarnos siglos atrás en la historia, hasta dar con el origen de la denominación.

El término geográfico PISCO, proviene de la época precolombina, cuando los nativos de la zona adoptaron el Quechua como su idioma usual, así emplearon varias

denominaciones como *PISCKU*, *PISCCU*, *PHISHGO* o *PICCHIU*, para designar a una especie particular de pájaros que habitan hasta la actualidad en la zona de la costa sur del Perú, constituida por los Departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina del Departamento de Tacna.³⁵

La abundancia de pájaros en dicha zona, hizo que sus habitantes llamaran PISCO a esta región geográfica, denominación que se mantuvo aún después de la conquista española, esto se desprende del primer mapa conocido del Perú, que data desde 1574, donde se ubica al Puerto de Pisco al sur de la Cuidad de los Reyes en el Golfo de Lima.



Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Pisco_del_Per%C3%BA

Sin embargo, existen otras vertientes del origen de la denominación PISCO, así la siguiente teoría se desprende también de la época precolombina, donde los encontramos a la Casta de los *PISKOS*, nativos de la región del sur del Perú, quienes se especializaban en la elaboración de cerámicas y recipientes de barro; los ceramistas bautizaron con su nombre a estos recipientes que eran utilizados para almacenar el aguardiente de uva que se producía en la zona; con el transcurrir del tiempo, el aguardiente se identificó con el nombre del recipiente, hasta alcanzar la reputación con la que cuenta hoy en día.

³⁵ <http://www.piscoesperu.com/es.php>

De igual manera cabe recalcar que el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española en su vigésima segunda edición define al PISCO como: “*De Pisco, ciudad peruana en el departamento de Ica. Aguardiente de uva*”.³⁶

En conclusión, podemos acotar que la denominación PISCO, hace relación directa a la zona geográfica del sur del Perú, cumpliendo de esta manera con la primera prerrogativa para que determinado producto proveniente de una zona geográfica específica sea reconocido como denominación de origen.

2. La Denominación debe servir para designar un producto que provenga de ese país, región o localidad

En el caso del PISCO, hacemos referencia al aguardiente de uva producido en la zona delimitada del sur del Perú, sin embargo es necesario analizar el origen de la producción del mencionado aguardiente en dicha zona.

Proveniente de las Islas Canarias, llegó al Perú en el siglo XVI, la uva traída por el Marqués Francisco de Cervantes, siendo en el Cuzco donde se produjo la primera vinificación de Sudamérica.

Sin embargo, fue en los valles de Ica, donde el cultivo de uva se expandió significativamente debido a las propicias condiciones climáticas que caracterizan a esta zona.

³⁶ Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, Real Academia Española, Vigésima Segunda Edición, España 2001, Tomo 8.

Posteriormente los nativos de la región empezaron a producir aguardiente teniendo como materia prima las uvas cultivadas en la región, que tal como lo explicamos en líneas anteriores, era conocida como Pisco, de donde se tomó el nombre para la bebida.

El aguardiente producido en la región, puerto o localidad conocida como PISCO, alcanzó gran prestigio, siendo objeto de exportación a tierras españolas, lo cual motivó a los productores ibéricos a gestionar ante Felipe II, la prohibición de introducir en España esta bebida proveniente de Perú, con el fin de evitar una peligrosa competencia. A consecuencia de la mencionada restricción, se intensificó en el valle de Ica la producción de aguardiente de uva, el cual se convirtió rápidamente en una bebida popular debido a sus características propias.

En este sentido, y en base a los datos históricos citados, podemos establecer que la denominación PISCO, es empleada para distinguir aguardiente de uva producido en la región o localidad del Perú, que desde tiempos remotos es conocida por dicho nombre, de allí podemos concluir, que la mencionada denominación, si distingue un producto de características especiales que se produce en la región geográfica que lleva su nombre.

3. Existencia de un vínculo entre la calidad del producto y el medio geográfico, el cual se debe exclusivamente a factores naturales y humanos

La elaboración del aguardiente de uva, reconocido mundialmente bajo la denominación PISCO, requiere para su fabricación una serie de factores que lo hacen acreedor del reconocimiento especial como denominación de origen.

La extracción, recolección de la uva y la posterior elaboración de esta bebida se realiza a través de un proceso productivo exclusivo de la técnica peruana desarrollado y difundido en las zonas productoras.

El Pisco es el resultado de un proceso de fermentación de uvas, almacenadas en alambiques de cobre que le otorgan ese sabor particular.

La elaboración del pisco del Perú comienza en marzo de cada año, con el acopio de uvas cuidadosamente seleccionadas, procedentes de los viñedos de la costa del Perú, previo pesaje, las uvas son descargadas en un lagar³⁷, ubicado necesariamente en el lugar más alto de la bodega, con ello se obtiene la fluidez de los jugos por efecto de la gravedad. Siete kilos de uva producen un litro de PISCO en este país, existiendo en la actualidad hectáreas sembradas producen 800.000 litros de PISCO al año.³⁸

El jugo fresco de las uvas se almacena por veinte y cuatro horas, antes de iniciar el proceso de fermentación, que incluye una serie de procesos de elaboración que a menudo no responden a fines estrictamente comerciales sino a una especie de orgullo generacional.

Resulta importante acotar que la uva utilizada en la elaboración de PISCO, se debe a dos factores naturales importantes, el clima propio de la zona (muy caliente durante el día y frío por la noche), y la formación tectónica del suelo, que caracteriza a la provincia de Pisco.

³⁷ Poza rectangular de mampostería

³⁸ Declaraciones de Ismael Benavides, Gerente General de Interbank y productor del pisco Huamaní, en el diario "Expreso" de Perú, edición del 23 de julio de 2006.

Aquí radica el carácter del PISCO del Perú. Su estructura aromática y su complejidad en la boca, son las características que lo diferencian de los demás aguardientes de uva del mundo.³⁹

Del presente análisis se concluye, que el aguardiente de uva, producido en la costa sur del Perú, cumple con todos los requisitos para su reconocimiento como denominación de origen, es por ello que mediante Decreto Supremo N° 001-91-ICTI/IND de 11 de Enero de 1991, se reconoce oficialmente el PISCO como denominación de origen peruana, para los productos obtenidos por la destilación de vinos derivados de la fermentación de uvas frescas, que se producen exclusivamente en la zona delimitada de la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna.

De acuerdo a lo especificado por la Norma Técnica Peruana del 6 de noviembre de 2002 (NTP211.001:2002) se define al PISCO como el "*Aguardiente obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de uvas pisqueras (Quebranta, Negra Corriente, Mollar, Italia, Moscatel, Albilla, Torontel y Uvina) recientemente fermentados, utilizando métodos que mantengan el principio tradicional de calidad establecido en las zonas de producción reconocidas*".

