

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 06093

Por la cual se decide una solicitud de protección de una denominación de origen

Expediente N° 09/34754

**EL SUPERINTENDENTE DELEGADO PARA LA PROPIEDAD INDUSTRIAL
(AD HOC)**

en ejercicio de sus facultades legales y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 3 de abril de 2009, la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA FONDO NACIONAL DEL CAFE, actuando por medio de apoderado, presentó solicitud de declaración de protección de la denominación de origen CAFÉ DE NARIÑO.

SEGUNDO: Que efectuado el examen relativo a los requisitos formales que debe satisfacer la solicitud, y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto en la Gaceta de la Propiedad Industrial, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que el Capítulo I del Título XII de la Decisión 486 de la Comunidad Andina, regula las denominaciones de origen, del cual resulta relevante transcribir los siguientes artículos:

"Artículo 201. 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".

"Artículo 202. No podrán ser declaradas como denominaciones 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".*

"Artículo 203. 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

№ 06093

Resolución No.
Ref. Expediente No. 09/34754

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".

"Artículo 204.- La solicitud de declaración de protección de una denominación de origen se hará por escrito ante la oficina nacional competente, debiendo indicar:
a) nombre, domicilio, residencia y nacionalidad del o los solicitantes, así como la demostración de su legítimo interés;
b) la denominación de origen objeto de la declaración;
c) la zona geográfica delimitada de producción, extracción o elaboración del producto que se designa con la denominación de origen;
d) los productos designados por la denominación de origen; y,
e) una reseña de las calidades, reputación u otras características esenciales de los productos designados por la denominación de origen".

Los anteriores artículos de la Decisión Andina determinan que para declarar la protección de una denominación de origen, ésta debe cumplir requisitos que pueden clasificarse como positivos y, correlativamente, no puede estar incurso en las prohibiciones contenidas en la norma, que pueden denominarse criterios negativos. En orden a tales requisitos positivos y criterios negativos se realizará el presente estudio.

1. Cumplimiento de los criterios negativos

1.1. La denominación solicitada no puede constituir una indicación común o genérica para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las así consideradas tanto por los conocedores de la materia, como por el público en general.

En este caso, la denominación CAFÉ DE NARIÑO no resulta una indicación que sea o que se haya convertido en común o genérica para identificar productos como el café.

1.2. La denominación solicitada no debe ser contraria a las buenas costumbres o al orden público.

La denominación CAFÉ DE NARIÑO no vulnera las buenas costumbres ni el orden público.

1.3. La denominación solicitada no debe inducir a error al público sobre la procedencia geográfica, la naturaleza, el modo de fabricación o la calidad o reputación u otras características de los respectivos productos.

1m
La denominación CAFÉ DE NARIÑO no tiene la capacidad de inducir a error al consumidor sobre las mencionadas características, toda vez que, como posteriormente se verá, busca identificar café producido, en los municipios de Pasto, San José de Alabán, Ancuya, Arboleda, Buesaco, Colón, (Génova), Consacá, Cumbitara, Chachagui, El Rosario, El Tablón, El Tambo, Funes, Guaitarilla, Iles, Imues, La Cruz, La Florida, La Unión, Leiva, Linares, Los Andes, Soto, Mallama, Policarpa, Providencia, Samaniego, Sandoná, San Bernardo, San Lorenzo San Pablo, San Pedro de Cartago, Santacruz,

Resolución No.
Ref. Expediente No. 09/34754

06093

Taminango, Tangua, Túquerres, Yacuanquer ubicados en el departamento de Nariño, y tres municipios del departamento del Cauca, Mercaderes, Bolívar y Florencia, que comparten características de suelo (químicas y físicas) y clima con los municipios anteriormente señalados, por lo cual comparten la misma calidad del producto, tratándose en consecuencia de una denominación que cumple criterios de veracidad.

2. Cumplimiento de los requisitos positivos

2.1. Identificación del solicitante y demostración de su legítimo interés.

Como primera medida, la norma andina exige a los solicitantes la indicación de su nombre, domicilio, residencia y nacionalidad. En el presente caso, la solicitud fue realizada por la institución de carácter gremial de orden nacional y sin ánimo de lucro, denominada FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA – FONDO NACIONAL DEL CAFÉ, con domicilio en Bogotá D.C., ubicado en la calle 73 No. 8 – 13.

Adicionalmente, el solicitante debe demostrar su legítimo interés, entendiéndose por tales los descritos en el artículo 203 de la Decisión 486, esto es, 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, las asociaciones de productores y las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones.

Para demostrar el legítimo interés de que trata el artículo 203 de la Decisión 486, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia manifiesta que de conformidad con el artículo 2° de sus estatutos, se trata de una entidad democrática, participativa, pluralista, federada y deliberante que tiene como misión promover la prosperidad y el interés de los productores de café, y de manera consistente con lo anterior, se encuentra conformada por El Congreso Nacional de Cafeteros, El Comité Nacional de Cafeteros, El Comité Directivo, Los Comités Departamentales de Cafeteros y los Comités Municipales de Cafeteros, a través de los cuales se busca conseguir que los caficultores alcancen niveles de competitividad que les permita mantener un adecuado nivel de vida y continuar siendo el capital social estratégico del campo colombiano.

Igualmente, la Federación hace alusión a la última votación para elegir los miembros del Comité Departamental de Cafeteros de Nariño y los tres municipios del Cauca incluidos en la zona de producción del "CAFÉ DE NARIÑO", la cual se hizo sobre una base electoral de 23.731 caficultores residentes en los municipios de Nariño y los tres municipios mencionados en el departamento del Cauca habilitados para votar en elecciones cafeteras, la cual arrojó un total de votos de 15.242, es decir, un porcentaje de votación del 64.23%.

Por último, la solicitante allega una serie de documentos, los cuales se detallan a continuación.

