



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

646

DIRECCIÓN DE SIGNOS DISTINTIVOS

RESOLUCIÓN N° 12784 - 2010 /DSD-INDECOPI

EXPEDIENTE: N° 412387-2010

SOLICITANTES: MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VILLA RICA
ASOCIACIÓN GREMIO AGROFORESTAL CAFETALERO VILLA
RICA – GRAFCA VILLA RICA

Lima, 20 de agosto del 2010

1. ANTECEDENTES

Con fecha 10 de febrero de 2010, la MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VILLA RICA y la ASOCIACIÓN GREMIO AGROFORESTAL CAFETALERO VILLA RICA – GRAFCA VILLA RICA, de Perú, solicitan la declaración de protección de CAFÉ VILLA RICA como denominación de origen.

2. EXAMEN DE REGISTRABILIDAD

2.1. Cuestión previa – legítimo interés de los solicitantes

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, las solicitantes MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VILLA RICA y ASOCIACIÓN GREMIO AGROFORESTAL CAFETALERO VILLA RICA – GRAFCA VILLA RICA, han acreditado tener legítimo interés en la protección de la denominación de origen CAFÉ VILLA RICA.

En efecto, la ASOCIACIÓN GREMIO AGROFORESTAL CAFETALERO VILLA RICA – GRAFCA VILLA RICA, es una asociación de productores de café de Villa Rica, sin fines de lucro, y que tiene por finalidad organizar e integrar libremente a los agricultores de su ámbito, promoviendo el desarrollo humano sostenible, la mejora en la producción y productividad del café, investigación del café, entre otros. Asimismo, la MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VILLA RICA, es el órgano de Gobierno promotor del desarrollo local, con





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

647

personería jurídica de derecho público y plena capacidad para el cumplimiento de sus fines; y goza de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, establecidos en el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, teniendo como elementos esenciales el territorio, la población y la organización. Es así que en ejercicio de sus atribuciones como autoridad municipal local, se encuentra legitimada para solicitar la declaración de protección de la denominación de origen CAFÉ VILLA RICA.

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

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.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

648

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

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 concededores 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*

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





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

649

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 VILLA RICA, 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, ello en tanto de lo actuado en el expediente de vista se ha verificado que el signo solicitado está conformado por el nombre de un lugar geográfico – “Villa Rica”- 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 VILLA RICA, cabe precisar que el mismo se produce como consecuencia de la interacción de factores ambientales -el clima donde se cultiva, los tipos de suelos, las fuentes de agua que sirven para que movilicen nutrientes desde el suelo hacia la planta- que se conjugan en la zona geográfica de Villa Rica y que permiten que los cafetos acumulen y expresen su potencial de calidad.

Asimismo, ha sido posible advertir que en el clima de Villa Rica también influyen otras variables, incluida la cubierta vegetal de la zona, conformada de especies que sirven de sombra (árboles nativos y exóticos) y que ayudan a regular los patrones de humedad y variación térmica del ambiente.

De otro lado, se encuentra presente también el factor humano, a través del manejo del cultivo por parte de los caficultores y las labores postcosecha que culminan en la obtención del grano verde del CAFÉ VILLA RICA. Entre las técnicas de producción se destaca el manejo de sombra, relacionado con la cubierta vegetal de la zona. Del mismo modo, las prácticas de manejo de sombra, juegan un rol muy importante en los niveles de humedad de la zona, como se señaló en el párrafo precedente. Asimismo, la aplicación de las buenas prácticas agrícolas por parte de los productores ha permitido incorporar avances tecnológicos que mejoran la calidad y productividad del café, incluyendo el manejo de suelos, manejo de cultivo, entre otros, con un importante esfuerzo en capacitación por parte de los productores, todo lo cual influye en el rendimiento físico y el rendimiento promedio de quintales por hectárea. De ahí la importancia de mantener la cubierta vegetal y el adecuado manejo de suelos.

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

Los elementos característicos de este producto, desde el punto de vista técnico, consisten en que los cafetos de Villa Rica desarrollan mayor actividad fotosintética y por ende mayor producción de azúcares y otros carbohidratos que se terminan acumulando en los cotiledones de los granos y que se expresan en variables de calidad del café durante el tostado y la degustación. Ello, a su vez, está correlacionado con los caracteres de sabor de CAFÉ VILLA RICA en las pruebas de taza.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

650

Se advierte que la producción de café se encuentra principalmente en el distrito de Villa Rica y zonas aledañas. La productividad en el cultivo del café se mide en función del rendimiento promedio de quintales por hectáreas. Así, Villa Rica presenta el rendimiento más alto a nivel nacional, alcanzando los 22qq/ha³, en tanto el promedio nacional se sitúa entre 15.1 a 17.9 qq/ha.

La denominación CAFÉ VILLA RICA, está conformada por la palabra VILLA RICA, que corresponde al distrito del mismo nombre, ubicado en la provincia de Oxapampa, Región Pasco, situado en la zona central del territorio peruano. Las zonas de producción donde se encuentran las parcelas de cafetos de CAFÉ VILLA RICA, comprenden altitudes entre los 1 000 msnm y los 2 000 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 2.4.1.3. de la presente resolución.

En el caso de CAFÉ VILLA RICA, según los estudios realizados por especialistas, es la interacción de los factores naturales y humanos lo que determina sus características particulares. Estos estudios forman parte de las investigaciones técnicas que se acompañan al presente expediente y se recogen a continuación.

2.4.1 Factores Naturales

2.4.1.1. Resultados y Conclusión sobre el componente genético

La alta homogeneidad genética en las muestras de café Arábica analizadas permite afirmar que el sistema de reproducción autogámico es el que contribuye a mantener la escasa variabilidad genética. Adicionalmente, estos resultados están concordantes con las formas de dispersión de la especie desde el continente africano hacia el resto del mundo, como ha sido documentado con estudios moleculares por otros investigadores citados en las referencias bibliográficas del expediente técnico que obra en autos.

El que las muestras de café Arábica tengan alta uniformidad genética, significa que muchas de las cualidades que exhibe el café cuando se procesa para el consumo en taza, se deben al aporte de otros factores que influyen en la fisiología de la planta, como los relacionados al componente geográfico, al clima donde se cultiva, a los tipos de suelos, las fuentes de agua que sirven para que movilicen nutrientes desde el suelo hacia la planta, el manejo del cultivo por parte de los caficultores y las labores postcosecha que culminan en la obtención del grano verde, que luego de tostarse y molerse debe ser degustado para apreciar todo el potencial del café de una zona geográfica. Por ello, es posible establecer que la zona de Villa Rica contribuye con esos factores ambientales que permiten que los cafetos arábigos acumulen y expresen su potencial de calidad.