- **Controversia Internacional respecto de la Denominación de Origen PISCO**

Como lo estudiamos en líneas anteriores, el reconocimiento de un producto como denominación de origen esta sujeto al cumplimiento de ciertos requisitos, así el *PISCO* sin lugar a dudas se encasilla como una verdadera denominación de origen, que en un principio tiene origen peruano.

³⁹ Schuler, Johnny (2001). «Historia del Pisco», *Secretos de cocina*. Lima: Empresa Editora "El Comercio" S.A.

Sin embargo, el reconocimiento del *PISCO*, como denominación de origen, causó una larga polémica con el gobierno de Chile, quienes emplean dicha denominación, para diferenciar el mismo producto en el mercado internacional, como si se tratase de un producto chileno.

En este sentido, resulta interesante analizar las posturas de ambos países, respecto de la protección que se debe otorgar a la referida denominación:

○ **PERÚ**

El reconocimiento y protección del PISCO, como denominación de origen peruana, tiene su fundamento en el cumplimiento de los tres requisitos citados al inicio de este capítulo. Así, la denominación PISCO, proviene de la derivación de varias palabras en el idioma *quechua*, término empleado desde la época precolombina para designar una zona geográfica en la que existen una variedad de aves designada con ese nombre.

En este sentido, el Perú ha aportado con un sinnúmero de documentos históricos que demuestran la existencia de la zona geográfica de PISCO, y en virtud de la existencia de un estrecho vínculo entre el aguardiente de uva y la zona geográfica donde se produce el mismo, sumado los factores naturales y humanos, el PISCO se constituye como denominación de origen 100% peruana, razón por la cual solo podrá ser empleada para designar el licor producido en el Perú.

○ **CHILE**

Por su parte, el argumento chileno cuenta con otras implicaciones jurídicas, así en un inicio no niega el origen peruano de la denominación PISCO, sin embargo, tampoco reconoce la protección de esta como denominación de origen.

Así, la tesis chilena sostiene que PISCO es un término o denominación genérica, utilizada en el mundo para distinguir un tipo de bebida alcohólica producida a partir de la fermentación de la uva, en este sentido la equipara al vino o al whisky, que son dos denominaciones que cualquier país puede usar para designar esos productos.

A criterio chileno, el PISCO no puede constituir denominación de origen por su genericidad, además alega que dicho término ha sido empleado indistintamente para designar esta bebida, independientemente de si esta provenía de Perú o Chile.

Finalmente, basa su sustento en la existencia de la zona geográfica vinícola chilena, delimitada legalmente para utilizar el término PISCO, nos referimos a las zonas de Atacama y Coquimbo.

Por su parte, con el reconocimiento en el año de 1991, del PISCO, como denominación de origen peruana, por el (ITINTEC), actualmente Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la *Protección* de la Propiedad Intelectual (*INDECOPI*), el gobierno del Perú, se vio en la necesidad de otorgarle una protección internacional a esta reconocida denominación de origen.

Así el 16 de Mayo de 2005, el Perú entró a formar parte del Arreglo de Lisboa relativo a la protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, para posteriormente en Julio del mismo año, presentar la solicitud de Registro Internacional de la referida denominación de origen ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), con miras a obtener el reconocimiento y protección del PISCO peruano, en los veinte y cuatro países miembros de la organización.

En agosto de 2006, después de la tramitación de dicha solicitud ante la Oficina Internacional, se obtuvieron los resultados de la misma, en los siguientes términos:

- Bulgaria.- En un inicio había rechazado la protección, en razón de la existencia de un reconocimiento nacional anterior a una denominación que no tenía relación con el aguardiente de uva, denominada “P.I.C. Co”, por independencia entre productos decidió rectificar su postura y otorgar el reconocimiento al PISCO.
- Francia, Hungría, Italia, Eslovaquia, Portugal y República Checa.- Rechazaron la solicitud de registro exclusivo de la denominación de origen PISCO presentada por el Perú, por significar un impedimento a la utilización la referida denominación de origen por productores chilenos, lo cual en la razón de la existencia del Acuerdo de Asociación Económica suscrito entre Chile y la Unión Europea, no es procedente, ya que se reconoció con anterioridad la protección al Pisco de origen Chileno.
- México.- Denegó la protección, únicamente si esta constituye un obstáculo para la utilización de productos provenientes de Chile, en virtud del Tratado de Libre Comercio suscrito entre Chile y México.
- Argelia, Burkina Faso, Congo, Cuba, Georgia, Haití, Israel, Irán, Nicaragua, Corea del Norte, Serbia, Togo y Túnez.- Al no pronunciarse, otorgaron reconocimiento a la denominación de origen PISCO, de Perú.

Alrededor del mundo, la mayoría de países ha reconocido al Pisco proveniente de Chile, ya sea como producto distintivo o como indicación geográfica para bebidas espirituosas, en base a una serie de tratados y acuerdos bilaterales relativos al libre comercio o a la

cooperación económica, suscritos entre Chile y estos países, lo cual desvirtúa la esencia real de la figura de las denominaciones de origen.

Finalmente, quedó plenamente corroborado que el origen del Pisco es peruano, sin embargo, ésta denominación de origen no ha logrado una protección eficaz en el marco internacional, en razón de la protección alcanzada por el Pisco chileno, razón por la cual actualmente, coexisten ambos productos.

4.1.2. TEQUILA



Fuente: http://berimarts.blogspot.com/2006_09_01_archive.html

El tequila se constituye en la actualidad como la bebida símbolo de la identidad nacional mexicana, es por ello que tanto las autoridades como los productores, vieron en las denominaciones de origen, la forma más eficaz de protección de esta bebida.

Así, de conformidad con la norma mexicana **NOM-006-SCFI-2005**, encargada de regular la denominación de origen tequila, lo define de la siguiente manera: *“Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un productor autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave Tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una porción no mayor del 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por esta Norma, y no están permitidas las mezclas en frío. El*

Tequila es un líquido que de acuerdo a su clase, es incoloro o coloreado cuando es madurado o cuando es abocado sin madurarlo”.

En este sentido, la citada definición va más allá de expresar qué se entiende como Tequila, sino que además lo complementa con una descripción completa del proceso y composición que se debe seguir para su posterior obtención.

La denominación de origen TEQUILA, tiene un origen particular, su nombre se deriva de una pequeña región de México, que lleva su nombre, una antigua y dinámica población situada veinte kilómetros al norte de la ciudad de Guadalajara.

