



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

DIRECCIÓN DE SIGNOS DISTINTIVOS

RESOLUCIÓN N° 003917 - 2011 /DSD-INDECOPI

EXPEDIENTE: N° 371469-2008

SOLICITANTE: COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA HUADQUIÑA LTDA. N° 109

Lima, 08 de marzo de 2011

1. ANTECEDENTES

Con fecha 24 de octubre de 2008, la COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA HUADQUIÑA LTDA. N° 109, de Perú, solicita la declaración de protección de CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA como denominación de origen.

2. EXAMEN DE REGISTRABILIDAD

2.1. Cuestión previa – legítimo interés de la solicitante

De conformidad con el artículo 203° de la Decisión 486, la declaración de protección de una denominación de origen se hará de oficio o a petición de quienes demuestren tener legítimo interés, entendiéndose por tales, las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación de origen, así como las asociaciones de productores. Las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales también se considerarán interesadas, cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones.

En el presente caso, la solicitante COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA HUADQUIÑA LTDA. N° 109, ha acreditado tener legítimo interés en la protección de la denominación de origen CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA.

En efecto, COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA HUADQUIÑA LTDA. N° 109, es una persona jurídica de derecho privado, sin fines de lucro, que asocia a los productores de café del Caserío Huadquiña (ex-hacienda Huadquiña), distrito de Santa Teresa, cuya finalidad es la de contribuir a mejorar la calidad de vida, el nivel económico, cultural y social de sus socios; procurándoles mejores canales de comercialización para sus productos, en función de calidad y precios; que les permita asegurar su bienestar. Asimismo, propicia el incremento de la producción, la productividad y la rentabilidad de la actividad cafetalera. Es así que en ejercicio de sus atribuciones como representante de los productores cafetaleros de la zona, COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA HUADQUIÑA LTDA. N° 109 se





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

encuentra legitimada para solicitar la declaración de protección de la denominación de origen CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA.

2.2. Requisitos de registrabilidad

Según la doctrina¹, las denominaciones de origen tienen tres funciones:

- a) Designar con la denominación geográfica al producto. Esta función consiste en designar al producto con el nombre del territorio o localidad en donde se encuentra ubicada la zona geográfica de producción, es decir, el nombre del producto es el mismo que el de la zona en la que se originó.
- b) Indicar o identificar su origen geográfico. Esta función se refiere directamente al origen del producto al cual se asocian las características y calidad de éste. Es decir, se refiere a la zona (país, territorio o localidad) en que ésta ubica la empresa o empresas que extraigan, elaboren o fabriquen el producto que corresponde a la denominación de origen, el mismo que posee calidad y características determinadas por el medio geográfico de la zona de producción, incluidos los procesos de producción y la materia prima.
- c) Prevenir la eventualidad de que la denominación en cuestión se convierta en un genérico. Esta función consiste en prevenir y advertir que la denominación geográfica con la que se designa al producto se convierta en un nombre genérico, siempre que la misma se encuentre protegida como una denominación de origen. El nombre geográfico que designa al producto debe mantenerse en el idioma original.

Ahora bien, la Decisión 486 establece en su artículo 201°, que se entenderá por denominación de origen, una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o constituida por una denominación que sin ser la de un país, una región o un lugar determinado se refiere a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos.

De la norma citada se advierte que lo esencial del concepto de denominación de origen es el vínculo o nexo entre el origen geográfico y las características del producto designado por la denominación. Así, a diferencia de lo que ocurre con una simple indicación de procedencia, que sólo indica un nexo de procedencia geográfica, la denominación de origen conlleva una doble conexión; además de indicar un origen o procedencia geográfica, denota ciertas características o cualidades poseídas por el producto como consecuencia de ese origen o procedencia. La denominación de origen informa al consumidor que el producto designado por ella tiene cualidades particulares que resultan de esa relación entre, de una parte, la tierra y demás condiciones naturales del lugar y, de otra parte, los usos tradicionales aplicados en su producción por los hombres del lugar.²

¹ GARCÍA ROJAS, Ricardo. La protección de las Denominaciones de Origen Nacionales en el Extranjero: La experiencia de México. Documento OMPI/AO/LIM/97/4 elaborado por la Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) con ocasión del seminario nacional sobre protección de las denominaciones de origen llevado a cabo en Lima los días 26 y 27 de agosto de 1997; p.2.

² Cfr. El Régimen Internacional de Protección de las Indicaciones Geográficas (nota 1), p.8.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

El vínculo cualitativo explicado anteriormente ha llevado a los Estados a justificar una protección especial, autónoma, para las denominaciones de origen, a fin de salvaguardar los intereses de los productores que han generado y mantenido las características particulares del producto y su reputación y prestigio, así como los intereses del público consumidor y de las economías domésticas.

Por las razones expuestas, el requisito de registrabilidad que debe reunir un signo para poder ser protegido como denominación de origen es el de guardar conformidad con la definición de denominación de origen establecida en el artículo 201° anteriormente citado, para lo cual se evaluará, entre otros, el expediente técnico adjuntado a la solicitud de vista.

2.3. Prohibiciones de Registro

El artículo 202° de la Decisión 486, Régimen Común sobre Propiedad Industrial, por su parte, regula los supuestos en los cuales no se podrá declarar la protección solicitada. De este modo, el mencionado artículo establece que:

“No podrán ser declaradas como denominación de origen, aquellas que:

- a) *no se ajusten a la definición contenida en el artículo 201°;*
- b) *sean indicaciones comunes o genéricas para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las consideradas como tales tanto por los conocedores de la materia como por el público en general;*
- c) *sean contrarias a las buenas costumbres o al orden público; o,*
- d) *puedan inducir a error al público sobre la procedencia geográfica, la naturaleza, el modo de fabricación, o la calidad, reputación u otras características de los respectivos productos”.*

De otro lado, el artículo 89° del Decreto Legislativo N° 1075, establece lo siguiente:

“Adicionalmente a lo establecido en el artículo 202° de la Decisión 486, no podrán ser declaradas como denominaciones de origen, aquellas que:

