



Industria y Comercio  
SUPERINTENDENCIA

Prosperidad  
para todos

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 41788

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

Expediente N° 09/121113

## 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 28 de octubre 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 CAUCA.

**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".*

*R*



Resolución No.

Ref. Expediente No.

*"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 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 concededores de la materia, como por el público en general.**

En este caso, la denominación CAFÉ DE CAUCA 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 CAUCA 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.**

La denominación CAFÉ DE CAUCA no tiene la capacidad de inducir a error al consumidor sobre las mencionadas características, toda vez que, como posteriormente se verá, busca



Resolución No.

FF- 41788

Ref. Expediente No.

identificar café producido en los municipios de Popayán, Almaguer, Argelia, Balboa, Buenos Aires, Cajibío, Caldono, Caloto, Corinto, El Tambo, Inza, Jambalao, La Sierra, La Vega, Miranda, Morales, Páez (Belalcázar), Patía (El Bordo), Piendamó, Puracé, Rosas, San Sebastián, Santander, Sotará, Suárez, Sucre, Timbio, Toribio, Totoro, del departamento de CAUCA, los cuales cuentan con idénticas características de suelo (químicas y físicas) y clima, 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 2º 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 Cauca, la cual se hizo sobre una base electoral de 38.824 caficultores residentes en los municipios del departamento Cauca habilitados para votar en elecciones cafeteras, la cual arrojó un total de votos de 27.190, es decir, un porcentaje de votación del 70,03%.

Así mismo, la solicitante allega los siguientes documentos:

- Acta No. 5 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. **B - 41788**

- 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 DE 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.

En ese orden, los documentos aportados demuestran que la Federación Nacional de Cafeteros cuenta con la naturaleza jurídica y finalidades descritas, que le otorgan interés legítimo 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 funcionan 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).

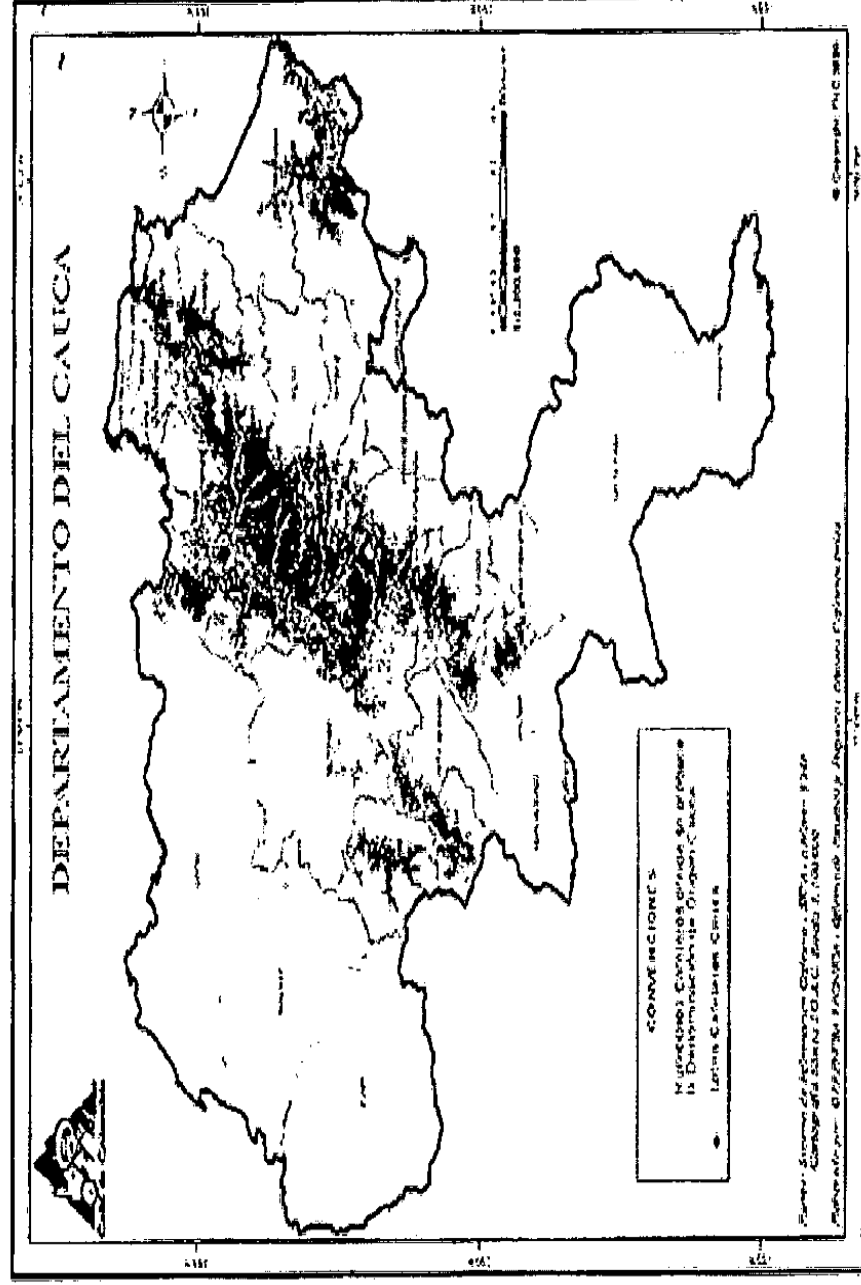
Así las cosas, este Despacho encuentra que la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia cuenta con el legítimo interés y la representatividad de los beneficiarios para solicitar la denominación de origen CAFÉ DE CAUCA.