2.4.1.2. Características del café

Respecto a los caracteres morfológicos del grano verde del café de Villa Rica se ha determinado, a través del estudio técnico, que las dimensiones del grano deben estar

³ Al año 2004. MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VILLA RICA. Plan de Desarrollo Concertado Distrito de Villa Rica 2009 - 2018. página 58.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

651

entre 0,919 cm a 1,122 cm de longitud; el diámetro entre 0,67 cm a 0,751 cm; y el espesor entre 0,36 cm a 0,441 cm. Por otro lado, el peso de un grano de café verde debe estar entre 0,156 g a 0,244 g.

De los estudios bromatológicos del grano verde, del análisis físico del pergamino⁴ y de las características que expresará el café cuando es sometido a torrefacción y molienda, es posible concluir que el café de Villa Rica posee un contenido medio de lípidos, proteínas, fibra, ceniza y un valor alto en carbohidratos, diferenciándose estadísticamente de muestras de café provenientes de otras zonas de cultivo.

Los valores entre los que debe oscilar la composición proximal de este café en grano verde estarán comprendidos entre los rangos:

- Lípidos de 5.66 % a 7.30 %;
- Proteínas 10.68 % a 12.70%;
- Fibra de 14.32 % a 17.71 %;
- Ceniza de 2.89 % a 3.53 %; y
- Carbohidratos de 65.91 % a 69.33 %.

Este conjunto de componentes están fuertemente relacionados con sus caracteres de calidad durante las pruebas de taza, donde este café, según el expediente técnico adjuntado, mostró ser bien balanceado y con tendencia dulce y ácida, que está explicada por su contenido de carbohidratos, principalmente azúcares.

En relación al rendimiento físico del café pilado los estudios mostraron un rendimiento promedio de 415.8 g (83.2%) en muestras de 500 g, del cual el café pilado de calidad exportable alcanza una media de 400.5 g (80.1%) de rendimiento, corroborando las cifras de rendimiento de café de la zona que se manejan (que se detallan en el capítulo 3 del expediente técnico adjuntado, como característica particular de la zona) y que se encuentran por encima del promedio nacional.

Las mallas mayores a 15, que son las que se aceptan para la exportación, representaron más del 91.9 % de las muestras. La NTP 209.027 establece que el café verde grado 1 debe tener una granulometría mínimo 50% por encima de la malla 15.

En los ensayos sensoriales y de taza, el café de Villa Rica alcanza puntajes que superan los valores de 75, por lo que demuestra que se trata de un café de buena calidad, fragancia/aroma, sabor, posgusto, acidez, cuerpo, balance y apreciación general de valores medios altos (por encima de 7 puntos), con una uniformidad, taza limpia y dulzura muy alta de puntaje.

⁴ CAFÉ PERGAMINO SECO: Conocido técnicamente como endocarpio, es una de las envolturas del fruto del café, lo encontramos entre el mucilago 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 mucilago, lavarlo y secarlo hasta una humedad del 12%.





PERÚ

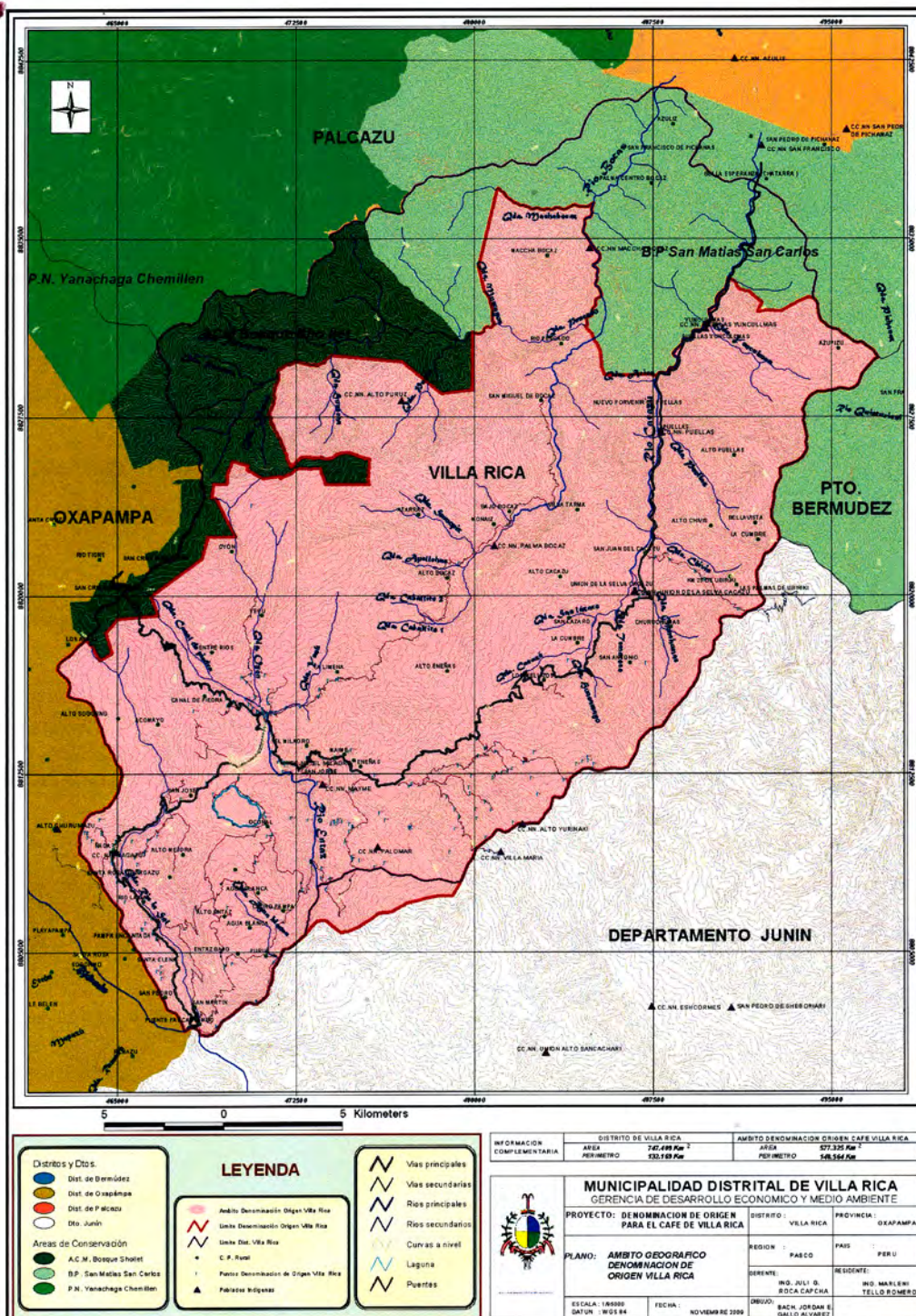
Presidencia del Consejo de Ministros

INDECOPI

652

2.4.1.3. Delimitación de la zona productora de Café Villa Rica

El CAFÉ VILLA RICA es producido principalmente en el distrito de Villa Rica y zonas aledañas, en cuyas parcelas se cultivan los cafetos.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

653

Limites:

a) **Por el Norte:** Bosque Protección San Matías San Carlos reconocido mediante Resolución Suprema N° 0101-87-AG/DGFF de fecha 20/03/1987 y Área de Conservación Municipal Bosque Sho'llet reconocido mediante Ordenanza Municipal N° 082-2006-MDPO de fecha 22/03/2006.