El Tequila es un aguardiente elaborado mediante la destilación del mosto fermentado que se obtiene del corazón de una planta denominada “Agave Azul” de cuyo centro se extrae el Mezcal, mismo que sirve de materia prima fundamental para la elaboración de esta bebida.

A partir del siglo XVI, se tienen los primeros indicios de producción de Tequila, así con la conquista española, se empezó a fabricar mezcal en tierras pertenecientes al Corregimiento de Tequila, en razón de la abundancia de plantas de Agave Azul, existentes en la región.

En un inicio, dicha planta era empleada para fabricar los más diversos productos, como alfileres, punzones, clavos, jabón, detergente, entre otros, aprovechándose de todas las propiedades de la planta excepto del Mezcal; posteriormente, los colonos antiguos descubrieron la cantidad de azúcar existente en el mezcal que lo emplearon como golosina, pero solo siglos después con la influencia española, se procedió a su destilación como bebida alcohólica.

A lo largo de los siglos, el Tequila empezó a ganar reconocimiento dentro del territorio mexicano, es por ello que en 1911, el gobierno mexicano con miras a lograr el fortalecimiento de la nacionalidad mexicana, otorgó al Tequila la calidad símbolo del Estado Nacional.

○ **Protección Legal del TEQUILA como Denominación de Origen mexicana**

Considerado el TEQUILA como símbolo del mexicanismo, el 9 de Diciembre de de 1974, se publicó en el Registro Oficial mexicano, la declaratoria de protección del “TEQUILA”, como denominación de origen mexicana. En la cual se analizó, si esta bebida cumple con los requisitos para su reconocimiento, así se concluyó:

- Que la denominación TEQUILA, hace relación a una localidad geográfica del Estado mexicano, localizada a 20 km de la ciudad de Guadalajara.
- Que en razón de la abundancia de Agave Azul en dicha localidad, se dio paso a la fabricación de la bebida alcohólica denominada de conformidad con la zona geográfica de producción.
- Que existe una estrecha relación entre esta bebida y la zona geográfica donde se produce, siendo el suelo completamente apto para la cosecha de Agave Azul, y la obtención de Mezcal (materia prima para la producción de Tequila), y la técnica tradicional empleada por las más de 30000 personas que se dedican a su fabricación, responde a orígenes históricos con influencia de la conquista.

Con el pasar de los años, se descubrieron otras zonas aptas para la producción de Agave Azul y la futura fabricación de Tequila, es por ello que inicialmente, la protección del TEQUILA como denominación de origen, abarcó las regiones de:

- Estado de Jalisco; Tequila
- Estado de Guanajuato.- Municipios de Abasolo, Cuidades Manuel Doblado, Cuaramaro, Huanimaro, Pénjamo y Purísima del Rincón.
- Estado de Michuacán.- Municipios de Briseañas de Maramorros, Chavinda, Chilchota, Churintzio, Cotija, Ecuadureo, Jacona, Jiquilpan, Maravatio, Nuevo Parangaricutiro, Numanán, Pajaquarán, Peribán, La Piedad, Régules, Los Reyes, Sahuayo, Tancitaro, Tangamandapio, Tangancicuero, Tanhuato, Tinguindin, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vistahermosa, Yurencuero, Zamora y Zináparo.
- Estado de Nayarit.- Los Municipios Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlan, Jala, Jalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro y Tepic.

Posteriormente, el 20 de Septiembre de 1976, la Tequilera Gonzaleña S.A., solicitó a la Dirección de Invenciones y Marcas de la Secretaria de Industria y Comercio de México, la ampliación del territorio que comprende la denominación de origen TEQUILA, para la inclusión de los Municipios de Aldama, Altamira, Antigua de Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Antiguo y Nuevo Morelos, Ocampo, Tula y Xicotencatl, del Estado de Tamaulipas.

Por otra parte, el Estado de México suscribió el 25 de Septiembre de 1966 el Arreglo de Lisboa relativo a la protección de las Dominaciones de Origen y su Registro Internacional.

En base a ese fundamento, se obtuvo el 13 de Abril de 1978, el Registro Internacional del TEQUILA, como denominación de origen mexicana, en los 25 países que conforman la Unión de Lisboa.

Adicionalmente, varios países alrededor del mundo han reconocido esta denominación de origen, así podemos citar a Estados Unidos (1973), Canadá (1981); Dinamarca (1982), entre otros.

- **Controversia Internacional sobre el control del TEQUILA**

La esencia de la protección a las denominaciones de origen, radica en la facultad de otorgar a los productores el uso exclusivo de esta denominación, y en base a ello obtener ganancias de la comercialización de un producto de calidad, distinguido con una denominación de origen reconocida.

Analizando el caso particular del TEQUILA, la controversia radica en que a partir del año 2003, las autoridades mexicanas, con miras a obtener las regalías propias que ofrecen las denominaciones de origen, tomaron como medida la prohibición de envasar Tequila mexicano fuera de México. A esta determinación, el gobierno de los Estados Unidos, se opuso radicalmente, ya que grandes industrias norteamericanas envasan y comercializan este Tequila en Estados Unidos, superando en varias ocasiones en volumen de ventas a México.

Después de casi tres años de negociaciones, el 17 de Enero de 2006, se suscribió el Acuerdo entre la Oficina del Representante Comercial de los Estados Unidos y la Secretaría de Economía de los Estados Unidos Mexicanos relativo a regular el comercio de Tequila, mismo que establece las siguientes prerrogativas:

1. México permitió a las industrias norteamericanas, proseguir con el envasado de Tequila, renunciando a su derecho de realizar inspecciones a las envasadoras. Tampoco podrá tomar ninguna medida correctiva o punitiva contra las industrias norteamericanas, por un presunto incumplimiento de la Norma Oficial mexicana del Tequila.

2. Así, del Anexo I del referido Acuerdo se desprende que los Estados contratantes reconocieron que: *“que el etiquetado y la comercialización del Tequila y la formulación, etiquetado y comercialización de los productos que contienen Tequila están regidos por las leyes del país de importación”*.
3. A cambio, los Estados Unidos reconocen la protección, comercialización, y promoción del TEQUILA, como producto distintivo y exclusivo de origen mexicano, perdiendo dentro del territorio de los Estados Unidos, la protección como denominación de origen propiamente tal.

En conclusión, y al tenor de este Acuerdo, México pierde el control de lo que se consume bajo el nombre del Tequila en el exterior, es decir el aguardiente sigue siendo proveniente de México, pero su envasado se hace en otro país. Por esta situación, los productores mexicanos pierden los beneficios principalmente económicos de su denominación de origen Tequila, ya que el producto final, además de la denominación Tequila, lleva el sello de distinción de la empresa americana.