## 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 CAUCA, la cual cumple con el requisito de consistir en la denominación de una zona geográfica determinada por los municipios de: Popayán, Almaguer, Argelia, Balboa, Buenos Aires, Cajibío, Caldono, Caloto, Corinto, El Tambo, Inza, Jambalao, La Sierra, La Vega, Miranda, Morales, Páez (Belalcazar), Patía (El Bordo), Piendamó, Puracé, Rosas, San Sebastian, Santander, Sotará, Suárez, Sucre, Timbío, Toribío y Totoró, ubicados en el departamento de Cauca, que comparten una topografía y características climáticas similares.

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





Ref. Expediente No.

De acuerdo con la solicitud presentada, la zona geográfica delimitada en la que se produce y procesa el producto es la comprendida entre los 1100 y los 2100 msnm de los municipios de Popayán, Almaguer, Argelia, Balboa, Buenos Aires, Cajibío, Caldono, Caloto, Corinto, El Tambo, Inza, Jambalao, La Sierra, La Vega, Miranda, Morales, Páez,

(Belalcázar), Patía (El Bordo), Piendamó, Puracé, Rosas, San Sebastián, Santander, Sotará, Suárez, Sucre, Timbio, Toribio y Totoro del Departamento del Cauca<sup>1</sup>, localizados entre los rangos 1° 41' y 3° 10' de latitud norte, y los 75° 58' y 77° 14' de longitud oeste, que comparten una topografía y características climáticas similares.

Entonces, la zona comprendida entre los 1100 y 2100 msnm de los municipios del departamento de Cauca, que conforman la zona geográfica delimitada como Zona Cafetera de Cauca, se hizo con base en los estudios de ecotopos<sup>2</sup> realizados por Cenicafé, conforme a la zonificación cafetera, que ha definido la zona por similitudes de clima, suelo y relieve.

Menciona la Federación que en el departamento del Cauca según el estudio de la zonificación de la caficultura colombiana, se encuentran ubicados siete ecotopos, los cuales se caracterizan por presentar suelos derivados de cenizas volcánicas, de buenas características físicas, con fertilidad natural de media a baja, medianamente profundos, adecuados para el cultivo del café.