- Acta No. 5 del 13 del 13 de marzo de 2008, por medio de la cual el Comité Directivo de la Federación Nacional de Cafeteros ordena proceder a estudiar la viabilidad de obtener protección mediante la figura de la denominación de origen para diferentes regiones cafeteras de Colombia. (Anexo II)

Resolución No.
Ref. Expediente No. 09/34754

№ 06093

- Acta No. 1 del 27 de noviembre de 2008 de la "Sesión Conjunta de los Comités Departamentales de Cauca y Nariño", por medio de la cual se define el producto objeto de protección por las denominaciones de origen CAUCA y NARIÑO, se delimitan las respectivas zonas geográficas, los rangos de altura en los cuales se producen EL CAFÉ DEL CAUCA y el CAFÉ DE NARIÑO y se reconocen a los municipios de MERCADERES, BOLIVAR y FLORENCIA como parte de la zona geográfica que comprende el CAFÉ DE NARIÑO. (Anexo III)
- Ejemplar de los estatutos de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, en 37 folios. (Anexo I)
- Ejemplar del Contrato de Administración del Fondo Nacional del Café, suscrito entre el Gobierno Nacional y la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, en 10 folios.
- Certificado de existencia y representación legal de la entidad sin ánimo de lucro Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, expedida por la Cámara de Comercio de Bogotá, en 7 folios.

Entonces, el solicitante describe la naturaleza de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, indicando que se trata de una persona jurídica de derecho privado sin ánimo de lucro, de carácter gremial y conformada por los productores de café del país, la cual tiene por objeto orientar, organizar, fomentar, y regular la caficultura colombiana, procurando el bienestar del caficultor a través de mecanismos de colaboración, participación y fomento de carácter económico, científico, tecnológico, industrial y comercial. Indica, además, que la Federación brinda apoyo permanente a los productores con la finalidad de mejorar y mantener la calidad del producto, para lo cual ha creado organismos técnicos de investigación y apoyo.

De otra parte, los documentos aportados como prueba muestran que la Federación Nacional de Cafeteros cuenta con la naturaleza jurídica y finalidades descritas y que le otorgan interés para solicitar la denominación de origen, así como que los beneficiarios de la denominación de origen cuentan con una importante representatividad en dicho organismo.

En efecto, el artículo 1° de sus estatutos define a la Federación como un "organismo de carácter gremial integrado por los productores de café del país", entendidos como tales los propietarios o poseedores de un predio con un área sembrada con café igual o superior a media hectárea que cuente con al menos 1500 árboles plantados (art. 4°), esto significa que un pequeño productor de café es sujeto de hacer parte de la Federación. A su vez, el artículo 9° de los mismos estatutos otorga la "suprema dirección" de la Federación al denominado "Congreso Nacional de Cafeteros", el cual está compuesto por los delegados de los departamentos donde funcionen los Comités Departamentales Cafeteros; delegados que son elegidos de manera democrática y directa por los productores de café (art. 10); adicionalmente, para ser delegado se requiere ser productor de café federado con una antigüedad de al menos tres años (art. 11).

Lo anterior permite apreciar que no sólo la Federación se integra con los productores del grano, sino que son estos los que dirigen la entidad mediante mecanismos democráticos, de los que participan incluso los pequeños productores, lo cual es demostrativo del legítimo interés que le asiste para solicitar la denominación de origen.

De igual manera, se encuentra el "Contrato de Administración del Fondo Nacional del Café", suscrito en 2006 por un término de 10 años entre el Gobierno Nacional y la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, por el cual se regula la administración del mencionado fondo por parte de la Federación, documento en el cual se expresa que tal responsabilidad "le compete a la Federación por la vocación que le reconocen las leyes en su calidad de entidad nacional representativa del Gremio Caficultor" (cláusula primera).

En este orden, esta Dirección encuentra que la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia cuenta con el legítimo interés y la representatividad de los beneficiarios para solicitar la denominación de origen CAFÉ DE NARIÑO.

2.2. Indicación de la denominación de origen objeto de la declaración.

De acuerdo con la norma andina, la denominación de origen solicitada debe estar constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o por una que, sin ser la de un país, región, o lugar determinado, se refiera a una zona geográfica determinada.

En el presente caso, se solicita la denominación de origen CAFÉ DE NARIÑO.

En primer término, respecto de la denominación CAFÉ DE NARIÑO se cumple el requisito de consistir en la denominación de una zona geográfica determinada: los Municipios de Pasto, San José de Alabán, Ancuya, Arboleda, Buesaco, Colón, (Génova), Consacá, Cumbitara, Chachagui, El Rosario, El Tablón, El Tambo, Funes, Guaitarilla, Iles, Imues, La Cruz, La Florida, La Unión, Leiva, Linares, Los Andes, Soto, Mallama, Policarpa, Providencia, Samaniego, Sandoná, San Bernardo, San Lorenzo San Pablo, San Pedro de Cartago, Santacruz, Taminango, Tangua, Túquerres, Yacuanquer reconocidos como del Departamento de Nariño y tres municipios del Departamento del Cauca, Mercaderes, Bolívar y Florencia, que comparten una topografía y características climáticas similares a los municipios antes mencionados, por lo que la calidad y tipología del producto resulta idéntica a los de los municipios de Nariño mencionados, tal como se explicará más adelante y es reconocido y aceptado por los productores de los tres municipios en mención, por lo cual el café allí producido es conocido también como "Café de Nariño".