Esta situación ocasionaría graves perjuicios en caso de que se envase otra bebida y se comercialice bajo la denominación Tequila, en cuyo caso el Estado Mexicano no podría actuar. Es por ello, que los productores mexicanos, han solicitado a las autoridades, se reforme este Acuerdo, otorgando a México la posibilidad de tener en los Estados Unidos un representante encargado de verificar que se cumplan las normas que regulan el Tequila, en el proceso de envasado y almacenaje, con el fin de asegurar que se trate de Tequila mexicano, y no de alguna otra bebida.

4.1.3 CHAMPAGNE



Fuente: intoxicologist.wordpress.com

El Champagne, es por así decirlo la primera Denominación de Origen en ser aceptada y la más reconocida a nivel mundial, su origen es francés y está destinada a proteger vino espumoso, blanco o rosado proveniente de la región geográfica que lleva este nombre.

La localidad de Champagne, se encuentra localizada a doscientos kilómetros de la ciudad de París, y constituye 31.000 hectáreas de cultivos de uva (materia prima para la elaboración del vino).

Los vinos espumantes, producidos en la región de Champagne, para tener reconocimiento como Denominación de Origen deben cumplir ciertas características:

- Proceder de uvas de las siguientes variedades: pinot, noir, pinot meunier o chardonnay.
- Hacer una segunda fermentación, con el fin de producir la espuma dentro de la misma botella.

De conformidad con la legislación francesa, la protección a las denominaciones de origen de productos de naturaleza agrícola, deben estar íntimamente ligadas con el *terroir*, es decir la calidad de la tierra es la que otorga al producto sus cualidades especiales.

En el caso del Champagne, la calidad del terreno, permite a las uvas madurar a una temperatura ideal de 10° centígrados, lo que permite completar el ciclo de maduración. Por su parte, el clima frío de la región, con humedad constante y mantenida, aporta características importantes que favorecen el cultivo de uva, obteniendo como resultado final vinos de altísima calidad.

Luego de su elaboración, los vinos de esta región deben permanecer bajo cavas subterráneas durante el lapso mínimo de un año, hasta un máximo de ocho años, que es tiempo que establece el Reglamento de la denominación de origen Champagne.

En cuanto a su protección, el 29 de Junio de 1936, se otorgó el decreto de constitución de la denominación de origen controlada CHAMPAGNE, publicada en el Diario Oficial francés el 4 de Julio de 1936.

Francia suscribió el 25 de Septiembre de 1966, el Arreglo de Lisboa, relativo a la protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional. A la luz de este acuerdo, el Champagne, se constituyó como la primera denominación de origen a ser reconocida por los suscriptores de este Acuerdo.

El área geográfica de protección de esta denominación de origen, es exclusivamente la localidad de Champagne y sus principales beneficiados son los vinicultores y *Maisons de Champagne*, unidos en el *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne*.

4.1.4 Otros productos reconocidos como Denominaciones de Origen a Nivel Mundial

El auge que ha alcanzado la protección a las denominaciones de origen de productos de calidad, ha sido de trascendental importancia a nivel internacional, es por ello a continuación me permito citar algunos ejemplos de productos que han alcanzado esta protección especial.

A criterio del tratadista Marco Flores, las denominaciones de origen de mayor importancia son las asociadas con los vinos y bebidas espirituosas, así además del Champagne podemos citar: Coñac, Vinos de la Rioja, Bordeaux, Jerez, Oporto, entre otros.

Posteriormente, se protegen a las denominaciones de origen de productos alimenticios, así tenemos:

- Aceite de Oliva: Toscana y Sierra de Cazorla.
- Quesos: Roquefort y Manchengo
- Miel: Alcarria
- Turrón: Alicante.

Por su parte, los países Latinoamericanos también han protegido sus denominaciones de origen, entre ellas podemos citar:

- Perú: Pisco, Maíz Gigante del Cuzco y las cerámicas de chulcanas
- Bolivia: Singani y Quinoa Real
- Venezuela: Ron de Venezuela, Cacao de Chuao, Cocuy Pecayero.
- Colombia: Café de Colombia.
- Chile: Pajarete, Vino Asoleado
- Cuba: Habano, Vuelta Abajo, Santa Damiana (que protegen esencialmente puros y cigarros).
- Ecuador: Cacao Arriba.

4.2 Denominaciones de Origen reconocidas a Nivel Nacional

4.2.1 MONTECRISTI



Fuente: montecristi.olx.com.ec

La denominación de origen MONTECRISTI, está destinada a la protección de los sombreros de paja toquilla, conocidos alrededor del mundo erróneamente como “Panama Hats”, mismos que son elaborados siguiendo una serie de procedimientos tradicionales, en el Cantón Montecristi, Provincia de Manabí.

La elaboración de los sombreros de paja toquilla en esta región, lleva siglos de tradición, así podemos recalcar que los primeros indicios de la existencia de este producto se remontan a la época precolombina, de la cual se han encontrado vestigios de figuras arqueológicas pertenecientes a las culturas de los Huancavilcas, Mantas y Caras, en cuyas esculturas se puede observar el uso de una rara prenda cubriendo las cabezas.

Posteriormente, en el año de 1630, se marca el inicio comercial de la fabricación de estos sombreros; hasta que en 1835, se da una elaboración masiva de este producto con miras a la exportación, así podemos señalar que el primer puerto de destino fue Panamá, razón por la cual se lo denominó como tal.

Gracias a los buscadores de oro, el sombrero de paja toquilla conquista el mercado norteamericano, consumiendo para el año de 1850 más de 200.000 sombreros en ese país.

De allí en adelante, el sombrero de paja toquilla alcanzó gran popularidad alrededor del mundo, a pesar de ser conocido de manera general como “Panama Hat”, desde su primera comercialización se ofrecían diferentes tipos de sombreros, entre los cuales podemos destacar que los finos eran denominados bajo el nombre de MONTECRISTI.

Por otra parte, respecto de los factores naturales que intervienen en la producción de los sombreros de paja toquilla, podemos recalcar los siguientes:

1. Materia Prima.- La materia prima esencial para la producción de estos sombreros es la Paja Toquilla, conocida por su nombre científico “*Carludovica palmata*”. Se cultiva en las zonas montañosas de la Costa y el Oriente ecuatorianos, básicamente en las provincias de Manabí, Guayas, Esmeraldas, y el sector de Gualaquiza en Morona Santiago.

La paja toquilla como tal, se extrae de las hojas de esta planta, que alcanzan unos dos o tres metros de alto. La parte exterior de las hojas es de color verde, y el centro de las mismas es de color blanco marfil o blanco perla, es de allí de donde se obtiene la paja para la fabricación de los sombreros.

