

DECLARACION GENERAL DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "CAFE CHIAPAS".

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 6o. fracción III, 158, 159, 163, 164, 165, 166, 167 y 168 de la Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de agosto de 1994, procede a la publicación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "CAFE DE CHIAPAS", presentada ante este Instituto, de acuerdo a lo siguiente:

ANTECEDENTES

1.- Por escrito de fecha 3 de agosto de 2001, presentado en la Delegación Federal de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, y recibido el 21 de agosto del mismo año, con número de folio 0113970 en este Instituto, el C. Luis Herrera Solís, Director General de la Comisión para el Desarrollo y Fomento del Café de Chiapas, solicitó la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "CAFE CHIAPAS".

2.- De conformidad con el artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, el 8 de agosto de 2002 se publicó en el Diario Oficial de la Federación un extracto de la solicitud de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "CAFE CHIAPAS", otorgándose un plazo de dos meses, contado a partir de la fecha de la publicación, para que cualquier tercero que justificara su interés jurídico formulara observaciones u objeciones y aportara las pruebas que estimara pertinentes. Dentro de dicho plazo no se presentó ninguna observación u objeción al respecto.

CONSIDERANDOS

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante:

Con fecha 21 de agosto de 2001, la Comisión para el Desarrollo y Fomento del Café de Chiapas (COMCAFE), de nacionalidad mexicana, con domicilio ubicado en la calle 6a. Sur Poniente número 821, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, por conducto de su Director General, el C. Anuario Luis Herrera Solís, solicitó ante este Instituto la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "CAFE CHIAPAS".

2.- Interés jurídico:

La COMCAFE acreditó ser un organismo público descentralizado de la Administración Pública Estatal, creado por el Decreto 194 de fecha 16 de agosto de 2000. Dedicado a promover el desarrollo integral de la cafecultura chiapaneca, brindando diversos apoyos a la comunidad cafetalera del Estado, mediante proyectos vinculados a la capacitación, producción, industrialización y comercialización; de tal manera que se logre fomentar e identificar la excelente calidad que distingue al café chiapaneco en mercados nacionales y extranjeros, obteniendo así ventajas competitivas que induzcan hacia una mayor rentabilidad en beneficio del productor cafetalero.

3.- Señalamiento de la denominación de origen:

"CAFE CHIAPAS", para amparar el café verde o tostado/molido, de la especie Coffea Arábica, cultivado y producido en el Estado de Chiapas.

4.- Descripción detallada del producto o los productos que abarcará la denominación de origen incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración:

El café verde, café tostado/molido, de la especie Coffea Arábica, perteneciente a la familia de las rubiáceas.

El café verde debe reunir los requisitos establecidos por la Norma Oficial Mexicana NMX-F-551-1996-SCFI, Café Verde-Especificaciones y Métodos de Prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de abril de 1999, y está constituida por las semillas o almendras de los frutos maduros de plantas de café de la especie *Coffea Arábica*.

El café tostado/molido debe reunir los requisitos establecidos por la Norma Oficial Mexicana NMX-F-013-SCFI-2000, Café Puro Tostado en Grano o Molido, sin Descafeinar o Descafeinado, Especificaciones y Métodos de Prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de agosto de 2000.

El "CAFE CHIAPAS" contempla las calidades de prima lavado y altura, las cuales cubren el grueso de las exportaciones, pero también podemos encontrar en menor cantidad las de extraprima lavado y estrictamente altura.

Dentro de las principales variedades se encuentran las de porte alto como Typica, Maragogype, Bourbon y Mundo Novo, que pueden llegar a tener una población promedio por hectárea de 1,500 a 2,000 plantas; y las variedades de porte bajo como Caturra, Garnica, Catuai, Catimor y Pacamara, que pueden llegar a tener una población promedio por hectárea de 2,500 a 3,300 plantas.

Una vez iniciada la cosecha, las acciones a seguir se dan a través de las siguientes etapas:

1. Recolección del grano.- Consiste en el corte de las cerezas que se encuentren en estado óptimo de maduración.

2. Recepción del café.- Consiste en la entrega de las cerezas maduras al beneficio húmedo en las últimas horas de la tarde, sin pasar de las 12 horas, para lo cual se debe contar con un lugar apropiado para recibir el volumen total de la cosecha diaria, de manera que se puedan conservar.

3. 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 manuales y mecánicas.

4. Fermentación del grano.- La cual se refiere a la remoción del mucílago, consistente en desprender la porción del mesocarpio, denominada mucílago del endocarpio del grano, utilizando procedimientos fermentativos naturales, en tanques o piletas por 18 o 30 horas, o bien procedimientos mecánicos de fricción, realizados a través de máquinas desmucilagadoras, o una combinación de ambos procedimientos.

