CONTENTS

1. NAME OF THE PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION 5

1.1. EXCEPTIONAL NATURE OF THE GEOGRAPHICAL NAME "COLOMBIA". 5

1.2. ABSENCE OF CONFLICT WITH OTHER INDUSTRIAL PROPERTY RIGHTS, IN PARTICULAR AS REGARDS TRADEMARKS 6

1.3. ABSENCE OF ANY CONFLICT WITH THE NAME OF A PLANT VARIETY 7

2. DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND ITS SPECIFIC CHARACTERISTICS 8

2.1. COFFEE AND COFFEE VARIETIES USED IN THE COLOMBIAN COFFEE-GROWING AREA 8

2.2. THE FRUIT OF THE COFFEE TREE: THE COFFEE "CHERRY" OF THE COLOMBIAN COFFEE-GROWING AREA 9

2.3. PARCHMENT COFFEE 9

2.4. GREEN OR ALMOND COFFEE FOR ROASTING 10

3. GEOGRAPHICAL AREA 11

4. THE LINKS BETWEEN THE PRODUCT AND THE SPECIFIC GEOGRAPHICAL ORIGIN. 12

4.1. NATURAL FACTORS THAT LINK THE SPECIAL QUALITY OF "CAFÉ DE COLOMBIA" WITH THE GEOGRAPHICAL AREA: 12

4.1.1. The location and geographical area of Colombia: 12

4.1.2. Agroclimatic factors: 13

4.1.3. Topographical factors: 14

4.2. HUMAN FACTORS IN THE PRODUCTION AND HANDLING PROCESS. 14

4.2.1. The selective harvesting process: 14

4.2.2. The wet method of processing coffee: 15

4.3. FACTORS OF TRADITION IN THE PRODUCTION OF "CAFÉ DE COLOMBIA": 15

4.3.1. A brief history of coffee in Colombia. 15

4.3.2. "Café de Colombia" as a factor in social development. 16

4.3.3. Production on coffee farms or plantations: 16

4.4. THE REPUTATION OF "CAFÉ DE COLOMBIA". 16

4.4.1. Activities and campaigns undertaken abroad to promote "Café de Colombia": 16

4.4.2. Recognition of Café de Colombia by consumers: 17

4.4.2.1. References to "Café de Colombia" in journals and articles: 17
4.4.2.2. Consumer statistics: 18
4.4.3. Commercial activities undertaken by the National Federation of Coffee Growers to defend the exclusivity of "Café de Colombia": 19
5. DESCRIPTION OF THE METHOD FOR GROWING, HARVESTING, PROCESSING AND HANDLING THE PRODUCT. 19
5.1. HARVESTING AND GATHERING OF THE COFFEE FRUIT. 19
5.2. THE WET COFFEE PROCESSING METHOD: 20
5.3. THE COFFEE HULLING AND GRADING PROCESS. 21
5.4. ROASTING THE COFFEE 21
6. INSPECTION STRUCTURES. 22
6.1. THE COLOMBIAN NATIONAL FEDERATION OF COFFEE GROWERS 22
6.2. OTHER INSPECTION ORGANISATIONS ASSOCIATED WITH THE FEDERATION. 23
6.3. TRACEABILITY AND ASSURANCE OF THE "CAFÉ DE COLOMBIA" ORIGIN. 24
6.3.1. Monitoring by the Colombian National Federation of Coffee Growers. 24
6.3.2. Monitoring of producers: 24
6.3.3. Monitoring of parchment coffee. 25
6.3.4. Register of coffee hullers: 25
6.3.5. Monitoring of green coffee leaving the hulling plants for export 26
6.3.6. Quality control of coffee at the port (Almacafé): 26
6.3.7. Monitoring of Roasted Coffee: 27
6.3.8. Register of exporters: 28
6.3.9. Registration and monitoring of the brands distributing Café de Colombia abroad: the www.colombiancoffee.net system: 28
7. SPECIFIC LABELLING DETAILS RELATING TO THE INDICATION "PGI". 30
8. COMPLIANCE WITH LEGAL REQUIREMENTS 30

APPENDICES

1.1.1 Map of the Colombian Coffee-Growing Area
1.1.2. Graphic: Distribution of the Coffee-Growing Area by latitude and altitude
1.1.3. Cartesian coordinates chart
1.2. OHIM certificate attesting to ownership of the trademark "Café de Colombia"

1.3.1. General Management Decision on the change of name of the "Colombia" variety
1.3.2. " Triana, Uribe y Michelsen" Industrial Property Agency Notice
1.3.3. Cenicafé web page document
2.4.1. Decision No 5 of 2002
2.4.2. Coffee defects chart
3.1 Cartesian coordinates chart
4.4.1. Café de Colombia book
4.4.2. KRC 2004 technical data sheet and corresponding summary

5.3.1. Map showing location of hulling plants in Colombia
6.2.1. ISO 9001:2000 certificate issued to Almacafé
6.2.2. ISO/IEC –17025
6.2.3. ALMACAFÉ communication on the ISO 65 procedure
6.2.4 Contract between the Federation and Almacafé; Graphic 1.2; SICA Illustration

6.3.1. Map of Restricted Areas
6.3.2. Relevant extract of Decree No 2685 of 1999
6.3.3. Decision No 1 of 2002
6.3.4. Guía de Tránsito [bill of lading and entitlement to transport]
6.3.6. Decision No 3 of 2002
6.3.7. Quality assessment screen shot
6.3.8. TLA model in Spanish
7.1. Voluntary Agreement for Green Coffee
8.1.1. Copy of the publication in the PIC Journal
8.1.2 Decision No 4819 SIC
8.1.3 Decision No 486 CAN

SPECIFICATIONS FOR THE PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION CAFÉ DE COLOMBIA

1. This document is the specification for the "Café de Colombia" Protected Geographical Indication – hereinafter referred to as PGI — and has a dual purpose. It is both a document that explains the specific nature, prestige and traditional processing of coffee that is grown, harvested and processed in Colombia and a binding document for all producers whose coffee plantations are covered by the aforesaid PGI.

2. As will be shown further on, the preparation and protection of "Café de Colombia" under Council Regulation (EEC) No. 2081/1992 of 14 July 1992 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs – hereinafter "the EEC Regulation under which this application is made" — is in compliance with the option provided in Article 2(2)(b) of the EEC Regulation: Protected Geographical Indication. In fact, the name "Café de Colombia" designates a product that originates from the Republic of Colombia, the quality and reputation of which is essentially a result of the geographical environment in which it is grown, and the cultivation, harvesting and processing of which are carried out in the Republic of Colombia.

3. Furthermore, the legal form to which this application for protection under the aforementioned EEC Regulation relates is the one provided for in Article 2(2)(b) thereof, namely the Protected Geographical Indication since, as may be seen, and further to what will be stated below, the following legal requirements have been met:

- geographical name to distinguish an agricultural product: "Café de Colombia" (see Section I, paragraphs 5 to17),
- product originating in the abovementioned geographical area,
- the quality, reputation and characteristics of which are attributable to the geographical environment: see Section II, paragraphs 18 to 37; Section IV, paragraphs 41 to 70,
- production and/or processing and/or preparation carried out in the geographical area: "Café de Colombia" is produced, processed and prepared as an end product – washed arabica coffee – mostly in the "Colombian Coffee-Growing Area" defined in Section III, paragraphs 38 to 40; and in Section IV.

4. In accordance with the terms of Article 12a, read in conjunction with Article 4 of the EEC Regulation, the **specification** with which the Café de Colombia PGI is required to comply is set forth below.

1. NAME OF THE PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

5. The name of the Protected Geographical Indication to which this specification refers is "Café de Colombia"

1.1. EXCEPTIONAL NATURE OF THE GEOGRAPHICAL NAME "COLOMBIA".

6. Consequently, the geographical name to be protected is the name Colombia, which coincides with that of the Republic of Colombia. In any case, the exceptional circumstances referred to in Article 2(2)(b) of the Regulation, which would allow the name of a country to be registered as a PGI, exist in this case.

7. Firstly, protection for the name Colombia is sought because the cultivation and harvesting of coffee in Colombia covers an area of practically 800 000 hectares, distributed throughout the Colombian Coffee-Growing Area, which covers around 3.6 million hectares[1] distributed almost throughout all the mountainous regions of the country. This is because conditions for growing coffee exist in the Andean mountain range and its foothills, which run the length of the country, from the Caribbean coast in the north to the border between the Republic of Colombia and the Republic of Ecuador in the south. Section III of this specification clearly defines the geographical area and a map of the coffee-growing areas is attached in Appendix 1.1. This map clearly shows the presence of ideal coffee-growing conditions over a major part of the mountainous regions of the country.

8. Secondly, there are a number of characteristics that are common to all the "Café de Colombia" produced, as regards both the product and the harvesting processes. It is also worth noting that the coffee-growing area is characterised by common climatic and orographical conditions.

9. The Colombian Coffee-Growing Area is characterised by its production of coffee beans that produce a coffee with a clean taste, of medium/high acidity and body, and a full and pronounced aroma[2]. These features and quality can be achieved by using the Arabica species of coffee, provided that a great deal of care is taken in caring for the crops, harvesting them and carrying out the post-harvest processes, and that the coffee is roasted within the shortest possible time after harvesting. Accordingly, the quality of Colombian coffee also depends on the following common factors: the wet process method of processing coffee described further on, selective harvesting involving a significant amount of manual work, cultivation by long-established and skilled coffee

---

1 The National Federation of Coffee Growers of Colombia estimates that coffee conforming to the PGI could be produced in Colombia throughout the 3.6 million hectares that constitute the Colombian Coffee-Growing Area defined by specific ranges of latitude, longitude and height above sea level, as stated in Chapter III of this specification. However, coffee is actually produced in an area of only somewhat over 800 000 hectares, while the remaining area is covered by natural forests or given over to other farming activities.

2 In this respect it is worth mentioning the following scientific work: PUERTA Q., G.I. (2000). Calidad en taza de algunas mezclas de variedades de café de la especie Coffea arabica L. (Cup quality of various blends of coffee varieties of the species Coffea arabica L.) (Cenicafé 51(1): 5-19.

growers[3], and the use of careful selection and classification processes. All the attributes of "Café de Colombia" are due to the special characteristics of the Colombian Coffee-Growing Area in terms of soil quality, the actual climate of the country, specifically in the mountainous areas of the tropics, the height above sea level of the Colombian Coffee-Growing Area, the similarity of sowing and harvesting processes and procedures and subsequent selection for roasting, and the requirements it has to satisfy in order to be sold on the international market. The coffee owes its reputation, fame and excellence throughout the world to the sum of these factors, which are exclusive to Colombia. In short, it must be clearly understood that the organoleptic characteristics of Colombian green coffee are intrinsically linked to the final characteristics of the drink. In that connection, there are many studies and much research to support that view. Reference will be made to them in Section V. Therefore, the authentic nature of the drink is acquired in the place in which the bean originates, which is where the characteristics of the coffee are established irrespective of its final presentation.