2.3. Indicación de la zona geográfica delimitada de producción y procesamiento del producto.

Resolución No.
Ref. Expediente No. 09/34754

N^o 06093

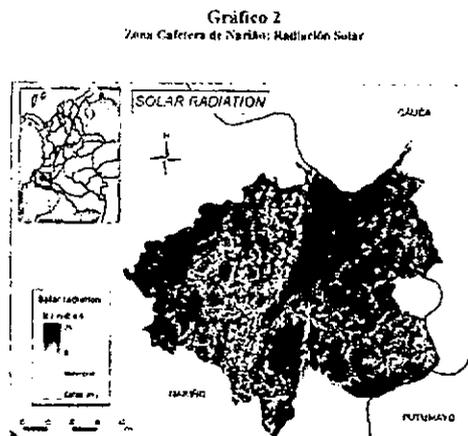
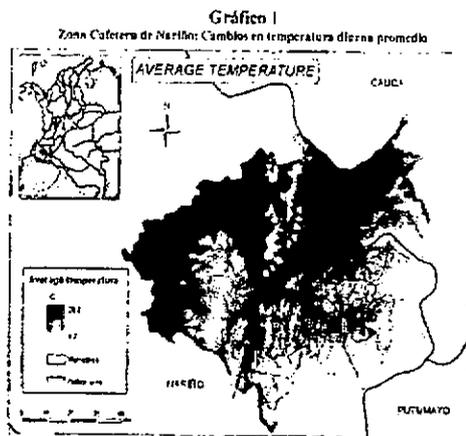
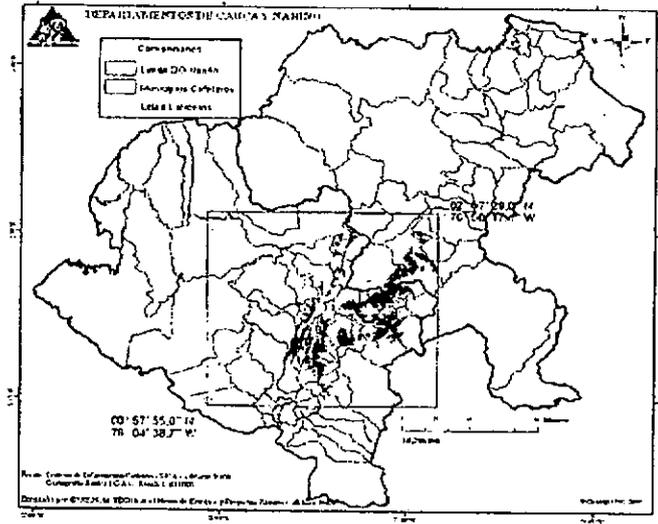
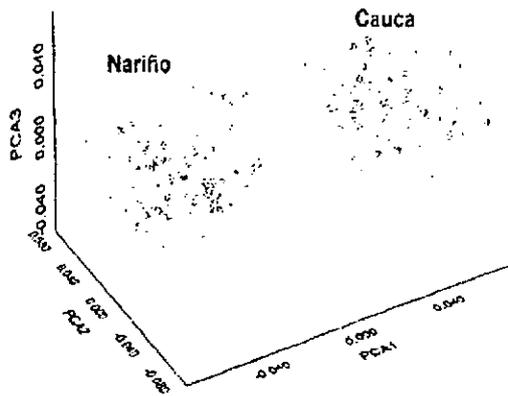


Gráfico 3
Representación del perfil químico del Café verde de Narifio y Cauca



7M

De acuerdo con la solicitud presentada, la zona geográfica delimitada en la que se produce y procesa el producto es la comprendida entre los 1300 y los 2300 msnm de los municipios de Pasto, San José de Alabán, Ancuya, Arboleda, Buesaco, Colón, (Génova), Consacá, Cumbitara, Chachagui, El Rosario, El Tablón, El Tambo, Funes, Guaitarilla, Iles, Imues, La Cruz, La Florida, La Unión, Leiva, Linares, Los Andes, Soto, Mallama, Policarpa, Providencia, Samaniego, Sandoná, San Bernardo, San Lorenzo San Pablo, San Pedro de Cartago, Santacruz, Taminango, Tangua, Túquerres, Yacuanquer reconocidos como del Departamento de Nariño y tres municipios del Departamento del Cauca: Mercaderes, Bolívar y Florencia¹, que comparten una topografía y características climáticas similares a los municipios antes mencionados.

Al respecto menciona la federación que la inclusión de los municipios de Mercaderes, Bolívar y Florencia pertenecientes al Departamento del Cauca, dentro de la zona geográfica que comprende la denominación CAFÉ NARIÑO, obedece a un estudio elaborado en relación con las principales variables del clima en estas regiones², así como a las características del producto (perfiles químicos del café verde), provenientes de estos municipios, las cuales resultan propias de la zona cafetera del departamento de Nariño. Entonces, la zona comprendida entre los 1300 y 2300 msnm de los tres municipios de Cauca (Mercaderes, Bolívar y Florencia) fue incluida en la zona geográfica delimitada como Zona Cafetera de Nariño con base en los estudios de ecotopos³ realizados por Cenicafé, conforme la zonificación cafetera, que ha definido la zona por similitudes de clima y suelo, siendo entonces los únicos municipios que presentan características de suelo (químicas y físicas) y clima semejanzas a los de Nariño, gracias a la influencia directa de la gran cuenca del río Patía y la subcuenca del río Mayo, que a su vez reflejan una similitud en la calidad del producto.

Así mismo, menciona la Federación que el estudio de la oferta ambiental y la calidad del producto observados en los tres municipios mencionados, le permitieron concluir que el café que proviene de estos, igualmente cumplen con características observadas de los municipios cafeteros que se sitúan en el departamento de Nariño⁴.

En consecuencia, la delimitación geográfica solicitada es adecuada en tanto los municipios referidos son reconocidos por la producción de café, siendo una tradición que se remonta hacia finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX.

En relación con lo anteriormente anotado, es oportuno mencionar que en la Sesión Conjunta celebrada por los Comités Departamentales de Cafeteros de Cauca y Nariño, el día 27 de noviembre de 2008, los miembros de dichos Comités, en su condición de representantes elegidos democráticamente por los productores de café de los dos departamentos y voceros legítimos de los cafeteros, acordaron acogerse en primer lugar a los resultados de los estudios técnicos desarrollados por la Federación y por Cenicafé para delimitar la zona de origen de las futuras Denominaciones de Origen Cauca y Nariño, además que la delimitación de la zona implicaba que los municipios caucanos de Mercaderes, Bolívar y Florencia harán parte de la zona que protegerá la denominación de origen Café de Nariño.