Así mismo, señala la Federación que se diseñó un plan de toma de muestras de café, producido en fincas pertenecientes a dichos ecotopos, a efectos de conocer de manera científica, la relación entre la calidad del CAFÉ DE CAUCA y la oferta ambiental de la zona de producción, a efectos de definir la zona de delimitación.

La anterior información, encuentra soporte en el documento que allegó el ICA el 27 de agosto de 2010, en respuesta a la solicitud elevada por la Dirección de Signos Distintivos (hoy Dirección) en el sentido de designar funcionarios con la competencia técnica requerida, para adelantar un estudio relativo a la verificación de las condiciones señaladas en la solicitud de la denominación de origen CAFÉ DE CAUCA.

En consecuencia, considera este Despacho que la delimitación geográfica solicitada es adecuada en tanto los municipios referidos son reconocidos por la producción de café, siendo una nota característica de dicha circunstancia, la población caucana y sus diversas formas comunitarias de asociación que involucra toda la familia para el desarrollo de las actividades productivas, las cuales se realizan en conjunto, garantizando de esta manera la transmisión de los conocimientos tradicionales en los cultivos.

Debe indicarse en relación con lo anteriormente anotado, especialmente en lo concerniente a la delimitación geográfica de la zona que comprende la denominación de origen CAFÉ DE CAUCA, 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 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

<sup>1</sup> Mapa 1

<sup>2</sup> Un ecotopo es un espacio vital delimitado en el que reinan unas condiciones ambientales uniformes.



Resolución No.

--- 41788

Ref. Expediente No.

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.

De otra parte, en relación con la producción y procesamiento del producto dentro de la zona geográfica descrita, se tiene que esta 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, 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 CAUCA 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 fragancia y aromas muy fuertes y acaramelados, y en taza presenta acidez alta, cuerpo medio, impresión global balanceada, limpia, suave con algunas notas dulces y florales".

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 Popayán, Almaguer, Argelia, Balboa, Buenos Aires, Cajibío, Caldono, Caloto, Corinto, El Tambo, Inza, Jambalao, La Sierra, La Vega, Miranda, Morales, Páez (Belalcazar), Patía (El Bordo), Piendamó, Puracé, Rosas, San Sebastian, Santander, Sotará, Suárez, Sucre, Timbio, Toribio y Totoro, 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 CAUCA, se menciona que este es un "café de fragancia y aromas muy fuertes y acaramelados, y en taza presenta acidez alta, cuerpo medio, impresión global balanceada, limpia, suave con algunas notas dulces y florales". 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 Almacafe, esta última, encargada 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 Cuantitativo Descriptivo", que permite presentar una descripción cualitativa y cuantitativa del producto, las cuales se trataran 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

Resolución No.

Ref. Expediente No. **S-1-41788**

exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el que se produce, incluyendo los factores naturales y humanos.

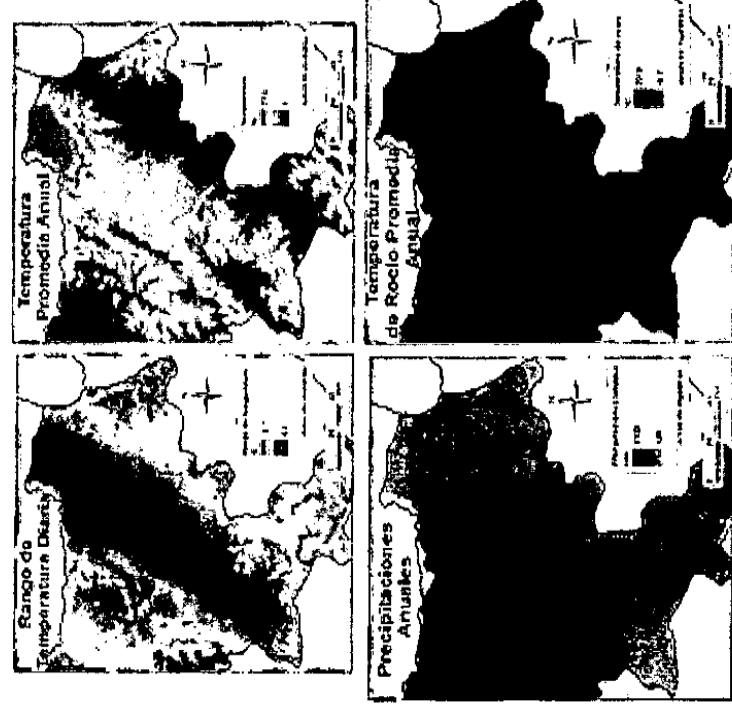
En el presente caso, el café producido y procesado en la zona geográfica referida, tiene unas características y ha alcanzado una reputación que se debe esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluyendo sus factores naturales y humanos.