10. Thirdly, for many decades "Café de Colombia" has been presented to consumers, both in Europe and in the rest of the world, under this name. Because of this, the market identifies and distinguishes all coffee originating from the Republic of Colombia by the single designation: "Café de Colombia". Given this uniform presentation and its quality, consumers recognise the prestige and renown that the "Café de Colombia" designation has acquired over the years. These statements will be expanded upon in Section IV of this specification.

11. Finally, Colombia is a country that has a great tradition in the production and export of coffee. It has been growing and exporting coffee for over a century and for many years coffee has been the country's main export. Therefore, the established tradition in terms of coffee production and processing, as well as the collective and prolonged efforts made by successive generations to maintain and perfect production techniques, mean that there is a collective right to the "Café de Colombia" Protected Geographical Indication.

12. In the light of all of the above, the use of the name of a country, the Republic of Colombia, to designate the "Café de Colombia" PGI, is justified.

1.2. ABSENCE OF CONFLICT WITH OTHER INDUSTRIAL PROPERTY RIGHTS, IN PARTICULAR AS REGARDS TRADEMARKS.

13. Registration of the "Café de Colombia" PGI will not conflict with any other Industrial Property rights previously and legally registered in the European Union. Indeed, the "Café de Colombia" trademark has been registered by the Colombian National Federation of Coffee Growers (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia) the nature and purpose of this organisation with regard to this PGI will be detailed in section VI of this specification) both with the Office for Harmonization in the Internal Market (OHIM) and in the various States of the European Union. A copy of the certificate issued by the OHIM is attached in Appendix 1.2. This shows that the ownership of trademark no. 001185990 (Figure 12), consisting of the "Café de Colombia" designation, rests with the Colombian National Federation of Coffee Growers.

---

3 The term "cafetero" (coffee producer) is specific to Colombia and is used to refer to coffee growers. Wherever coffee production culture is mentioned in the following sections, it refers to a shared philosophy promoted by the National Federation of Coffee Growers, which is closely associated with a culture of quality.

1.3. ABSENCE OF ANY CONFLICT WITH THE NAME OF A PLANT VARIETY.

14. In order to ensure that the factors supporting the registration of the "Café de Colombia" PGI are clear, particular reference must be made to the absence of any formal conflict with the registered names of any plant variety referred to as "Colombia". As will be explained in greater detail in the next section, coffee covered by the "Café de Colombia" PGI is in fact produced using different varieties of coffee (Caturra, Typica, Bourbon, Maragogipe, Tabi, San Bernardo, Castillo and "Colombia")

15. Notwithstanding the preceding paragraph, it is worth examining briefly the existence of a set of plants and progenies of coffee known as "Colombia" . In order to ensure that this specification contains all the information required to obtain the registration being applied for, it should be noted that the Colombian organisation responsible for research into coffee (namely, Cenicafé - Centro Nacional de Investigaciones de Café, about which more will be said further below), one of the group of organisations that manages "Café de Colombia", has selected a group of progenies that form a composite cultivar, the seeds of which are known as "Colombia". These elite progenies have been selected, among other reasons, for the quality of the resulting drink and their suitability for the Colombian Coffee-Growing Area. In order to get rid of one of the diseases that attacks coffee plants (namely coffee rust) the Cenicafé researchers have developed various progenies that are resistant to the aforementioned disease which affects production in Colombian coffee plantations. This group of progenies, originally released at the beginning of the 1980s, is known informally in the Colombian Coffee-Growing Area as "Colombia", despite the fact that no such plant variety has been registered nor is there any registration pending in respect of this name. In any case, it must be stressed that this is not a variety in the biological sense of the word, nor in the sense of being a recognised variety under UPOV regulations; it is a mixture of continuously improved progenies which are normally released as the result of an ongoing selection process and which differ from the progenies released approximately 20 years ago. It must also be stressed that neither is it a variety of coffee as understood in industrial property law, because there has not been any registration of a plant variety under this name.

16. Furthermore, since these progenies are a mixture of continuously improved progenies and because of the very nature of Cenicafé (a research centre aimed at improving the processing of coffee and its production for Colombian coffee growers who are members of the Colombian National Federation of Coffee Growers) it was decided that, for practical reasons and in accordance with Federation policy, the use and distribution of the group of progenies will be restricted to Colombian producers. There is therefore no known use of these coffee plants anywhere outside the Republic of Colombia and outside the control of the Colombian National Federation of Coffee Growers. This in itself eliminates the risk of any dilution of the geographical designation for which protection is being requested by means of this specification.

In any case, in order to remove any risk of confusion, however small, with any other variety, the Federation has applied to the relevant authorities to formally adopt the name Castillo for the seeds of the progenies currently released (see Appendix 1.3.1 of the General Management Decision adopting the new name) and has applied for registration of the "Castillo" coffee plant variety to the Instituto Colombiano Agropecuario (Colombian Agricultural Institute – I.C.A.). To that end, the notice issued by the Industrial Property Agency "Triana, Michelsen Y Uribe", regarding a procedure which has been initiated for the registration of a line of coffee in accordance with the I.C.A., is attached as Appendix 1.3.2.

17. However, it must be noted that the name "Castillo" for a coffee variety is in de facto use in the Colombian Coffee-Growing Area by those involved in the sector. To that end, a web page from the Cenicafé web site, which mentions the characteristics and uses of the "Castillo" variety, is attached as Appendix 1.3.3.

2. DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND ITS SPECIFIC CHARACTERISTICS.

18. The "Café de Colombia" PGI covers a specific product: "Café de Colombia: washed arabica coffee which grows in the Colombian Coffee-Growing Area described in the specifications and which complies with the export standards laid down by the National Coffee Growers Committee and which, when processed, produces the following characteristics: a smooth, coffee with a clean taste, of medium/high acidity and body, and a full and pronounced aroma. In that connection, it must be noted that only coffee presented to the consumer with a 100% Colombian content, irrespective of its state (green or roasted) produces the aforementioned characteristics. This washed arabica coffee is special because of its geographical origin, as will be seen further below. The washed arabica coffee covered by the PGI, after the required processing, produces drinking coffee or other recognisedly prestigious foodstuffs widely consumed in the European market.

2.1. COFFEE AND COFFEE VARIETIES USED IN THE COLOMBIAN COFFEE-GROWING AREA.

19. The coffee bean is the seed of a tropical green-leafed shrub known as the coffee tree. Coffee belongs to the family Rubiacea and the genus Coffea. There are numerous species of coffee plant and different varieties of each species. Commercially, the most important species of the genus Coffea are Coffea arabica Linneo (known as Arabica) and Coffea canephora Pierre Ex Froehner (known as Robusta). Figure 1 shows the classification of the genus Coffea in the plant kingdom.

20. Only the Arabica species is grown in the Colombian Coffee-Growing Area. The main coffee varieties or plants of the Arabica species cultivated in Colombia are known as Caturra, Typica, Bourbon, Maragogipe, Tabi, Castillo, San Bernardo and "Colombia"[4]. The "Café de Colombia" product may consist of one or more of these types or varieties. In any event, these plants all originate from the same species: Coffea arabica.

21. The Bourbon variety originates in the island of Réunion (previously known as Bourbon), from a few seeds brought from Yemen. It was introduced into Latin America by the French. It is a tall plant with a more acute branch insertion angle than the variety known as Typica.

22. The Caturra variety was introduced into Colombia in 1952. It is very similar to the Bourbon variety but smaller, more compact and more productive.

---

4 San Bernardo is the result of a selection of the Bourbon and Typica varieties. The Castillo variety is the result of genetic improvement of the progenies originally known as the Colombia Variety.

23. Typica is a variety with long internodes, which makes it tall and gives it a wide branch insertion angle. The beans from this variety are the largest of all the cultivated varieties.

24. Maragogipe is a variety obtained from the Typica variety. It is characterised by longer internodes than the Typica variety, which make it taller, and by the large size of its leaves, flowers, fruit and seeds. This variety has little secondary branching and a low yield.

25. Tabi, which is currently being registered as a plant variety by Cenicafé and will be appropriately certified when the registration is granted, is the result of research conducted by Cenicafé and characterised by its tallness and resistance to coffee rust. It was developed in the 1970s but was not marketed until the 1990s when Cenicafé began a programme aimed at developing taller varieties with resistance to coffee rust, in order to provide a profitable alternative to coffee growers in regions with limitations on cultivation.

26. The plants known internally as "Colombia" have already been mentioned in Section 1.3 (in particular in paragraphs 15 to 17). Registration thereof as a plant variety developed by Cenicafé under the name "Castillo has" been requested as stated above. It is worth pointing out that this mixture of genotypes is the result of research carried out by Cenicafé and is characterised by its high degree of adaptation to the typical conditions in which coffee is grown in Colombia. It is also a variety that is highly resistant to coffee rust.

2.2. THE FRUIT OF THE COFFEE TREE: THE COFFEE "CHERRY" OF THE COLOMBIAN COFFEE-GROWING AREA.

27. The fruits of the coffee tree are known as cherries. When they are ripe they range in colour from red to yellow, depending on the variety of the plant. Each cherry consists of an outer skin or exocarp which surrounds the mucilage (mesocarp) and bean (endosperm). The two coffee seeds contained in each fruit are covered by a parchment-like envelope (endocarp), as shown in Figure 2.

28. Once the fruits have reached an optimum state of development, they are harvested in order to gather the ripe cherries. In the Colombian Coffee-Growing Area, harvesting is selective and primarily manual, given that both ripe fruit and other fruit at different stages of development, as well as blossoms, are found on the same coffee tree. Furthermore, the steepness of the mountain areas where coffee trees are sown also makes it impossible to use harvesting machinery.

29. Figure 3 shows how on the same coffee tree there is ripe fruit ready for picking as well as green fruit that is still ripening, as a result of the unique climatic features of the Colombian Coffee-Growing Area, which obliges growers to harvest selectively in order to avoid sacrificing the future income from subsequent harvests, given that the picking of green cherries would affect the price paid to the coffee grower as well as the quality of the drink and the saleability of the coffee, because the quality checks that take place before and after export, which are specific to "Café de Colombia", would detect the presence of these beans in the exported product.

2.3. PARCHMENT COFFEE.

30. After the ripe coffee has been harvested, it is pulped and the mucilage (mesocarp of the fruit, see Figure 2) is removed by natural fermentation of the mucilage or by

mechanical means. The coffee is then washed and dried. This process is known as the wet process and is closely associated with the tradition of coffee production in Colombia. It is one of the main elements that guarantees the quality of coffee because, unlike in other countries, the washing process eliminates impurities and is therefore an additional selection stage in the process, preventing or eliminating the presence of substances and residues of pulp and mucilage which can affect the quality of the final drink. Figure 4 shows some of the stages of the wet process method.

31. Figure 4 shows the three main stages of the wet process: removal of the outer skin (left), removal of the mucilage and washing (centre). There are two methods for removing the mucilage: fermentation and mechanical removal, which uses the "Becolsub"[5] machine, or environmentally-friendly wet-method processing of coffee. Figure 5 shows that the two processes allow coffee of similar quality and attributes to be obtained[6].