- a) *Sean susceptibles de generar confusión con una marca solicitada a registro de buena fe, o registrada con anterioridad de buena fe.*
- b) *Constituyan una reproducción, imitación, traducción, transliteración o transcripción, total o parcial, de una marca notoriamente conocida cuyo titular sea un tercero, cualesquiera que sean los productos o servicios a los que se aplique el signo, cuando su uso fuese susceptible de causar un riesgo de confusión o de asociación con ese tercero o con sus productos o servicios; un aprovechamiento injusto del prestigio de la marca; o la dilución de su fuerza distintiva o de su valor comercial o publicitario”.*

2.4. Análisis del signo solicitado

Teniendo en consideración lo señalado en los párrafos precedentes, se procedió a realizar el examen del signo solicitado CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, del cual se llegó a la conclusión que la solicitud de declaración de la citada denominación cumple con las condiciones para la declaración de protección que se encuentran indicadas en el artículo 201° de la Decisión 486.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

En efecto, de lo actuado en el expediente de vista, se ha verificado que el signo solicitado está conformado por los nombres de los lugares geográficos -"Machu Picchu" y "Huadquiña"- e identifica a un producto con características especiales debidas al medio geográfico al que alude la denominación.

Respecto de las características especiales del producto identificado por la denominación CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, cabe precisar que las mismas son consecuencia de la interacción de:

- Factores ambientales: El clima, el suelo, el agua, la presencia de vientos frescos, los ritmos de precipitación anual que implican la cantidad de agua disponible para las diversas funciones fisiológicas durante la fenología del cultivo. Las variaciones de temperaturas máximas y mínimas diurnas y nocturnas a lo largo del año, los grados de humedad relativa no muy altos comparados con otros espacios cafetaleros, la cantidad de horas sol que reciben los cafetos en un año, entre otros factores que logran determinar las condiciones climáticas apropiadas para el desarrollo de este café, que se conjugan en el Caserío Huadquiña (ex-hacienda Huadquiña), en el distrito de Santa Teresa, provincia de La Convención, departamento de Cusco.
- Factores geográficos: La geografía y sus relieves de la zona de cultivo de CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, se localizan cerca de los valles donde se ubica el Santuario Histórico de Machu Picchu y en las cercanías de los nevados Salkantay, Sacsarayoc y Humantay.

Dichos nevados influyen fuertemente en el clima de la zona, ya que contribuyen a enfriar los vientos que recorren los estrechos valles por donde pasan los ríos Santa Teresa, Vilcanota, Lucumayo y Sacsara. De esta manera, se crea un microclima donde las temperaturas en la zona favorecen una lenta maduración de los cerezos. Por su parte, la menor iluminación por la sombra natural (proporcionada por árboles como el Pacay, Plátano, Palta, Papaya y arbustos de Granadilla, entre otros) y la estrechez de los valles, favorecen la movilización de los fotosintatos desde las hojas hacia los cerezos, contribuyendo a que dichos frutos y la semilla acumulen suficiente materia orgánica - como el contenido de lípidos, carbohidratos y proteínas - que contribuye a que este café posea un excelente cuerpo. También son importantes los componentes edáficos (textura, pH en los suelos, entre otros) que contribuyen a favorecer la disponibilidad de nutrientes que servirán de materia prima para la elaboración de los metabolitos que sintetizan y almacenan las plantas, y se traduzcan en la expresión de componentes aromáticos, aceites y glúcidos que se forman durante la torrefacción de los granos verdes, durante el molido y cuando es mezclado con el agua durante la preparación, dando lugar al excelente cuerpo y sabor que expresa el CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA.

Adicionalmente, se encuentra presente el factor humano a través del manejo en el campo de los agricultores del CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, además dicho factor se encuentra expresado en la manera como se fueron extendiendo las áreas de cultivo del café, manteniendo una determinada proporción de variedades, creando o adaptando herramientas para la cosecha, así como adoptando costumbres ancestrales para el cultivo y





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

en el manejo de la cosecha en Ayni³. En ese sentido, la tendencia a la homogeneidad en las labores culturales, en la cosecha y post cosecha, han jugado un rol importante en que este café mantenga características particulares, diferenciándose de otros de su misma especie (*Coffea arabica* L.), cultivados en otras zonas productoras de café del Perú.

Como se advierte, la conexión entre el origen geográfico, los factores naturales y humanos da lugar a un producto de características especiales.

Respecto a la denominación CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, está se encuentra conformada por las palabras, MACHU PICCHU, que hace referencias a la Ciudadela Inca de Machu Picchu, así como a la montaña del mismo nombre, ubicadas en el distrito de Machu Picchu. Por su parte, la palabra HUADQUIÑA, corresponde al Caserío Huadquiña (ex-hacienda Huadquiña), en el distrito de Santa Teresa, provincia de La Convención, departamento de Cusco, situado en la zona central y sur oriental del Perú. El CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, se cultiva a una altitud comprendida entre los 1 500 a 2 250 msnm.

Los límites de la zona de producción se encuentran georeferenciados en coordenadas geográficas referidas a la Longitud Oeste y a la Latitud Sur del Meridiano de Greenwich, los mismos que se describen en el punto 2.4.1. de la presente resolución.

En efecto, en el caso de CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, según los estudios realizados por especialistas, se demuestra que la conexión entre el origen geográfico y la interacción de los factores naturales y humanos da lugar a un producto con características particulares. Estos estudios forman parte de las investigaciones técnicas que se acompañan al presente expediente y se recogen a continuación.

2.4.1. Delimitación de la zona productora de Café Machu Picchu - Huadquiña

Como cuestión previa, cabe señalar que la zona de producción donde se encuentran las parcelas de CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA comprende lo siguiente:

Por el Sur, los cafetos se extienden desde la Quebrada de Pillone, longitud oeste del Meridiano de Greenwich 72°38.50' y latitud sur 13°16.4'; hasta la altura de Hatumpampa en la parte norte, en las coordenadas longitud oeste 72°37'49.0" y latitud sur 13°00'56.6", abarcando varias cuencas secundarias de los ríos Santa Teresa, Sacsara, Vilcabamba y Lucumayo, todas desembocando en la cuenca principal del río Vilcanota. Entre todas las cuencas mencionadas, los cafetos están distribuidos en ambos márgenes de los ríos.