2. Clima.- Las cualidades únicas en el mundo que posee esta planta, son el resultado de los factores climáticos propios de la zona, clima caliente y húmedo, y un suelo particularmente fértil rico en sales y minerales.

3. Zonas de Plantación.- Una de las principales plantaciones de paja toquilla se encuentra en el Cerro Montecristi, es así que con el afán de conservación, el 7 de Diciembre de 2000, el Consejo Municipal del Cantón Montecristi emitió una Ordenanza de regulación y uso de las plantaciones de la zona. Sin embargo, como lo manifestamos anteriormente, existen otras zonas geográficas ecuatorianas donde se obtiene la paja toquilla.

En relación a los factores humanos, la técnica de elaboración de estos sombreros lleva siglos de historia y tradición, es por ello que analizaremos brevemente el proceso y técnica de fabricación.

Se inicia con el corte de las hojas denominadas *cogollos* siempre que la planta haya alcanzado un desarrollo mínimo de 1.50 metros. Posteriormente, se procede con el tratamiento de la fibra, que implica el peinado, cocción desvenado y blanqueado de la misma, hasta encontrarse a punto para proceder a su tejido .

El sombrero consta de tres partes, *planilla, copa y falda*. Se inicia con el tejido de la planilla, hasta rematar manualmente la falda del sombrero; posteriormente se procede a realizar una serie de pasos como el lavado del sombrero, el homado, el planchado de la copa, y hasta un nuevo blanqueamiento, que permite llegar al producto final que es el fino sombrero MONTECRISTI.

En conclusión podemos señalar que los factores humanos se traducen en el proceso único y tradicional de tratar la paja, procesarla, tejerla, y otorgarle los más finos acabados al sombrero.

En un principio podemos colegir que la denominación MONTECRISTI, cumple con todos los requisitos para su reconocimiento como denominación de origen, así, en primer lugar la denominación hace relación a una zona geográfica debidamente delimitada; por otro lado con esa denominación se distinguen un tipo especial de sombreros de paja toquilla, es decir los de mayor calidad; y finalmente tal como lo analizamos en líneas anteriores, existe una relación directa entre el producto y el medio geográfico, en razón de los factores naturales y humanos que intervienen en su fabricación.

Es por ello que siguiendo esta misma línea de análisis, el 17 de Febrero de 2005, la Unión de Artesanos de Paja Toquilla de Montecristi, solicitó ante la Dirección Nacional de Propiedad Industrial, del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual-IEPI, se conceda el registro de la denominación de origen “MONTECRISTI”, para proteger los mundialmente conocidos sombreros de paja toquilla, fundamentando su legítimo interés

en razón de constituirse como los principales distribuidores y comercializadores de dicho producto.

Sin embargo, en reacción a dicha solicitud, el 28 de Septiembre de 2005, (K. DORFZAUN CIA. LTDA.; RAFAEL PAREDES E HIJOS CIA. LTDA.; SERRANO HAT EXPORT CIA. LTDA.; HOMERO ORTEGA P. E HIJOS CIA. LTDA.; EXPORTADORA AVILA HERMANOS; GARCÉS ORBE EXPORTACIONES CIA. LTDA.; CENTRO ARTESANAL CHORDELEG y JOSÉ ANTONIO LOJANO PUNÍN) un grupo de empresarios asociados dedicados a la producción y exportación de sombreros de paja toquilla producidos en la Provincia del Azuay, presentaron oposición en contra de la referida denominación de origen, fundamentando la misma en los siguientes puntos:

1. “La tradición del “PANAMA HAT” no es imputable o se puede atribuir de forma exclusiva a la región de Montecristi, Provincia de Manabí, toda vez que la región geográfica del austro ecuatoriano especialmente Azuay y Cañar, siendo Cuenca el principal exponente, es reconocida a nivel mundial como una región de la cual provienen los mejores sombreros de paja toquilla”.⁴⁰
2. Por otro lado, señalan que el hecho de reconocer la protección como denominación de origen a Montecristi, para proteger los sombreros de paja toquilla causaría grave perjuicio a los empresarios de la región austral, quienes se verían privados del uso de dicha denominación para distinguir sus productos, los mismos que gozan de igual calidad y reconocimiento que aquellos producidos en otras zonas del Ecuador.
3. Establece que los factores naturales y humanos que intervienen en la producción del sombrero de paja toquilla elaborado en Montecristi, no aportan calidad

⁴⁰ Texto tomado de la Oposición presentada por empresarios de la zona austral, en contra de la denominación de origen “MONTECRISTI”, el 28 de Septiembre de 2005.

especial alguna al producto, ya que se emplean los mismos factores, la misma materia prima, y hasta la misma técnica de tejido en la elaboración de dicho producto en otras zonas del país.

4. Considera que el término Montecristi es más una Indicación de Procedencia que una denominación de origen, en razón de se constituye un genérico del más fino sombrero de paja toquilla que se fabrica en varias zonas del Ecuador, sin que este término geográfico añada al producto virtudes o cualidades únicas.
5. Finalmente, señala que en caso de que el sombrero de paja toquilla cumpla con todos los requisitos para su reconocimiento como denominación de origen, esta debería protegerse bajo la denominación de “SOMBREROS DEL ECUADOR”, ya que de esa manera se incluye en su utilización a los productores de todo el país.

Con el fin de poner fin a esta controversia y sobretodo establecer si dicha denominación se ajusta a la protección como Denominación de Origen, la Dirección Nacional de Propiedad Industrial del IEPI, practicó una serie de diligencias entre las que incluye una inspección a las zonas de producción y elaboración de los sombreros de paja toquilla, tanto en el Cantón Montecristi, como en la Provincia del Azuay.

Así, el 20 de Marzo de 2007, la referida Dirección emite la Resolución No. 988698, mediante la cual resuelve declarar a “MONTECRISTI”, como Denominación de Origen ecuatoriana, delimitando su reconocimiento y protección a los siguientes parámetros:

DENOMINACION DE ORIGEN: MONTECRISTI

ZONA GEOGRÁFICA: Incluye todo el Cantón Montecristi en la Provincia de Manabí, Ecuador. Se incluye a la parroquia El Aromo del Cantón Manta, por ser el lugar en donde históricamente se elaboraban sombreros de paja toquilla.

PRODUCTOS: SOMBREROS, hechos de paja toquilla, proveniente del Cantón Montecristi, y producidos por artesanos domiciliados en el Cantón Montecristi.

CALIDAD Y REPUTACIÓN: La calidad de los sombreros se da por la selección de la paja, la finura de la trama, la uniformidad del tejido y la regularidad del remate y se mide según la cantidad de filas que tiene el sombrero y se juzga finalmente por el aspecto del sombrero terminado.