32. Once the coffee has been through the process, it is dried in the sun (Figure 6) or by forced convection in driers, using fresh air which has first been heated. Once the coffee is dry it is known as parchment coffee (Figure 7), because it is covered in an opaque yellow husk similar to parchment paper. Lastly, the parchment coffee is hulled to obtain the green coffee beans (Figure 8), also known in Spanish as "almendra" (almond).

33. Parchment coffee is the stage that precedes the green coffee stage and it displays all the specific features of "Café de Colombia". These general features of parchment coffee are the following:

Average bean weight: 0.21g ± 0.02.
Colour: yellow.
Aroma: characteristic of fresh coffee.
Moisture content: 10 to 12% on average.
Appearance: uniformity of the beans.

34. The following table summarises the main specifications for the dry parchment coffee produced in the Colombian Coffee-Growing Area.

2.4. GREEN OR ALMOND COFFEE FOR ROASTING

35. As already mentioned, dry parchment coffee is hulled in order to remove the yellow husk that covers it and obtain the green coffee. Once the parchment has been removed in the hulling machines, the bean is carefully selected and graded according to size, weight, colour and physical appearance (defects). This green coffee is the raw material used to produce roasted coffee, soluble coffee and coffee extracts, and is characterised by its green colour (see Figure 8), the characteristic aroma of fresh coffee and an average moisture content of 10 to 12%.

---

5 "BECOLSUB" is a technology developed by CENICAFÉ to improve the indicators of the wet process, maintaining the high quality of the product yet remaining friendly to the environment.

6 Dr. Carlos E. Oliveros. Cenicafé, 2004.

36. This green coffee has various different classifications. In its Decision No 5 of 2002, the National Committee of Coffee Growers established the minimum quality standards of green coffee for export[7].

37. The various grades of green "Café de Colombia" for export, which are used to prepare or obtain Colombian roasted coffee, soluble coffee or coffee extracts, are classified according to two different criteria:

By age:

- New harvest: between 0 and 8 months from harvest.
- Last harvest: between 8 and 24 months from harvest.
- Old harvest: over 24 months from harvest.

By preparation: this coffee quality criterion is based on a combination of specific definitions of granulometry and maximum content of **defects**[8] in an average standard sample, and provides the following categories:

- Export premium grades
- Supreme premium coffee
- Extra or special premium coffee
- • Café excelso tipo Europa y UGQ [Europe or UGQ type premium coffee]
- • Café excelso caracol [Caracol premium coffee]
- Café excelso maragogipe [Maragopipe premium coffee]
- Consumo superior [Superior coffee]

3. GEOGRAPHICAL AREA

38. For the purposes of the "Café de Colombia" PGI, the geographical area in which the coffee covered by the PGI is produced is defined in two ways. Firstly, administratively, since the geographical area covers the following Departments of the Republic of Colombia: Antioquia, Arauca, Boyacá, Caldas, Caquetá, Casanare, Cauca, Cesar, Chocó, Córdoba, Cundinamarca, la Guajira, Huila, Magdalena, Meta, Nariño, Norte de Santander, Putumayo, Quindío, Risaralda, Santander, Tolima and Valle. Secondly, in geographical terms, the geographical area is defined according to two criteria: the criterion of latitude and longitude (areas situated between latitudes 1° to 11°15′ North and longitudes 72° to 78° West) and the criterion of altitude (areas situated between 400 and 2 500 metres).

39. Briefly, the area covered by "Café de Colombia" PGI (Colombian Coffee-Growing Area) is situated in the above Departments, between latitudes 1° and 11°15' North, longitudes 72° and 78° West and at altitudes of 400 to 2 500 m. Appendix 1.1 contains a map showing the Colombian Coffee-Growing Area. Appendix 1.1.2 shows the

---

7 Appendix 2.4.1 Decision No 5 of 2002 of the National Committee of Coffee Growers: By this decision, the National Committee of Coffee Growers, by virtue of the powers granted to it by Law No 9 of 1991, laid down minimum quality standards of green coffee for the export. It should be pointed out that these quality standards are subject to change, given that the National Committee of Coffee Growers has the power to issue new standards.

8 Appendix 2.4.2 includes a detailed explanation and illustration of the various defects that can appear in green coffee.

altitude and latitude of the Colombian Coffee-Growing Area. Appendix 1.1.3 consists of a map showing the cartesian references associated with those coordinates of latitude and longitude and showing clearly the geographical area where "Café de Colombia" can be produced.

40. Thus, for the sake of clarity, it should be pointed out that not all the Departments of the Republic of Colombia have part of their territory within the boundaries marked by the abovementioned longitude and latitude so that the geographical area is thus not coterminous with the whole of the territory of Colombia. Furthermore, in no case does the whole of any of the abovementioned Departments forms part of the Café de Colombia geographical area but rather only those areas which meet the aforementioned criteria of latitude, longitude and altitude.

4. THE LINKS BETWEEN THE PRODUCT AND THE SPECIFIC GEOGRAPHICAL ORIGIN.

41. As pointed out in the introductory paragraphs of this specification, the option provided by the EEC Regulation that is best suited to the circumstances of "Café de Colombia" is the Protected Geographical Indication (Article 2(2)(b) of the EEC Regulation). This section therefore fulfils the Regulation's requirement for evidence to be provided that the special characteristics and reputation of "Café de Colombia" are attributable to the geographical origin of the product. These specific features and qualities of "Café de Colombia" are the result of a combination of various factors that include the species and genotype, the specific geographical origin, the climatic conditions and the soil in which the crop is grown, as well as the coffee-producing culture of the country and the processes and operations carried out throughout the process, from plantation to exportation and, where appropriate, its subsequent handling and being made available to the consumer. Even though some of the factors mentioned in this chapter may be applicable to a number of other coffee producing countries or regions of the world, the existence at the same time of the natural, human and traditional factors and reputation mentioned, as well as of the inspection arrangements and processes discussed in the subsequent chapters, cannot be replicated in any coffee-growing area or region other than the Colombian Coffee-Growing Area. This has led to the very high degree of recognition and excellent reputation of "Café de Colombia" around the world, both of which are fundamental factors to be borne in mind in assessing the "Café de Colombia" protected Geographical Indication.

4.1. NATURAL FACTORS THAT LINK THE SPECIAL QUALITY OF "CAFÉ DE COLOMBIA" WITH THE GEOGRAPHICAL AREA:

4.1.1. The location and geographical area of Colombia:

42. Throughout the world, coffee is mainly produced between the Tropics of Cancer and Capricorn. The Colombian Coffee-Growing Area is situated between latitudes 1° and 11°15' North, and longitudes 72° and 78° West, at an altitude of between 400 and 2 500 metres.

43. The tropical position of Colombia, the territory of which is crossed by the mountain ranges of the Andes, the Sierra Nevada de Santa Marta and the Sierra de la Macarena, gives rise to the existence of a number of climates and conditions that are favourable to coffee cultivation.

44. The geographical position of Colombia, together with the its special climate, specific soil and relief, means that "Café de Colombia" has the physical and organoleptic features which have contributed to the reputation and renown that now distinguish it throughout the world as a specific high-quality coffee.

4.1.2. Agroclimatic factors:

45. Because of the geographical position of this area in the tropics, influenced by the Atlantic and Pacific Oceans, the Amazon, the presence of interandean valleys and the varied relief of coffee plantations, there are topoclimates and microclimates that create specific conditions suited to coffee-growing in terms of availability of water, temperature, sunshine and wind system.

46. In Colombia, the Intertropical Confluence Zone (ITCZ) interacts with the orography to produce considerable amounts of rain during two periods of the year. This rain in the Colombian Coffee-Growing Area is also influenced by local circulation between the valleys and mountains. By passing twice through the coffee-growing area and interacting with the varied topography, the ITCZ ensures an adequate quantity and distribution of rain throughout the year with sufficient water to complete the whole production cycle. The general trend in the Colombian Coffee-Growing Area is for dry periods to alternate with rainy periods throughout the year, allowing fresh coffee to be harvested regularly.

47. The general climatic trend in the central coffee-growing area of Colombia is for two dry periods to alternate with two rainy periods during the course of the year, a bimodal behaviour in which April to May and October to November are the months of heaviest rainfall. In the northern and southern regions of the country, there is normally only one rainy season a year – unimodal behaviour. These general trends are largely the result of the ITCZ effect and its interaction with the mountains, the two oceans and the Amazon basin.

48. Consequently, there are various climatic sequences in the north, south and centre of the Colombian Coffee-Growing Area. The dry period lasts from December to April in the north and from July to September in the south. This favours the flowering of the coffee tree at the end of these periods. In between these dry periods there are wet periods during which the coffee ripens and is harvested. As shown in Figure 9, this situation allows Colombia to offer fresh coffee throughout the year. Consequently, the characteristic of Colombia as a country that produces coffee of excellent quality is that it offers "fresh coffee throughout the year".

49. Average temperatures, which are regulated by altitude, range favourably between 18 and 24°C. This allows the coffee plantations to be worked on permanently, without the risk of frost. Consequently, temperatures in the Colombian Coffee-Growing Area are within the optimum range for growing coffee and never rise or fall to extreme levels (very hot or very cold) which would interfere with the photosynthetic process or delay normal development. Figure 10[9] shows the uniformity of temperatures throughout the year at various weather stations operated by Cenicafé, situated at different latitudes and similar altitudes, demonstrating that the variability of temperatures in the Colombian Coffee-Growing Area is very limited.

---

9 Cenicafé 2004.

50. By the same token, proximity to the equator prevents the formation of adverse atmospheric systems such as tornados, tropical depressions or hurricanes, and the shelter provided by the mountain ranges attenuate the arrival of strong winds that might cause serious economic damage to the crop.

4.1.3. Topographical factors:

51. The fact that the Colombian Coffee-Growing Area is located mainly on the slopes of the Colombian Andes, in the Sierra Nevada de Santa Marta and the Serranía de la Macarena gives rise to a very close relationship between the mineralogical composition of the various parent materials and the physical and chemical characteristics of the soils as a result of the effects of the climate (mainly precipitation and temperature) and the topography through weathering. In view of the above, coffee in Colombia is found growing in soil that varies from sandy to stony and even clayey, on reliefs that range from flat to slightly undulated (less than 25% slope) or steep (over 75%), with a pH of between 4.0 and 7.0, and with marked differences compared to other coffee producing countries as regards the origin of the soil.

52. In the Colombian Coffee-Growing Area, on the three Andean mountain ranges – eastern, central and western – there is soil of igneous, metamorphic and sedimentary origin as well as volcanic ash. Since the physical development and profile of these soils varies, so too does the productivity and production of coffee. The main feature of the soil in the Colombian Coffee-Growing Area is that it is mainly derived from volcanic ash, which has a high organic material content and good physical characteristics.

53. The existence of this soil creates optimum conditions for growing coffee, given that its structure allows the organic material to break down slowly, ensuring that the root systems of coffee plants is well aerated and consequently that there is an adequate amount of nutrients in the soil. Another characteristic feature of this soil that is favourable to growing coffee is its low acidity and good water retention.