¹ Mapa 1

² Gráficos 1 y 2.

³ Un ecotopo es una unidad de oferta ambiental definida en los estudios de Cenicafé.

⁴ Grafico 3

Resolución No.
Ref. Expediente No. 09/34754

Nº 06093

La producción y procesamiento del producto dentro de la zona geográfica descrita, incluye el cultivo, cosecha, beneficio y secado del café hasta su estado pergamino, así como la Trilla y la clasificación del mismo; tal como se desprende del documento aportado por la Federación Nacional de Cafeteros.

Ahora, sobre la reputación de la zona delimitada como productora de café y de sus condiciones naturales, se profundizará en el apartado referente a los factores naturales y humanos vinculados a las características del producto.

Así entonces, el requisito positivo consistente en la indicación de la zona geográfica delimitada y producción y procesamiento del producto se encuentra satisfecho.

2.4. Indicación del producto designado con la denominación de origen.

Se solicita la protección de la denominación de origen CAFÉ DE NARIÑO para amparar "El café arábigo lavado que crece en la zona de producción cafetera específica definida, y que procesado, se caracteriza por ser un café de alta acidez, cuerpo medio, notas dulces, limpio, suave y aroma muy pronunciado".

Al respecto, es menester indicar que tanto la información contenida en la solicitud, como aquella referida a la producción, investigación y análisis del producto, hacen alusión al producto "café", originario de los municipios de Pasto, San José de Alabán, Ancuya, Arboleda, Buesaco, Colón, (Génova), Consacá, Cumbitara, Chachagui, El Rosario, El Tablón, El Tambo, Funes, Guaitarilla, Iles, Imues, La Cruz, La Florida, La Unión, Leiva, Linares, Los Andes, Soto, Mallama, Policarpa, Providencia, Samaniego, Sandoná, San Bernardo, San Lorenzo San Pablo, San Pedro de Cartago, Santacruz, Taminango, Tangua, Túquerres, Yacuanquer reconocidos como del Departamento de Nariño y tres municipios del Departamento del Cauca, Mercaderes, Bolívar y Florencia, que cuentan con ciertas características, calidad y reputación que se deben esencialmente al medio geográfico en que son elaborados, incluidos los factores naturales y humanos, tal como se verá en el apartado siguiente.

Ahora, dentro de las características sensoriales del producto distinguido en la solicitud de denominación CAFÉ DE NARIÑO, se menciona el de ser un "café de alta acidez, cuerpo medio, notas dulces, limpio, suave y aroma pronunciado". Dichas características han sido el reflejo de un trabajo de identificación y parametrización del café, hecha por la Federación Nacional de Cafeteros desde el año 1969, en conjunto con Almacafé y Cafecert, estas últimas, encargadas de controlar y verificar que el CAFÉ DE COLOMBIA cumpla con la calidades exigidas, incluidas las mencionadas características sensoriales. Para lograr este cometido, se utiliza un sistema denominado "Análisis Cualitativo Descriptivo", que permite presentar una descripción cualitativa y cuantitativa del producto, las cuales se tratarán en el aparte correspondiente.

2.5. Factores naturales y humanos vinculados a las características de los productos designados por la denominación de origen.

Conforme al régimen andino de propiedad industrial, el producto que designe la denominación debe tener una calidad, reputación u otras características que se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el que se produce, incluyendo los factores naturales y humanos.

Resolución No.
 Ref. Expediente No. 09/34754

Nº 06093

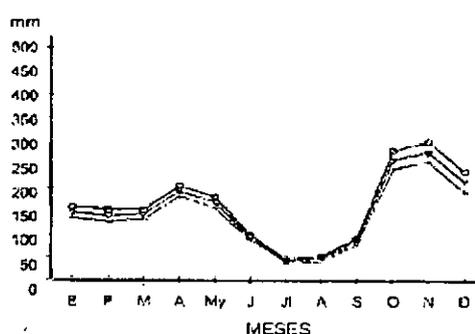
En el presente caso, el café producido y procesado en la zona geográfica referida, tiene unas características y ha alcanzado una reputación que se debe esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluyendo sus factores naturales y humanos.

Dichos factores naturales y humanos que determinan las características y reputación del CAFÉ DE NARIÑO, de acuerdo con las investigaciones realizadas por la Federación Nacional de Cafeteros, Cenicafe y Almacafe, son los siguientes:

2.5.1. Factores naturales

a) Factor de localización geográfica:

Gráfico 5
Distribución de lluvias en Nariño



Grupo 4.
 Cuenca del río Patía. Nariño, Cauca
 (menos de 3° Norte)

Como antes se expresó, la zona ubicada entre los 1300 y los 2300 msnm de los municipios de Pasto, San José de Alabán, Ancuya, Arboleda, Buesaco, Colón, (Génova), Consacá, Cumbitara, Chachagui, El Rosario, El Tablón, El Tambo, Funes, Guaitarilla, Iles, Imues, La Cruz, La Florida, La Unión, Leiva, Linares, Los Andes, Soto, Mallama, Policarpa, Providencia, Samaniego, Sandoná, San Bernardo, San Lorenzo San Pablo, San Pedro de Cartago, Santacruz, Taminango, Tangua, Túquerres, Yacuanquer reconocidos como del Departamento de Nariño y tres municipios del Departamento del Cauca, Mercaderes, Bolívar y Florencia, comparten una topografía y características climáticas similares, que les permite poseer unas condiciones particulares adecuadas para el cultivo del café, tales como altitud, temperatura, precipitación, radiación solar y régimen de vientos.