En el norte de oeste a este, los cafetos se extienden desde la bajada de la Quebrada de Viscachamayo, continuando por la quebrada de Chaupimayo, hasta la cuenca del Vilcanota y la unión con el río Lucumayo.

Por el sur este, los cultivos están comprendidos desde la cuenca del Vilcanota, a la altura de la zona arqueológica de Machu Picchu en la longitud oeste 72°32.6', latitud sur 13°08.7'; hacia el sur oeste, encontramos esparcidas las plantaciones a la altura de la ribera del río Sacsara, en las coordenadas de longitud oeste 72°39' y latitud sur 13°09.5'.

³ El Ayni era un sistema de trabajo de reciprocidad familiar entre los miembros del Ayllu, destinado a trabajos agrícolas y a las construcciones de casas. Consiste en la ayuda de trabajos que hace un grupo de personas a miembros de una familia, con la condición que esta corresponda de igual forma cuando ellos la necesiten.



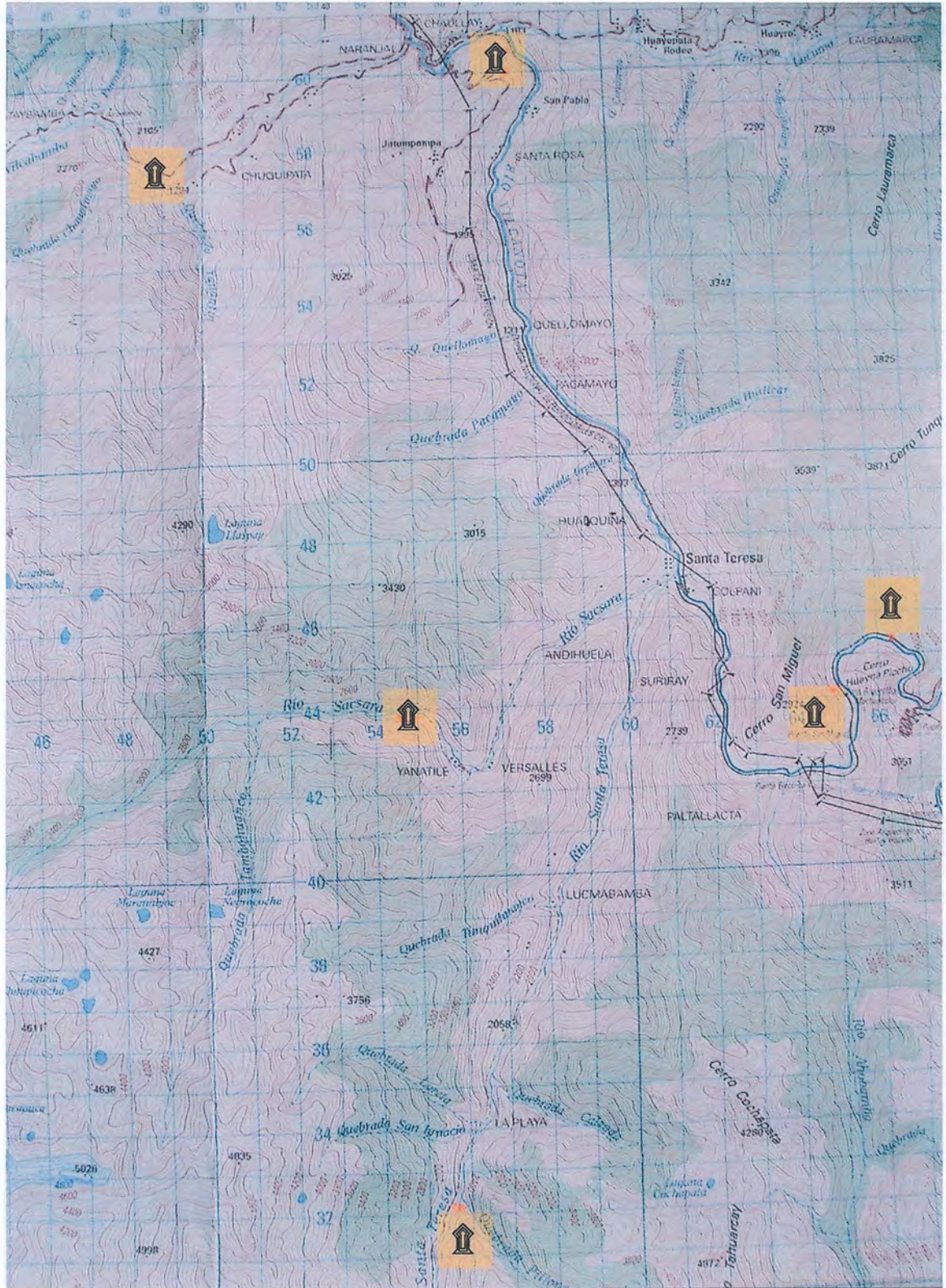


PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

Mapa. Figura 1: Zona de producción del CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPÍ

2.4.2 Factores Naturales

2.4.2.1. Componente ambiental

A) Caracterización agroclimática de la zona de producción

- El Régimen de lluvias en todo el departamento de Cusco es de carácter monomodal, teniendo en los meses de diciembre a marzo los valores más altos de precipitaciones, el cual va decreciendo luego, de modo que alcanza un nivel mínimo en los meses de junio y julio.
- Durante el periodo de lluvias, la dispersión porcentual de la variación de las precipitaciones a lo largo de los meses del año es alta y con una tendencia más notoria en los meses de sequía.
- El período de excedente de agua se inicia a finales de noviembre y se mantiene hasta el segundo tercio del mes de abril. Los meses restantes presentan un período de déficit de agua.
- La zona de cultivo del café se caracteriza por tener regímenes de humedad alta, que oscila entre 75% a 83% a lo largo del año.
- La temperatura en la zona de producción es de una constancia muy grande, reflejada en la poca variación a lo largo del año en relación a las temperaturas máximas. Alcanza sus valores más altos entre septiembre y noviembre (31.4°C) y los más bajos entre febrero y marzo (29.2°C).
- Sobre el régimen de precipitaciones, se muestra un régimen de lluvias muy intenso entre los meses de enero a marzo, por otro lado se presenta un marcado decrecimiento en la cantidad de lluvias en los meses de mayo a septiembre; sin embargo, en ningún caso llega a evidenciarse meses totalmente secos, lo que da lugar al comportamiento del balance hídrico que favorece que prospere el cultivo del café.
- La cantidad de horas de sol es mucho mayor, debido a que coincide con el período seco del invierno, escasa cantidad de nubes o cielo descubierto y ocurrencia de heladas meteorológicas.
- La velocidad del viento es una variable importante a considerar, porque se encuentra relacionada con la dispersión del polen y por ende la formación de frutos.
- Otro aspecto a tener en consideración es la corriente de vientos que llegan a la zona de producción de CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, que por su cercanía a nevados como el Salkantay y por la cantidad de montañas muy empinadas, que forman valles estrechos; los vientos que llegan a los campos de cultivo no son calientes y más bien frescos, lo que determina una temperatura apropiada que favorece una buena acumulación de metabolitos en las diferentes fases fenológicas de los cafetos.
- En el caso de los cultivos de CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, la sombra es proporcionada por árboles como el Pacay, Plátano, Palta y arbustos de Granadilla, entre otros. La flora asociada crea condiciones apropiadas de humedad del ambiente que junto a las corrientes de vientos frescos enfriadas por los tres nevados (Salkantay, Sacsarayoc y Humantay) que se encuentran en las cercanías de las zonas de producción, determinan que las temperaturas a las que están expuestas las flores durante la floración y polinización y, los cerezos durante la fase de cuajado, sean las apropiadas para que las fases fisiológicas de la planta se den a una velocidad media baja, logrando que ocurra una buena acumulación de fotosintatos que se movilizarían desde las hojas hacia los tejidos que están en fase de desarrollo (los del fruto).





- La irregularidad de las montañas, con pendientes muy pronunciadas donde se acostumbra a sembrar el café, hacen que la disponibilidad de luminosidad no sea excesivamente alta, más bien moderada, lo que estaría en concordancia para lograr frutos de buena calidad. Todo este conjunto de factores crea condiciones de un microclima apropiado para que los metabolitos que sintetizan y almacenan las plantas determinen que se traduzcan en la expresión de componentes aromáticos, aceites y glúcidos que se forman durante la torrefacción de los granos verdes, durante el molido y cuando es mezclado con el agua durante la preparación, dando lugar al excelente cuerpo y sabor que expresa el CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA.
- Otras zonas de cultivo de café como La Merced, producen café de muy buena calidad, pero las diferencias radican en la geografía menos irregular en dichas zonas, donde hay espacios o áreas de cultivo con cafetales expuestos a menor cantidad de sombra que la observada en la zona de estudio; además está el factor de la variación altitudinal, que es diferente en ambas regiones.

B) Análisis de suelos y aguas de la zona de producción

- El agua de las lluvias sirve para los riegos de las plantaciones de café (este cultivo depende del agua de la precipitación natural a lo largo del año); mientras que el agua que llega de los afluentes de las montañas elevadas es mayormente utilizada para el lavado de los granos durante el procesamiento de los cerezos, para obtener los granos que serán secados como café pergamino⁴.
- La conductividad eléctrica en los suelos de Huadquiña varió entre 0.09 y 0.22 dS/m, correspondiendo a suelos muy ligeramente salinos;
- El contenido de materia orgánica en porcentaje en la zona de Huadquiña varió entre 0.88% hasta 15.4%, correspondiendo de bajo a alto.
- Por la clasificación del tipo de suelo en base a los porcentajes de arena, limo y arcilla, ha sido posible concluir que de todas las muestras de suelos en la zona de Huadquiña, el 30% son del tipo franco, 50% franco arenoso, 15% franco arcilloso arenoso y 5% franco arcilloso.
- El pH en los suelos de Huadquiña varía en un rango de 5,56 a 7,83. Esto indica un pH de tendencia de moderadamente ácida hacia ligeramente alcalina.
- En términos fisiológicos se sabe que suelos de pH de ligeramente ácidos hacia neutros permiten una mejor disponibilidad de nutrientes hacia las plantas, lo que mejora la capacidad metabólica de las plantas y su capacidad de sintetizar muchos más metabolitos, que luego los puede movilizar y almacenar en estructuras como las semillas, frutos, etc.; por ello, los suelos donde se lleva el cultivo de los cafetos, se mostraron diferenciados en el grado de acidez en relación a otros espacios y resulta en un componente importante en la determinación de la calidad de CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA.

2.4.2.2. Componente genético. Extracción del ADN

⁴ CAFÉ PERGAMINO: Conocido técnicamente como endocarpio, es una de las envolturas del fruto del café, lo encontramos entre el mucílago y la película plateada; puede considerarse como una capa celulósica protectora del grano es de color amarillento y bastante impermeable. Es el producto del beneficio del grano, el cual se obtiene después de quitarle la cáscara y el mucílago, lavarlo y secarlo hasta una humedad del 12%.



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

Todos los estudios desarrollados en relación al presente componente han utilizado las técnicas de marcadores moleculares basados en la comparación de los patrones de variabilidad del ADN en la plantas de café Arábica, los resultados indican que hay muy poca variabilidad genética en las variedades cultivadas. Esto se explica por la manera como se ha ido dispersando el cultivo desde su centro primario de variabilidad en África.

En el presente estudio se han utilizado dos técnicas moleculares para evaluar los niveles de variabilidad genética en los cafetos de la zona de cultivo del CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA y plantas de café provenientes de La Merced (Cooperativa La Florida). Con ninguna de las técnicas se pudo encontrar una diferencia genotípica entre las plantas. Esto reafirma la alta homogeneidad genética que existe en este cultivo debido a que poseen un sistema de reproducción autógamo.