Referencia:

1. Desembocadura de la quebrada Muerayos a la quebrada Pescado, en las coordenadas geográficas latitud sur 10°34'16.706" y longitud oeste del meridiano de Greenwich 75°10'29.93"
2. Desembocadura quebrada Machabocaz, coordenada geográfica latitud sur 10°31'11.418" y longitud oeste 75°10'25.225"
3. Desembocadura Machabocaz latitud sur 10°31'31.376" y longitud oeste 75°8'12.538"
4. Desembocadura quebrada pescado al río Bocaz latitud sur 10°34'19.649" y longitud oeste 75°8'24.663"
5. Río Bocaz, latitud sur 10°34'36.775" y longitud oeste 75°8'12.628"

b) **Por el Nor Este:** Colinda con el Bosque de protección San Matías San Carlos.

Referencia:

1. Río Cacazu, en la latitud sur 10°35'28.238" y longitud oeste 75°6'45.645"
2. Desembocadura de la quebrada sin nombre al Río Cacazu, latitud sur 10°33'14.174" y longitud oeste 75°5'9.039"
3. Limite Bosque San Matías San Carlos y Distrito de Villa Rica, latitud sur 10°33'41.880" y longitud oeste 75°3'9.140"

c) **Por el Este:** Bosque San Matías San Carlos, Región Junín y Distrito de Puerto Bermúdez.

Referencia:

1. Hasta el Bosque San Matías San Carlos, en las coordenadas latitud sur 10°39'10.468" y longitud oeste 75°3'55.200"
2. Carretera Ubiriki y Cumbre, latitud sur 10°40'53.677" y longitud oeste 75°4'43.091"

d) **Por el Sur:** Región Junín – Río Paucartambo, Río Entaz.

Referencia:

1. Carretera Eneñas Alto Yurinaki – Comunidad Villa María, latitud sur 10°46'14.051" y longitud oeste 75°10'55.333"
2. Cumbre, latitud sur 10°47'0.865" y longitud oeste 75°11'18.105"
3. Río Entaz, latitud sur 10°48'11.83447" y longitud oeste 75°14'53.164"
4. Hasta la Desembocadura del Río Paucartambo, latitud sur 10°50'29.242" y longitud oeste 75°17'18.976"
5. Desembocadura Quebrada Río Sal, latitud sur 10°50'20.281" y longitud oeste 75°17'25.127"





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

654

6. Río Paucartambo y Naciente Cerro Ñagazu, latitud sur 10°50'24.607" y longitud oeste 75°17'40.156"

e) Por el Oeste: Provincia Oxapampa y Área Conservación Municipal Bosque Sho'lllet.

Referencia:

1. Cumbre Ñagazu, carretera Churumazu, latitud sur 10° 47' 3.269" y longitud oeste 75°19'33.303"
2. Inicio del Área Conservación Municipal Bosque Shollet, latitud sur 10°41'28.122" y longitud oeste 75°19'55.675"
3. Naciente Quebrada Río Sal, latitud sur 10°41'36.887" y longitud oeste 75°19'46.868"
4. Carretera Villa El Abra, latitud sur 10°40'57.75" y longitud oeste 75°18'41.434"
5. Quebrada Canal de Piedra, latitud sur 10°43'5.492" y longitud oeste 75°21'13.871"
6. Quebrada Ayón, latitud sur 10°39'7.569" y longitud oeste 75°16'29.050"

f) Por el Nor Oeste: Área Conservación Municipal Bosque Sho'lllet.

Referencia:

1. Naciente quebrada Ayón, latitud sur 10°37'46.22" y longitud oeste 75°15'54.022"
2. Área Conservación Municipal Bosque Shollet, latitud sur 10°37'56.364" y longitud oeste 75°13'24.522"
3. Quebrada Coñeros Unión con Área Conservación Municipal Bosque Shollet, latitud sur 10°36'19.475" y longitud oeste 75°15'42.872".

2.4.1.4. Descripción climática

- La zona de Villa Rica está comprendida entre las formaciones ecológicas Bosque Muy Húmedo Sub-Tropical (bmh-ST) y Bosque Húmedo Sub-Tropical (bh-ST), según ONERN⁵ 1970. El clima es del tipo húmedo y semi cálido con estación invernal eventualmente seca y temperaturas mínimas algo frías. Con una media anual de precipitación pluvial alrededor de los 1500 mm, ONERN 1970.
- Villa Rica se diferencia de otras zonas cafetaleras en el comportamiento particular de dos variables de tiempo: temperatura máxima y humedad relativa; la temperatura mínima media anual es de 15.39 °C y la temperatura máxima media anual de 22.63 °C. En cuanto a las diferencias entre las temperaturas máximas y mínimas a lo largo del año oscila entre 3°C y 10°C, correspondiendo a menores gradientes térmicos en comparación con otros espacios como Quillabamba.
- La precipitación mensual alcanza valores mínimos de 17.45 mm por junio y máximos en febrero que superan los 200 mm. La precipitación acumulada varió entre 1365.19 mm y 1477.1 mm, no comportándose muy des uniforme a lo largo de los 3 años evaluados.
- La humedad relativa a lo largo del año varió entre 90% a 94%, con una media de 92.98 %, resultando ser el espacio del cultivo de café más húmedo.
- En el clima de Villa Rica también influyen otras variables incluida la cubierta vegetal de la zona, conformada de especies que sirven de sombra (árboles

⁵ ONERN - Oficina Nacional de Evaluación de Recursos Naturales.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

655

nativos y exóticos), que ayudan a regular los patrones de humedad y variación térmica del ambiente. Por ello la importancia de mantener la cubierta vegetal (ver capítulo 4 del expediente técnico, sobre técnicas – manejo de sombra, obrante a fojas 46 a 64 del expediente de vista), y el adecuado manejo de suelos, reflejándose en la elevada productividad que alcanza Villa Rica.