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

### 2.5.1. Factores naturales

#### a) Factor de localización geográfica:

Mapa 2  
Algunas variables ambientales de la región donde se encuentra la zona objeto de Denominación de origen



Fuente: FNC

Como antes se expresó, la zona ubicada entre los 1100 y los 2100 msnm de los municipios de Popayán, Almaguer, Argelia, Balboa, Buenos Aires, Cajibío, Caldono, Caloto, Corinto, El Tambo, Inza, Jambalao, La Sierra, La Vega, Miranda, Morales, Páez (Belalcazar), Patía (El Bordo), Piendamó, Puracé, Rosas, San Sebastián, Santander, Sotará, Suárez, Sucre, Timbío, Toribio y Totoro, 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 mapa 2 se representan algunas variables ambientales de la región donde se encuentra la zona objeto de la denominación de origen, como los rangos de temperatura diaria 11.7°C, anual 27.5°C, y temperatura de rocío promedio 23.9°C; así como las precipitaciones anuales 8.323 mm. Debido a las grandes diferencias en temperaturas entre el día y la noche hace que





Resolución No.

 41788

Ref. Expediente No.

el CAFÉ DE CAUCA se desarrolle más lentamente, lo cual afecta la forma como se acumulan los ácidos y los compuestos químicos. Estas características hacen que el CAFÉ DE CAUCA sea un café balanceado y le imprimen alta acidez, cuerpo medio y unas notas dulces muy particulares.

Debido a su situación geográfica, la zona cafetera del departamento del Cauca se caracteriza por presentar condiciones ambientales bastante similares. Es así que gracias a la protección de las cordilleras circundantes se generan las condiciones para un microclima cerca de 1800 msnm. Es decir, que hay uniformidad en la altura y en las condiciones que se cultiva en la región que aseguran la consistencia del Café de Cauca.

Para poder demostrar la información anterior, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia cuenta con una red climática que cubre la zona cafetera colombiana, y específicamente para el departamento del Cauca, se tienen dos estaciones climáticas principales: Manuel Mejía y La Trinidad, y cinco estaciones pluviométricas: Madrigal, La Suecia, Portachuelo, El Fontanar y La Esperanza, con registros históricos de variables ambientales, que permiten conocer el comportamiento de una zona en particular.

#### **b) Factor topográfico:**

En cuanto a los suelos de la Zona Cafetera de Cauca, se observa que la zona cafetera del departamento se caracteriza también por la presencia de suelos volcánicos que al interactuar con las respuestas de la planta al clima de la región, generan características adicionales en el café. En este sentido, la interacción entre las características del suelo ayudan a que proteínas ricas en azufre se combinen con los azúcares que se acumulan en las plantas del CAFÉ DE CAUCA, generando los aromas acaramelados característicos de este café.

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**

Debido a su situación geográfica, en donde una gran proporción de las plantaciones de café en el Cauca se encuentra en la llamada "meseta caucana", la zona cafetera del departamento se caracteriza por presentar condiciones ambientales bastante similares. Es así que gracias a la protección de las cordilleras circundantes se generan las condiciones para un microclima a cerca de 1800 msnm. Es decir, que hay uniformidad en la altura y en las condiciones que se cultiva en la región que aseguran la consistencia del Café de Cauca.