54. As regards fertility, unlike in other coffee producing countries like Brazil, soil in the Colombian Coffee-Growing Area does not require minor elements such as zinc and boron to be applied to maintain fertility. This high fertility is due to the high organic material content, which is the result of the primarily volcanic origin of the soil.

4.2. HUMAN FACTORS IN THE PRODUCTION AND HANDLING PROCESS.

55. The following human processes are essential factors linked to traditions upheld by Colombian coffee growers that contribute to achieving the high quality coffee that is characteristic of "Café de Colombia". It is easy to see, therefore, how the extraction and production processes carried out in Colombia are closely linked to the quality of the coffee and are the result of a combination of human factors and traditions deeply rooted in Colombian coffee-production culture. These processes are the following:

4.2.1. The selective harvesting process:

56. In the Colombian Coffee-Growing Area, the fruit is harvested selectively and primarily by hand. This procedure, which is in keeping with a tradition that is specific to Colombian coffee production culture and aimed at obtaining a high quality product, ensures that most of the fruit received by the processing plants is ripe. This uniformity of the fruit and harvesting of the cherry influences the characteristics of the "Café de Colombia" drink.

57. Selective harvesting of the coffee, which is a tradition among Colombian coffee growers, allows ripe and healthy cherries to be selected. These produce a coffee drink with a pronounced aroma and acidity, full body, moderate bitterness and characteristic flavour. The same coffee tree is sometimes visited by the harvester up to 8 times during the harvesting period, thus contributing to the supply of fresh, ripe coffee throughout the year. This subject will be expanded upon in the following chapter.

4.2.2. The wet method of processing coffee:

58. Colombian coffee is distinctive in that it is processed using the wet method. This allows the separation of the different parts of the fruit: pulp, mucilage and bean. The beans are then washed and dried. The processing plants also have equipment with which to remove impurities and defective fruits and beans, and to control the stages of receipt, pulping, washing and drying, for the purpose of producing coffee of a quality that has always distinguished "Café de Colombia". This processing method, which is traditional and specific to Colombian coffee growers, will be described in greater detail in section 5.2.

4.3. FACTORS OF TRADITION IN THE PRODUCTION OF "CAFÉ DE COLOMBIA":

59. Colombia enjoys a great tradition as a coffee-producing and exporting country. Coffee production has in fact been a priority in the Republic of Colombia since the second half of the 19th century, and coffee has been the main export of the country for around one hundred years, as well as a symbol that identifies and enhances the image of Colombia at international level.

4.3.1. A brief history of coffee in Colombia.

60. It is therefore appropriate to provide a brief account of the history of coffee in Colombia. According to various versions, it was the Jesuits who first cultivated coffee in Colombia, in the region of Santander circa 1732. They subsequently spread coffee-growing to the south of the country. A great deal of the encouragement to cultivate coffee in Colombia came from the parish priest of Salazar de las Palmas in Santander, Francisco Romero, a fervent admirer of the plant who imposed as a penance on his flock the duty to sow coffee plants in proportion to the seriousness of the sins they confessed. His example was followed by other parish priests, which led to coffee spreading to the north eastern areas of the country.

61. In the mid-19th century, coffee cultivation spread from the north to the centre and west of Colombia. By the end of the century, it had become established as an export crop. The first export of coffee from Colombia to Europe was recorded by customs in Cúcuta in 1835. At that time, 2 592 sacks of coffee left the through the Gulf of Maracaibo. Nowadays, around 800 000 hectares of Colombian territory are given over to coffee cultivation. 90% of this land consists of small properties measuring less than 5.0 hectares and owned by small producers, distributed throughout 583 coffee producing municipalities. 566 000 families make a living directly from coffee and produce between 10 and 12 million sacks of green coffee weighing 60 kg (the standard international measurement), 85 to 90% of which is exported to international markets, with the European Union being the main export destination. It is worth pointing out that the green and roasted coffee exported satisfies minimum export quality requirements, while products classed as non-exportable are diverted to the domestic market.

4.3.2. "Café de Colombia" as a factor in social development.

62. It must be pointed out that coffee production and culture are part of the social fabric of Colombia. For many years, coffee has been the driving force of development in Colombia, and despite the fact that in recent years its contribution to the Colombian economy has decreased, coffee continues to be the farming sector's main product. Around 4 million people currently make a living directly or indirectly from coffee, representing 35% of employment in the farming sector.

63. For Colombia, this has meant rural development, employment, income redistribution and a source of peace and stability in the coffee-growing areas. Coffee has also contributed to the socio-economic development of the producing regions, as well as to the development of transport, trade, finance, industry and employment. Coffee is the agricultural product that generates the greatest number of jobs in the countryside, in which families have been the source of labour in coffee producing plantations and over 500 000 households benefit from its cultivation. Furthermore, there are now various indigenous communities in the Colombian provinces of Cauca, Nariño, Caldas and Sierra Nevada, among others, which produce the coffee covered by the "Café de Colombia" PGI.

4.3.3. Production on coffee farms or plantations:

64. A distinctive feature of the Colombian coffee production chain, which remains unchanged to this day, is that it is primarily run by rural people on coffee plantations. It is not therefore an excessively technological activity involving industrial mass production but almost a craft industry, the traditions of which, consolidated by a culture of quality promoted since 1927 by the Colombian National Federation of Coffee Growers and its Extension Workers, has considerably influenced the quality of the product and ultimately its recognition and reputation throughout the world.

4.4. THE REPUTATION OF "CAFÉ DE COLOMBIA".

4.4.1. Activities and campaigns undertaken abroad to promote "Café de Colombia":

65. In order to promote the excellent quality of Colombian coffee abroad, the Colombian National Federation of Coffee Growers has carried out an intensive advertising campaign. Through its offices and partners abroad, the Federation has in fact worked to position and promote the consumption of "Café de Colombia" around the world, using advertising and dissemination to achieve an unprecedented level of recognition of "Café de Colombia" from the Colombian Coffee-Growing Area.

66. These advertising campaigns have been carried out over several decades now, with different degrees of emphasis over time, but always with the aim of highlighting the intrinsic features and quality of "Café de Colombia":

- 1960-80, Educational campaign: In order to make "Café de Colombia" known around the world, it was necessary to start by guiding and educating the customer to distinguish good coffee by its taste, aroma and mellowness, demonstrating the care taken in the harvesting process as well as the climatic and geographical features of the Colombian Coffee-Growing Area that make it unique and unmatchable.

- 1980-2000, Image positioning: The purpose of this campaign was to create a positive image for "Café de Colombia", raising its profile across the world. The campaign was aimed at showing highly demanding situations in which "Café de Colombia" was presented as a superior product. This advertising campaign won various awards, including the Effies, CLIOs and ADDYs.

- Ingredient brand campaign: Continuing with the effort to promote "Café de Colombia" as a superior brand of coffee, the "100% Café de Colombia" logo (shown in Figure 12) was created and registered in dozens of countries around the world. It is used as a symbol of the ingredient in order to facilitate the identification of products that contain 100% Colombian coffee. The Federation worked with coffee roasters around the world through the 100% Programme in order to promote the consumption of "Café de Colombia". Thanks to this campaign, a specific demand was created for 100% Colombian coffee products and clear differentiation was achieved between them and products of other geographical origins. This contributed to an increase in demand which has since led to an increase in the price and volume of exports of "Café de Colombia".

- International campaign: Although the international advertising campaign was focused on North America, it also managed to reach the European public thanks to sporting events such as Roland Garros, the world skiing championship and the world ice-skating championship, as well as the Tour de France and the Vuelta a España, among others. Alliances have also been established with companies interested in marketing and promoting "Café de Colombia" in Europe, such as Iberia and KLM, which has allowed the reputation of Café de Colombia to be developed in Europe.

In order to illustrate the above, we attach as Appendix 4.4.1 a copy of the book "100% Colombian Coffee Book", which describes some of the main advertising campaigns carried out by the Federation.

4.4.2. Recognition of Café de Colombia by consumers:

4.4.2.1. References to "Café de Colombia" in journals and articles:

67. The following are excerpts from some of the many articles that confirm the recognition and reputation of "Café de Colombia" around the world:

Article entitled "Las preferencias del Café Colombiano en Francia" (Preference for Colombian coffee in France), by Eduardo Mackenzie, published in the journal Doing Business, Year 1, Issue 5, April 1997, Santafé de Bogota. This article reads as follows:

> *"[...] As a result, for over a year now, 13 chains of large and medium-sized supermarkets have been promoting their own brands with the "Colombia" label as a way of enhancing the value of the coffee". 70 años de la Federación: ¿Qué hay detrás del café Colombiano?*":

(70 years of the Federation: What lies behind Colombian coffee?) an article published in the journal FAMA on 1 August 1997. According to the article:

> "When people drink Café de Colombia anywhere in the world, they know they are drinking simply the best drink on earth. No less.[...]".

Article entitled "Exportación de Café, diferenciación de productos y desarrollo de marcas (Coffee exports, product differentiation and brand development)" in the OMPI journal, Geneva, January/February 2004. The main points made by the article are as follows:

> *"[...] where the country, region or locality of origin are closely related to the quality of the product sold, it is essential to have a brand that stresses the origin. Collective brands are often used for this purpose. At international level, we could mention the following examples of the above: Café de Colombia [...]* "
>
> "Geographic indications may also be used as useful marketing tools in the coffee production sector. [...]"
>
> "The Colombian National Federation of Coffee Growers, which includes 500 000 Colombian coffee growers, has been successful in promoting Colombia as a high-quality coffee producer. As a direct result of the National Federation's work, Colombian coffee is sold at a considerably higher price in the international coffee market [...]". (emphasis added).

4.4.2.2. Consumer statistics:

68. In order to measure the level of recognition of "Café de Colombia" by consumers, the National Federation of Coffee Growers asked the KRC Research company to carry out a study entitled "Eight-country Colombian Coffee Awareness Survey"[10] in 2004. According to this study, Colombia has become a recognised origin, and "Café de Colombia" is identified, in some countries, as the best and most flavoursome coffee. For the purposes of this study, samples were taken in the following countries: United States, Canada, United Kingdom, France, Germany, Spain, Japan and South Korea, for the purpose of assessing consumer perception of the quality of different grades of coffee and their perception of Café de Colombia.

69. It is worth highlighting the following results of the survey:

1. The response to the question as to whether Colombia was identified as a coffee producing country was positive. Consumers in various countries, like the United States, Canada, Spain and Germany, considered Colombia to be a coffee producing region. Therefore, in the light of this study, it can be stated that Colombia has become a recognised origin.

2. As regards the perception that exists of "Café de Colombia", mainly in Spain and France, it is considered that Colombia grows the best and most flavoursome coffee in the world.

3. When asked about the quality of different types of coffee, over a third of consumers interviewed in each market (France, Germany, Spain and the United Kingdom) considered "Café de Colombia" to be excellent or very good.

4. By the same token, the perception of the quality of the coffee was reflected in an expectation to pay more for the product. In response to this question, the great majority of consumers interviewed believed that 100% Colombian coffee costs the same or more

---

10 A summary of this study is attached as Appendix 4.4.2

than other coffees, but never less. In the United Kingdom, Germany and Spain (which tend to perceive "Café de Colombia" as the best), "Café de Colombia" was considered to be more expensive than other coffees on the market.