5. Lavado del café.- Es el procedimiento en el cual se lava y escurre el café pergamino (despulpado) quitando la miel que contiene en su etapa de cereza, ya sea en las mismas piletas de fermentación a mano, o bien usando bombas centrífugas para sólidos, se debe proceder inmediatamente al secado del café a fin de evitar que se inicien procesos de fermentación.

6. Secado.- Mismo que se realiza lentamente y a bajas temperaturas a través de la acción de los rayos solares en patios de cemento o planillas o bien con aire caliente y limpio en secadoras, generalmente del tipo Guadiola con una temperatura máxima de 70°C y de 30 a 36 horas, pudiendo reducirse de 18 y 24 horas si el café se orea previamente.

7. Beneficiado seco del café.- El cual consiste en despojar al café pergamino de las capas que lo envuelven, retirando la cáscara que cubre el grano y clasificándolo de acuerdo a diversas especificaciones para el Café Verde Chiapas, considerando tamaño, color y forma.

8. Tostado, molido y envasado.- Estas etapas deben cumplir con ciertas especificaciones, así como contener la especificación, dependiendo de la calidad de que se trate, ya sea estrictamente altura, altura extraprima y prima lavado.

Las características, componentes, formas de extracción, procesos de producción o elaboración del producto, y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento, serán siempre las que se fijen

en la Norma Oficial Mexicana, que en su momento sea emitida por la autoridad competente, en los términos establecidos en la ley de la materia.

5.- Lugares de extracción:

La zona de producción del CAFE CHIAPAS constituye las regiones denominadas: Ocozocoautla, San Cristóbal de las Casas, Copainalá, Comitán, Angel Albino Corzo, Pichucalco, Bochil, Palenque, Ocosingo, Yajalón, Motozintla y Tapachula.

Los municipios que constituyen las doce regiones indicadas en el párrafo anterior son:

Ocozocoautla: Berriozábal, Cintalapa, Ixtapa, Jiquipilas, Ocozocoautla, San Fernando y Tuxtla Gutiérrez.

San Cristóbal de las Casas: Chalchihuitán, Chenalhó, San Andrés Larráinzar, Oxchuc, Pantelhó, Tenejapa, Teopisca, San Juan Cancuc y Santiago El Pinar.

Copainalá: Coapilla, Copainalá, Ocotepec y Tecpatán.

Comitán: Independencia, Margaritas, Trinitaria, Maravilla Tenejapa y Venustiano Carranza.

Angel Albino Corzo: Angel Albino Corzo, La Concordia, Villa Corzo, Villaflores y Montecristi de Guerrero.

Pichucalco: Amatán, Chapultenango, Francisco León, Ixtuatán, Ixtacomitán, Ixtapangajoya, Ostucacán, Pantepec, Pichucalco, Rayón, Solosuchiapa, Tapalapa y Tapilula.

Bochil: El Bosque, Huitiupán, Jitotol, Pueblo Nuevo Solistahuacán, Simojovel, Bochil y San Andrés Duraznal.

Palenque: Palenque y Salto de Agua.

Ocosingo: Altamirano, Chilón y Ocosingo.

Yajalón: Sabanilla, Tila, Tumbalá, Yajalón y Sitalá.

Motozintla: Amatenango de la Frontera, Bejucal de Ocampo, Bellavista, Chicomuselo, Frontera Comalapa, La Grandeza, Mazapa de Madero, Motozintla, El Porvenir y Siltepec.

Tapachula: Acacoyahua, Acapetahua, Cacahuatán, Escuintla, Huehuetán, Huixtla, Mapastepec, Villa Comaltitlán, Tapachula, Tuxtla Chico, Tuzantán, Pijijiapan y Unión Juárez.

6.- Señalamiento detallado de los vínculos entre la denominación, producto y territorio:

“CAFE CHIAPAS” es la denominación que se le otorga al café que es producido en diversas zonas del Estado de Chiapas, en atención a las óptimas condiciones geográficas y de cultivo que éste posee, contando con ricos suelos volcánicos, climas aptos, que se caracterizan por tener una buena humedad durante todo el año y una gran diversidad de excelentes temperaturas; características que de manera conjunta permiten que se dé un producto con una alta acidez, aroma intenso, sabor agradable y apreciable cuerpo, alcanzando así una excelente calidad, sin dejar de lado los adecuados procesos de producción y transformación/industrialización que realizan los cafecultores chiapanecos, quienes cumplen con estrictas condiciones de calidad y toman en cuenta la tradición de cultivo que ha caracterizado al Estado de Chiapas.