- Esos factores de tiempo pueden permitir que se creen condiciones favorables para una evapotranspiración apropiada de los cafetos, que permitan una movilización de nutrientes desde el suelo hacia la planta, lo que se traduce en una actividad de distribución de fotosintatos que son los que determinan las particularidades de este café.
- Las temperaturas mensuales promedio en Villa Rica, representadas en la figura 5.2.2.5 obrante a fojas 82 del presente expediente, se comportan parecidas a las que describen las temperaturas máximas, con valores alrededor de 20°C y 21°C en los cuatro primeros meses del año y un descenso entre julio a octubre con valores entre 15°C y 17°C.
- El comportamiento casi uniforme a lo largo del año de la humedad relativa estaría relacionado con la cubierta vegetal de la zona. Los bosques neblinas del Sho'let que generan la llamada "lluvia horizontal"⁶, la laguna Humedal El Oconal, así como las prácticas de manejo de sombra, juegan un rol muy importante en los niveles de humedad de la zona.

2.4.2. Factores Humanos

2.4.2.1. El proceso de producción: Prácticas y técnicas

Las prácticas y técnicas de cultivo empleadas por los caficultores actualmente son las siguientes:

A) Semilleros y almácigos

En el ámbito de Villa Rica se cuenta con adecuado material genético para la producción de plántulas de café, árboles exóticos y nativos.

Recolección de semillas:

La recolección de semilla está a cargo de los propietarios y de personal capacitado por las organizaciones; realizándose en los meses de mayo a Julio; y teniendo en consideración el siguiente procedimiento:

- Identificación de lotes.
- Identificación de plantas madres con características deseables; alto rendimiento, resistente a plagas y enfermedades.
- Cosecha de cerezos maduros de la parte central de la planta y rama durante la cosecha plena.

⁶ La lluvia horizontal es un fenómeno natural propio de bosques nublados presentes en zonas de gran altitud. Éste es producto del choque constante de nubes bajas o bruma con la vegetación presente en estas áreas. Ocasiona que las plantas condensan la humedad del ambiente formando gotas de agua, las cuales se precipitan.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

656

- Se despulpa los cerezos utilizando una maquina despulpadora de disco o tambor de manera manual.
- Fermentado de 12 - 36 horas de acuerdo a la altitud y temperatura del lugar.
- Una vez fermentado los granos se procede al lavado donde se selecciona mediante la prueba de flote, eliminando las semillas brocadas y vanas.
- Oreado bajo sombra hasta obtener de 18 a 25% de humedad de la semilla.
- Como selección final las semillas son clasificadas de acuerdo a la forma y tamaño descartando los granos elefante, caracolillo, gigante, triangulo, mordido, partidos y pequeño.
- Las semillas son almacenadas en lugares secos y ventilados y libres de agentes contaminantes por un periodo máximo de seis meses.

Germinadores:

Se instalan en los meses de mayo a setiembre teniendo en consideración el siguiente procedimiento:

- Se construye los germinadores de 1 m de ancho, 1 m de largo, 20 cm de profundidad.
- Se considera que para 1 m² de germinador debe contener 1 kilogramo de semilla.
- Se usa como principal sustrato arena lavada de río y tierra agrícola de monte virgen debidamente cernida.
- Se desinfecta el sustrato de acuerdo al tipo de producción orgánica o sostenible siendo el tratamiento con agua hervida en proporción de 10 litros por m², lejía 8 unidades por 15 litros de agua y nematicida al 2.5% respectivamente.
- Se riegan las semillas al voleo y se tapa la semilla con una capa de sustrato (arena) siendo el doble del espesor de la semilla y se cubre el germinador con costal de yute u hojas para conservar la humedad de la semilla.
- Se riega en la mañana o en la tarde cada vez que es necesario para mantener la humedad.
- Una vez emergidas las plántulas entre los 40 a 45 días se quita la cubierta (costal de yute u hojas) y se construye un tinglado de 1.5 m de altura para proteger las plántulas.
- Trascorrido los 60 a 70 días de la emergencia de las plántulas estando en estado de cabeza de fósforo están listas para ser trasladadas al vivero.

Vivero:

Se instalan en los meses de julio a noviembre considerando lo siguiente:

- a) Se construye un tinglado de de 1.80 m de altura para regular la entrada de luz con un 40% de sombra y 60% de luz.
- b) El sustrato consta de tierra agrícola 70%, arena 10%, materia orgánica 20%.
- c) Adicionalmente al sustrato se agrega elementos adicionales como compost, y fuentes de Fósforo, Magnesio, Calcio y Azufre, donde se mezcla uniformemente y se deja reposar por un periodo de 15 días.
- d) El tamaño de bolsa y cubeta, la decisión la asume el productor de acuerdo al tiempo que se tiene planificado para que la planta permanezca en vivero.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

657

- e) Llenado y acomodo de bolsas o cubetas: Consiste en llenar las bolsas o cubetas de sustrato preparada y acomodar en las camas de repique.
- f) Para realizar el repique se realiza una nueva selección por la forma de las raíces descartando las raíces torcidas, bifurcadas, atrofiadas y con presencia de enfermedades y plagas.
- g) El repique consiste en hacer un hoyo en el centro de la bolsa o cubeta con un palo repicador, luego se introduce la plántula y ayudado por el palo repicador introducido en forma vertical se hace presión ligera hacia los lados de la plántula.
- h) Manejo de vivero:
 - Riego: se realiza por la mañana y tarde manteniendo la humedad a capacidad de campo.
 - Los deshierbo se realizan mensualmente.
 - La aplicación de abono foliar y prevención de plagas y enfermedades se realiza con intervalos de 20 días.
 - Manejo de sombra: Consiste en regular el ingreso de luz, al inicio ingresa 60% de luz, el segundo mes se regula la sombra para que al cuarto mes el vivero queda expuesto al 100% de luz hasta su traslado a campo definitivo.

B) Establecimiento de café

Se realiza entre los meses de octubre a marzo, bajo el siguiente detalle:

Elección y limpieza del terreno:

Consiste en identificar el lugar donde se va instalar la plantación y la primera actividad que realizan es la eliminación de malezas.

Distanciamiento y densidad de la plantación:

Los distanciamientos utilizados son 1,80 m de calle x 1,20 m de planta o 2,0 m de calle x 1,0 m de planta y son alineados contra la pendiente, depende de la ubicación, pendiente y variedad.