4.4.3. Commercial activities undertaken by the National Federation of Coffee Growers to defend the exclusivity of "Café de Colombia":

70. The National Federation of Coffee Growers has used the 100% "Café de Colombia" programme to promote and monitor brands of coffee that are 100% Café de Colombia. By means of this programme, national and international roasting companies obtain a licence to use the brand (100% Café de Colombia logo), thus the members of the 100% Café de Colombia programme differentiate their product in the market by using the logo as an ingredient brand. The Federation has contracted specialist coffee tasters in Europe and other continents to check that samples of coffee being marketed as 100% Colombian or "Café de Colombia", with or without the ingredient brand logo, are evaluated to determine whether they are of non-Colombian origin. It has also established random sampling programmes in the European market so that they can be analysed.

5. DESCRIPTION OF THE METHOD FOR GROWING, HARVESTING, PROCESSING AND HANDLING THE PRODUCT.

71. The harvesting and processing method covered by this PGI presents essential and differentiating characteristics that have been observed by producers, harvesters and other sectors involved, including distributors of Colombian washed arabica coffee. The product processing stages are: harvesting, processing, hulling and roasting.

5.1. HARVESTING AND GATHERING OF THE COFFEE FRUIT.

72. The coffee fruit is harvested between 210 and 224 days after flowering, when the fruit is at the dappled, ripe or over-ripe stage. The harvesting process aims to ensure that 80% of the fruit gathered is ripe, because in this condition the Colombian coffee cherry has undergone the requisite physical changes[11] to allow the process to be carried out properly and for best quality green coffee to be obtained.

73. As mentioned above (see paragraphs 54 and 55 and Figure 3), one of the typical features of "Café de Colombia" is the need to harvest the coffee cherry selectively and individually. Using their experience, harvesters individually select cherries that have reached a suitable stage of ripeness and development, in order to collect all the fruit that is at an optimum stage of maturation. This individual selection process is the consequence of a characteristic of the Colombian Coffee-Growing Area which influences production of the coffee: the existence of specific climatic conditions (see paragraphs 43-46) that enable various harvests to take place throughout the year. Harvesting is often carried out repeatedly on the same plants and the steepness of much of the land on which coffee trees are grown determines the existence of this fruit harvesting process.

---

11 At present the coffee cherry is undergoing considerable changes in polar firmness, which ranges between 23.63 and 8.78 Newtons, and equatorial firmness, which ranges between 23.32 and 6.93 Newtons.

5.2. THE WET COFFEE PROCESSING METHOD:

74. As mentioned in the previous section, the term "processing" refers to the cleaning of the coffee fruit and extracting the bean from its outer layers, shells and other parts (see Figure 2). The typical process used for coffee covered by the "Café de Colombia" PGI involves the use of water (wet process) and is divided into the following stages:

75. Pulping of the coffee. At this stage, the skin, epicarp or pulp of the fruit is removed using pulping machines. In Colombia, coffee is pulped immediately after harvesting, for the most part on the same day as it is gathered, to obtain the "café en baba", which is covered by the mesocarp or mucilage of the coffee.

76. Cleansing of the pulped coffee: A sieve is used to grade the pulped coffee and obtain the best beans.

77. Removal of the mucilage (fermentation): At this point, the mucilage is removed, which consists of separating the portion of the mesocarp known as the mucilage using natural fermentation processes. During this fermentation process, bacteria, yeasts and enzymes act to transform the pectic compounds and sugars that make up the mucilage into alcohol and carboxylic, acetic, lactic, propionic and butyric acids, which are then removed at the washing stage. The separation of the mucilage by fermentation is achieved by leaving the pulped beans in tanks or containers full of water, normally for 14 to 18 hours, depending on the temperature conditions in the place where the farm or processing plant is located.

78. The fermentation process is one of the most critical of the wet process method, because of the need to preserve the organoleptic characteristics of the coffee. For this reason, the processing time is carefully monitored to avoid over-fermentation, which could affect the aroma, taste and acceptability of the bean for the drink. In other countries that grow coffee of the Coffea arabica L. species and process it using the wet method, coffee may be left to ferment for 3 to 4 days, which means that similar aroma and taste characteristics cannot be obtained.

79. Washing of the coffee. This process washes and strains the parchment coffee. The operation of washing the coffee in clean water in the Colombian Coffee-Growing Area is fundamental in removing residues and impurities from the beans, and it is this special process, associated with the Coffea arabica species, which allows "Café de Colombia" to be classified by the International Coffee Organisation as mild Colombian (washed).

80. The process described above is the one used by the great majority of coffee growers in the Colombian Coffee-Growing Area. However, there is also another process, known as the environmentally-friendly or Becolsub process, created by Cenicafé and approved by the Federation following analyses of its impact on the quality of the coffee. This method consists of a similar wet process but considerably reduces the use of water, which is a scarce resource in some regions. Unlike the earlier method of removing mucilage by fermentation, here it is removed by the mucilage removal equipment designed by Cenicafé. Despite the fact that the environmentally-friendly method reduces water consumption it does not affect the characteristic quality of Café de Colombia (see Figure 5).

81. Drying. The drying process carried out in the Colombian Coffee-Growing Area reduces the moisture of the coffee, promoting its chemical, microbiological and enzymatic stability, which allows for a longer period of storage. It is carried out slowly and at low temperatures, either in the sunshine, with the coffee spread on cement

platforms, or in driers, using hot, clean air at a maximum temperature of 55°C. Current regulations for the sale of dry parchment coffee in Colombia require a humidity content of between 10 and 12% (quality standard no. V7 of May 1993).

82. Lastly, it should be pointed out that processing and drying are very important processes as regards ensuring the quality of the coffee, given that the washing process removes impurities, defective beans and residual mucilage and pulp that may affect the final drink. It is also extremely relevant that the wet process takes place in the Colombian Coffee-Growing Area, either in the processing plants situated on the farms themselves, or in large processing plants in the coffee-growing towns or regions.

83. This process carried out in Colombia is different from the one carried out in other coffee-growing countries (such as Brazil and Ecuador), where most of the coffee produced is processed using the dry method, in which the fruit is dried and then peeled. In some other countries, the fruit is only pulped and the beans are then dried in their mucilage, without being washed. Once this process is completed, parchment coffee is obtained (see Figure 7), which is characterised by the fine yellowish film that covers each bean.

5.3. THE COFFEE HULLING AND GRADING PROCESS.

84. In Colombia, dry parchment coffee is only hulled by companies known as coffee hullers, duly registered and licensed in accordance with the legislation in force, referred to in paragraph 100 et seq., where the endocarp is separated from the dry parchment coffee in hulling machines in order to obtain the green coffee, which is graded in machines by size, colour or density, followed by further manual grading to separate the defective beans and obtain the green coffee for export (see Figure 8).

85. At present there are 139 registered and licensed hulling plants in the Republic of Colombia, most of which are located within the geographical context of the PGI, although there is a small number of them outside that area located near Colombian ports (Barranquilla, Cartagena, Santa Marta) or important distribution centres (Bogotá) or at strategic points on the Colombian road network between the country's mountain ranges. In this connection, it should be pointed out that this does not affect in any way the traceability and monitoring of the coffee beans. Appendix 5.3.1 to this specification is a map showing the location of hulling plants registered in the territory of the Republic of Colombia.

5.4. ROASTING THE COFFEE

86. This stage of the process is not necessarily carried out in the defined geographical area. It consists of applying heat to the green bean before using it as a raw material in the production of coffee as a drink. It should be pointed out that there is no single way of roasting coffee, since that depends, in any event, on cultural factors arising from the downstream market. None the less, this process does not affect the organoleptic characteristics (smooth, clean taste, of medium/high acidity and body, and a full and pronounced aroma) of coffee originating in the Colombian Coffee-Growing Area. As stated above, there are many reliable scientific studies attesting to the fact that the roasting process has no effect on the coffee's organoleptic characteristics which stem from its origin[12].

---

12 Inter alia:

6. INSPECTION STRUCTURES.

6.1. THE COLOMBIAN NATIONAL FEDERATION OF COFFEE GROWERS

87. During the first two decades of the last century, the cultivation and sale of coffee in Colombia increased dramatically and coffee became the main agricultural product. Although coffee production was relatively adequately structured, there were serious defects in the marketing process which prevented the industry from providing the country with all its potential benefits.

88. Furthermore, the importance of coffee, the instability of markets and the need for support to develop and strengthen the coffee industry led producers to organise themselves and find solutions to the problems they all shared.

89. For these reasons, the National Federation of Coffee Growers was set up on 27 June 1927 as a non-profit-making corporate organisation or guild governed by private law, with the object of protecting the Colombian coffee producing industry and its producers or coffee growers, and which has always promoted a quality culture by means of research, quality standards and support for coffee growers to ensure the constant improvement of their processes.

AMORIN, H.V.; CRUZ, A.R;ANGELO, A.J.;DIAZ, R.M.; TEIXEIRA,A.A.; GUTIERREZ,L.E.; ORY RL. Biochemical physical and organoleptical changes during raw coffee quality deterioration. In: COLLOQUE scientifique international sur le café. 8. Abidjan (Cote d'Ivoire), 28 Nov - 3 Dec 1977. Works. Paris (France), ASIC.

CLIFFORD, M.N: WILSON K.C: Coffee: botany, biochemistry and production of beans and beverage. London (United Kingdom), Croom Helm,1985.

COSTE R: Cafétera et cafés. Paris (France), G.P. Maisonneuve et Larose et A.C.C .T., 1989.

ILLY,A.: VIANI, R. Espresso Coffee . The chemistry of quality. London (United Kingdom), Academic Press Limites, 1995.

LINGLE, T.R. The coffee cupper's handbook. A systematic guide to the sensory evaluation of coffee's flavor. Washington (USA), Coffee Development Group,1986.

MENCHU, J.F. La determinación de la calidad del café. Guatemala (Guatemala) Asociación Nacional del Café, Subgerencia de Asuntos Agrícolas, ANACAFE, 1971.

PUERTA, Q., G.I. Ensayos de conservación del café cereza y su influencia en la calidad de la bebida. In: The Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Centro Nacional de Investigaciones de café. Disciplina Química Industrial. Informe Anual de actividades 1984-1995. Chinchiná (Colombia), Cenicafé , 1995.

PUERTA, Q., G.I.; QUINCENO O.A.L.; ZULUAGA, V., J., La calidad del café verde: Composición proceso y análisis. Chinchiná (Colombia), Cenicafé, 1988.

REYMOND; D: Utilisation de critéres analytiques pour definir la qualité du café boisson. In : COLLOQUE scientifique international sur le café.10. Salvador (Bahía); 11-14 June 1982. Works. Paris (France), ASIC, 1982.