El café cultivado en el Estado de Chiapas abarca una superficie de 231,329 hectáreas, equivalentes al 30.39% de la superficie estimada a nivel nacional de 761,165 hectáreas.

Chiapas cuenta con 72,294 productores cafetaleros, cifra equivalente al 26% del total de la población productora a nivel nacional que se dedica a esta actividad, de la cual dependen aproximadamente 450,000 chiapanecos y genera 100,000 empleos al año.

Dichos cafeticultores están distribuidos en 1,718 comunidades de 77 municipios y nueve regiones económicas del Estado de Chiapas (Centro, Altos, Fronteriza, Frailesca, Norte, Selva, Sierra, Soconusco e Istmo-Costa), las cuales se encuentran ubicadas entre las latitudes de 15° N y 17°20' N y entre las longitudes de 91°45' O y 93°45' O. (Anuario Estadístico del Estado de Chiapas, Edición 1999).

Las condiciones ambientales que tiene el Estado de Chiapas lo hacen propicio para el cultivo del café, contando con dos regiones geográficas: la del Soconusco y la Centro-Norte del Estado, las cuales se caracterizan por la particularidad de su precipitación pluvial principalmente (de 2,500 a 5,000 mm anuales), con una temperatura promedio anual de 18° a 25°C, con suelos profundos con valores de PH entre 4.5 y 7.0 y abundantes contenidos de materia orgánica.

El café se cultiva sobre diferentes alturas, dependiendo de las regiones donde se produce, pero la que ocupa un mayor porcentaje de la superficie cultivada con café en el Estado, y la que considera esta denominación de origen, es aquella que va exclusivamente arriba de los 800 metros sobre el nivel del mar, que corresponde aproximadamente al 75%.

La producción del "CAFE CHIAPAS" se caracteriza por producirse bajo sombra forestal y por tanto, está asociada a la conservación del medio ambiente y al equilibrio ecológico, permitiendo la producción de cultivos alternativos al café.

Cabe destacar la importancia del "CAFE CHIAPAS" en virtud de que por el volumen de operaciones comerciales que se generan en el Estado, este producto logra aportar una significativa fuente de divisas en apoyo directo a la economía del país.

VII.- A nivel estatal, el "CAFE CHIAPAS" se comercializa en grano verde por la vía de empresas comercializadoras sociales y privadas, quienes lo compran en las principales regiones productoras del Estado y lo distribuyen en mercados de exportación. Hablando de la presentación de tostado y molido, ésta la podemos encontrar en su mayoría en cafeterías o bien en pequeños expendios.

Dada la excelente calidad de "CAFE CHIAPAS", éste tiene una demanda potencial tanto a nivel nacional, para su consumo interno como en el mercado internacional, hacia el cual se exporta el 80% del café producido en el Estado.

RESOLUTIVOS

PRIMERO.- Se otorga la protección prevista en la Ley de la Propiedad Industrial a la Denominación de Origen "CAFE CHIAPAS", para amparar café verde o tostado/molido, de la especie *Coffea Arábica*, cultivado y producido en el Estado de Chiapas. La zona geográfica de producción constituye las regiones denominadas: Ocozocoautla, San Cristóbal de las Casas, Copainalá, Comitán, Angel Albino Corzo, Pichucalco, Bochil, Palenque, Ocosingo, Yajalón, Motozintla y Tapachula, las cuales comprenden los municipios señalados en el numeral 5 (lugares de extracción).

SEGUNDO.- El Estado Mexicano será el titular de la Denominación de Origen y ésta sólo podrá usarse mediante autorización que emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de conformidad con lo previsto en la ley de la materia.

TERCERO.- Los términos de la presente Declaración de Protección podrán ser modificados en cualquier tiempo, de acuerdo con lo previsto en el artículo 166 de la ley de la materia.

CUARTO.- La vigencia de la presente Declaración de Protección de la Denominación de Origen "CAFE CHIAPAS", estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y

sólo dejará de surtir efectos por otra declaración que al efecto emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

QUINTO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de conformidad con la ley de la materia, solicitará a la Secretaría de Relaciones Exteriores que tramite el registro de la Denominación de Origen "CAFE CHIAPAS", para obtener su reconocimiento y protección en el extranjero conforme a los tratados internacionales.

SEXTO.- Esta resolución se publicará en el Diario Oficial de la Federación y en la Gaceta de la Propiedad Industrial.

SEPTIMO.- La presente resolución surtirá sus efectos al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

México, D.F., a 12 de agosto de 2003.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.