Apertura de hoyos:

Las dimensiones de los hoyos varían de acuerdo a textura, drenaje y fertilidad del suelo, se realiza con un *poceador* o pala derecha, se cavan como mínimo una dimensión de 30x30x30 cm.

Trasplante de café:

- Se selecciona las plantas en vivero con un mínimo de 5 pares de hojas verdaderas se eliminan plantas torcidas, amarillas, malformadas y atacados por plagas y enfermedades.
- Con la ayuda de un azadón se llena el hoyo con tierra de la primera capa y se adiciona abonos o fertilizantes como compost, fuentes de Fósforo, Magnesio y Calcio.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

658

- Se quita la bolsa o cubeta y se coloca en el centro del hoyo cuidando que la raíz quede vertical y recta para un buen desarrollo radicular.
- Se rellena con tierra hasta el ras del cuello de la planta.
- Se apisona bien los lados para evitar bolsas de aire alrededor de la planta.
- Las plantas serán manejadas como el resto de las plantas esperando que logren producir al segundo año aproximadamente.
- Durante el desarrollo de plantas se realiza deshierbo, control de plagas y enfermedades, abonamiento o fertilización.

Instalación de árboles de sombra:

Los cafetales manejados en el ámbito de Villa Rica son bajo sombra de árboles nativos y exóticos, predominan las especies de Inga sp., y son instalados a distanciamiento de 5x5m, 6x6m hasta 10x10m.

C) Labores culturales del cultivo

Deshierbo:

Consiste en eliminar las malezas utilizando chafle (machete) esta actividad la realizan de 2 a 6 veces la frecuencia depende del tipo de maleza, humedad del suelo y la sombra del cafetal. Las malezas de importancia son gramíneas y rastreras.

Control de plagas y enfermedades:

Principalmente se tiene presencia de:

- a) Nematodos e insectos:
 - Nematodos (*Meloidogyne sp*)
Atacan a las raíces del café produciéndole deformaciones en forma de agallas o modulaciones irregulares.
 - Broca (*Hypothenemus hampei*)
Atacan a los frutos de café, la hembra de la broca es un gorgojo perforador que penetra por el ombligo de los cerezos al llegar a la almendra depositan sus huevos. Los cerezos atacados por la broca flotan al momento de ser depositados en los tanques de recepción.
 - Minador de Hoja (*Leucoptera coffeella*)
Es una polilla que pone sus huevos en el haz de la hoja las larvas penetran en las hojas y después se ubica en el envés.
- b) Enfermedades:
 - Ojo de pollo (*Mycena citricolor*): Ataca hojas, ramas, tallos y frutos.
 - Cercospora (*Cercospora coffeicola*): Afecta hojas y frutos en forma de manchas circulares.
 - Phoma (*Phoma sp*): Ataca hojas tiernas, flores y frutos, en el lado lesionado aparición de rebrotes en forma de rosetas.
 - Roya (*Hemileia vastatrix*): Se presenta en forma de pústulas en las hojas causando la defoliación de la planta.
 - Botritis (*Botrytis cinerea*): Ataca a flores y frutos.





PERÚ

Presidencia del Consejo de Ministros

INDECOPI

659

- Arañero (*Pellicularia koleroga*). Afecta a hojas, ramas, frutos.
- Pie negro (*Rosellinia bunodes*). Ataca a las raíces de las plantas por focos localizados, dentro de la plantación.

Para el control de enfermedades y plagas se realiza un manejo integrado que consiste en regulación de sombra, podas y eliminación de plantas enfermas, drenajes, deshierbo y abonamiento o fertilización.

Abonamiento o fertilización:

Los nutrientes que requiere una planta de café se consignan en la siguiente tabla:

TABLA 1

ELEMENTOS MAYORES	ELEMENTOS INTERMEDIOS	ELEMENTOS MENORES
Nitrógeno (N) Fósforo (P) Potasio (K)	Calcio (Ca) Magnesio (Mg) Azufre (S)	Boro (B) Cloro (Cl) Hierro (Fe) Manganeso (Mn) Molibdeno (Mo) Zinc (Zn) Cobre (Cu)

Fuente: Manual para la producción de cafés especiales Villa Rica – Oxapampa.
La tabla 1 obra a fojas 53 del expediente de vista.

A continuación se detallan los principales elementos y funciones para mejorar la calidad del cultivo de café:

TABLA 2

ELEMENTO	EFECTO
Nitrógeno	Formación de parte vegetativa Desarrollo de los botones florales
Fósforo	Formación y maduración de la fruta Asociado con absorción de macro y micro nutriente
Potasio	Formación de parte vegetativa Formación y transporte de carbohidratos. Resistencia de plagas y enfermedades. Importante en la producción de azúcares
Calcio	Desarrollo de la raíz Formación de la fruta Absorción de macro y micro nutrientes Tolerancia a la toxicidad de Al y Mn
Magnesio	Formación de parte vegetativa Absorción de macro y micro nutrientes
Azufre	Formación de parte vegetativa Acumulación de proteínas en la planta
Boro	Absorción de macro y micro nutrientes asociado con (P, Mg, Ca) Crecimiento de la raíz y frutos
Hierro	Desarrolla el color de la semilla
Zinc	Crecimiento de los entrenudos





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

660

Manganeso	Fotosíntesis (crecimiento general)
Molibdeno	Utilización del nitrógeno (asociado con P, S, Fe)
Cloro	Fotosíntesis Transporte de azúcares en la planta

La tabla 2 obra a fojas 53 y 54 del expediente de vista.

El abonamiento o fertilización se realiza de 2 a 3 veces por año según el ciclo fenológico de planta.

- a) Los que realizan 3 aplicaciones:
Primera aplicación: Al inicio de la floración.
Segunda aplicación: Al llenado del grano.
Tercera aplicación: En la maduración.
- b) Los que realizan 2 aplicaciones:
Primera aplicación: Al desarrollo del fruto.
Segunda aplicación: En la maduración.

