

Día del Café Peruano: Conoce las dos denominaciones de origen de cafés de Pasco y Cusco protegidas por Indecopi

- ✓ **El café peruano es un producto reconocido mundialmente por su calidad y por ser fuente de empleo para más de dos millones de peruanos.**

En el Día del Café peruano, que se celebra hoy como cada cuarto viernes de agosto, el Indecopi destacó que nuestro país cuenta con dos denominaciones de origen vinculadas a este producto: Café Villa Rica, que se produce en Pasco, y Café Machu Picchu-Huadquiña, cultivado en el Cusco.

Es preciso indicar que el café peruano es un producto reconocido mundialmente por su calidad y por ser fuente de empleo para más de dos millones de peruanos en toda la cadena agroproductiva, según datos del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.

Café Villa Rica

Respecto a la denominación de origen Café Villa Rica, esta fue otorgada por la Dirección de Signos Distintivos (DSD) del Indecopi en el 2010 y distingue al café en grano verde de la especie *Coffea arabica*. Identifica al café que se produce en el distrito de Villa Rica, provincia de Oxapampa, región Pasco, situado en la zona central del país.

Las cualidades de este café están relacionadas al clima donde se cultiva, al tipo de suelo y las fuentes de agua de los cafetales. También se considera el factor humano, es decir las prácticas y técnicas de cultivo por parte de los caficultores de la zona, así como a los métodos de postcosecha.

Las características especiales que se reconocen en el caso del Café Villa Rica están referidas principalmente a la calidad, el sabor, aroma, nivel de acidez, rendimiento del café pilado y las técnicas de producción, entre otras.

Café Machu Picchu-Huadquiña

En cuanto a la denominación de origen Café Machu Picchu-Huadquiña, esta fue otorgada por la DSD en el 2011 y distingue al café en grano verde que se produce en el caserío Huadquiña (ex-hacienda Huadquiña), ubicado en el distrito de Santa Teresa, provincia de La Convención, región Cusco.

Esta zona geográfica se localiza cerca del Santuario Histórico de Machu Picchu y en las cercanías de los nevados Salkantay, Sacsarayoc y Humantay. Dichos nevados contribuyen a crear un microclima en la zona con temperaturas que favorecen una lenta maduración de los cerezos de café y la acumulación de suficiente materia orgánica en los frutos y la semilla. Adicionalmente, se suma el factor humano a través de las costumbres ancestrales para su cultivo y cosecha.

Sus características particulares, que se diferencian de otros de su misma especie (*Coffea arabica*), están referidas principalmente a su fragancia, porcentaje de grasa, fibra y proteínas; así como por su sabor, cuerpo denso, entre otras, que lo hacen único.

Lima, 26 de agosto de 2022