



Artesanías de Colombia

[Publicación institucional de productos
protegidos con la certificación de
Denominación de Origen]

Fundación CREATA

Bogotá, D. C., 2016



.....

**PRODUCTOS PROTEGIDOS
CON DENOMINACIÓN
DE ORIGEN**

.....

COLOMBIA

WWW.SIC.GOV.CO



This label will be proudly printed on all the products that, due to their quality and origin, are an expression of every Colombian region.

Este sello estará impreso con orgullo en todos los productos, que por su calidad y por su origen, son una expresión de cada región de Colombia.



¿QUÉ ES UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN?

WHAT IS A DESIGNATION OF ORIGIN?

According to Colombia's Superintendence of Industry and Commerce, the Designation of Origin is the indication that certifies a product as native from a region or country, and is therefore associated with the reputation and characteristics that derive from its geographical area.

Through this designation, the collective effort from local producers in maintaining the well-known qualities of regional products is recognized.

Some of the most significant benefits of the Designation of Origin include product quality guarantee for the consumer, and the prevention of knock-off product sales that would negatively affect the producers.

Según la Superintendencia de Industria y Comercio, la Denominación de Origen es la indicación que certifica que determinado producto es originario de una región o país y por lo tanto cuenta con la reputación y características provenientes de dicha zona geográfica.

A través de esta Denominación, se reconoce el esfuerzo colectivo de los productores locales por mantener las cualidades reconocidas de los productores de su región.

Entre los aspectos más importantes está garantizar su calidad en beneficio del consumidor y evitar la venta de falsificados que afecta directamente a los productores.

ÍNDICE

COLOMBIAN COFFEE

CAFÉ DE COLOMBIA 6

COLOMBIAN ROSE

ROSA DE COLOMBIA 8

COLOMBIAN CARNATION

CLAVEL DE COLOMBIA 10

COLOMBIAN CHRYSANTHEMUM

CRISANTEMO DE COLOMBIA 12

HUILA COFFEE

CAFÉ DEL HUILA 14

HUILA'S CHOLUPA

CHOLUPA DEL HUILA 16

HUILA ACHIRA PASTRY

ACHIRAS DEL HUILA 18

SUAZA HAT

SUAZA HAT 20

NARIÑO COFFEE

CAFÉ DE NARIÑO 22

CAQUETÁ CHEESE

QUESO CAQUETÁ 24

SANDONÁ HAT SOMBREROS DE SANDONÁ	26
PASTO'S MOPA MOPA VARNISH MOPA MOPA BARNIZ DE PASTO	28
CAUCA COFFEE CAFÉ DEL CAUCA	30
PAIPA CHEESE QUESO DE PAIPA	32
ROLL BASKETMAKING OF GUACAMAYAS CESTERÍA EN ROLLO GUACAMAYAS	34
RAQUIRA ARTISANAL CERAMICS CERÁMICA ARTESANAL DE RAQUIRA	36
ZENÚ WEAVING TEJEDURÍA ZENÚ	38
WAYÚU WEAVING TEJEDURÍA WAYÚU	40
SAN JACINTO WEAVING TEJEDURÍA DE SAN JACINTO	42
AGUADEÑO HAT SOMBRERO AGUADEÑO	44
CARMEN DE VIBORAL CERAMICS CERÁMICA DEL CARMEN DEL VIBORAL	46





Café de Colombia

COLOMBIAN COFFEE

The “Café de Colombia” label certifies the 100% Arabica produced in the Colombian coffee region at more than 2,000 meters above sea level.

The topography, luminosity, and temperature of this area help create a soft coffee with relatively high acidity, clean cup, and pronounced aroma.

El sello Café de Colombia certifica aquellos cafés 100% arábigos producidos en la región cafetera colombiana, a más de 2000 metros sobre el nivel del mar.

La topografía, la luminosidad y las temperaturas de esta zona hacen posible un café suave con acidez relativamente alta, de taza limpia y aroma pronunciado.





Rosas de Colombia

COLOMBIAN ROSE

El color es la característica más sobresaliente en todas las variedades y la que permite una clasificación rápida. El color de los pétalos, el tallo y las hojas es determinado por la variedad de la que se trate y la conformación del ramo tiene un punto de corte y apertura homogénea.