Poda y manejo de brotes:

- a) La poda se realiza con la finalidad de:
 - Eliminar los tallos y ramas muertas no productivas.
 - Estimular la formación de nuevas estructura productivas.
 - Mantener el equilibrio entre la producción de tallos, flores y frutos para aumentar la cosecha.
 - Mantener una estructura foliar aérea bien abierta (una estructura foliar muy densa favorece el desarrollo de enfermedades y de plagas e inhibe la floración).
 - Recuperar y normalizar la cosecha, mejorar la calidad del grano y facilitar la recolección.
 - Permitir la entrada de luz y aireación dentro de la estructura de la planta.
- b) La época de poda es después de la cosecha; época que coincide con la etapa de "Descanso" (en nuestras condiciones es julio – agosto).
- c) Las herramientas utilizadas son el serrucho de podar y la tijera de podar.
- d) La poda se realiza de la siguiente manera:
 - Realizan un corte inclinado.
 - Los residuos ramas hojas se pican y distribuyen bien en el lote para protege al suelo de la erosión y evita el crecimiento de malezas.
- e) Después de la Poda se realiza las siguientes actividades:
 - Deschuponar: Consiste en la selección de chupones, se dejan 2 chupones (brotes).
 - Abonamiento o fertilización.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

661

Manejo de sombra:

En el ámbito de Villa Rica los productores manejan sus parcelas de café asociado con especies forestales nativas y exóticas (sistema agroforestal) con el objetivo de la preservación de la diversidad de flora y fauna.

a) Las especies maderables asociadas al café se aprecian a continuación:

TABLA 3

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO
Anona de monte	<i>Cordia alliodora</i>
Cedro	<i>Cedrela sp</i>
Requia	<i>Guarea sp</i>
Pacae	<i>Inga sp</i>
Matapalo	<i>Ficus sp</i>
Shimbillos	<i>Inga sp</i>
Oropel	<i>Eritrina sp</i>
Huampo	<i>Ochroma lagopus</i>
Moena	<i>Nectandra sp, ocotea sp, Aniba sp</i>
Ulcumano	<i>Pdocarpus rospigliosi</i>
Cetico	<i>Cecropia sp</i>
Almendra	<i>Cariocar sp</i>
Palo algodón	NN
Pino	<i>Pinus tecunumani, P. ocarpa</i>
Eucalipto	<i>Eucaliptus saligna, E. grandis</i>
Paraíso o Cedrillo	<i>Melia sp</i>
Pino Chuncho	<i>Schizolobium amazonicum</i>
Sangre de Grado	<i>Crotón sp</i>
Atadijo o Vasalla	<i>Trema sp</i>
Nogal	<i>Junglans netropica</i>

Elaboración: Equipo Técnico Proyecto Denominación de Origen para Café Villa Rica.
La tabla 3 obra a fojas 55 y 56 del expediente de vista.

b) En el caso de las palmeras asociadas al café, ver la tabla siguiente:

TABLA 4

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO
Chonta	<i>Astrocoryum chonta</i>
Umiro	<i>Sheelea cephaloles</i>
Palma real	<i>Rystonia regia</i>
Yarina	<i>Yarina crocarpa</i>

Fuente: Manual para la producción de cafés especiales Villa Rica – Oxapampa.
La tabla 4 obra a fojas 56 del expediente de vista.

D) Beneficio de café

Actividades antes de la cosecha (precosecha):

Son un conjunto de actividades que se realiza para preparar la cosecha y son las siguientes:

- Deshierbo del cafetal.
- Preparación de canastas recolectoras y ganchos.
- Limpieza y resanado de tanques de recepción y fermentadores, tendales.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

662

- Revisión de canales y fuentes de agua.
- Revisión, mantenimiento y limpieza de despulpadoras, lavadoras y secadoras.

Cosecha:

Consiste en recolectar cerezos maduros (frutos rojos o amarillos).

Para la cosecha se utiliza canasta tejido de bejuco o cesto de plástico que es sujetado en la cintura y para jalar la planta se utiliza gancho elaborado de tallos de café. En la cosecha los trabajadores realizan la selección de hojas, ramas y frutos verdes y los cerezos maduros son depositados en sacos de polietileno para ser transportados hasta la planta de beneficio húmedo.

El inicio de la cosecha es llamada la "Rebusca" de los primeros frutos maduros donde se recolectan granos pequeños, enfermos, brocados, entre otros, que sirve para obtener mejor rendimiento y calidad en las siguientes cosechas.

En cuanto a la cosecha plena, la segunda, tercera y cuarta pasada, consiste en cosechar frutos maduros. Al final de la cosecha se realiza la "raspa" donde se recolectan frutos maduros y verdes que se tienen que seleccionar antes de entrar al despulpado. Esta actividad es para evitar el problema de plagas (broca del café).

Para la cosecha se requiere de personal permanente o eventual y en la mayoría de los predios se involucra a toda la familia.

En los meses de cosecha los propietarios de los fundos cafetaleros van en busca de mano de obra o en su mayoría migran los trabajadores por su propia iniciativa por la abundante mano de obra existente en Villa Rica generada por la caficultura.

Post-cosecha:

Comprende recepción, despulpado, fermentado, lavado, secado y almacenado.

a) Recepción

En las plantas de beneficio húmedo los agricultores registran el ingreso de cerezo para lo cual utilizan latas (contiene 13 kg café cerezo) y/o balanza para medir. Los cerezos son depositados en tanques y/o sifón de paso, para el transporte de los cerezos hacia la despulpadora se utiliza agua, el tamaño depende de condiciones económicas del productor y del área cultivada.

b) Despulpado

Consiste en separar la cáscara o pulpa de los frutos de café por medio de una maquina a energía eléctrica o combustible (despulpadora de discos o tambor) para obtener el "grano pergamino". El despulpado se realiza el mismo día de la cosecha.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

663

En esta etapa hay una selección de la cáscara y el grano; la cáscara del café es transportado por medio de tuberías o manual al área del pulpero.

La pulpa (cáscara) es el sub producto que se genera del despulpado y se encuentra entre 40% - 50% del volumen del cerezo, que se utiliza para producir compost. El Compost es un material orgánico resultado de la descomposición aerobia de restos vegetales (pulpa o cáscara) se genera el abono orgánico que es utilizado por todos los productores en sus parcelas.

c) Fermentado

Es el proceso por el cual se deja fermentar el café despulpado por un periodo de 10 a 32 horas.

La diferencia de horas de fermentado dependen de la temperatura del lugar, volumen de masa (cantidad de frutos), altitud del lugar y humedad del ambiente. En las Zonas altas el tiempo de fermentación será mayor y en zonas bajas será menor.

En el fermentado se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Los granos despulpados se depositan en tanques de madera y/o cemento limpio.
- Se cuida que durante la fermentación no entre agua.
- Para determinar el momento en que deben cortar la fermentación se realiza la prueba de fermentado que consiste en coger un puñado de café y frotar con la mano si éste produce un sonido de cascajo está listo para ser lavado o lavan un puñado de café si sale el mucílago está listo para ser lavado la mayoría de propietarios lo determinan por experiencia.

d) Lavado

Es el proceso por el cual se limpia con agua el mucílago del grano del café que se renueva conforme va saliendo el mucílago.