6.2. OTHER INSPECTION ORGANISATIONS ASSOCIATED WITH THE FEDERATION.

90. **ALMACENES GENERALES DE DEPÓSITO DE CAFÉ S.A. – known as ALMACAFÉ** – is a limited company incorporated under Colombian law, in accordance with Article 2 of Legislative Decree No 356 of 1957 and Articles 77 et seq. of Law No 45 of 1923. On 8 May 1965, by means of notarial document No 1477 drawn up at Notarial Office Number One of Bogotá, Almacenes Generales de Depósito de Café S.A., was approved by the Superintendencia Bancaria (Banking Supervisory Authority) of Colombia. Briefly, ALMACAFÉ is a private entity incorporated as a trading company (and thus governed by private law) although it is managed and supervised by a public-law entity, namely the Superintendencia Bancaria de Colombia (Colombian Banking Supervisory Authority), now renamed the Superintendencia Financiera de Colombia (Colombian Financial Supervisory Authority).

91. Almacafé S.A. provides various important services associated with the national and international marketing of coffee beans which involves the monitoring and verification of the quality of all coffee exported in compliance with current regulations.

92. In December 2001, Bureau Veritas Quality International (BVQi), recognised by the Trade and Industry Supervisory Authority of Colombia, awarded Almacenes Generales de Depósito de Café (ALMACAFÉ S.A.) two ISO (International Standards Organisation) certifications confirming that its Coffee Quality Office complies with the requirements of the NTC-ISO 9001:2000 standards on Process Based Quality Control Systems, in the following terms: "Grading, classification and definition of the physical and sensory characteristics of all parchment coffee in accordance with the requirements of clients/markets and final quality control of all export coffees", and ISO/IEC –17025 "which allow it to demonstrate that its Quality Control laboratories are technically competent and produce results that are technically valid and reliable both nationally and internationally". Appendices 6.2.1 and 6.2.2 contain copies of the documents issued as a result of these certifications.

93. Moreover, Almacafé has applied for ISO 65 (equivalent to EN 45011) certification. ISO rules require that, before ISO 65 certification can be issued, the applicant attain ISO 17025 for the accreditation of the competence of the laboratories used both for testing and grading purposes, inasmuch as it will be responsible for the tests necessary for product certification. Appendix 6.2.3 contains Almacafé's communication which refers to the abovementioned matters. In any event, it should be noted that, in all likelihood, Almacafé will meet the legal requirements to apply and obtain ISO 65 certification in the first half of 2006.

94. The fact that Almacafé is subject to regular external audits guarantees the requisite standards and the strict performance of the following:

- Maintaining a physical structure of 18 laboratories of a standard fit for the tasks carried out in them.
- Carrying out standardised coffee analysis procedures.
- Establishing procedures for checking and calibrating the measuring equipment and instruments used in the laboratories.
- Forwarding surveys to national and international customers for the purpose of measuring their satisfaction and introducing improvements.
- Developing team work and the use of tools for analysing problems and processes.
- Maintaining a single and controlled documentation system.
- Incorporating continuous-improvement methods.

- Subjecting its laboratories and procedures to external auditing.

95. In short, Almacafé has been appointed by the Federation to check the origin of "Café de Colombia" for exported coffee, performing the task of the objective and impartial regulatory authority mentioned in Article 10 of the EEC Regulation. In this respect, Appendix 6.2.4 contains the contract between the Federation and Almacafé of 1 October 2004, in which the latter provides an assurance that it will meet all requirements to guarantee that "Café de Colombia" justifies its status as a Protected Geographical Indication.

6.3. TRACEABILITY AND ASSURANCE OF THE "CAFÉ DE COLOMBIA" ORIGIN.

6.3.1. Monitoring by the Colombian National Federation of Coffee Growers.

96. The Federation's knowledge of all the stages of the "Café de Colombia" production process is a tool that allows it to guarantee the origin of the product protected by the Geographical Indication. The following description illustrates the process by which coffee is monitored from production to export:

6.3.2. Monitoring of producers:

97. The monitoring of coffee growers is made possible by the implementation of the Sistema de Información Cafetera (coffee-growing information system – SICA). This is a dynamic information system, which means that it is updated continuously and is coordinated and run by the Federation through its Departmental Committees of Coffee Growers and Extension Workers working for the Federation across the whole Colombian Coffee-Growing Area.

98. The SICA database contains socio-economic information about coffee-growing in the country, identifying all coffee-growing areas, and related data. As regards producers and growers, the system allows the composition and needs of Colombian coffee-growing families to be ascertained by means of continuous census programmes and with the support provided by Extension Workers of the Departmental Committees of Coffee Growers[13]. As for the plantations, the system contains, amongst other data, information about the location of coffee plots, the varieties sown on each plot and production forecasts.

99. This system has been used as a basis for creating the plantation-administration database AFIC, which consists of alphanumeric information identifying each coffee plantation and its respective plots by a number. This is complemented by information on the location of each coffee plot (plantation-crop-plot). Information in the system is updated regularly by the Extension Workers who visit coffee growers and gather the information required to enrich this database, which is vitally important to the Federation. Appendix 6.2.4 shows some of the many applications of the SICA system.

100. SICA was initially created to satisfy the need for up-to-date strategic information with which to devise policies and programmes to assist with improving the

---

13 The extension service is provided by the Federation's Departmental Committees of Coffee Growers and is aimed at training, assisting and educating coffee-growing families using individual, collective and mass extension methods to satisfy the requirements of Colombian coffee growers. Around 1 100 Extension Workers employed by the Federation currently provide assistance to producers with regard to quality, while regularly updating the SICA database.

competitiveness and sustainability of Colombian coffee-growing, as well as to ensure the well-being of coffee-growing families. This means that the system makes it possible to support and develop various projects and programmes set up for coffee growers.

101. However, the implementation of this system also makes it possible to supervise coffee growers and plantations, ensuring that the Colombian Coffee-Growing Area is clearly demarcated, in order to monitor coffee from the moment it is sown to when it is harvested from the coffee tree. The system in fact allows the National Federation of Coffee Growers precisely to determine the extent of the whole coffee-growing area, the plots of coffee sown in Colombia, as well as the varieties being sown and the procedures being used by Colombian coffee growers to obtain and process the coffee.

6.3.3. Monitoring of parchment coffee.

102. Under Article 343 of Colombian Decree No. 2685 of 1999 amending customs legislation, coffee can only be transported and distributed in certain areas or regions of Colombia with the authorisation of the Colombian National Federation of Coffee Growers in the form of a Guía de Tránsito[14]. All parchment coffee travelling through frontier areas and areas of access to the Republic of Colombia, as well as any coffee consignment destined for export, must therefore be covered by a Guía de Tránsito (Article 347 of Decree No 2685 of 1999). Appendix 6.3.2 contains the relevant extract from the abovementioned Colombian decree.

103. Parchment coffee leaving the hulling plants and being transported from one area of Colombia to another is thus monitored and traced. This control mechanism therefore allows coffee imported into Colombia or transported for export to be tracked.

6.3.4. Register of coffee hullers:

104. Decree No 2685 of 1999 lays down a system for monitoring coffee hullers. Hullers must be registered with the National Federation of Coffee Growers and fulfil a number of requirements.

105. This register is regulated by Decision No 1, 2002 of the National Committee of Coffee Growers, which is also attached (Appendix 6.3.3). Registration with the Federation is valid for a year and may be renewed for further periods of one year each. This Decision allows the Federation to carry out technical inspections of hulling plants at any time before or after registration in order to ascertain the veracity of the information supplied for registration, as well as the location and condition of the installations and their storage and processing capacity, thus making it possible to guarantee the quality of the exported coffee and to detect any non-Colombian coffee. The Federation is also entitled to refuse, suspend or cancel registration, as appropriate, if it should find that the information provided is not true.

---

14 The restricted areas of Colombia are: 1- In Colombian territorial waters, transport in coastal trade vessels: along the Río Magdalena and the Canal del Dique, downstream from Calamar. 2- On land: transport by railway or public road transport companies: (a) Throughout the Departments of Guajira, Magdalena, Atlántico, Bolívar, Sucre, Córdoba, Chocó, Putumayo, Arauca and Casanare; (b) Department of Antioquia from any point north of Dabeiba to the Atlantic coast; (c) In the Department of Nariño, from any point west of Túquerres to the Pacific Ocean; from El Encano to Putumayo; and from El Pedregal to the border with Ecuador; (d) Departments of Boyacá, Santander, Norte de Santander and Cesar in the area between the frontier with Venezuela and the line that passes through the Sierra Nevada del Cocuy, Chitagá, the road that runs from Toledo to Cúcuta via Chinácota, Sardinata, El Salado, Pailitas, Rincón Hondo and La Paz as far as the border with the Department of La Guajira; (e) In the Departments of Valle del Cauca and el Cauca, in the area between the western trunk road and the Pacific Coast. Appendix 6.3.1 Map.

6.3.5. Monitoring of green coffee leaving the hulling plants for export

106. Once the coffee has been hulled and the almond or green coffee obtained, the transport company that carries the coffee to the port to be loaded for export is required to obtain a document attesting to the lawful nature of the movement of the product over Colombian territory. This document is known as the Guía de Tránsito and is also attached in Appendix 6.3.4. The Guía de Tránsito is issued subject to the terms of Decree No 2685 of 1999 (Articles 346 and 347 thereof respectively) and to an inspection certificate having been issued beforehand.

107. This certificate, which is now in electronic form, is issued to the exporter who then uses it to obtain the appropriate Guía de Tránsito on the basis of the data it contains. Article 346 of Decree No 2685, set forth below, illustrates the point: "*The Colombian National Federation of Coffee Growers or ALMACAFÉ S.A, shall verify the existence of all batches of coffee for export, to which it shall assign an inspection number that must be set out in the Guía de Tránsito.*"

108. The Guía de Tránsito contains a statement based on the information supplied by individuals, and checked by the coffee-growing authorities, regarding the exporter, the goods, the route and the time taken in transport. The Guías de Tránsito define each of the above elements, so that one Guía de Tránsito cannot be used to cover more than one transport of coffee. The transporter must carry the Guía de Tránsito with him and hand it in to the coffee-growing authorities on arrival at the port authorised to export coffee.

109. The Guía de Tránsito is a reporting mechanism and constitutes evidence allowing the coffee-growing authorities and the police to take action, as well as to have information on the hulling plant of origin and the port of destination of any coffee being transported across Colombian territory.

110. Article 15 of National Committee of Coffee Growers Decision No 1 of 2002 provides: "the Colombian National Federation of Coffee Growers or its representative shall issue the Guías de Tránsito referred to in Article 347 of Decree No 2685 of 1999 only when it receives a request from an exporter that is duly registered with Incomex or its representative, or from a huller, roaster or soluble coffee factory that is currently registered in accordance with this Decision."

6.3.6. Quality control of coffee at the port (Almacafé):

111. Café de Colombia which is intended for definitive exportation is subject to control by Almacafé, the organisation assigned to carry out this process by the National Federation of Coffee Growers. The results of the checks carried out are set out in the quality certificate, which confirms the weight and quality of the product. The checks are carried out on each lorry or wagon load by layered, random and progressive sampling. The stowage holds are the layers. The visible number of sacks determines the number of samples taken at random. A greater number of tests are carried out on larger samples if the first test shows that the quality of the load is not good and is below the minimum quality thresholds required by law.