Debido a las grandes diferencias en temperaturas entre el día y la noche el CAFÉ DE CAUCA se desarrolla más lentamente, lo cual afecta la forma como se acumulan los ácidos y los compuestos químicos. Estas características dan como resultado que el café que se cultiva y procesa en la Zona Geográfica de Cauca, tenga la característica sensorial de ser un café "de fragancia y aromas muy fuertes y acaramelados, y en taza presenta acidez alta, cuerpo medio, impresión global balanceada, limpia, suave con algunas notas dulces y florales"; conclusión a la cual se ha llegado a través del sistema denominado "Análisis Cualitativo

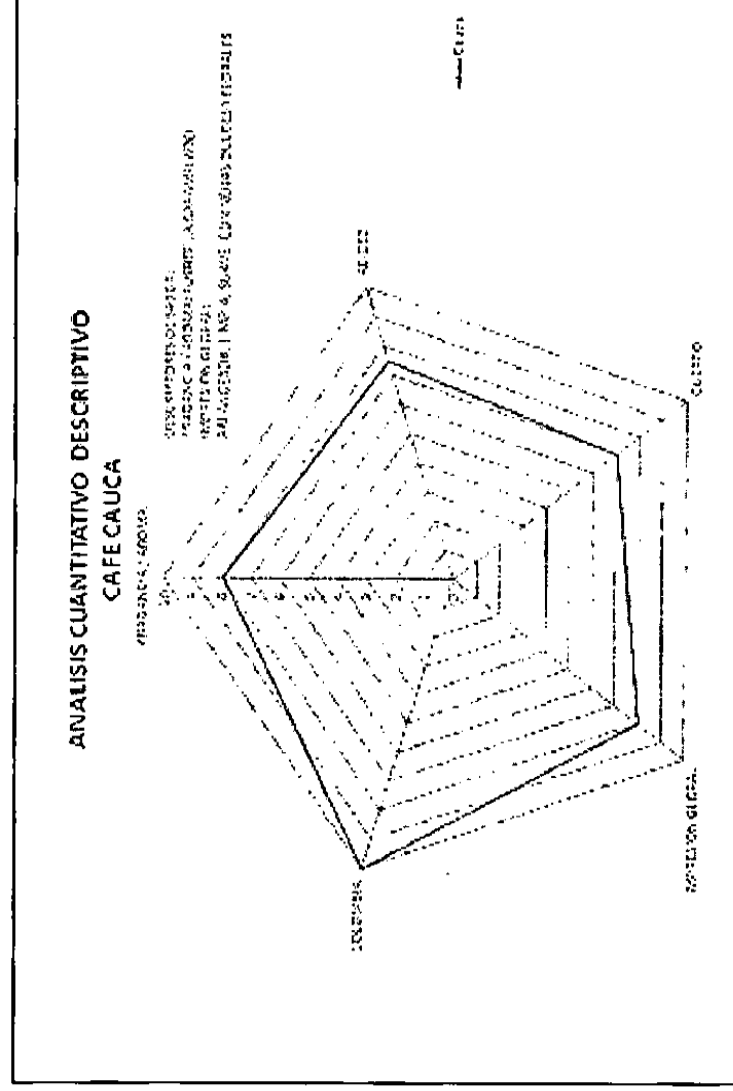


Resolución No.

41788

Ref. Expediente No.

Descriptivo<sup>3)</sup>, y que consiste en la valoración basada en escalas de análisis sensorial del CAFÉ DE CAUCA:



En las características sensoriales del café producido en la Zona Geográfica de Cauca, 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 tostión.
- 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.

De igual manera, existe una correlación entre las características ambientales y los contenidos de compuestos químicos mencionados, que sumado a algunas variables climáticas como la altitud, el rango de temperatura diurna, la temperatura de punto de rocío, la lluvia y la temperatura media, permite concluir que la oferta ambiental de donde proviene el CAFÉ DE CAUCA tiene una clara incidencia en la calidad del producto.

