

## Conferencia internacional sobre las últimas tendencias en el sector de las indicaciones geográficas (IGs)

*Museo de Arte de Zapopan, Jalisco (México), 30 de Septiembre 2011*



### Programa

**08.00 – 09.00 Registro de los participantes**

#### *Sesión de la mañana*

**09.00 – 09.30 Bienvenida e inauguración oficial**

Sr. Ramón González, Director General del Consejo Regulador del Tequila

Sr. José Rodrigo Roque Díaz, Director General, Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)

Sr. Ernesto Fernández Arias, Subsecretario de fomento a los Agronegocios, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)

Sr. Miguel Ángel Domínguez Morales, Presidente, CRT

Sr. Héctor Vielma, Presidente Municipal de Zapopan

Sr. Fernando Guzmán Pérez Peláez, Secretario General de Gobierno, Estado de Jalisco

**09.30 – 09.45** Discurso de apertura, Sr. Riccardo Deserti, Experto en calidad de productos agroalimentarios/antiguo Director General del Ministerio de Agricultura de Italia

**09.45 – 10.00 Pausa café**

**10.00 – 11.00 Tema I: Historias de éxito en la gestión de asociaciones nacionales de IGs**

Moderador: Sr. Alain Farine, Director, Association Suisse des AOC-IGP

Ponentes:

*ORIGEN ESPAÑA*, Sr. Federico Moncunill Gallo, Director, Comité ejecutivo, Asociación Española de Denominaciones de Origen, ORIGEN ESPAÑA

*La experiencia italiana*, Sr. Giorgio Bocedi, Asesor legal, Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche (AICIG)

*La asociación de las DOs mexicanas*, Sr. Ramón González Figueroa, Presidente de la Asociación Nacional de Denominaciones de Origen (ANDO)

*La organización francesa de denominaciones de origen de productos lácteos*, Sr. Dominique Chambon, Presidente, Conseil National des Appellations d'Origine Laitière (CNAOL)

**11.00 – 11.30 Debate**

**11.30 – 12.15 Tema II: Los desafíos actuales de las IGs en el sector de vinos y espirituosas**

Moderador: Sr. Ramón González Figueroa, Director General, CRT

Ponentes:

*La lucha contra la falsificación a la luz de las medidas penales y en frontera en vigor en Europa*, Sr. Jean-Luc Barbier, Director General, Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC)

*La nueva práctica de la Unión Europea en la negociación de acuerdos bilaterales sobre las IGs*, Sr. David Thual, experto de oriGIn en asuntos comunitarios y asesor de la Federación Europea de Vinos de Origen (EFOW)

*El acuerdo entre el Consejo Regulador de la Denominación de origen Pisco y el CRT: una estrategia de cooperación y promoción*, Sr. Jaime Marimón Pizarro, Presidente, Consejo Regulador de la Denominación de origen Pisco

**12.15 – 12.45 Debate**

**12.45 – 13.30 Convenios de cooperación**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pisco y el CRT

Dirección general de Propiedad Intelectual de Paraguay y CRT

Firma del Acta Constitutiva de la Asociación Nacional de Denominaciones de Origen (ANDO)

**13.30 – 15.00 Comida de trabajo**

*Sesión de la tarde*

**15.00 – 16.00 Tema III: América del Norte: una nueva frontera para las IGs?**

Moderador: Sr. Patrick J. Kole, Vicepresidente, Comisión de Idaho Potato

Ponentes:

*Las DOs en México: necesidades específicas de un sector en crecimiento*, Sr. Eliseo Montiel Cuevas, Director Divisional de Marcas, IMPI

*La experiencia del Quebec en la protección de las IGs*, Sr. Denis Paul Bouffard, Presidente/Director General, Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)

*Napa Valley: una historia de éxito en la protección y promoción de una IG*, Sr. Rex Stults, Director de Relaciones con los productores, Napa Valley Vintners (NVV)

*Los retos de los productores en establecer regímenes de diferenciación de producto en los EUA*, Sr. Greg Thompson, Director General, Prune Bargaining Association

**16.00 – 16.30 Debate**

**16.30 – 17.15 Tema IV: IGs, Innovación y desarrollo sostenible**

Moderador: Sr. Massimo Vittori, Secretario General, oriGIn

Ponentes:

*La protección de las IGs en China*, Sr. Wang Zhongmin, Presidente, China National Institute of Standardization (CNIS)

*Caminos del café - Viaje virtual al origen*, Sr. Luis Fernando Samper, Gerente Comunicaciones y Mercadeo, Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

*El proyecto de la OMPI sobre la propiedad intelectual y desarrollo de marcas de producto para el fomento de las empresa y su implementación en Panamá*, Sr. Aresio Valiente López, Abogado

*IGs y Desarrollo rural en Kenya*, Sr. Simon Ndaba Mwangi, Responsable, Control y Garantía de calidad, Coffee Board of Kenya

**17.15 – 17.45 Debate**

**17.45 – 18.00 Pausa café**

**18.00 – 19.30 Evento de oriGIn “Las IGs para los consumidores”**

El Sr. Pablo Latapi - un periodista mexicano - y la Sra. Ida Puzone - Jefe de Proyecto de oriGIn - entrevistarán a los representantes de varias asociaciones de IGs. Los productos serán presentados con un enfoque particular en las características que hacen de cada IG algo único. Durante las entrevistas, un “Chef” mexicano preparará varias combinaciones, utilizando las IGs que participan en el evento en asociación con productos mexicanos. Las recetas creativas serán degustadas por un jurado integrado por periodistas mexicanos así como por representantes de organizaciones nacionales de consumidores.

**21.30 – 23.30 Cena de Gala**

Patio de Los Naranjos, Instituto Cultural Cabañas

*Sábado, 1 de octubre: visita a la región de Tequila*

El sábado 1 de octubre de 2011, tendrá lugar una excursión al corazón de la Denominación de origen Tequila.

Esta excursión brindará a los participantes una inmersión en la cultura del Tequila, primera denominación de origen de México. La excursión iniciará con una visita a los campos de *Agave Tequilana Weber variedad azul*, la única variedad de agave permitida para la producción del Tequila, reconocidos estos campos como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Los participantes asistirán también a su cosecha, conocida como la “Jima” al pié de la montaña y volcán de Tequila. Después, el grupo se dirigirá a la ciudad de Tequila donde unos expertos enseñarán el proceso de producción de la bebida nacional de México que será luego degustada por todos. Finalmente, los participantes disfrutarán de la vivacidad y alegría de la “Fiesta Mexicana” a través de música, danza y gastronomía local en una de las Haciendas más antiguas de Tequila.