112. As regards this control, it is important to point out once again that Colombia is the only coffee-producing country that carries out inspections at port on all green and roasted coffee for export, thus ensuring that the product is of excellent quality and conforms to the characteristics of coffee produced in the Colombian Coffee-Growing Area.

113. Given that anything can happen during transport from the point of origin to the port, the most adequate quality certification is the one issued at the sea port or at a dry port. The formalities carried out at dry ports relate to export in containers, which are then sealed by customs and sent directly for loading onto ships. Decree No 1461 of 1932 gave port inspectors employed by Almacafé the authority to verify that trademark law and quality standards are complied with. Inspection of the quality of coffee by the Federation or by its representative is a requirement for export under the terms of Decree No 1173 of 1991.

114. Where loose coffee is packed at the hulling plant, ALMACAFÉ S.A. carries out the quality inspection of the batch in question at the hulling plant.

115. Where green coffee is packaged at the port, ALMACAFÉ S.A. carries out the quality inspection at each of the four Colombian sea ports authorised to export Colombian coffee (Buenaventura, on the Pacific Ocean, and Cartagena, Barranquilla and Santa Marta on the Caribbean). Inspection in the case of carriage by air is carried out by the relevant Almacafé regional office. Almacafé issues the quality certificate, which is the document required to export the coffee and to issue the "Café de Colombia" Certificate of Origin. This certificate is issued for each specific batch of coffee and must be among the shipping documents and/or in the vegetable-fibre sacks used to ship Colombian coffee covered by the Geographical Indication. This means that the history of each specific batch of exported coffee is documented right from the hulling plant, i.e. from the place where the green coffee for export is obtained.

116. If the product does not meet the quality standards, it is rejected as coffee for export and ordered to be withdrawn from the port. Exporters may appeal against this decision to the Appeals Committee, the composition and procedures of which are laid down by National Committee of Coffee Growers Decisions No 2 of 1991 and No 6 of 1993.

117. If the quality standards are met, the Federation issues the corresponding certificate by stamping the single export document .

6.3.7. Monitoring of Roasted Coffee:

118. The monitoring system developed by the Federation with regard to the processing of coffee in Colombia also covers the roasting of coffee as an integral part of the procedure for protecting the PGI. However, it must be pointed out that although the roasting of coffee may take place outside the geographical scope of the PGI, it will be subject under comparable terms and conditions to the exhaustive supervision of national roasters and producers of soluble coffee by the Federation.

119. In order to operate legally, Colombian coffee-roasting plants must be registered with the Federation as currently required by Decision No 1 of 2002. Registration with the Federation allows information about the roasters to be gathered (quantities processed, health conditions, etc.). This information is updated periodically by means of technical inspection visits. Exporters of roasted coffee also have to fulfil the technical requirements for packaging and quality by guaranteeing that they only use export quality green coffee and undergoing the quality inspections and satisfying the respective documentation requirements.

120. Soluble coffee companies located in Colombia must also be registered with the Federation in accordance with the aforementioned Decision. This registration is also a mechanism for monitoring producers of soluble (processed) coffee. Under Article 8 of

the Decision, all coffee roasters and soluble coffee producers must supply the Federation, on a monthly basis, with statistical information needed to allow coffee production in the country to be calculated and knowledge to be gathered about the internal market for processed coffee. This Decision also requires that packs of roasted and soluble coffee offered for to the public bear the wording required by law and comply with export regulations.

6.3.8. Register of exporters:

121. As in the previous paragraphs, and in accordance with Article 25 of Law No 9 of 1991, all coffee exporters must be registered as such with the Ministry of Foreign Trade, subject to the opinion of the National Federation of Coffee Growers, according to the standards and criteria laid down by the National Committee of Coffee Growers.

122. The aforementioned register is regulated by the Ministry of Foreign Trade of the Republic of Colombia (Mincomex) under Decision No 355 of 2002. Furthermore, under the terms of Decision No 3, 2002 (Appendix 6.3.5), the Colombian National Committee of Coffee Growers established the basic criteria on the basis of which the National Federation of Coffee Growers must issue the document required by Article 25 of Law 9a. of 1991.

123. There are various sanctions aimed at protecting the interests of foreign consumers and the image of "Café de Colombia". As mentioned above, coffee hullers and processors of coffee for export have to be registered with the Federation and comply with the established requirements. The Guías de Tránsito for export coffee are issued from the point of origin of these registered processors or hullers. If they lose their registration because it has been withdrawn as a result of irregularities or because it has not been renewed, no Guías de Tránsito can be issued, which means that these establishments become unviable, since they are unable to hull and roast coffee for export. By the same token, exporters are required to comply with the requirements established by regulations, and can lose their entitlement to export if they commit irregularities or act in bad faith contrary to the image of Café de Colombia or the applicable regulations.

6.3.9. Registration and monitoring of the brands distributing Café de Colombia abroad: the www.colombiancoffee.net system:

124. The following is a further example of the supervisory activity carried out by the Federation in order to guarantee that all coffee delivered to foreign markets, regardless of its presentation (green or roasted), bearing the "Café de Colombia" mark, complies with the requirements of origin, quality and production also contained in this specification. The www.colombiancoffee.net system is an online interactive mechanism for supervising the use of the "Café de Colombia" designation (and other associated distinctive symbols) by the end distributor.

125. In effect, by means of the 100% Café de Colombia programme that has been developed, dozens of Colombian, Asian, North American and European roasters have entered into licensing agreements with the Federation for use of the triangular trademark bearing the words "Café de Colombia" (Figure 12). Under these agreements, the members of the Programme undertake to send periodically samples of coffee to be assessed by the Federation and the designs for product packaging for its approval and to keep periodic records of their sales.

126. As a result of the need to facilitate registration and brand monitoring, the colombiancoffee.net system was initially created to support the 100% Café de Colombia

Programme in North America, thus making it easier for members of the Programme and of the Federation to record, store and process information. The system is now enabled for all regions of the world, including the domestic market, and allows all Colombian coffee marketed abroad and within the country to be monitored by means of a customer section and an administration area. This means that all purchases and sales of 100% Colombian coffee by each individual customer are recorded in a database.

(a) The customer section

This allows purchases of green export quality coffee, i.e. the coffee covered by this Indication, by international traders and processors from Colombian exporters to be recorded and viewed, thus allowing a link to be established between the batch of coffee exported that is subject to the Indication and the operator who uses it. It also allows brands registered under the 100% Programme, sales of processed coffee and the results of quality assessments to be viewed.

(b) The administrator section

This makes it possible to record all licensing contracts signed with customers for use of the trademarks, licensed trademarks and their respective trading regions, approvals and corrections to packaging bearing the traditional logo, results of quality assessments carried out on Colombian coffee (100% Programme and Colombia origin coffee) and all contact.information for the companies that market "Café de Colombia".

126. This area allows the Federation to gain an overall view of the status of purchases, by performing specialised on-line searches which allow it to view the performance of sales of roasted coffee by trademark, market and company. The system also keeps a record of activities carried out to evaluate the quality of coffee and apply the logo on all packets of roasted coffee.

128. All searches generate statistics and reports on the performance of the most relevant variable elements in licensing contracts, such as sales volumes, quality control, current contracts, application of the logo, etc., which allow the Federation to quantify its activity and strengthen its management of the Programme. Furthermore, the colombiancoffee.net system has automatic reminders and other messages which facilitate efficient communication with, and follow-up of, all "Café de Colombia" purchasers.

129. In this connection, quality control activities are worth noting. The Federation has entered into monitoring contracts with various consultants in the field and aimed at the North American and European markets, requiring them to submit their reports on coffee distributed in the market as Colombian. There are therefore two different report forms depending on the purpose of the assessment. The first is the Perform Brand Search, which reports on whether the distribution trademark has been evaluated and what the overall assessment was. The second is the system called Brand Sample Currently Due, which allows a search to be made by roaster or by region of the trademarks that must be submitted for assessment during that quarter, or of trademarks that have already been submitted and are awaiting assessment. Both systems allow users to add their comments on the quality of the product analysed and any other comments they think fit. A copy of the sample analysis form used online by quality consultants is attached to this specification in Appendix 6.3.6.

130. If any defects in the analysed coffee are detected by quality consultants, they have the means to report the fact to the Federation. If the Federation finds, after its own analysis, that the irregularity is serious or persistent, the licensing contract is terminated.

A copy of the model licensing contract for use of the Logo and distinctive symbol of "Café de Colombia" currently being used is attached in Appendix 6.3.7.

131. To sum up, the www.colombiancoffee.net portal shows the trademarks that distribute "Café de Colombia" and are members of the 100% Café de Colombia Programme. The mechanism described has been designed to identify all distributor trademarks that comply with the requirements of the Protected Geographical Indication in different parts of the world.

7. SPECIFIC LABELLING DETAILS RELATING TO THE INDICATION "PGI".

132. Coffee covered by the "Café de Colombia" PGI will be presented to the end consumer in the market in packets and containers clearly bearing the following:

The "CAFÉ DE COLOMBIA PGI" indication.

The logo which indicates that the coffee is covered by a Protected Geographical Indication in accordance with the EEC Regulation and with the relevant provisions Part A.1 of Annex 1 to Regulation (EEC) No 2037/93 of 27 July 1993 laying down detailed rules of application of Regulation (EEC) No 2081/92. In order to be able to describe their product as PGI "Café de Colombia" for the end consumer, Community roasters must subscribe to the Acuerdo Voluntario de Café Verde para Café de Colombia (Voluntary Agreement for Café de Colombia Green Coffee), which is essentially set out in Appendix 7.1.

133. Furthermore, roasters who sign the respective Trademark Licensing Agreement and submit to the rules established for this licence by the Federation, may use the traditional Café de Colombia logo consisting of a triangular diagram containing the well-known image of Juan Valdez. Figure 12 contains a picture of the logo in question. This logo is registered as a trademark with OHIM under No 001185990.

8. COMPLIANCE WITH LEGAL REQUIREMENTS.

134. This final section is aimed at demonstrating that this PGI complies with both European and national provisions and with Article 4(2)(i) of the EEC Regulation.

135. In this connection, given that the Café de Colombia PGI is a non-EC designation, evidence has to be provided that it complies with Article 12(1) of the EEC Regulation and, in particular, that in the Republic of Colombia there are in place inspection structures provided for in Article 10 of the EEC Regulation and a right of objection equivalent to that provided by Article 7 of the EEC Regulation.