El Cauca se caracteriza por ser una caficultura altamente influenciada por la temperatura. En esta zona se presenta una gran diferencia en temperatura entre la noche y el día, que los expertos denominan como diferencial térmico, el cual puede alcanzar hasta cerca de 12°C siendo uno de los mayores diferenciales del país. Las menores temperaturas en la noche afectan el metabolismo de la planta y en consecuencia afectan la forma como se desarrolla el fruto. En este sentido, el CAFÉ DE CAUCA se desarrolla más lentamente por las

<sup>3</sup> Folio 57 del expediente



Resolución No.

41788

Ref. Expediente No.

temperaturas menores que se observan en la noche, pero de forma más balanceada y consistente, al tiempo que la concentración de azúcares es mayor, generando las notas dulces que lo caracterizan.

### 2.5.2. Factores humanos

#### a) Aspectos históricos

La zona cafetera del Cauca es una de las regiones más diversas étnica y culturalmente de Colombia y está poblada al nororiental por comunidades indígenas (incluyendo parte del Macizo Colombiano); el centro y sur por indígenas –campesinos y por colonos; y el valle del Patía y el norte del Departamento, por población predominantemente afroamericana.

Del total de habitantes del Departamento, el 36% de la población vive en las cabeceras municipales y el 64% de la población habita de manera dispersa, en las áreas rurales.

En el 56% de los municipios que conforman el Departamento hay presencia de pueblos indígenas. El Cauca alberga alrededor del 26% de la población indígena colombiana y se constituye en el departamento de mayor concentración de indígenas a nivel nacional. Gracias a esta influencia y herencia indígena, las comunidades caucanas han desarrollado un gran apego por su terruño y valoran su medio ambiente. A pesar de ser permanente objeto de procesos de aculturación, han logrado mantener diferentes grados de expresiones culturales propias de sus comunidades y familias, como lenguas, religión, sistemas de control social, conocimientos y técnicas tradicionales de curación y aprovechamiento del medio natural, entre otros.

Es también una nota característica de la población caucana sus diversas formas comunitarias de asociación para el desarrollo de las actividades productivas. En este sentido, las formas de cooperación y participación de la comunidad son permanentes, y normalmente se encuentran conformadas por grupos familiares, que desarrollan las actividades agropecuarias en conjunto, garantizando la transmisión de los conocimientos tradicionales en los cultivos. Es así como desde la siembra y el deshierbe hasta el proceso de recolección, el beneficio y la colocación del café en costales de fique en el mercado local o regional involucra toda la familia.

El alto número de minifundios y la labor del Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros del Cauca han propiciado y generado una cultura de calidad que trasciende las comunidades indígenas productoras de café y ha permeado los diferentes grupos étnicos que se dedican a la producción del grano.

Como se observa, en la zona de Cauca existe una arraigada tradición de explotación del café como una importante actividad de su población, que 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 del Cauca y sus zonas de influencia, contando con un gran reconocimiento y reputación.

#### b) Aspectos sociológicos

Una de las características más destacadas con relación a las regiones productoras de café en el país es el sistema de tenencia de la tierra, el cual está sustentado en la producción



Resolución No.

Ref. Expediente No.

parcelaria. Así, la actividad cafetera del Departamento del Cauca se lleva a cabo en pequeñas explotaciones, cuyo tamaño promedio es de 2.9 hectáreas, de las cuales apenas 0.8% en promedio son destinadas a la producción del grano.

El café es el principal producto agrícola del departamento del Cauca. Su producción se lleva a cabo en el 76% de los municipios del departamento, y es efectuado por más de 85.000 familias.

Se trata de una labor en gran parte familiar, en la que toman parte todos sus miembros, quienes realizan el procedimiento de cosecha, recolección y beneficio del grano, los cuales implican una demanda considerable de mano de obra, participando siempre de manera activa en el proceso productivo, 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 CAUCA 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 Colombia<sup>4</sup>; 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.