Los tallos de la Rosa de Colombia se caracterizan por ser rectos y del tamaño óptimo de la variedad cultivada, los cuales deben ser cortados con precisión en un ángulo y longitud preestablecidas para evitar daños en la planta y fomentar su crecimiento.





Clavel de Colombia

.....
COLOMBIAN CARNATION

La calidad del Clavel de Colombia está relacionada con la luminosidad y la radiación solar que reciben las plantas durante su cultivo y su estructuración. Es recolectado manualmente para mantener la flor en óptimas condiciones.

El Clavel de Colombia puede ser de forma estándar o miniatura dependiendo de la cantidad de botones principales por planta, y cuyo proceso de producción es el mismo para ambos casos. Su vida en florero es de 10 a 15 días.





Crisantemo de Colombia

COLOMBIAN CHRYSANTHEMUM

Son flores ornamentales, objeto de un manejo manual e individual en todas sus etapas de producción.

Es de fotoperiodo corto, lo cual significa que florece cuando la duración del día es inferior a 12 o 14 horas de luz.

Hay dos clases: el Crisantemo Spray, mas conocido como 'pompón', el cual tiene dos flores por tallo y el crisantemo estándar que tiene una sola flor grande por tallo y tiene una durabilidad de 15 a 20 días en florero.





CAFÉ DEL HUILA

.....

HUILA COFFEE

It is a soft coffee with sweet flavored notes, intense aroma, medium-high acidity and body, and a caramel and fruity aftertaste characteristic of the Arabic varieties. Overall, it has a perfectly balanced imprint, attained through homogeneous processes of recollection, threshing, and manual classification.

Café suave, con notas dulces, acidez y cuerpo medio-alto y aroma intenso con sensaciones frutales y acarameladas propias de su especie arábica, pero con una impresión global perfectamente balanceada mediante procesos homogéneos de recolección, trilla y clasificación manual.





CO
COLOMBIA



cholupa
.....*del huila*

HUILA'S CHOLUPA

The “Cholupa del Huila” designation marks a native fruit that grows in the north of the Huila department.

The cholupa is an orange and yellow colored fruit, with sour and sweet flavors.

La Cholupa del Huila es el sello adjudicado a una fruta autóctona del norte de este departamento.

Su fruto es anaranjado y amarillo, con sabores ácidos y dulces.





Biscocho de
ACHIRAS
.....*del Huila*

HUILA ACHIRA PASTRY

The Huila Achira Pastry is a completely natural product manufactured with achira starch and fresh cheese curd, and is characterized by its crunchiness and nutritional value.

El bizcocho de Achira del Huila, un producto totalmente natural que se elabora a partir de almidón de achira y cuajada fresca, y se caracteriza por su crocancia y valor nutricional.





CO
COLOMBIA



Sombrero de
Suaza

SUAZA HAT

Los sombreros de la región de Suaza departamento de Huila; llevan el sello de Denominación de Origen desde el año 2015, y cual certifica la procedencia y calidad de su elaboración artesanal a partir de la palma de iraca.

El artesano escoge los cogollos de la planta luego de un año de sembrada, con lo cual prepara la paja para su confección. Su elaboración requiere gran experticia en el dobles y golpeo del producto, por lo que los sombreros más finos son confeccionados por artesanas de vieja data y cuyo proceso puede durar incluso dos meses y medio hasta su finalización.





Café de Nariño

NARIÑO COFFEE

This coffee is produced in the Nariño department, located in Colombia's southeast region.

The altitude of the crops and the low temperature of the area, result in a high acidity coffee with sweet flavored notes, clean cup, medium body, and a very pronounced aroma.

El café de Nariño es producido en el departamento de Nariño, al suroriente del país.

La altura de los cultivos y la baja temperatura de la zona tienen como resultado un café que se caracteriza por su alta acidez, notas dulces, taza limpia, cuerpo medio y aroma muy pronunciado.





Queso ^{del} Caquetá

CAQUETÁ CHEESE

The “Queso del Caquetá” designation covers traditional dairy products manufactured in the Caquetá department.

Among these products are quesillo, double-cream cheese, and salty industrial picado cheese.

La certificación de Queso del Caquetá abarca los productos lácteos tradicionales elaborados en el departamento en mención.

Entre estos productos se encuentran el quesillo, el queso doble crema y el queso picado salado industrial.