El cultivo de café que se desarrolla en la zona de cultivo del CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA es predominantemente de la variedad Typica y en menor proporción corresponde a las variedades Caturra, Catimor y Bourbon; en los estudios a nivel molecular, no se aprecia variabilidad genética entre ellos, lo que significa que las propiedades que exhiben los granos de café producidos en la zona de estudio son resultado de la interacción de los factores climáticos, edáficos y humanos.

2.4.2.3. Caracterización morfológica del CAFÉ MACHU PICCHU – HUADQUIÑA

En el estudio se han considerado las evaluaciones de caracteres cuantitativos y cualitativos de estructuras de la planta como son las hojas, frutos y semillas. Para este componente del estudio se colectaron muestras de plantas de las parcelas en la zona de producción de la variedad predominante (Typica) y en menor proporción otras como Bourbon, Caturra y Catimor.

Para comprender mejor las relaciones entre los diferentes lugares de muestreo (zona de estudio y zona de contraste) se utilizaron los análisis multivariados que asocian todas las variables cuantitativas con las zonas de procedencia; del mismo modo se evaluaron las asociaciones entre las variables cualitativas y las zonas de estudio.

A nivel morfológico se encontró algunas evidencias que permiten sustentar diferencias fenotípicas en las plantas de los cafetales de acuerdo a la zona donde se cultivan. Estas diferencias se sustentan mayormente en la acción importante del ambiente, considerando que en el apartado anterior se mostró que genotípicamente las plantas son muy parecidas u homogéneas.

El análisis de la caracterización morfológica muestra diferencias en características cualitativas entre los cafetos que se cultivan en la zona de Machu Picchu - Huadquiña y los de La Merced. Además, cabe añadir que la diferencia puede residir en que la variedad predominante en la zona de estudio es la Typica, llegando a representar alrededor de un 80% y las otras variedades Bourbon, Caturra y Catimor, representan el 20% restante. Esta proporción es mantenida por todos los agricultores de la zona. En La Merced la proporción es variable, siendo la variedad predominante la Caturra (entre 60 a 90%), seguida de Catimor y Typica, entre otras.



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

Sobre las características cuantitativas del grano verde, éste se caracteriza por tener una longitud promedio de $0,72 \pm 0,04$ cm, un diámetro promedio de $0,44 \pm 0,03$ cm, un espesor o grosor promedio de $0,15 \pm 0,01$ cm. El peso de 100 granos verdes $21,17 \pm 1,70$ g y el número promedio de semillas o granos verdes en 100g fue $480,40 \pm 38,82$.

2.4.2.4. Componente Bromatológico. Análisis bioquímico del café

El café pergamino del que se obtiene el grano verde del CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, presenta un color que varía de homogéneo a uniforme, de olor fresco y con una humedad alrededor de 12%. El rendimiento de café verde de exportación en malla 16 está entre 80 a 82%.

En el estudio de las variables bromatológicas, fueron comparadas las muestras de CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA con muestras de café de otros espacios cafetaleros como: Quillabamba, La Merced, Satipo, Pichanaki y Satipo. Entre los componentes encontrados existen diferencias estadísticas en cuanto al contenido de lípidos, proteínas, fibra cruda, ceniza y carbohidratos entre las muestras de café en grano verde de la zona de estudio, con respecto a la zona de comparación.

En los resultados de las pruebas bromatológicas, el CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA en grano verde, al ser llevado a una humedad de 11%, alcanzó los siguientes valores:

- Lípidos $14,27.91 \pm 2,12\%$;
- Proteínas $21,70 \pm 1,52\%$;
- Fibra $35,58 \pm 4,51\%$;
- Ceniza de $5,77\% \pm 0,32$;
- Carbohidratos $47,26 \pm 2,36\%$.

El contenido de metabolitos en los cafés verdes es muy importante, dependen mucho de la acumulación que va ocurriendo durante el proceso de formación de los frutos o cerezos y durante el almacenamiento de las moléculas de reserva en los tejidos de los cotiledones en el grano o semilla, producto de la actividad fotosintética. Estas moléculas en la exposición del tostado o torrefacción, al alcanzar los 400 °C, dan lugar a que los granos adquieran su característico olor y suelten los aceites esenciales que le dan sabor y aroma al café en taza.

Las pruebas de cata del café en taza se realizaron con muestras colectadas en la zona de estudio y se utilizó como contraste las pruebas de otros lugares (de la Cooperativa Ccochapampa de Quillabamba, de la Cooperativa Agroindustrial El Naranjillo de Tingo María-Huánuco y de la Asociación de Productores de Café Llaucano-Cajamarca).

El grano verde del CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA una vez tostado, según los criterios estándar para la cata en taza, alcanza puntajes de 81,5 a 90, por lo que se describe como de muy bueno a excelente, clasificado como café de especialidad. En los caracteres generales: Es de aroma intenso, acidez dulce, sabor balanceado, con cuerpo denso (excelente cuerpo), sabor en boca duradero.

Como fue anteriormente señalado, los caracteres organolépticos que le dan valor comercial al café como: El cuerpo, aroma, olor, sabor, acidez, entre otros, son el resultado de los aceites de lípidos contenidos en los granos que se transformarán en compuestos aromáticos



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

volátiles que resaltarán las características particulares del café. Entre los principales compuestos resaltan la concentración y tipos de lípidos, donde incluimos a los aceites esenciales. También, la densidad que le da cuerpo a este café está explicada por su buena dotación de fibra y proteínas en los granos verdes, que incrementan la textura en la taza. La heterogeneidad en la concentración de lípidos, asociada a mayor contenido promedio, explican que el CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA reúna cualidades particulares como resultado de la acción genética, agroclimatológica y cultural.

2.4.3. Factores Humanos

2.4.3.1. Labores culturales, agronómicas y productivas. Prácticas y técnicas

En toda la zona de producción del CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA los caficultores acostumbran mantener una proporción de 80% de plantas de la variedad Typica, 10% de Catimor y el resto con las variedades Caturra y Bourbon. Dado que en casi todas las parcelas de cultivo se acostumbra mantener mezcladas las plantas de las diferentes variedades, los cerezos que se cosechan y procesan se obtiene un pergamino, y luego un café verde, que es el resultado de la mezcla de todas las variedades, predominando la Typica. Este aspecto diferencia al café CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA de los café que son cultivados en otros lugares.