VIGENCIA: La vigencia de la protección de esta denominación de origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y solo deberá surtir efecto por otra declaratoria de la Dirección Nacional de Propiedad Industrial.

SOLICITANTES: UNIÓN DE ARTESANOS DE PAJA TOQUILLA DE MONTECRISTI, entidad jurídica constituida mediante la aprobación

de sus estatutos por el Ministerio de Industrias, Comercio, Integración y Pesca del Ecuador, Oficio No.039, del 28 de Enero de 1992.

El reconocimiento y protección otorgado por la Dirección Nacional de Propiedad Industrial del IEPI, no fue compartido por los empresarios del Azuay, razón por la cual el 17 de Abril de 2007, presentan Recurso de Apelación, en contra de la Resolución No. 988698, que concede a la denominación MONTECRISTI, el carácter de Denominación de Origen para proteger sombreros de paja toquilla.

Así, después de llevarse a cabo las prácticas y diligencias necesarias dentro del Recurso de Apelación, el 22 de Agosto del 2008, la Primera Sala del Comité de Propiedad Intelectual, Industrial y Obtenciones Vegetales del IEPI, emite Resolución mediante la cual resuelve: *“No ha lugar el Recurso de Apelación interpuesto por las Compañías (K. DORFZAUN CIA. LTDA.; RAFAEL PAREDES E HIJOS CIA. LTDA.; SERRANO HAT EXPORT CIA. LTDA.; HOMERO ORTEGA P. E HIJOS CIA. LTDA.; EXPORTADORA AVILA HERMANOS; GARCÉS ORBE EXPORTACIONES CIA. LTDA.; CENTRO ARTESANAL CHORDELEG y JOSÉ ANTONIO LOJANO PUNÍN), por tanto se confirma en todas sus partes la Resolución de la Dirección Nacional de Propiedad Industrial No.988698 de 20 de Marzo de 2007, y notificada el 26 de los mismos mes y año, por la cual se declara a Montecristi como Denominación de Origen de propiedad del Estado Ecuatoriano, correspondiente a la zona geográfica del Cantón **MONTECRISTI** incluyendo la Parroquia El Aromo del Cantón Manta, para proteger sombreros de paja toquilla, bajo las características de ubicación, elaboración, etc., constantes en dicha Resolución, y que se encuentra comprendida dentro de las siguientes coordenadas geográficas: Latitud: S1° 10’/S 1° 0’ y Longitud: W 80° 45’/ W 80° 30’.”*

Dentro de los criterios que fundamentan la referida Resolución, podemos citar los siguientes:

1. Respecto de lo que se entiende por denominación de origen, brevemente señala: *“Una denominación de origen es un signo utilizado para productos que tienen un origen geográfico específico y que poseen características o cualidades*

derivadas específicamente de su lugar de origen. Una denominación de origen consiste en el nombre del lugar de origen de los productos”.

2. La Sala para resolver, procede a efectuar un nuevo análisis respecto de los requisitos exigidos por la ley para el reconocimiento de una denominación de origen; con lo cual concluye que conforme a lo contenido en el expediente, MONTECRISTI, cumple con tres requisitos fundamentales que son:
 - a. Zona Geográfica delimitada
 - b. Utilizada para designar un producto originario de ella
 - c. La calidad, reputación u otras características del sombrero de paja toquilla, se deben esencialmente en el medio geográfico en el cual se produce, incluidos factores naturales y humanos.
3. Establece que los apelantes no han aportado con nuevas argumentaciones, razón por la cual no se ha demostrado plenamente la aseveración de considerar al término Montecristi como Indicación de Procedencia, ni mucho menos se logró probar su genericidad.
4. Finalmente, la Sala concluye: *“La Denominación de Origen solicitada cumple con las condiciones para ello, pues los factores naturales y humanos y el ambiente geográfico, en el que se obtiene la materia prima y se elabora el bien protegido, son exclusivos de Montecristi, Manabí, Ecuador, a lo que se suma la reputación a nivel nacional e internacional obtenida por el sombrero tejido a mano, materia de la protección y que data de la época colonial, como se ha demostrado del expediente”.*

A pesar del criterio concordante que mantiene el IEPI, respecto del reconocimiento de la Denominación de Origen MONTECRISTI, el 4 de Septiembre de 2008, los empresarios del Austro ecuatoriano, en ejercicio de su derecho de impugnación establecido en el Artículo 365 de la Ley de Propiedad Intelectual interponen Recurso de Reposición a la Resolución emitida por el Comité de Propiedad Intelectual, Industrial y Obtenciones

Vegetales del IEPI, cuyo trámite se continúa hasta la presente fecha, sin que exista aún Resolución al respecto.

4.2.2 CACAO ARRIBA



Fuente: www.eluniverso.com

La riqueza del suelo y el clima de nuestro país hacen posible el desarrollo de productos únicos en el mundo de calidad inigualable, es así que en el año 2009, se otorgó el reconocimiento como denominación de origen al “CACAO ARRIBA”, que hoy por hoy se constituye como el primer producto ecuatoriano que cuenta con esta protección especial.

La Denominación de Origen “CACAO ARRIBA”, está destinada a la protección del Cacao fino y de aroma que se produce en determinadas zonas de nuestro país.

- **Antecedentes Históricos de Producción de CACAO ARRIBA**

El Cacao, conocido por su nombre científico (*Theobroma cacao*) ha sido cultivado en nuestro país desde épocas memorables. Así, el Cacao Nacional, se constituyó como uno de los primeros ejemplares de su especie; a pesar de que esta variedad de cacao contaba con muy buena calidad, carecía de aquellas características especiales que lo podían diferenciar de aquellos que se producen en otras partes del mundo.

Sin embargo, durante el período comprendido entre 1880 y 1915, el Ecuador se convirtió en el mayor exportador mundial de cacao.

Años después la calidad del Cacao Nacional fue perdiendo fuerza debido al ataque de enfermedades que terminaron con la cosecha.

Es así en la década de los años 40, los agricultores cacaoteros de la zona decididos en reactivar la producción de cacao, renovaron y sembraron nuevas huertas, utilizando la semilla de los árboles de Cacao Nacional que habían resistido a las enfermedades, mezclándolas con otras de cacao forastero, trinitario u otro tipo de cacao proveniente del Amazonas, de esta combinación, se dio origen al complejo cacao nacional, reconocido mundialmente con la denominación CACAO ARRIBA, que se caracteriza por sabor florar único en el mundo.

- **Requisitos para la Protección de CACAO ARRIBA como Denominación de Origen**

Tal como lo hemos manifestado en el presente estudio, el reconocimiento y declaratoria de un producto como denominación de origen, se encuentra supeditado al cumplimiento de determinados requisitos legales.