Sombrero de
SANDONÁ

SANDONÁ HAT

Los sombreros de Sandoná cuentan con la distinción de Denominación de Origen que certifica que el producto fue elaborado con las técnicas tradicionales y fibras de palma de iraca de dicha región nariñense.

La elaboración de un sombrero puede tardar hasta 20 días, donde los hombres son los encargados de recolectar la paja preferiblemente en luna menguante, escogiéndola según su color y finura. Después de secar y blanquear la paja, y en algunos casos teñirla, las niñas, mujeres y ancianas se dedican al tejido en un taller familiar.





mopa mopa

..... *Barniz de Pasto*

PASTO'S MOPA MOPA VARNISH

Pasto's Mopa Mopa Varnish is a product used in the Nariño department craftwork. The basic resin is extracted from the Putumayo rainforests and it is transformed into a thin layer that is later dyed with vegetable colorants.

This layer is used to cover wooden objects such as platters, boxes, spoons, pencils, chairs and tables.

El Mopa Mopa Barniz de Pasto es un producto utilizado en las artesanías del departamento de Nariño. La resina base es extraída de las selvas del Putumayo y es convertida en una lámina de resina que se tintura con colorantes vegetales.

Con esta lámina se cubren objetos de madera tales como bandejas, cajas, cucharas, portalápices, sillas y mesas.





Café del Cauca

CAUCA COFFEE

The “Café del Cauca” label identifies the coffee produced in the Cauca department.

It is recognized for its consistency, medium body, high acidity, strong aroma, and caramel flavored notes.

Café del cauca: identifica el café producido en el departamento del mismo nombre.

Es reconocido por su consistencia, cuerpo medio, acidez alta y aroma fuerte y acaramelado.





QUESOPAIPA

PAIPA CHEESE

Paipa cheese, native from Paipa in the Boyacá department, has its own origin certification that supports artisanal production of semi-mature cheeses with sour and soft bitter flavor, rancid aroma, and pale yellow color.

El Queso de Paipa, oriundo de la región boyacense de Paipa, cuenta con la certificación de origen que respalda la producción artesanal de quesos semimaduros, con sabor ácido y amargo suave, de aroma rancio y color amarillo pálido.





Cestería en rollo de Guacamayas

ROLL BASKETMAKING OF GUACAMAYAS

The Roll Basketmaking of Guacamayas is distinctive from the Guacamaya Region in Boyacá and it is an inherited indigenous craft from the Laches natives. Every certified product is made out of hay rolls covered in fique thread.

The fibers are dyed with vegetable paints or industrial anilines.

La Cestería en Rollo de Guacamayas es típica de la región boyacense de Guacamayas y es elaborada con base en las técnicas heredadas de los indígenas Laches. Cada producto certificado se conforma de rollos de paja cubiertos con hilos de fique.

Las fibras utilizadas se tiñen con pinturas vegetales o anilinas industriales.





Cerámica de RÁQUIRA

.....

RÁQUIRA ARTISANAL CERAMICS

The “Cerámica Artesanal de Ráquira” label certifies those artisanal products manufactured in the Ráquira municipality, located in Boyacá. These craftworks are made out of supplies extracted in the area such as clay, sand and mineral coal.

Anthropomorphic figures, pottery, cooking utensils, and decorative ceramics can be found among these pieces.

La Cerámica Artesanal de Ráquira certifica aquellos productos artesanales del municipio de Ráquira, ubicado en el departamento de Boyacá. Dichas artesanías se elaboran a partir de arcillas, arena y carbón mineral extraídos en la zona.

Entre las artesanías se encuentran figuras antropomorfas, lozas, utensilios de cocina, materas y cerámica decorativa.





TEJEDURÍA **ZENU** 

ZENÚ WEAVING

Ésta tejeduría se caracteriza por el uso de la fibra de la Caña Flecha (variedad vegetal aborigen del resguardo indígena de Sán Andrés de Sotavento) la cual cultivan las familias en los patios de sus casas. Son trenzados con fibras blancas y/o negras, con pegues completamente alineados y sin trenzas repisadas. La calidad de sus productos va de acuerdo con el número de pares de fibra que se trenzan, las cuales pueden ser de 19, 21, 23, 25 y 27 vueltas, lo que le da el nombre a su producto más característico: el sombrero “vueltaio”.