En el Gráfico 5 se representa la distribución de lluvias y el comportamiento para un valor promedio (línea media), mínimo (línea inferior) y máximo (línea superior) expresado en mm por mes. Este comportamiento define la Zona Cafetera de Nariño como una distribución mono-modal con un periodo seco muy importante ubicado entre los meses de junio y julio, época en que se incrementan los vientos característicos de la región. Esta característica tiene varias implicaciones prácticas en el crecimiento y comportamiento agronómico del cultivo y en la calidad del café.

Esta zona geográfica se encuentra cerca a la línea ecuatorial y a las cordilleras andinas, que impiden fuertes vientos, los cuales podrían ocasionar alteraciones en la zona donde se cultiva el café. Esta zona se encuentra influenciada por las cuencas de los ríos Guaitará (occidente) Juanambú (Norte) y la gran cuenca del río Patía y las subcuencas del río Mayo y Juanambú, que ofrece condiciones particulares generadas por los microclimas, los cuales se encuentran influenciados por los vientos provenientes del macizo colombiano, generando una condensación del vapor de agua en dichas masas, incrementando la humedad relativa, y manteniendo las temperaturas óptimas (19.3°C) para el crecimiento y la producción del café en dicha zona geográfica.

Así mismo, esta zona se caracteriza por sus marcadas variaciones tanto en altura como en temperatura. Es común encontrar que dentro de una misma finca se produzca café en alturas de hasta 200m de diferencia. La información climática de la estación del Sauce, ubicada en el municipio de La Unión, departamento de Nariño (Latitud 1° 37' N y 77° 07' W ecotopo 220A) muestra que la diferencias entre las temperaturas máximas y mínimas absolutas, tienen un rango de 9.3°C, mientras que estos rangos en la zona central cafetera (Naranjal-Caldas) son menores (aproximadamente 17°C).

Esta amplitud en el rango se debe especialmente a bajas temperaturas durante la noche, las cuales han demostrado, en otros cultivos, tener una correlación positiva con la alta retención de ácidos y azúcares, que en el caso del café, son importantes para los atributos de acidez, dulzor y suavidad de la bebida. Las grandes variaciones de temperatura entre el día y la noche favorecen el empaquetamiento de ciertos grupos de moléculas, como las proteínas y los azúcares, tanto por su cantidad como por su tipo específico, esta particularidad está asociada con el sabor dulce característico del "CAFÉ DE NARIÑO".

Estudios del comportamiento del clima de Colombia han permitido regionalizar diferentes zonas en función de los principales elementos del clima (Brillo solar, temperatura, precipitación). Para efectos de la presente solicitud, la Zona Cafetera de Nariño tiene un comportamiento climático diferente en ciertas variables frente a otras zonas cafeteras del país, diferencias que le dan una particularidad especial.

Primero, este tipo de distribución de lluvias permite concentrar la floración, la cual ocurre con las primeras lluvias del mes de septiembre y obviamente una concentración de la cosecha, entre los meses de mayo -junio, característica que es desfavorable para el desarrollo de problemas fitosanitarios como la broca del café. Adicionalmente, los últimos meses de maduración del fruto y de cosecha se caracterizan por presentar humedades relativas menores al 78%, condición que facilita la cosecha de las cerezas con bajos niveles de problemas fitosanitarios

Segundo, y desde el punto de vista de calidad, permite tener cosechas más limpias, que se traducen en bajos defectos físicos del grano que se asocia desde el punto de vista sensorial, a una taza limpia.

Otro factor que permite producir café de gran altura es la cercanía a la línea ecuatorial, que hace que los cafetales reciban la radiación incidente del sol de forma perpendicular a lo largo del año. El brillo solar es de aproximadamente 1620 horas de sol al año y la humedad relativa es del 80%. Los valores máximos de radiación solar se presentan en los meses de mayo a julio, época en la cual se está terminando la cosecha en esta

Resolución No.
 Ref. Expediente No. 09/34754

Nº 06093

región, permitiendo al caficultor utilizar al sol como fuente de energía para el secado del café.

b) Factor topográfico:

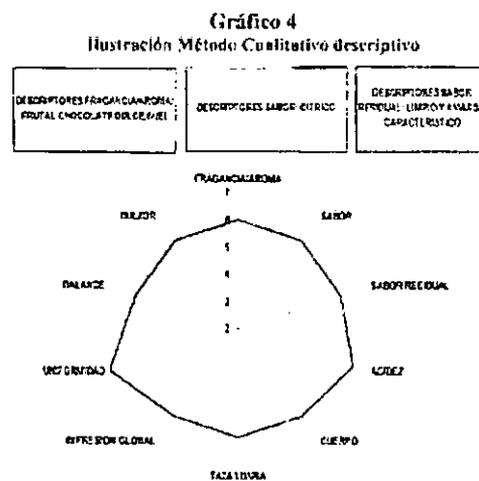
Factores de suelos. En cuanto a los suelos de la Zona Cafetera de Nariño, se observa que las unidades de suelos son derivados de cenizas volcánicas, con grados diferenciales de evolución, seguido por alfisoles, entisoles y algunos oxisoles. La zona de occidente rodea la base del cono volcánico del Galeras y la zona norte está alrededor del volcán Doña Juana.

Estos suelos derivados de cenizas volcánicas son considerados de alta productividad y proveen un gran porcentaje de los nutrientes básicos para la producción de café.