Con el fin de determinar si la Denominación de Origen “CACAO ARRIBA”, se ajusta a esta declaratoria, analizaremos brevemente los requisitos:

1. Zona Geográfica Delimitada

De las disposiciones legales previamente analizadas en el Capítulo tercero del presente estudio, se desprende que un requisito para que determinado término geográfico constituya denominación de origen, éste tiene que hacer referencia a:

- Un país, región, o lugar determinado
- O una zona geográfica determinada

Bajo estos parámetros resulta oportuno citar el origen de dicha denominación. Así tenemos que la ciudad de Guayaquil se constituyó como el puerto principal de comercialización de Cacao fino de aroma floral.

El cacao era transportado vía fluvial, utilizando para ello los afluentes del Río Guayas, es por ello que al entendimiento de la época, el cacao provenía de “ARRIBA”, haciendo referencia a la zona geográfica en la que se encuentran las orillas de los ríos donde originalmente se inició su producción.

De esta manera podemos concluir, que la denominación ARRIBA, hace referencia a una zona geográfica delimitada, que tiene relación directa con el producto que protege, por ello dicha denominación cumple con el primer requisito.

2. Que la Denominación sea empleada para distinguir un Producto Proveniente del país, región o zona geográfica que lleva su nombre

El producto que se distingue con la denominación de origen “CACAO ARRIBA”, es la almendra de cacao fino, también conocido como cacao en grano, de sabor floral.

En este sentido, las primeras plantaciones de cacao se realizaban a orillas de los ríos Guayas y sus afluentes Daule y Babahoyo, río arriba, lo cual dio origen a la zona de

“Arriba” como una referencia geográfica para identificar mundialmente al cacao fino de aroma floral producido en el Ecuador.

3. Que la calidad o características especiales del producto se deban específicamente al medio geográfico de donde proviene, incluyendo factores naturales y humanos

- Factores Naturales:

- La zona cacaotera en el Ecuador se encuentra dentro de la zona ecuatorial, en la planicie de la Costa y Oriente de nuestro país y comprende desde de las estribaciones de la Cordillera oriental y occidental de los Andes, hasta el Océano Pacífico.
- Se caracteriza por un clima húmedo con precipitaciones de 2.000 hasta 4.000 mm, con ligeras variantes en razón de las pequeñas cordilleras internas.
- La temperatura media de la zona de cultivo varía de 22 a 24° C, y las temperaturas extremas pueden variar dependiendo de la altitud.
- El suelo en su mayoría en la cercanía de la cordillera es de origen volcánico, y mientras más se acercan al mar se vuelven aluviales. Eso hace que los suelos sean ricos en materia orgánica y elementos nutritivos para los cultivos.

- Factores Humanos:

- Cosecha.- La correcta selección de las mazorcas es primordial para el producto final, así después de su recolección se procede a abrir las mismas para extraer su semilla, este proceso requiere de una técnica especial empleando machete u otras herramientas, evitando contaminar la semilla con trozos de cáscara que pueden perjudicar la fermentación.

- Transporte.- Se debe transportar cuidadosamente, evitando especialmente la contaminación del material cosechado, para ello se emplea un transporte específico y no multiuso.
- Fermentación.- De la fermentación depende el sabor y aroma propio de este producto. La fermentación se la realiza en cajones de madera, y su proceso dura de 3 a 4 días.
- Secado.- Usualmente se seca el cacao de manera natural es decir al sol, pero en determinadas épocas del año no procede este secado, es por ello que se emplean también métodos artificiales de secado que no contaminen el cacao.
- Almacenamiento.- El Cacao en grano debe ser almacenado a una temperatura inferior de 20°C, con una humedad que no sobrepase el 70%.

Teniendo como fundamento las características especiales del Cacao fino de aroma floral que se produce en nuestro país, el 29 de Diciembre de 2006, la FEDERACIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE CACAO DEL ECUADOR (FEDECADE); LA UNIÓN DE ORGANIZACIONES CAMPESINAS CACAOTERAS DEL ECUADOR (UNOCACE); INSTITUTO NACIONAL AUTÓNOMO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (INIAP); SACICORP S.A. y el Señor Vitaliano Sarabia, solicitaron ante la Dirección Nacional de Propiedad Industrial del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual-IEPI, la declaración de protección de la Denominación de Origen “CACAO ARRIBA”.

Mediante Resolución No. 6307068, de 24 de Marzo de 2008, siendo posteriormente ampliada a petición de los solicitantes mediante Resolución No. 6307138 de 8 de Abril de 2008, la referida Dirección resuelve declarar la protección de la Denominación de Origen “CACAO ARRIBA”, de conformidad con las siguientes especificaciones:

DENOMINACION DE ORIGEN: CACAO ARRIBA

PRODUCTO DISTINGUIDO: Cacao fino, de aroma y sabor floral, proveniente de la variedad Nacional o del Complejo Nacional.

ZONA GEOGRÁFICA: (...) Planicies de la Costa ecuatoriana que comprende desde las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes hasta el Océano Pacífico. Y en la zona Oriental, se cultiva desde las estribaciones orientales de la Cordillera oriental de los Andes, hasta los límites con el Perú.



Fuente: www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/mapa.htm

CARACTERISTICAS: Almendra de cacao, también conocida como cacao en grano fermentado y seco, cacao Nacional puro y variedades del Complejo Nacional del Ecuador, cuyas características se deben a los factores naturales de localización agroclimáticos , topográficos, etc; así como a los factores humanos como la cosecha, fermentación, secado y mantenimiento de la calidad genética.

VIGENCIA: La vigencia de la protección de esta denominación de origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron.

TITULARIDAD: La Denominación de Origen CACAO ARRIBA, pertenece al Estado Ecuatoriano.

Finalmente, el 29 de Abril de 2008, la Compañía CONFITES ECUATORIANOS CONFITECA C.A. interpone Recurso de Reposición, con el fin único y exclusivo de que se tome en cuenta ciertas ampliaciones a la protección de la referida denominación de origen, relacionadas a las zonas de producción y el clima, más no se impugna la declaratoria como tal.

En este sentido el 13 de Febrero de 2009, la Dirección Nacional de Propiedad Industrial del IEPI, emite la Resolución No.808541, mediante la cual se acepta las ampliaciones

solicitadas y se confirma la declaratoria de “CACAO ARRIBA”, como la primera Denominación de Origen nacional.

4.3 Propuesta de Productos ecuatorianos que podrían ser declaradas como Denominaciones de Origen

Tal como lo hemos analizado a lo largo del presente Capítulo, la declaración de un determinado producto como Denominación de Origen, se encuentra supeditado al cumplimiento de tres requisitos concurrentes.