El agua que se utiliza para lavar el café es limpia proveniente de manantial, ojo de agua o riachuelo canalizado mediante tuberías hasta los reservorios.

El lavado se realiza manualmente en tanques de madera o cemento utilizando una paleta de madera y automático con lavadoras a motor que funcionan a electricidad o combustible, en este proceso se selecciona los granos.

En cuanto al desmucilaginado sin fermentar, cabe señalar que existen productores que obvian el proceso tradicional del fermentado para lo cual utilizan las desmucilagadora que consta de despulpadora, zaranda y lavadora (modulo completo) que separa, selecciona el grano por tamaño y remueve y retira el mucílago por fricción del grano. Cuando se utiliza la desmucilagadora el proceso de secado debe ser inmediatamente para no malograr la calidad del café.

Del lavado queda el sub producto que son las aguas mieles generado del proceso lavado del grano fermentado, contiene alta carga de sustancias orgánicas y con valores de pH





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

664

cercanas a 4, es decir ácidas. Si se permite que lleguen sin tratamiento a los cursos de agua, entonces los contaminan y afectan a los organismos que en ellos viven.

Para realizar el tratamiento de estas aguas se canalizan a las pozas de sedimentación o lagunas. Se manejan sistemas de 2, 3 y 4 pozas por donde debe circular el agua, previo tratamiento con cal para neutralizar la acidez del agua. De esta manera, en el último paso, las aguas son vertidas con pH entre 5.5 a 6.

Desde la recepción hasta el lavado se realiza la selección del cerezo y pergamino dependiendo el área cultivada y la capacidad económica del productor

- Recepción: Se clasifica los cerezos mediante sifón de paso o tanques sifón.
- Despulpado y transporte a los tanques de fermentación: Se clasifica el pergamino mediante Zarandas.
- Lavado: Se clasifica mediante el pergamino mediante canal clasificador, canal de correteo y tanques de lavado.

e) Secado

Se reduce la humedad del grano de café. Para ello los productores secan su café en forma natural o artificial dependiendo del área cultivada y capacidad económica del productor.

Secado natural: Consiste en exponer al sol los granos de café, se utiliza parihuelas, tarimas, sacadores solares tipo invernadero, tendales de cemento limpios. Depende de las condiciones económicas del productor; las horas de secado varían de acuerdo a las horas de sol.

Secado artificial: Se utiliza secadoras automáticas de tipo poza, vertical y guardiola donde la temperatura se controla con termostato y un termómetro que regula la temperatura entre 40 a 60 °C y el café seca en rango de 36 - 48 horas.

Rangos de humedad del café:

- 50% o más de humedad es café mojado.
- 43 – 49 % de humedad es café húmedo o mote.
- 35 – 42 % de humedad es café oreado.
- 12 -10 % de humedad café pergamino seco.

f) Almacenado

Proceso por el cual el café beneficiado es colocado en sacos de yute y/o polietileno bien cocidos para ser guardados en depósitos ventilados e iluminados. Los sacos son apilados sobre entablados de madera (tarimas) para que no entren en contacto con el suelo.

Beneficio seco (Trillado):

Es la fase de los cafés lavados donde se transforman de café pergamino a café verde. Beneficiado seco consiste en quitarle la cáscara (endocarpio) o pergamino al café





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

665

mediante el trillado para obtener el café verde, después se clasifican en café y por último se seleccionan los mejores granos.

Cabe precisar que la tabla que contiene los ciclos fenológicos de los cafetos de acuerdo a la altitud en los diferentes sectores de Villa Rica, obra a fojas 62 y 63 del expediente de vista.

2.5 Conclusión del examen de registrabilidad

De lo expuesto en los párrafos precedentes es posible concluir que las características que singularizan a CAFÉ VILLA RICA consisten en que los cafetos de Villa Rica desarrollan mayor actividad fotosintética y por ende mayor producción de azúcares y otros carbohidratos que se terminan acumulando en los cotiledones de los granos (factores naturales) y que se expresan en variables de calidad del café durante el tostado y la degustación; todo lo cual, a su vez, está correlacionado con los caracteres de sabor de CAFÉ VILLA RICA en las pruebas de taza.

Asimismo, el hecho que se haya determinado la poca variabilidad genética de los cafetos de Villa Rica, significa que muchas de las cualidades que exhibe el café cuando se procesa para el consumo en taza, se deben al aporte de otros factores que influyen en la fisiología de la planta, como los relacionados al componente geográfico. Estos últimos, combinados con el manejo del cultivo por parte de los caficultores y las labores pos cosecha (factor humano), que culminan en la obtención del grano verde CAFÉ VILLA RICA. Ambos factores, naturales y humanos, confluyen en la zona de producción de Villa Rica, demostrándose que las características del producto se deben al medio geográfico en el cual se produce (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.

Sobre este último punto, cabe precisar que para la evaluación del presente expediente, se han tenido a la vista las marcas FINCA MOUNTAIN VILLA RICA y logotipo (certificado N° 70709), FUNDO AIRMO y etiqueta (certificado N° 114968), QUITAPENA y figura (certificado N° 86857), ROSENHEIM CAFE y logotipo (certificado N° 79613), VILLA RICA GRADE I y logotipo (certificado N° 122228) y VILLA RICA HIGHLAND y logotipo (certificado N° 50331), registradas en la clase 30 de la Clasificación Internacional a favor de distintos titulares, conforme se advierte de los antecedentes de dichos signos que obran en autos.

Al respecto, esta Dirección considera que la denominación de origen solicitada no es susceptible de generar confusión con las marcas anteriormente citadas, toda vez que en estas últimas la expresión VILLA RICA es consignada meramente con fines informativos y no a título de marca.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

666

En efecto, si bien en las marcas en cuestión se incluye la expresión VILLA RICA, sus respectivos titulares no pueden reclamar exclusividad sobre la misma dado que en dichos signos tal expresión figura haciendo referencia al lugar de procedencia geográfica de los productos que distinguen, y no como un elemento que indique el origen empresarial de los mismos.

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 VILLA RICA**, que distingue café en grano verde, de la especie *Coffea arabica*, 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 VILLA RICA** comprende el ámbito territorial que se detalla a continuación:

a) Por el Norte: Bosque Protección San Matías San Carlos reconocido mediante Resolución Suprema N° 0101-87-AG/DGFF de fecha 20/03/1987 y Área de Conservación Municipal Bosque Sho'ilet reconocido mediante Ordenanza Municipal N° 082-2006-MDPO de fecha 22/03/2006.

