

Paneleros irán a EE. UU. a rechazar patente que dejaría sin dulce

Ingeniero ya patentó producto en Estados Unidos. Gremio dice que técnica es similar a tradicional.

-  Compartir
-  1 Comentar
-  Guardar
-  Reportar
-  Portada



Para finalizar Procolombia reitera que los países a donde exporta panela principalmente son: España, Estados Unidos, Corea del sur y Alemania. Foto: EL TIEMPO

RELACIONADOS: SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO | PATENTES | PANELA | AZUCAREROS | CAÑA

Por: Cali | 26 de agosto 2020, 09:04 a.m.

El dulce sabor que acompaña a los paneleros colombianos está pasado por los sinsabores de la polémica jurídica alrededor de un producto que sale de la caña. La divergencia se centra en la solicitud de una patente que se tramita ante la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia.

En comunicado, la Asociación de Cultivadores de Caña (Asocaña) dice que "no se involucra en producción de panela".

Dignidad Agropecuaria señala que se afectarían 350.000 familias.

Temas relacionados

PANELA 09:24 P.M.

Minagricultura no apoya proceso para patentar producción de panela

PANELA 10:39 A.M.

Riopaila Castilla no está intentando patentar la producción de panela

INDUSTRIA MAR 01

Casa Domecq creará esquema para hacer ron artesanal a partir de caña

La petición fue radicada por el ingeniero Jorge Enrique González, quien se sustenta en un proceso de investigación de varios años y ya obtuvo la patente en Estados Unidos.

El presidente de Fedepanela, Carlos Fernando Mayorga, dijo que si bien se les aseguró que el producto no se vendería en Colombia, el pedido de patente sigue ante la Superintendencia.

- 🔗 **Riopaila Castilla no está intentando patentar la producción de panela**
- 🔗 **¿Qué productos se encarecen más y cuáles han bajado de precio?**
- 🔗 **El colombiano que exportó la primera agua de panela embotellada**

La junta directiva de la Federación, en una reunión con expertos del país, decidió que es necesario presentar la oposición a la petición en Colombia. Y no solo eso sino extender su acción jurídica a otros países donde los grandes, medianos y pequeños productores de panela han ganado, a punta de iniciativas, esfuerzos y sacrificios, abrir mercados. Los mercados de más crecimiento se localizan en Estados Unidos y la Unión Europea.

El tema ha generado sus pronunciamientos. Asocaña informó que "el señor González Ulloa, a título personal y por cuenta propia, ha divulgado ampliamente y a través de diferentes canales, las propiedades que tendría este endulzante, lo que ha ocasionado el pronunciamiento de varias organizaciones del sector panelero, quienes han expresado su preocupación por la solicitud de dicha patente. El sector respeta lo establecido en la ley 40 de 1990 por medio de la cual, se "dictan normas para la protección y desarrollo de la producción de la panela y se establece la cuota de fomento panelero", por lo tanto, no se involucra en la producción de panela. Así mismo, precisa que ese endulzante no hace parte de las investigaciones lideradas por Cenicaña y apoyadas por este sector".

Producción de panela
Foto: Archivo EL TIEMPO

En el mismo documento se anota que "la Agroindustria de la Caña destina el 1% de las ventas de azúcar y etanol a la investigación e innovación, a través del Centro de Investigación de la Caña de Azúcar, Cenicaña, que precisamente hace transferencia de información y conocimiento en materia de variedades, a la industria panelera. Las investigaciones adelantadas por este Centro son avaladas por todos los ingenios buscando siempre la innovación de manera que se contribuya a la mejora continua de

Producción de panela
Foto: Archivo EL TIEMPO

La Ley 2005 de 2019, por medio de la cual se generan incentivos a la calidad, promoción del consumo y comercialización de panela, mieles vírgenes y sus derivados, así como la reconversión y formalización de los trapiches en Colombia, abrió perspectivas, según Fedepanelas.

(Le puede interesar: [Cali: ojo que descongelan términos para aplicar sanciones de tránsito](#))

Una de las misiones ha sido impulsar una campaña de promoción al consumo. Mientras tanto, se han estructurado procesos jurídicos, normativos y técnicos a partir de la Ley que permite llegar a los ámbitos del sector público-

Los paneleros decidieron mantener activo su cada de abastecimiento y el producto no ha faltado en las mesas de los colombianos. Ahora están a la expectativa de un debate que no se ha terminado.

Para este tema se enviaron mensajes para una entrevista al solicitante de la patente, pero la respuesta está pendiente.



DESCARGA LA APP EL TIEMPO

Noticias de Colombia y el mundo al instante: Personaliza, descubre e infórmate.