Todos estos factores crean un clima y un ambiente propicio para la producción de un café característico de la región.

c) Incidencia de los factores naturales en el producto

El café cultivado en los Municipios de Nariño y los tres municipios del Cauca, presenta diferencias en relación con el que se produce en otras zonas cafeteras del país, debido principalmente a las características propias de la Zona Geográfica en la que se cultiva este producto. Estas diferencias radican no sólo en relación con los aspectos culturales propios de la región, sino también en cuanto a los factores naturales de la misma (clima y topografía), que dan como resultado que el café que se cultiva y procesa en la Zona Geográfica de Nariño, tenga la característica sensorial de ser un "café de alta acidez, cuerpo medio, notas dulces, limpio, suave y aroma muy pronunciado"; conclusión a la cual se ha llegado a través del sistema denominado "Análisis Cualitativo Descriptivo"⁵, y que consiste en la valoración basada en escalas de análisis sensorial del CAFÉ DE NARIÑO:



⁵ Folio 28 del expediente

En las características sensoriales del café producido en la Zona Geográfica de Nariño, juega un papel importante los compuestos químicos tales como la Cafeína, Trigonelina y ácidos clorogénicos, por las siguientes razones:

- A. La cafeína participa en el amargo y cuerpo de la bebida.
- B. La Trigonelina se encuentra asociada al amargo y es precursor de compuestos aromáticos durante el proceso de tuestión.
- C. Los contenidos de materia grasa han sido vinculados a cafés con buena acidez y preferencia (Decazy et al. 2003). Las mayores acumulaciones de materia grasa se han observado en cafés de zonas de mayor altitud. Por último, los ácidos Clorogénicos, se han asociado con el sabor amargo y astringente de la bebida de café.

Lo anterior permite concluir, que la oferta ambiental de donde proviene el CAFÉ DE NARIÑO tiene una clara incidencia en la calidad del producto, y por tal motivo, hace que la producción de café de esta zona, este principalmente destinada a su exportación, gracias no sólo a la demanda en el exterior, sino al reconocimiento de este producto a nivel internacional, todo lo cual distingue claramente el CAFÉ DE NARIÑO de los de otras regiones del país.

2.5.2. Factores humanos

a) Aspectos históricos

Respecto de la tradición de la siembra, recolección y procesamiento del café en la zona geográfica que comprende la presente solicitud, la misma se remonta a finales del siglo XIX e inicios del XX, y se relaciona directamente con la reputación alcanzada por el producto en la zona, por lo que es pertinente transcribir el siguiente extracto:

"Desde finales del siglo XIX y principios del XX se tiene referencia de la explotación del café como cultivo en el departamento de Nariño.

"Según el decreto No. 457 de mayo 16 de 1905, suscrito por el entonces gobernador de Nariño, señor Julián Buchelli Eyerbe, ya se autorizaba la exportación de este producto por el puerto de Tumaco.

"Demostrada la calidad de las tierras del sur y de la provincia nariñense para la producción cafetera, crecieron los cafetales y el número de productores vinculados a esta actividad, hasta el punto de considerar necesaria la creación del comité departamental de Cafeteros de Nariño, iniciativa que se consolidó el 14 de enero de 1929.

7M
Por aquella época surgían los líderes cafeteros que habrían de consolidar los procesos gremiales y el naciente promisorio parque cafetero nariñense. Vienen a la memoria los nombres de ilustres hombres de negocio, líderes comunitarios y visionarios, que observaron en el café la alternativa social y económica más viable para sacar del atraso las zonas de ladera que recién se abrían para la economía de subsistencia de cientos de campesinos. (...)"

Si bien las prácticas de recolección y beneficio del café son sustancialmente idénticas a las del resto del país, los caficultores de Nariño y su zona de influencia se caracterizan por su amor a la tierra, especial cuidado en el proceso de producción y el trabajo comunitario. Estas tradiciones son el resultado de una clara influencia prehispánica en los habitantes oriundos de la región, donde las barreras geográficas han jugado un papel determinante, convirtiéndose así también en barreras culturales de la zona, lo que ha generado características particulares en la cultura cafetera de la región que la diferencian sobre otras zonas del país⁶.

Como se observa, en la zona de Nariño existe una arraigada tradición de explotación del café como una importante actividad de su población, que se remonta a tiempos ancestrales y se ha consolidado a través del tiempo, gracias a la incorporación de elementos no sólo de carácter cultural o de tradición, sino del campo científico y técnico. Por ello, el producto que hoy se cultiva y se procesa, se constituye en unas de las más destacadas y representativas actividades del Departamento de Nariño y sus zonas de influencia, contando con una gran reputación desde épocas ancestrales.

b) Aspectos sociológicos

En la Zona Cafetera de Nariño, existen más de 54.520 fincas, de las cuales aproximadamente el 89% cuenta con un área igual o menor a una hectárea y aproximadamente el 10% se conforma de un área de entre una y tres hectáreas. Por el contrario, sólo el 1% restante es de fincas que tiene más de 3 hectáreas.

El rasgo representativo de la producción de café en esta zona, tiene una particularidad conceptual influenciada por su cultura prehispánica andina en la que se percibe la dualidad con sentido de complementariedad. Esto se refleja en la mentalidad campesina de la zona, en el sentido de ubicar sus predios en diferentes alturas, lo que le permite tener una complementariedad de cultivos, formando plantaciones por minifundios.

Se trata de una labor en gran parte familiar, en la que toman parte todos sus miembros, quienes de forma casi artesanal realizan el procedimiento originario del producto, participando siempre de manera activa en el proceso productivo, especialmente en la distribución de ciclos por asignaciones de faena, tradición esta que ha influenciado de manera notable en la calidad del producto, y por ende, en el reconocimiento y reputación del mismo a nivel internacional, pues el CAFÉ DE NARIÑO es reconocido como uno de los mejores del mundo por parte del sector pertinente, además de dos aspectos adicionales importantes, el primero de ellos tiene que ver con la labor promocional que ha desarrollado la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia⁷; y el segundo con los premios y destacadas posiciones que han obtenido los cafeteros de la región en los concursos promovidos por diferentes entidades internacionales que comercializan café.