Así entonces, en la Zona Geográfica del Cauca 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 CAUCA debido a su situación geográfica, en donde una gran proporción de las plantaciones de café en el Cauca se encuentra en la llamada “meseta caucana”, se caracteriza por presentar condiciones ambientales bastante similares. Es así que gracias a la protección de las cordilleras circundantes se generan las condiciones para un microclima a cerca de 1800 msnm. Es decir, que hay uniformidad en la altura y en las condiciones que se cultiva en la región que aseguran la consistencia del Café de Cauca, 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 239 días después de que ocurre la floración. Por tratarse de una caficultura de altura, con más bajas temperaturas, este período en algunas ocasiones puede tomar más tiempo.
- Los períodos de cosecha principal del Café de Cauca 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 clasificación manual y selectiva de los frutos maduros de café, influye en la

<sup>4</sup> Anexo VI de la solicitud



Resolución No.

--- 41788

Ref. Expediente No.

---

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 Cauca se despulpa usualmente el mismo día de la recolección, obteniendo el "café baba", que está cubierto del mesocarpio o mucílago 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 mucílago (fermentación).** Se refiere a la remoción del mucílago, consistente en desprender la porción del mesocarpio, denominada mucílago 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 mucílago de café, en alcoholes y ácidos carboxílico, acético, láctico, propiónico y butírico, los cuales son luego retirados en el lavado. La separación del mucílago 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 CAUCA.

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 CAUCA, 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).



Resolución No.

SI-41788

Ref. Expediente No.

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 las características ya mencionadas, siendo estas las que han permitido al Café Cauca 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 1100 y 2100 msnm de los municipios de Popayán, Almaguer, Argelia, Balboa, Buenos Aires, Cajibío, Caldoño, Caloto, Corinto, El Tambo, Inza, Jambalao, La Sierra, La Vega, Miranda, Morales, Páez (Belalcazar), Patía (El Bordo), Piendamó, Puracé, Rosas, San Sebastian, Santander, Sotará, Suárez, Sucre, Timbio, Toribio y Totoro del departamento del Cauca, 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 consisten en la utilización de técnicas homogéneas aplicadas al cultivo, recolección, y procesamiento del lugar.

Tales características del CAFÉ DE CAUCA 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 CAUCA", 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 fragancia y aromas muy fuertes y acaramelados, y en taza presenta acidez alta, cuerpo medio, impresión global balanceada, limpia, suave con algunas notas dulces y florales".