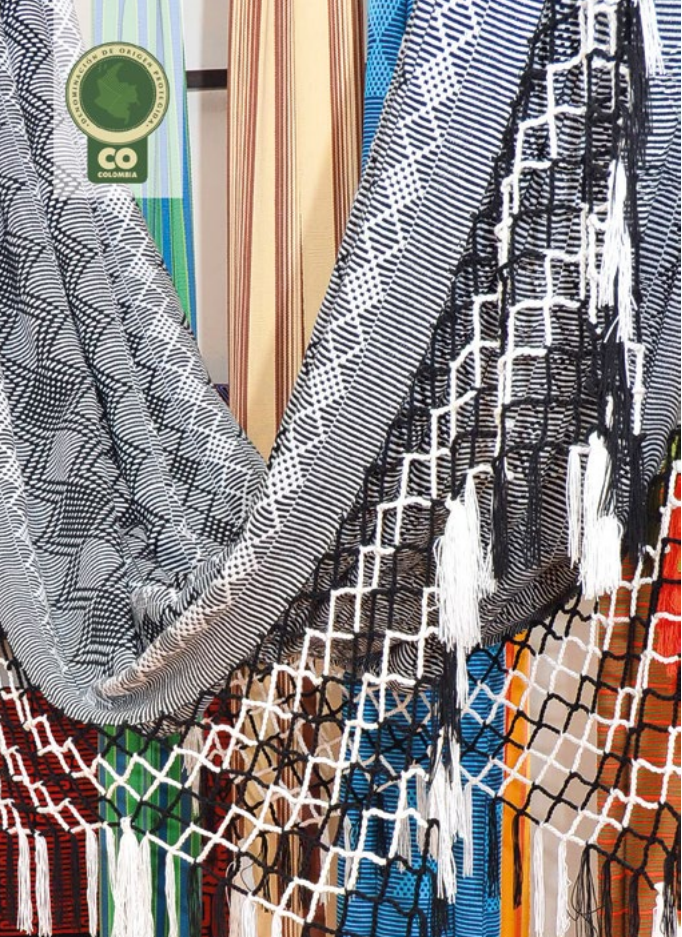
The Wayúu Weaving origin designation covers the products manufactured by the indigenous population from the La Guajira department.

Among the most commercialized products are the mochilas, hammocks and chinchorros, which are very well known for their colorful and vibrant textile design of geometric figures named Kanáas.

La denominación de origen de la Tejeduría Wayúu cubre los productos elaborados por este pueblo indígena que habita en el departamento de la Guajira.

Entre los producto más comercializados están las mochilas, las hamacas y los chinchorros, los cuales se destacan por sus tejidos con figuras geométricas (conocidas como Kanáas) y colores vibrantes.





Tejeduría de
San
Jacinto

SAN JACINTO WEAVING

The “Tejeduría de San Jacinto” label certifies woven products from the San Jacinto municipality in the Bolívar department.

Among the most renowned products are the hammocks, napkins, placemats and tablecloths.

La Tejeduría de San Jacinto certifica aquellos productos tejidos en el municipio de San Jacinto, Bolívar.

Entre los más destacados de esta región se encuentran las hamacas, las servilletas, los individuales y los manteles.





Sombrero *Aguadeño*

AGUADEÑO HAT

El sello del Sombrero Aguadeño certifica aquellos sombreros elaborados en el municipio de Aguadas, Caldas; y surgió como un método para cubrir del sol al campesino Antioqueño.

Este sombrero es uno de los más tradicionales del país y es tejido totalmente con fibras de la palma de iraca. Su proceso requiere que se blanqueen las fibras del cogollo de la Iraca en un proceso de cocción y secado al sol, además de un proceso de “estufado” con azufre, lo que hace que su terminación pueda tardar entre 3 y 4 semanas.







The origin designation of the “Cerámica del Carmen de Viboral” includes ceramic pottery and other decorative objects manufactured in the Carmen de Viboral municipality in the Antioquia department.

These artisanal products stand out because of their internationally recognized handmade decorations.

La denominación de origen de la Cerámica Carmen de Viboral abarca las vajillas en cerámica y otros objetos decorativos elaborados en ese municipio antioqueño.

Estos productos artesanales se destacan por sus decoraciones a mano que son mundialmente reconocidas.