Se acostumbra a cultivar en sombra, las especies que predominan como parte de la sombra o flora asociada en la zona de cultivo del CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, están constituidas por Platanales, Paltos, Pacay, Granadilla y Papaya.

Es un cultivo en secano, es decir que su riego depende de la lluvia. La zona de Huadquiña corresponde a un área irregular, con pendientes muy pronunciadas, con cafetos creciendo en pendientes que pueden llegar a casi 45° en muchos lugares, los valles son muy estrechos y las altitudes mayores que en otras zonas.

Las plantaciones varían entre 5 y 30 años, aunque permanentemente se renuevan con plántones producidos y entregados por los viveros de los diferentes sectores que abarca la zona de producción del CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA.

El distanciamiento que se acostumbra tener entre plantas es ligeramente variable, predominando entre 2 m a 1,5 m.

Fertilización del suelo: No se utiliza productos no permitidos acostumbran agregar humus o compost. Para proteger a las plantas de la infestación de patógenos, se realiza la poda selectiva de las plantas, el deshierbe y control de la sombra.

La topografía de la zona es muy irregular, predomina el tipo montañoso, colinado, y ondulado, con terrenos de montaña. Las pendientes son pronunciadas, con valores predominantemente entre 30° y 45°.

La vegetación de los alrededores varía entre el tipo monte a bosque. Los suelos presentan una pedregosidad que afecta la labranza. El drenaje del suelo en Huadquiña: Moderadamente drenado a bien drenado. El color del suelo es negro.



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

A) Etapas del proceso productivo

- **Almácigo:** Los agricultores obtienen la semilla de sus propios fundos seleccionadas de plantas madres; realizan la selección de las plantas con buenas características de tamaño, edad, buena producción de cerezo o grano pergamino.
- **Germinaderos:** Cada germinadero consta de 1,5 m² por kilogramo de semilla, es un sistema tipo cama bajo nivel, conteniendo sustratos de arena de río. La semilla en el sustrato es regada interdiario hasta 45 a 60 días (que es el período de germinación).
- **Plántulas:** Son trasladadas a viveros de camas que están abonadas con guano de isla y compost por un período de 30 días para que se descomponga la materia orgánica y luego hacer el replique (traslado de plántulas en el estadio de fosforito y o mariposa); o también, se embolsan en un medio constituido por tierra y compost por un período 5 a 6 meses, para luego ser trasladadas a campo.
- **Paso a Campo:** Antes del traslado de las plántulas, se realiza apertura de hoyos a un distanciamiento de 2 x 1,5 m donde serán llevadas para el traslado definitivo y manejadas agrónomicamente como el resto de plantas, esperando que logren producir a los 3 años. Durante el desarrollo el desarrollo de la planta en campo se practica el deshierbe y abonamiento con guano de isla y roca fosfórica cada 3 meses.
- **Etapas de floración:** Entre 15 a 30 días antes de la floración se practica el abonamiento. Se inicia el periodo de floración, que tiene una duración aproximada de 2 meses, aunque el período de tiempo varía según la altitud de cada uno de los sectores de producción. En esta fase se practica un control de malezas al ras de suelo con herramientas diseñadas y producidas en la comunidad.
- **Etapas de llenado de los frutos o fructificación:** Tiene una duración aproximada de 5 a 6 meses. Se inicia desde los meses de setiembre en un rango de altitud de 1 350 a 1 500 msnm, aproximadamente. En las zonas más altas, se inicia en los meses de octubre y se prolonga por un período de 7 meses. Los meses valores máximos de fructificación se dan en los meses de enero a febrero, con una formación de más del 80%. Durante esta etapa también se realizan actividades como el deshierbe (llauchi), abonamiento, raleo de sombra, control biológico (*Beauveria bassiana*), que consiste en la aplicación de un hongo controlador biológico de la broca del café⁵.

Durante la maduración de los frutos no se acostumbra utilizar productos prohibidos para inducir la maduración o para el control de enfermedades. Se acostumbra realizar un curso de capacitación pre y post cosecha, donde se le instruye a los agricultores sobre los cuidados que se debe tener al momento del recojo del cerezo. También se preparan las cestas donde se recogen los cerezos, limpiándolos adecuadamente; asimismo, se da mantenimiento a los equipos (despulpadora, pozos de cerezo y de fermento).

⁵ La broca del café: (*Hypotenemus hampei*, Coleoptera: Scolytidae) Ataca específicamente el fruto del café, y ahí pasa la mayor parte de su ciclo biológico; como plaga directa, puede ocasionar importantes pérdidas en el rendimiento y calidad del café al alimentarse de las semillas o granos, y utilizar al fruto como lugar de reproducción, desarrollo y refugio (Le Pelley, 1968).





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

- **Cosecha y proceso hasta pergamino:** Es practicada por los mismos agricultores en un sistema ancestral de Ayni, es decir, que la cosecha de los diferentes sectores se da por la mano de obra de los miembros de la comunidad, para ello han implementado un cesto de polietileno con un alambre con el cual jalan las ramas de las que cogerán los cerezos maduros.

Durante el recojo del cerezo, se seleccionan sólo los granos maduros, que tiene como características de color cerezos de rojo a rojo vinoso. Se colocan en cestas de tela tipo yute. El último día, los cerezos son llevados al pozo donde son lavados y seleccionados de los restos vegetales y de granos vanos (defectuosos). Luego, se procede al despulpado en húmedo, que consiste en separar en un molino manual el grano de la cáscara; este último subproducto se lleva a las pozas para la producción de humus.

Los granos se llevan a un pozo de fermentación por un lapso de 14 a 18 horas. Inmediatamente se llena de agua el pozo de fermento para el lavado del grano en un periodo de 2 horas, aproximadamente, dependiendo del volumen de granos. En ese lapso de tiempo se hacen 3 lavados, donde se eliminan los granos que flotan y se seleccionan cuidadosamente sólo los granos que permanecen en el fondo de la poza. Seguidamente, se escurre el agua y los granos son secados manualmente en sacos o carretillas y llevadas al secadero.