En merito de lo expuesto,

### RESUELVE

**ARTÍCULO PRIMERO:** Declarar la protección de:

**La denominación de origen:** CAFÉ DE CAUCA.

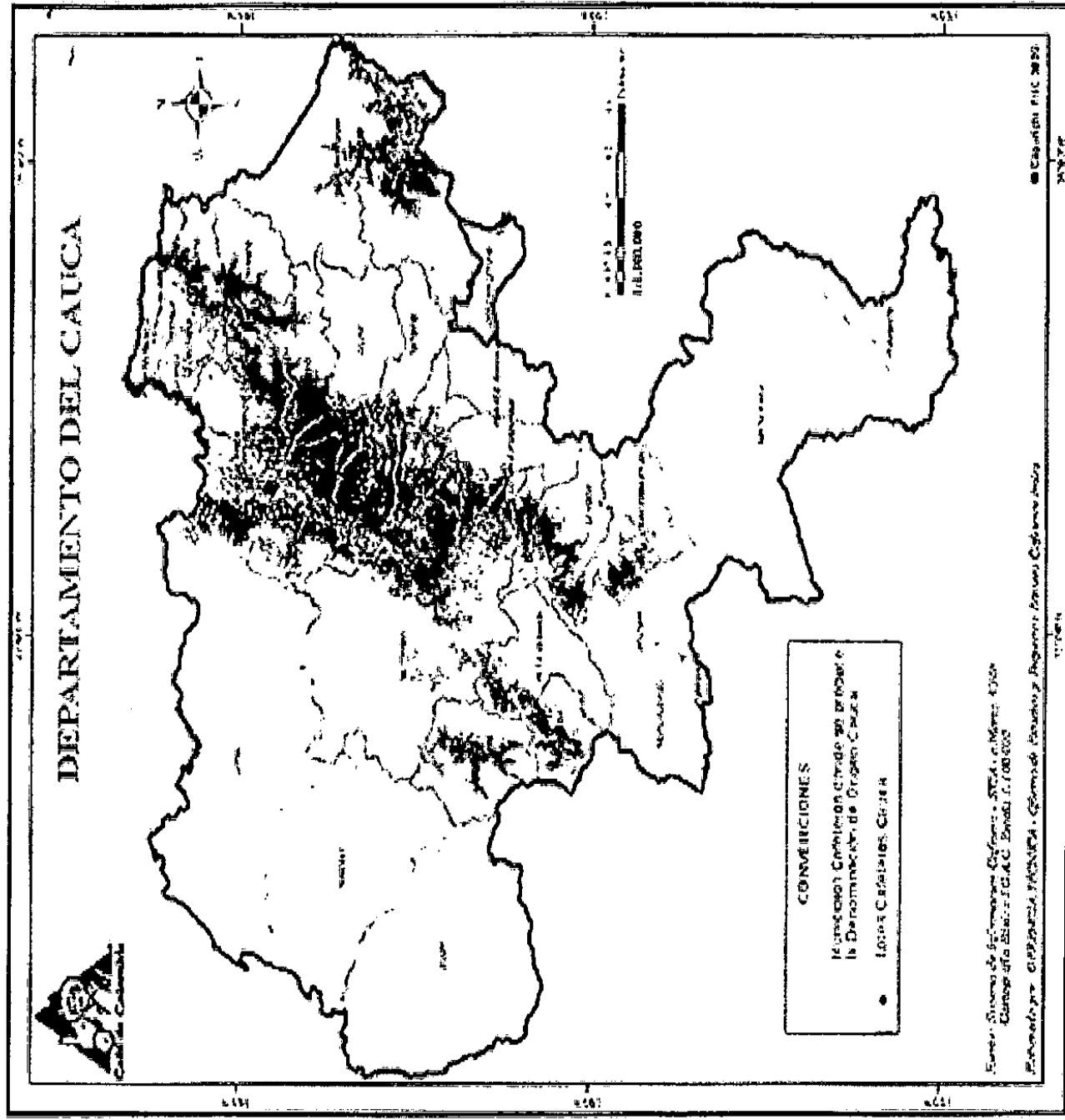
**Producto distinguido:** Café.

**Características:** El producto se caracteriza por ser un café de la especie arábigo, de fragancia y aromas muy fuertes y acaramelados, y en taza presenta acidez alta, cuerpo medio, impresión global balanceada, limpia, suave con algunas notas dulces y florales, 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 1100 y los 2100 msnm de los Municipios de Popayán, Almaguer, Argelia, Balboa, Buenos Aires, Cajibío, Caldono, Caloto, Corinto, El Tambo, Inza, Jambalao, La Sierra, La Vega, Miranda, Morales, Páez (Belalcazar), Patía (El Bordo), Piendamó, Puracé, Rosas, San Sebastián, Santander, Sotará, Suárez, Sucre, Timbio, Toribio y Totoro del Departamento del Cauca, conforme el mapa que se muestra a continuación:



**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.



Industria y Comercio  
SUPERINTENDENCIA

Prosperidad  
para todos

Resolución No.

41788

Ref. Expediente No.

**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 10 AGO. 2011

CARLOS PABLO MÁRQUEZ ESCOBAR

**Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial (AD HOC)**

Elaboró: Jhon J. Osorio A.  
Revisó: Rafael Cortés L.  
Aprobó: Carlos Pablo Márquez E.

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