

'Black crab' de Providencia recibe Denominación de Origen

Escrito por Redacción

Jueves, 22 de Agosto de 2019 12:17 -



Este 22 de agosto, la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), en su rol de autoridad nacional para el registro de la propiedad industrial, declaró la Denominación de Origen colombiana 'Cangrejo Negro de Providencia/Providence Black Crab' y delegó la facultad para autorizar el uso de la misma a la Providence Sweet Black Crab Association (Asocrab).

Se trata de la designación número 28 de este tipo en Colombia; pero la primera que recibe el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina y la única concesión (a la fecha) relacionada a un animal y su transformación práctica; de ahí la relevancia de este suceso para el Departamento.



Al acto de oficialización asistieron, entre otros asistentes, Andrés Barreto, superintendente de Industria y Comercio; Doris Bernard, representante legal de Asocrab; y los chefs Mark Rausch y Martin Quintero (en la foto) quienes son reconocidos por sus múltiples recetas empleando este crustáceo.

Las Denominaciones de Origen

‘Black crab’ de Providencia recibe Denominación de Origen

Escrito por Redacción

Jueves, 22 de Agosto de 2019 12:17 -

Estas designaciones son distintivos que identifican productos reconocidos o famosos por tener una calidad o características específicas, que se deben exclusiva o esencialmente a su procedencia geográfica, incluidos factores naturales y humanos.

De acuerdo con el superintendente, para poder usar una Denominación de Origen, el productor, extractor o transformador debe solicitar la correspondiente autorización ante la SIC o la entidad delegada, si la hubiere. El ente, en cumplimiento de los requisitos de ley solamente delega la facultad para autorizar el uso de este distintivo a las entidades que cumplan las condiciones que garanticen su correcta administración.

A la fecha, la Superintendencia ha declarado la protección de 27 denominaciones colombianas más, entre las que se encuentran: ‘Bocadillo veleño’, ‘Café de Colombia’, ‘Queso Paipa’, ‘Rosa de Colombia’, ‘Bizcocho de achira del Huila’, entre otras.

Protección nacional e internacional



“Para mí en particular –añadió Barreto– esta fecha tiene una característica muy especial, porque se trata de la primera Denominación que entrego en calidad de superintendente; y muy seguramente en este periodo será difícil conceder otra, por los estrictos requisitos que deben cumplir los postulantes.

Por eso el reconocimiento es grande para Asocrab, que inició esta cruzada en 2015 y que culmina su trayecto hoy con este signo distintivo. Los felicitamos y esperamos que sirva de ejemplo para otros emprendimientos en el país”, comentó.

‘Black crab’ de Providencia recibe Denominación de Origen

Escrito por Redacción

Jueves, 22 de Agosto de 2019 12:17 -

El funcionario recalcó igualmente que no hay mejor embajador de un país que la música, las artes y su cultura (incluida la gastronomía) y que por eso, para la SIC, es tan importante desarrollar estos temas de propiedad industrial que encajan en el concepto de la Economía Naranja.

“Ofrecer experiencias gastronómicas únicas en el sector turismo, es un excelente ejemplo de Economía Naranja; la transformación de la carne del cangrejo negro en recetas o tener un restaurante con un menú novedoso, también lo es”, explicó Barreto.

Asocrab no es sólo producción; es también protección



Por su parte, Doris Bernard expresó su felicidad en nombre de la Asociación por este logro. “No ha sido fácil este camino, pero nos sentimos muy orgullosos de haber alcanzado esta meta; seguiremos trabajando, porque lo más importante para nosotros es proteger al 100% este recurso para que el día de mañana podamos prolongar sus beneficios”, comentó la emprendedora oriunda de Providencia.

Asimismo, agradeció a Naciones Unidas por haberlas capacitado con miras a organizarse formalmente en pro de la protección de este recurso económico vital, para gran parte de los pobladores de la isla.

Miss Bernard está hace más de 15 años vinculada a la cadena productiva del cangrejo negro y como representante de Asocrab, agremiación que integra a 32 personas (90% mujeres) y que coordina las actividades de captura, producción, comercialización y conservación en Providencia, de esta especie endógena del Archipiélago.

Sobre el cangrejo negro de Providencia



El cangrejo negro/black crab es un animal marino y terrestre, cuya fase de inicial de vida tiene lugar en el agua, después crece y habita en los bosques secos tropicales.

La declaración de protección de esta especie, como Denominación de Origen, corresponde a que la zona geográfica delimitada es la más idónea para el desarrollo del animal, pues se caracteriza por tener los niveles de humedad adecuados para su crecimiento y es un área de poca altura y precipitaciones. Además, Providencia cuenta con una vasta extensión de árboles frutales que sirven de alimento para el animal y, a su vez, le dan el sabor dulce, característico de su carne.

La reputación del cangrejo negro nace décadas atrás, cuando los habitantes de la Isla de Providencia empezaron a procesar de manera artesanal algunas partes del animal para desarrollar recetas que hoy hacen parte de la cultura de esta zona del país. Las partes utilizadas son la carne y las muelas, las cuales se caracterizan por ser blandas y cremosas; además, de poseer calidades únicas respecto de su textura y sabor.

La SIC examinó la solicitud de declaración de protección de la Denominación de Origen del 'Cangrejo Negro De Providencia/Providence Black Crab' presentada por Asocrab, la cual no tuvo oposiciones y encontró que cumplía con todos los requisitos que establecen la Decisión 486 de 2000 y demás normas aplicables.