Los secaderos son espacios de loza de cemento, que previamente lavados y limpiados, será en donde se esparzan los granos por un periodo de tiempo de 3 a 4 días, en los se orearán utilizando un rastrillo de madera. En esta etapa también se aprovecha en realizar una selección manual de algunos granos defectuosos.

Una vez que el agricultor considera que los granos están secos, para ello se vale de su experiencia, procede a colocar los granos de café pergamino en sacos de yute para trasladarlos a la planta de la COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA HUADQUIÑA LTDA. N° 109 y, de ahí a la CENTRAL DE COOPERATIVAS AGRARIAS CAFETALERAS COCLA LTDA. 281, en donde se llevarán a cabo la toma de muestras de cada uno de los sacos de un lote formado por 8 a 10 sacos.

Cada agricultor maneja un **Cuaderno del Productor** donde registra todas las actividades que lleva a cabo diariamente.

- **Proceso de pergamino hasta el café verde de exportación y la trazabilidad:** Los sacos que contiene el pergamino que salen de la planta de la Cooperativa Agraria Cafetalera Huadquiña Ltda. N° 109 llegan a la Central De Cooperativas Agrarias Cafetaleras Cocla Ltda. 281 con una humedad de 12% y van en sacos cosidos de yute con una identificación o etiqueta. En todo momento se mantiene la codificación del agricultor para identificar en cada lote la procedencia.

Generan la documentación con una serie de datos que sirven para realizar la trazabilidad del producto, así como se realizan los análisis físicos y organolépticos (humedad, homogeneidad, condiciones de los sacos en que se transportó el pergamino). Luego, se pesa el lote y se emite una nota de entrada al almacén.

Se almacena el pergamino en el espacio designado para el tipo de calidad (si es orgánico o convencional).





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

El trillado consiste en los siguientes pasos:

- a) Pre limpieza del pergamino.
- b) Despedradora, ese equipo separa las piedras y desechos de los granos
- c) Trilladora, separa la cáscara pergamino del grano oro y luego, del grano verde.
- d) Separación por ventilación el pergamino del grano
- e) Clasificación de los granos verdes. Pasan por una clasificadora que lleva unos tamices o mallas. Se clasifica por gravimetría en malla 16 y 17.

Concluido el pilado del lote, se emite un informe del proceso y se codifica el lote con el código del agricultor, según el Cuaderno del Productor.

El resultado del proceso da lugar a los siguientes tipos de café:

- i) Café de exportación: Granos verdes limpios, homogéneos.
- ii) Café de segunda: Granos con defectos (contiene granos partidos, negros).
- iii) Café de descarte: Con muchos defectos.
- iv) Café Bola (coco): Es un café difícil de pilar y se debe hacer a mano, el grano resultante es de características organolépticas muy fuertes y ácidos.
- v) Impurezas.
- vi) Cáscara.

Luego, de la separación, se despacha a Lima con una guía de remisión. Las pruebas de calidad se llevan a cabo con el conjunto de todos los granos que son muestreados de cada uno de los sacos por los equipos que procesan el café. Para ello, el equipo separa una muestra de aproximadamente de 10 a 30 g de cada uno de los sacos. Las pruebas se llevan a cabo de manera simultánea y se dividen en dos tipos de análisis:

- a) Análisis físico: Se usa una muestra de 350 g de granos verdes y se verifica visualmente si hay granos de color diferente al patrón óptimo.
- b) Análisis organoléptico: Para esta prueba se usa la misma muestra, en la cual se utiliza una escala de graduación que va de cero a diez (0-10) y se comparan caracteres como: Aroma, acidez, cuerpo, sabor. Lo realizarán los expertos en cata de los respectivos laboratorios de control de calidad. Para ello se tuesta medianamente en una tostadora de prueba, 100g de café verde, entran a 200° por un tiempo de 6 minutos. Luego se enfría, se pesa por cada taza de 200 ml unos 10 g de café tostado, se muele cada muestra por cada taza por cada muestra se hacen 5 repeticiones de taza y son evaluadas por el personal entrenado (entre 3 a 5 personas) para el análisis. Luego, cada uno asigna un puntaje y se sacan los promedios respectivos.

2.5 Conclusión del examen de registrabilidad

De lo expuesto en los párrafos precedentes es posible concluir que el CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA se singulariza por ser un producto que destaca por sus valores promedio de contenido de lípidos, proteínas, fibra cruda, ceniza y carbohidratos que determinan las características organolépticas particulares (aroma, sabor, acidez, entre otros) que le dan valor comercial y que expresa en las pruebas de taza, permitiendo diferenciar a este café por su procedencia y por su calidad.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

Asimismo, la poca variabilidad genética del CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, significa justamente que muchas de las cualidades que exhibe este café se deben al aporte de otros factores que influyen en la fisiología de la planta, como los relacionados a las condiciones ambientales (factor natural) y al componente geográfico. Estos últimos, combinados con el manejo de las áreas de cultivo por parte de los caficultores y las labores culturales que practican en la cosecha y post cosecha (factor humano), culminan en la obtención del grano verde del producto. Ambos factores, naturales y humanos, confluyen en la zona de producción del CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, demostrándose que las características del producto se deben al medio geográfico en el cual se cultiva (incluidos precisamente los factores naturales y humanos).

En tal sentido, la solicitud presentada cumple con los requisitos previstos en los artículos 201°, 203° y 204° de la Decisión 486, Régimen Común sobre Propiedad Industrial y no se encuentra comprendida en las prohibiciones señaladas en el artículo 202° del dispositivo legal referido, ni en las prohibiciones establecidas por el artículo 89° del Decreto Legislativo N° 1075.

Finalmente, cabe precisar que según lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1075, el titular de las denominaciones de origen en el Perú es el Estado Peruano, quien concederá las autorizaciones de uso, conforme a la legislación aplicable.