⁶ Publicación del comité Departamental de Cafeteros de Nariño-sabor y aroma-Edición No. 001 Agosto 2008

⁷ Anexo V de la solicitud

Así entonces, en la Zona Geográfica de Nariño existe un significativo grupo poblacional dedicado principalmente a la actividad del cultivo y producción de café, en minifundios familiares, lo que ha permitido la conservación de tradiciones en la producción y procesamiento del producto, razón por la cual la región ha alcanzado un amplio reconocimiento en dicha actividad.

c) Aspectos técnicos

Como se mencionó en el aparte correspondiente a los factores naturales, el CAFÉ DE NARIÑO se encuentra influenciado por los vientos provenientes del macizo colombiano, generando una condensación del vapor de agua en dichas masas, incrementando la humedad relativa, y manteniendo las temperaturas óptimas para el crecimiento y la producción del café en dicha zona geográfica, con las características que lo hacen plenamente reconocido, gracias a los procesos a los que se somete el café cultivado en la zona y que puede describirse de la siguiente manera:

- Se hace una recolección selectiva del grano, que normalmente se realiza alrededor de 224 días después de que ocurre la floración, sólo que para el caso de la caficultura de altura, con más bajas temperaturas, este periodo puede tomar más tiempo.
- Los periodos de cosecha principal del Café de Nariño comprenden los meses de marzo, abril, mayo y junio, dado que las floraciones están condicionadas por el paso de la zona de confluencia intertropical por el sur del país.
- La selección manual y selectiva de los frutos maduros de café, influye en la preservación de las características del producto en etapas posteriores.

Sumado a estos mecanismos, se encuentra el proceso del beneficio del café por la vía húmeda, el cual se ejecuta de la siguiente manera:

- **Despulpe del café.** En esta etapa se remueve la cáscara del fruto y también el mesocarpio o pulpa de los granos del café, usando para ello máquinas despulpadoras. El Café de Nariño se despulpa usualmente el mismo día de la recolección, obteniendo el "café baba", que está cubierto del mesocarpio o mucilago del café.
- **Zaranda.** Por medio de un equipo se limpia el café despulpado. Este procedimiento permite una clasificación del café, con el fin que vayan quedando los mejores granos de café.
- **Remoción del mucilago (fermentación).** Se refiere a la remoción del mucilago, consistente en desprender la porción del mesocarpio, denominada mucilago del endocarpio del grano, utilizando procedimientos fermentativos naturales. Durante la fermentación natural actúan bacterias, levaduras y enzimas que transforman los compuestos pépticos y azúcares constituyentes del mucilago de café, en alcoholes y ácidos carboxílico, acético, láctico, propiónico y butírico, los cuales son luego retirados en el lavado. La separación del mucilago por fermentación se hace dejando los granos despulpados en tanques o recipientes con agua usualmente durante 14 a 18 h, dependiendo de las condiciones de temperatura.

- **Lavado del café:** En este procedimiento se lava y escurre el café pergamino (despulpado), quitando la miel que contiene en su etapa de cereza.

Este proceso del beneficio por vía húmeda se realiza usualmente en las fincas de la zona cafetera delimitada para efectos de la denominación de origen CAFÉ DE NARIÑO.

El proceso de beneficio húmedo también se puede realizar utilizando el dispositivo mecánico conocido como Becolsub, el cual permite obtener los mismos resultados.

- **Secado:** Se realiza lentamente y a bajas temperaturas a través de la acción de los rayos solares en patios de cemento o planillas. Las normas vigentes para la comercialización del café pergamino seco en Colombia establecen un contenido de humedad del 10 al 12% (norma de calidad No. V7 de mayo de 1993) y, el CAFÉ DE NARIÑO, por pertenecer a Colombia, cumple con estos rangos de humedad. Luego de este proceso se obtiene el café pergamino.
- **Almacenamiento del café pergamino seco:** Para mantener la calidad, apariencia y sabor del café, el café pergamino seco con humedad de entre el 10% y el 12%, se almacena en bodegas, donde la temperatura debe ser inferior a 20°C y la humedad del 65%.
- **Trilla y clasificación:** Trilla. El café pergamino seco se trilla en empresas denominadas trilladoras de café en donde se separa el endocarpio del café pergamino seco en máquinas trilladoras, para obtener el café almendra, que se clasifica en máquinas por tamaño, color y densidad, seguido de una nueva clasificación manual para separar los granos defectuosos y obtener el café almendra (café verde).

Entonces, se aprecia que existen procesos homogéneos en la región que tienen un alto componente manual y resultan fundamentales en la obtención un café con los características ya mencionadas, siendo estas las que han permitido al Café Nariño obtener reputación en los mercados, por lo cual existe una verdadera vinculación entre los factores humanos y las características del producto.

3. Conclusiones

El café cultivado y procesado en la zona comprendida entre los 1300 y 2300 msnm de los municipios de Pasto, San José de Alabán, Ancuya, Arboleda, Buesaco, Colón, (Génova), Consacá, Cumbitara, Chachagui, El Rosario, El Tablón, El Tambo, Funes, Guaitarilla, Iles, Imues, La Cruz, La Florida, La Unión, Leiva, Linares, Los Andes, Soto, Mallama, Policarpa, Providencia, Samaniego, Sandoná, San Bernardo, San Lorenzo San Pablo, San Pedro de Cartago, Santacruz, Taminango, Tangua, Túquerres, Yacuanquer del departamento de Nariño, y Mercaderes, Bolívar y Florencia del departamento del Cauca, es conocido como CAFÉ DE NARIÑO, el cual cuenta con una reputación y características comunes que se deben esencialmente al medio geográfico en que se produce, incluidos los factores naturales y humanos.

En efecto, existen factores naturales que inciden en el producto procesado, que tiene cualidades específicas del tipo de suelo que conforma la región, el cual incide en las características sensoriales del producto final. Y por otra parte, los factores humanos

Resolución No.
Ref. Expediente No. 09/34754

06093

consisten en la utilización de técnicas homogéneas aplicadas al cultivo, recolección, y procesamiento del lugar.

Tales características del CAFÉ DE NARIÑO producido en la Zona Geográfica detallada en apartes anteriores, han forjado su reputación durante largo tiempo, hasta la actualidad.

