

Pan del Táchira recibe certificación de Indicación Geográfica Protegida

El pan del estado Táchira fue reconocido por el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), dependiente del Ministerio para el Comercio Nacional, con la Indicación Geográfica Protegida (IGP).

La certificación, que otorga prestigio mundial, fue lograda gracias a la lucha de los panaderos tachirenses, encabezados por el Consejo de Panaderos del estado Táchira, presidido por el ingeniero Ramón Hernández. La organización cobija a más de 25 asociaciones de panaderos en la entidad, reseñó el diario *La Nación*.

La Indicación Geográfica Protegida es un certificado que se otorga a los productores de un rubro en particular, que está relacionado con una zona geográfica, las cualidades naturales, y características como el clima, temperatura, humedad y el sol, entre otros factores ambientales.

Los productos con Indicación Geográfica Protegida se caracterizan internacionalmente porque poseen alguna cualidad determinada, reputación u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico y cuya producción, transformación o elaboración se realiza en la zona geográfica delimitada, de la que toma su nombre.

“La denominación de origen de un país, de una región o de una localidad sirve para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva, o esencialmente, al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos”, según el artículo 2 del Arreglo de Lisboa.

Más de 300 años de historia

Durante más de 300 años, desde la fundación de la ciudad de San Cristóbal, cuando migraron españoles desde Pamplona, el pan del Táchira ha conservado sus características, y esto lo hace especial.

Una de las características únicas que identifican el pan tachirense y lo diferencian de los preparados en el resto de Venezuela y el mundo, es la Talvina -prefermento natural

preparado con panela, agua y harina-, además de otros siete ingredientes que son parte del secreto panadero, de acuerdo con el *Diario Los Andes*.

El pan tachirenses no tiene conservantes naturales, levadura ni añadidos químicos; su conservante, su proceso de fermentación es natural.

Con información de El Nacional