CONOCE MÁS

Descubre noticias para ti



nuestros procesos y productos. En ese orden, la patente solicitada para el endulzante anunciado y promovido por el señor Jorge Enrique González Ulloa no ha sido requerida ni desarrollada por Cenicaña, así como tampoco cuenta con el aval de este gremio azucarero".

El grupo agroindustrial Riopaila Castilla, en un comunicado, aseguró que "no es propietaria de la patente del producto Policane a nivel nacional ni internacional, tampoco tiene vínculo jurídico y/o comercial con dicha patente".

Anota que "siempre ha reconocido al sector panelero por lo que representa en la economía del país y el dinamismo que genera; tanto el sector azucarero como el panelero, aportan positivamente y de manera relevante a la dinámica socioeconómica de las zonas donde operan. Además de reconocer al sector panelero, actúa bajo el total cumplimiento de la ley y respeta la Ley 40 de 1990 por medio de la cual se dictan normas para la protección y desarrollo de la producción de la panela y se establece la cuota de fomento panelero!

Mayorga detalla cómo desde 2015 hasta 2019 se logró un aumento en las exportaciones de panela estimado en un 104 por ciento; ese porcentaje fue del 29,4 por ciento en el primer semestre del 2020.

Qué propone el solicitante de patente

Las divergencias competen a especialistas, investigadores y productores. La esencia sale desde la misma caña de azúcar.

González se propone patentar un método para procesar la caña de azúcar y preservar los policosanoles (el alcohol de la planta), en la producción de una bebida a partir del jugo de la caña.

El experto ha explicado que durante años se ha dedicado al estudio molecular de los policosanoles y no los halló en el jugo. En el proceso los encontró en la corteza y la tarea siguiente fue el proceso para precipitarlos al jugo, pero se le evaporaban. Luego regresó al estudio molecular y detalló que las moléculas tienen más de 48 carbonos, como los primeros alcoholes de la cadena y que se evapora a 100 grados.

González explica que bajó a 70 grados con lo que obtuvo un jugo de caña concentrado con minerales, vitaminas, proteínas, y tenía sacarosa, glucosa y fructosa. Para el ingeniero, se trata de la primera vez que se cristaliza la glucosa y la fructosa, a un costo varias veces menor al de un laboratorio industrial.

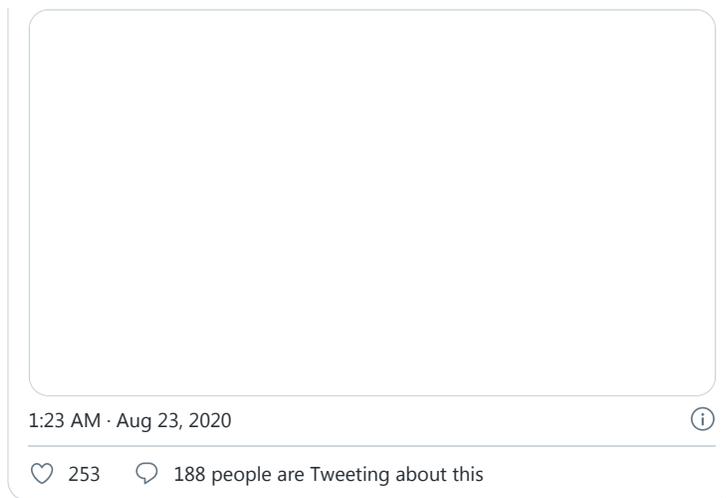
Entre los paneleros se asegura que las patentes con el producto extenderían a 153 países, entre ellos 57 estados de mayor producción azucarera.



DignidadAgropecuaria
@Dignidad_Agro



Hay que continuar lucha para impedir que patenten la panela. Esa tarea sigue. No es verdad que se haya retirado la solicitud o derrotado. Hubo una falsa noticia que generó gran confusión. Sigamos Firmando y luchando. La panela es de todos [#PatentenLaPanela](#) vamos por 50 mil firmas



Fedepanela sostiene que el proceso se asemeja en su totalidad a prácticas que por generaciones han sido adoptadas por paneleros colombianos. Mayorga dice que en los análisis de los expertos del subsector panelero se tiene un análisis detallado de las semejanzas técnicas en los procesos y se presentarán argumentos jurídicos en defensa de la economía panelera.

“El precio por el kilo de la panela llegó a bajar de 2.400 a 2.800 pesos durante dos años”



Los paneleros venían de dos años en la caída de precios. El kilo llegó a bajar de 2.400 a 2.800 pesos. En la cuarentena se dio un freno a ese descenso en el valor porque en los hogares colombianos se tuvo en cuenta la panela para el abastecimiento familiar.

Ese aumento de consumo en la cuarentena alivió la crisis y se dio una recuperación del precio en el punto de equilibrio.