La presente resolución se emite en aplicación de las normas legales antes mencionadas y en uso de las facultades conferidas por los artículos 36°, 40° y 41° de la Ley de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual -INDECOPI, sancionada por Decreto Legislativo N° 1033, concordante con el artículo 4° del Decreto Legislativo N° 1075.

3. RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN DE SIGNOS DISTINTIVOS

Primero.- DECLARAR la protección de la denominación de origen **CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA**, que distingue café en grano verde, de la especie *Coffea arabica* L., e **INSCRIBIR** la misma en el Registro de Denominaciones de Origen de la Propiedad Industrial.

Segundo.- La zona geográfica delimitada para el cultivo y producción de **CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA** comprende el ámbito territorial que se detalla a continuación:

Por el Sur, los cafetos se extienden desde la Quebrada de Pillone, longitud oeste del Meridiano de Greenwich 72°38.50' y latitud sur 13°16.4'; hasta la altura de Hatumpampa en la parte norte, en las coordenadas longitud oeste 72°37'49.0" y latitud sur 13°00'56.6", abarcando varias cuencas secundarias de los ríos Santa Teresa, Sacsara, Vilcabamba y Lucumayo, todas desembocando en la cuenca principal del río Vilcanota. Entre todas las cuencas mencionadas, los cafetos están distribuidos en ambos márgenes de los ríos.

En el norte de oeste a este, los cafetos se extienden desde la bajada de la Quebrada de Viscachamayo, continuando por la quebrada de Chaupimayo, hasta la cuenca del Vilcanota y la unión con el río Lucumayo.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

Por el sur este, los cultivos están comprendidos desde la cuenca del Vilcanota, a la altura de la zona arqueológica de Machu Picchu en la longitud oeste 72°32.6', latitud sur 13°08.7'; hacia el sur oeste, encontramos esparcidas las plantaciones a la altura de la ribera del río Sacsara, en las coordenadas de longitud oeste 72°39' y latitud sur 13°09.5'.

CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA se cultiva a una altitud comprendida entre los 1 500 a 2 250 msnm.

Tercero.- CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, se caracteriza por ser un producto que posee valores altos de lípidos, proteínas y ceniza. Presenta un alto contenido de fibra y carbohidratos. Estas particularidades son las que explican que este café exprese un aroma intenso, acidez dulce, sabor balanceado, con cuerpo denso (excelente cuerpo), sabor en boca duradero.

En relación a los caracteres morfológicos del grano verde de CAFÉ MACHU PICCHU – HUADQUIÑA, éste se caracteriza por tener una longitud promedio de $0,72 \pm 0,04$ cm, un diámetro promedio de $0,44 \pm 0,03$ cm, un espesor o grosor promedio de $0,15 \pm 0,01$ cm. El peso de 100 granos verdes $21,17 \pm 1,70$ g y el número promedio de granos verdes en 100g fue $480,40 \pm 38,82$.

Respecto de las variables bromatológicas del grano verde, queda establecido que los rangos de los valores de cada una de las variables para los granos verdes entre los que debe oscilar la composición proximal de CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA es la siguiente:

- Lípidos $14,27.91 \pm 2,12\%$;
- Proteínas $21,70 \pm 1,52\%$;
- Fibra $35,58 \pm 4,51\%$;
- Ceniza de $5,77\% \pm 0,32$;
- Carbohidratos $47,26 \pm 2,36\%$.

Acerca de la Granulometría del grano verde se establece lo siguiente: Graduación de malla 16.

Los rangos de humedad en el grano verde son: Alrededor de 12% de humedad.

Los caracteres de color y olor que debe presentar el grano verde son: Color que varía de homogéneo a uniforme y de olor fresco.

Las técnicas abarcadas en la producción de **CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA** son todas las descritas en el punto 2.4.3.1. de la presente resolución.

Cuarto.- El producto **CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA** es el resultado de la interacción de factores ambientales: El clima, el suelo, el agua, la presencia de vientos frescos, los ritmos de precipitación anual que implican la cantidad de agua disponible para las diversas funciones fisiológicas durante la fenología del cultivo. Las variaciones de temperaturas máximas y mínimas diurnas y nocturnas a lo largo del año, los grados de humedad relativa no muy altos comparados con otros espacios cafetaleros, la cantidad de





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

horas sol que reciben los cafetos en un año, que se conjugan en el Caserío Huadquiña (ex-hacienda Huadquiña), en el distrito de Santa Teresa, provincia de La Convención, departamento de Cusco. Así como de factores geográficos: La zona de cultivo de CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, se localiza geográficamente cerca de los valles donde se ubica el Santuario Histórico de Machu Picchu y en las cercanías de nevados como el Salkantay, Sacsarayoc y Humantay. Dichos nevados influyen fuertemente en el clima de la zona, ya que contribuyen a enfriar los vientos que recorren los estrechos valles por donde pasan los ríos Santa Teresa, Vilcanota, Lucumayo y Sacsara. De esta manera, se crea un microclima donde las temperaturas en la zona favorecen una lenta maduración de los cerezos. Por su parte, la menor iluminación por la sombra natural (proporcionada por árboles como el Pacay, Plátano, Palta, Papaya y arbustos de Granadilla, entre otros) y la estrechez de los valles, favorecen la movilización de los fotosintatos desde las hojas hacia los cerezos, contribuyendo a que dichos frutos y la semilla acumulen suficiente materia orgánica - como el contenido de lípidos, fibra, ceniza, carbohidratos y proteínas - que contribuye a que este café posea un excelente cuerpo.

Adicionalmente, se encuentra presente el factor humano a través del manejo en el campo de los agricultores del CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA, además dicho factor se encuentra expresado en la manera como se fueron extendiendo las áreas de cultivo del café, manteniendo una determinada proporción de variedades, creando o adaptando herramientas para la cosecha, así como adoptando costumbres ancestrales para el cultivo y en el manejo de cosecha y post cosecha.

Quinto.- La vigencia de la declaración de protección de la denominación de origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron, las mismas que se detallan en la presente Resolución.

Regístrese y comuníquese

PATRICIA GAMBOA VILELA
Directora
Dirección de Signos Distintivos
INDECOPI

AV.