Bajo esta perspectiva, analizaremos aquellos productos nacionales que cumplen con dichas prerrogativas, constituyéndose por consiguiente en productos susceptibles de ser reconocidos y protegidos como tales.

4.3.1 CAYAMBE



Fuente: www.dlh.lahora.com.ec

La denominación CAYAMBE, hace referencia al Cantón ubicado a 78 km de la ciudad de Quito, en la Provincia de Pichincha.

La tradición de asociar a este Cantón con la elaboración de los más deliciosos bizcochos, se remonta el año de 1534, cuando arribaron a dicha región, una agrupación de religiosos españoles quienes aportaron con la receta inicial para su elaboración.

Sin embargo con la llegada del ferrocarril, a partir de 1928 se elaboró por primera vez este producto con la intención de comercializarlo; es así que hasta la actualidad esta tradición se ha mantenido, relacionando directamente a este producto con dicha localidad.

Los bizcochos de Cayambe son únicos en el mundo, ya que a lo largo de los años, han contribuido en su elaboración una serie de factores que les otorgan calidad y un sabor inigualable.

Así entre los factores naturales y humanos que intervienen en la preparación de los bizcochos de Cayambe podemos citar los siguientes:

- El clima frío de este valle esta dado por la presencia del nevado que lleva su nombre, cuyos deshielos vuelven fértiles miles de hectáreas de terreno que hacen factible la extracción de la materia prima para su elaboración.
- Este producto está elaborado en base de harina de trigo, que con otros ingredientes forma una mezcla uniforme y suave; su elaboración implica una serie de procedimientos que van desde la forma de amasar, hasta el corte tradicional, que le da esa forma especial.
- Sin embargo, los productores de la zona concuerdan que el secreto del sabor inigualable de este producto es el horneado del mismo, ya que para ello se emplean hornos de leña, específicamente diseñados para otorgarle ese toque especial al producto final.

El factor de la migración ha dado paso a que ciertos productos nacionales alcancen reconocimiento a nivel internacional, así los Bizcochos de Cayambe son comercializados principalmente en España y Estados Unidos.

4.3.2 OTAVALO



Fuente: <http://www.flickr.com/photos/42682677@N00/413050929/>

El Cantón Otavalo se encuentra ubicado en la Provincia de Imbabura, a 110 km de la ciudad de Quito y a 2.530 metros sobre el nivel del mar. Con estas características Otavalo es sinónimo de calidad en la industria del tejido artesanal.

Esta labor viene enmarcada por conocimientos ancestrales adquiridos por los indígenas de la zona, siendo las mujeres quienes incorporan al tejido tradicional paisajes y motivos creativos que reflejan la riqueza natural y cultural que caracteriza a la región.

Dicha denominación es empleada para distinguir prendas como ponchos, sacos, bolsos, cobijas, entre otros; todos tejidos a mano, con características únicas que van desde el material empleado hasta el diseño del bordado.

Respecto de los factores naturales y humanos que hacen excepcional a estos tejidos, encontramos los siguientes:

- La temperatura promedio en la región es de 10° centígrados, su clima frío típico de la serranía constituye un factor primordial en la elaboración de estos tejidos, en razón de que estos son elaborados con lana de borrego con el objetivo de protegerse del frío.
- El paisaje majestuoso que caracteriza a esta región contribuye en la creatividad de los tejedores quienes se inspiran en ello para elaborar los más vistosos diseños.
- El proceso de elaboración abarca una serie de pasos, que implican el tratamiento, hilado y teñido de la lana empleando métodos absolutamente artesanales.
- El tejido constituye un procedimiento sistemático, donde se pone en práctica las habilidades y creatividad de quienes los elaboran

A pesar del proceso netamente artesanal que implica la fabricación de estos tejidos, existe una inmensa demanda de los mismos fundamentalmente por los miles de turistas que visitan la región.

4.3.3 ARROPE DE MORA DE IBARRA



Fuente: www.ibarraturismo.com

Bajo la denominación IBARRA, se debe proteger el famoso Arrope de Mora, un jarabe elaborado con las más selectas moras producido únicamente en la región.

La ciudad de Ibarra, se constituye la cabecera cantonal de la Provincia de Imbabura, ubicada a 115 kilómetros al noreste de la ciudad de Quito, a 2225 metros sobre el nivel del mar, con un clima templado y una temperatura promedio de 18° centígrados.

Nadie sabe el verdadero origen de este particular producto, sin embargo varios historiadores les atribuyen dicha tradición a las monjas de la Concepción, quienes provenientes de Popayán se instalaron en dicha región a finales del siglo XVIII.

El proceso de elaboración del Arrope de Mora de Ibarra, conlleva una serie pasos que inician con la selección de las moras, algunas cultivadas en la región y otras provenientes de otros lugares de nuestro país. De esta manera se procede a hervir las mismas en medio litro de agua; con una técnica conocida por los productores locales, se mezcla la pulpa obtenida en pailas de bronce con miel y azúcar, hasta obtener una mermelada espesa, que da como resultado el apetecible Arrope de mora.

Este producto es envasado cuidadosamente en botellas de vidrio también elaboradas en la zona, para proceder a su comercialización.

La diversidad tanto natural como cultural en nuestro país han permitido la obtención de un sinnúmero de productos de alta calidad, únicos en el mundo que podrían acceder a su reconocimiento como denominaciones de origen, luego de realizar un estudio del cumplimiento de los requisitos para proceder a su declaración como tales, así fuera de los productos antes citados, podemos considerar los siguientes:

- MACHACHI, para proteger el Agua Mineral envasada, que proviene de los manantiales naturales existentes en dicha región.

- MANABÍ, para distinguir el Licor proveniente de la destilación de la caña de azúcar, mismo que es envasado bajo la denominación de Caña Manabita.
- ROCAFUERTE, empleada para otorgar reconocimiento a la variedad de dulces tradicionales, elaborados por los habitantes de dicha región, ubicada en la Provincia de Manabí.
- LATACUNGA, capital de la Provincia de Cotopaxi, donde se elaboran las tradicionales ALLUYAS, un tipo de pan singular elaborado exclusivamente en dicha zona.

A pesar de que a criterio de varios tratadistas, las Denominaciones de Origen se encuentran reservadas exclusivamente para productos, considero que eventualmente y siempre que cumplan los requisitos legales, éstas podrían ser aplicadas a servicios, así en el caso particular de nuestro país, se podría emplear la denominación PAPALLACTA, para proteger los servicios de piscinas de aguas termales, de propiedades latamente curativas, que debido a factores naturales se encuentran situadas en dicha región.