Referencia:

1. Desembocadura de la quebrada Muerayos a la quebrada Pescado, en las coordenadas geográficas latitud sur 10°34'16.706" y longitud oeste del meridiano de Greenwich 75°10'29.93"
2. Desembocadura quebrada Machabocaz, coordenada geográfica latitud sur 10°31'11.418" y longitud oeste 75°10'25.225"
3. Desembocadura Machabocaz latitud sur 10°31'31.376" y longitud oeste 75°8'12.538"
4. Desembocadura quebrada pescado al río Bocaz latitud sur 10°34'19.649" y longitud oeste 75°8'24.663"
5. Río Bocaz, latitud sur 10°34'36.775" y longitud oeste 75°8'12.628"

b) Por el Nor Este: Colinda con el Bosque de protección San Matías San Carlos.

Referencia:





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

667

1. Río Cacazu, en la latitud sur 10°35'28.238" y longitud oeste 75°6'45.645"
2. Desembocadura de la quebrada sin nombre al Río Cacazu, latitud sur 10°33'14.174" y longitud oeste 75°5'9.039"
3. Limite Bosque San Matías San Carlos y Distrito de Villa Rica, latitud sur 10°33'41.880" y longitud oeste 75°3'9.140"

c) Por el Este: Bosque San Matías San Carlos, Región Junín y Distrito de Puerto Bermúdez.

Referencia:

1. Hasta el Bosque San Matías San Carlos, en las coordenadas latitud sur 10°39'10.468" y longitud oeste 75°3'55.200"
2. Carretera Ubiriki y Cumbre, latitud sur 10°40'53.677" y longitud oeste 75°4'43.091"

d) Por el Sur: Región Junín – Río Paucartambo, Río Entaz.

Referencia:

1. Carretera Eneñas Alto Yurinaki – Comunidad Villa María, latitud sur 10°46'14.051" y longitud oeste 75°10'55.333"
2. Cumbre, latitud sur 10°47'0.865" y longitud oeste 75°11'18.105"
3. Río Entaz, latitud sur 10°48'11.83447" y longitud oeste 75°14'53.164"
4. Hasta la Desembocadura del Río Paucartambo, latitud sur 10°50'29.242" y longitud oeste 75°17'18.976"
5. Desembocadura Quebrada Río Sal, latitud sur 10°50'20.281" y longitud oeste 75°17'25.127"
6. Río Paucartambo y Naciente Cerro Ñagazu, latitud sur 10°50'24.607" y longitud oeste 75°17'40.156"

e) Por el Oeste: Provincia Oxapampa y Área Conservación Municipal Bosque Sho'llet.

Referencia:

1. Cumbre Ñagazu, carretera Churumazu, latitud sur 10° 47' 3.269" y longitud oeste 75°19'33.303"
2. Inicio del Área Conservación Municipal Bosque Shollet, latitud sur 10°41'28.122" y longitud oeste 75°19'55.675"
3. Naciente Quebrada Río Sal, latitud sur 10°41'36.887" y longitud oeste 75°19'46.868"
4. Carretera Villa El Abra, latitud sur 10°40'57.75" y longitud oeste 75°18'41.434"
5. Quebrada Canal de Piedra, latitud sur 10°43'5.492" y longitud oeste 75°21'13.871"
6. Quebrada Ayón, latitud sur 10°39'7.569" y longitud oeste 75°16'29.050"

f) Por el Nor Oeste: Área Conservación Municipal Bosque Sho'llet.

Referencia:





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

668

1. Naciente quebrada Ayón, latitud sur 10°37'46.22" y longitud oeste 75°15'54.022"
2. Área Conservación Municipal Bosque Shollet, latitud sur 10°37'56.364" y longitud oeste 75°13'24.522"
3. Quebrada Coñeros Unión con Área Conservación Municipal Bosque Shollet, latitud sur 10°36'19.475" y longitud oeste 75°15'42.872".

CAFÉ VILLA RICA se cultiva a una altitud comprendida entre los 1 000 y los 2 000 msnm.

Tercero.- CAFÉ VILLA RICA, se caracteriza por ser un producto que posee valores medios bajos de lípidos, proteínas, fibra y ceniza. Presenta un alto contenido de carbohidratos. Estas particularidades son las que explican que CAFÉ VILLA RICA se comporta en taza como un café balanceado, de cuerpo medio, aroma agradable, de acidez apropiada y dulzor particular.

En relación a los caracteres morfológicos del grano verde de CAFÉ VILLA RICA se ha determinado que las dimensiones del grano deben estar entre 0,919 cm a 1,122 cm de longitud; el diámetro entre 0,67 cm a 0,751 cm; y el espesor entre 0,36 cm a 0,441 cm. Por otro lado, el peso de un grano de café verde debe estar entre 0,156 g a 0,244 g.

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 VILLA RICA estarán comprendidos entre:

- Lípidos de 5.66 % a 7.30 %;
- Proteínas 10.68 % a 12.70%;
- Fibra de 14.32 % a 17.71 %;
- Ceniza de 2.89 % a 3.53 %; y
- Carbohidratos de 65.91 % a 69.33 %.

Acerca de la Granulometría del grano verde se establece lo siguiente: Graduación de malla por encima de 15.

Los rangos de humedad en el grano verde son: 10 - 12% de humedad.

Respecto a los defectos admitidos en el grano verde son los contenidos en la NTP 209.027: Se admiten más de 8 defectos.

Se establecen las siguientes especificaciones sobre el estado sanitario que debe presentar el grano verde: Libre de todo insecto vivo y/o muerto, hongos y contaminantes sensorialmente perceptibles.

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

Las técnicas abarcadas en la producción de **CAFÉ VILLA RICA** son todas las descritas en el punto 2.4.2.1. de la presente resolución.





PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

669

Cuarto.- El producto **CAFÉ VILLA RICA** es el resultado de la interacción de factores ambientales, que crean condiciones favorables para una evapotranspiración apropiada de los cafetos, que permitan una movilización de nutrientes desde el suelo hacia la planta, lo que se traduce en una actividad de distribución de fotosintatos que son los que determinan las particularidades de este café. Muchas de la cualidades que exhibe este café cuando se procesa para el consumo en taza, se deben al aporte de otros factores que influyen en la fisiología de la planta, como los relacionados al componente geográfico, al clima donde se cultiva, a los tipos de suelos, las fuentes de agua que sirven para que movilicen nutrientes desde el suelo hacia la planta. Dichos factores, confluyen en la zona de producción de Villa Rica con el factor humano, que consiste en las prácticas y técnicas del cultivo por parte de los caficultores, así como las labores postcosecha que culminan en la obtención del grano verde.

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