Por último, los documentos obrantes en el expediente refieren que el producto designado por la denominación de origen se conoce como "CAFÉ DE NARIÑO", y es un café arábigo lavado que crece en la zona de producción cafetera específica definida, y que procesado, se caracteriza por ser un café de alta acidez, cuerpo medio, notas dulces, limpio, suave y aroma muy pronunciado".

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Declarar la protección de:

La denominación de origen: CAFÉ DE NARIÑO.

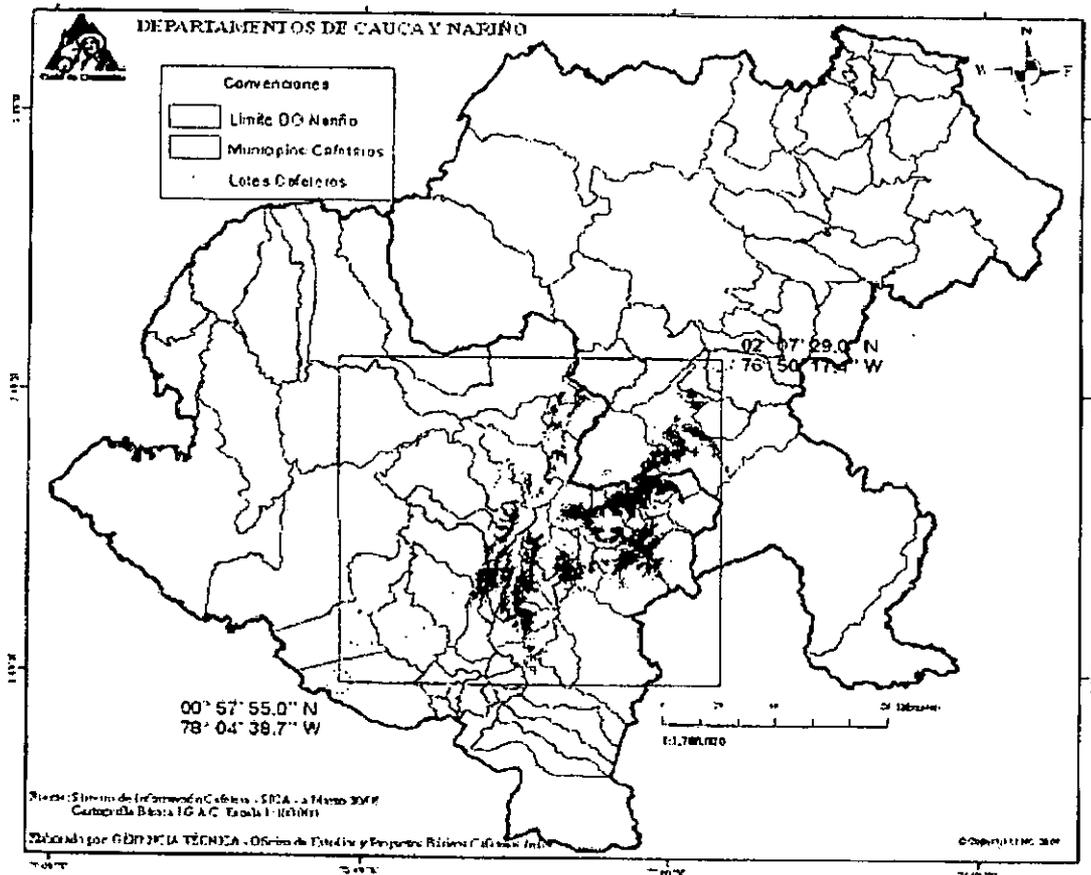
Producto distinguido: Café.

Características: El producto se caracteriza por ser un café de la especie arábica, de alta acidez, cuerpo medio, notas dulces, limpio, suave y aroma muy pronunciado, que es producido en la zona geográfica delimitada, mediante procesos homogéneos de recolección manual selectiva, beneficio por la vía húmeda, trilla y clasificación manual.

Delimitación geográfica: La zona geográfica delimitada para la producción y procesamiento es la comprendida entre los 1300 y los 2300 msnm de los Municipios de Pasto, San José de Alabán, Ancuya, Arboleda, Buesaco, Colón, (Génova), Consacá, Cumbitara, Chachagui, El Rosario, El Tablón, El Tambo, Funes, Guaitarilla, Iles, Imues, La Cruz, La Florida, La Unión, Leiva, Linares, Los Andes, Soto, Mallama, Policarpa, Providencia, Samaniego, Sandoná, San Bernardo, San Lorenzo San Pablo, San Pedro de Cartago, Santacruz, Taminango, Tangua, Túquerres, Yacuanquer del Departamento de Nariño, y Mercaderes, Bolívar y Florencia del Departamento del Cauca, conforme el mapa que se muestra a continuación:

Resolución No.
 Ref. Expediente No. 09/34754

№ 06093



ARTÍCULO SEGUNDO: La vigencia de la declaración de protección de la denominación de origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron, y sólo dejará de surtir efecto por otra declaración de la Superintendencia de Industria y Comercio en este sentido.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar personalmente al doctor ERNESTO RENGIFO GARCÍA, apoderado de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA - FONDO NACIONAL DEL CAFÉ, o a quien haga sus veces, el contenido de la presente resolución, entregándole copia de la misma, informándole que contra ella proceden los recursos de reposición, ante el Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial (AD HOC), y de apelación, ante el Superintendente de Industria y Comercio, interpuestos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de la misma.

Notifíquese y Cúmplase
 Dado en Bogotá D.C., a los

11 FEB. 2011

Carlos Pablo Márquez Escobar

CARLOS PABLO MÁRQUEZ ESCOBAR
 Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial (AD HOC)

JJOA
 RCL

ERNESTO RENGIFO GARCÍA
 Calle 70 No. 4 - 30 Bogotá D.C.