136. To that end, Section VI of this specification concerns compliance with Article 10 of the Regulation. As regards the existence in the Republic of Colombia of a right of objection to registration, it should be noted, first, that the Federation has already applied to the Trade and Industry Supervisory Authority of Colombia for "Café de Colombia" Designation of Origin. A copy of its publication in the Gaceta de la Propiedad Industrial

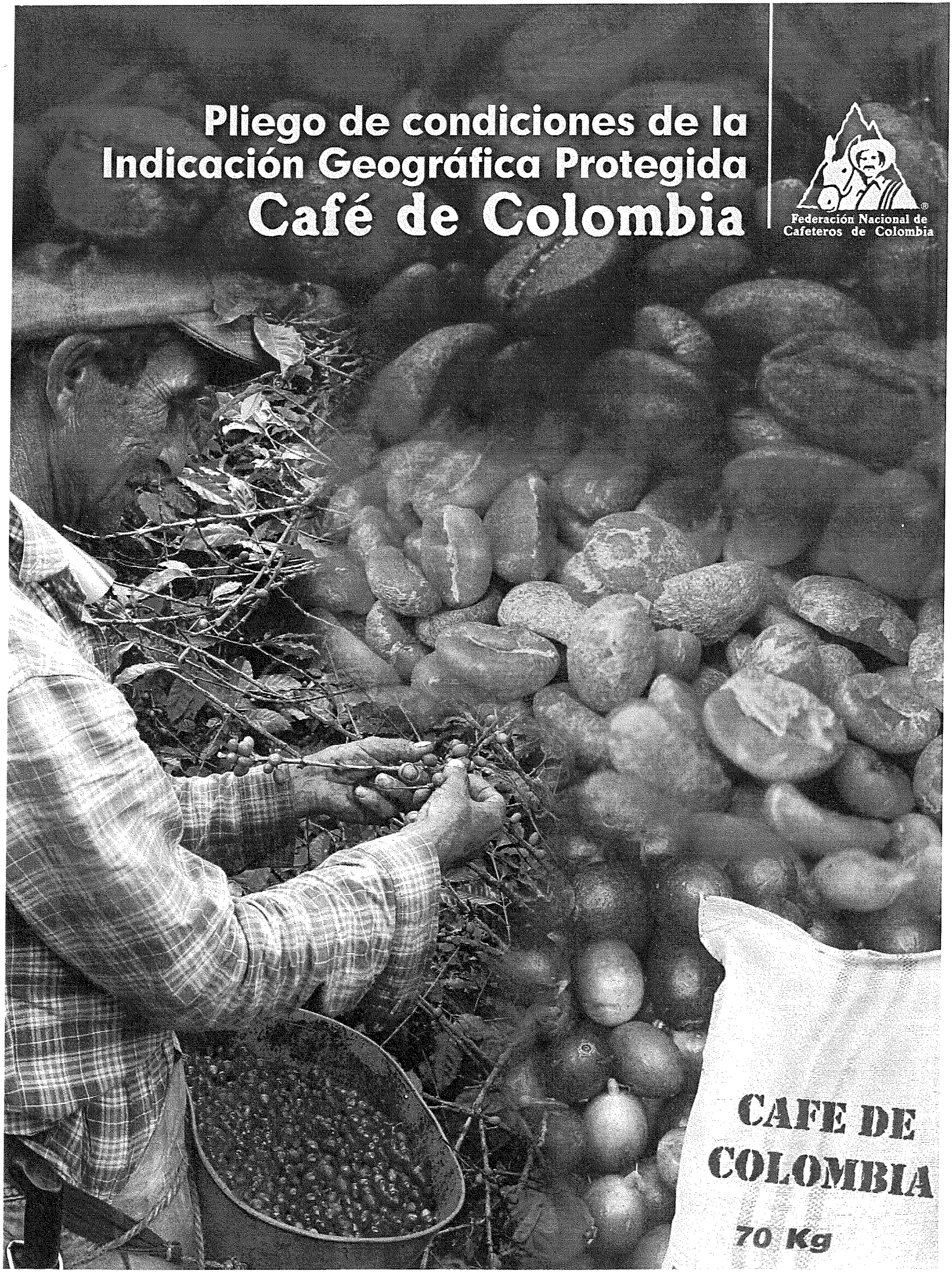
(Industrial Property Journal) No 547 of 30 December 2004, pages 499 to 521, is attached as Appendix 8.1.1. The document provided shows that an application has been made for registration and protection of the Designation of Origin in question.

137. Furthermore, on 4 March 2005, the Trade and Industry Supervisory Authority decided, by means of Decision No 4819 of 2005, to grant the statutory protection of Designation of Origin to CAFÉ DE COLOMBIA. A copy of the Supervisory Authority's decision is attached as Appendix 8.1.2.

138. Finally, it should be noted that Decision 486 (Title XII) of the Andean Community is the Colombian legal framework governing the registration of Designations of Origin. A copy of Title XII of is attached as Appendix 8.1.3.

Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida Café de Colombia

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia



CONTENIDO

I. DEL NOMBRE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA 6
1.1. De la excepcionalidad del nombre geográfico "Colombia" 6
1.2. Respecto de la ausencia de conflicto con otros derechos de Propiedad Industrial, con especial referencia a las marcas 7
1.3. Respecto de la ausencia de conflicto con el nombre de una variedad vegetal 7

II. DE LA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS 9
2.1. Del café y de las variedades de café utilizadas en la Zona Cafetera Colombiana ... 9
2.2. Del fruto de la planta del cafeto: el café "cereza" de la Zona Cafetera Colombiana... 10
2.3. Del café pergamino 11
2.4. Del café verde o almendra para tostión 13

III.- DE LA DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA 14

IV.- DE LOS VÍNCULOS ENTRE EL PRODUCTO Y EL ORIGEN GEOGRÁFICO DETERMINADO 15
4.1. Factores naturales que relacionan la especial calidad del "Café de Colombia" con la zona geográfica 16
4.1.1. Factor de la localización y zona geográfica de Colombia 16
4.1.2. Factores agroclimáticos 16
4.1.3. Factores topográficos 18
4.2. Los factores humanos en el proceso de producción y manipulación 18
4.2.1. El proceso de recolección selectivo 19
4.2.2. El proceso del beneficio del café por la vía húmeda 19
4.3. Factores de tradición en la producción del "Café de Colombia" 19
4.3.1. Breve aproximación a la historia del café en Colombia 19
4.3.2. El "Café de Colombia" como elemento de desarrollo social 20
4.3.3. Producción en fincas cafeteras o en granjas 20
4.4. Reputación del "Café de Colombia" 20
4.4.1. Actuaciones y campañas emprendidas en el extranjero para promocionar el "Café de Colombia" 20
4.4.2. Reconocimiento del Café de Colombia por los consumidores 21
4.4.2.1. Menciones del "Café de Colombia" en revistas y artículos 21
4.4.2.2. Estadísticas de consumidores 22
4.2.3. Actuaciones comerciales emprendidas por la Federación Nacional de Cafeteros en defensa de la exclusividad del "Café de Colombia" 23

V. DE LA DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN, RECOLECCIÓN, TRATAMIENTO Y MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO 23
5.1. Cosecha y recolección del fruto de café 23
5.2. Proceso del beneficio del café por la vía húmeda 24
5.3. Proceso de trilla y clasificación del café 24
5.4 Tostado del café 25

VI. DE LAS ESTRUCTURAS DE CONTROL 26
6.1. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia 26
6.2. Otros organismos de control relacionados con la Federación 27
6.3. Los sistemas de trazabilidad y aseguramiento del origen del "Café de Colombia" 28
6.3.1. El seguimiento por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia 28
6.3.2. Seguimiento de los productores 28
6.3.3. Seguimiento del café pergamino 30
6.3.4. Registro de las trilladoras 30
6.3.5. Seguimiento del café verde que sale de las trilladoras para exportación 30
6.3.6. Control de calidad del café en Puerto (Almacafé) 31
6.3.7. Seguimiento del Café Tostado 32
6.3.8. Registro de exportadores 32
6.3.9. Registro y control de las marcas que distribuyen el Café de Colombia en el exterior: el sistema www.colombiancoffee.net 33

VII. DE LOS ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO QUE SE VINCULAN A LA MENCIÓN "I.G.P." 35

VIII. DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS LEGALES 35

ANEXOS

1.1.1 Mapa de la Zona Cafetera Colombiana 38
1.1.2. Gráfica: Distribución de la Zona Cafetera por latitud y altura 39
1.1.3. Mapa Referente Cartesiano 40
1.2. Certificación OAMI titularidad marca "Café de Colombia" 41
1.3.1. Resolución Gerencia General cambio nombre Var. Colombia 51
1.3.2. Comunicado Agencia Propiedad Industrial "Triana, Uribe y Michelsen" 54
1.3.3. Documento página web Cenicafé 59
2.4.1. Resolución N° 5 2002 76
2.4.2. Afiche defectos del café 80
4.4.1. Libro Café de Colombia 81
4.4.2. Ficha Técnica KRC 2004 y resumen relevante 82
5.3.1. Mapa con la ubicación de las trilladoras en Colombia 85
6.2.1. Cert. ISO 9001:2000 Almacafé 86
6.2.2. ISO/IEC –17025 87
6.2.3. Comunicación de ALMACAFÉ sobre el proceso ISO 65 88
6.2.4 Contrato Federación-Almacafé 89
6.2.5. Información SICA 94
6.3.1. Mapas Zonas Restringidas 96
6.3.2. Decreto 2685 1999 extracto relevante 97
6.3.3. Resolución 1 2002 102
6.3.4. Guía de Tránsito 106
6.3.5. Resolución 3 de 2002 107
6.3.6. Pantallazo evaluación de calidad 109
6.3.7. Modelo minuta TLA en Español 110
7.1. Acuerdo Voluntario de Café Verde 125
8.1.1. Copia de la publicación en la Gaceta de PIC 130
8.1.2 Resolución nº 4819 SIC 155
8.1.3 Resolución 486 CAN 164

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA CAFÉ DE COLOMBIA

1. Constituye este documento el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida –en lo sucesivo, I.G.P.— Café de Colombia y tiene una doble naturaleza: la de ser un documento explicativo de la especificidad, prestigio y elaboración tradicional del café que se cultiva, recoge y procesa en Colombia y la de ser el documento vinculante para todos los productores cuyos cafetales se encuentren amparados bajo la meritada I.G.P.

2. Como se acreditará más adelante, la elaboración y protección del Café de Colombia al amparo del ***Reglamento CEE nº 2081/1992 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios*** - en adelante, el Reglamento CEE bajo cuyos términos se somete esta solicitud - se efectúa de conformidad con la opción prevista en el artículo 2.2.b) del Reglamento CEE: la Indicación Geográfica Protegida . Efectivamente, el Café de Colombia va a designar un producto originario de la República de Colombia, cuya calidad y reputación obedecen, fundamentalmente, al medio geográfico y cuyo cultivo, recolección y transformación se efectúa en la República de Colombia.

3. A mayor abundamiento, debe resaltarse que la figura jurídica que va a amparar la presente solicitud de protección sobre la base del ya mencionado Reglamento CEE es la prevista en el artículo 2.2 b) del citado cuerpo legal, esto es, la Indicación Geográfica Protegida, toda vez que, como se podrá comprobar y sin perjuicio de cuanto va a quedar señalado, concurren en el presente supuesto los requisitos legalmente exigibles:

- nombre geográfico para distinguir un producto agrícola: el Café de Colombia (ver apartado I, párrafos 5 a 17).
- producto originario de la zona geográfica reseñada.
- cuya calidad, reputación y características se atribuyen al medio geográfico: ver apartado II, párrafos 18 a 37; apartado IV, párrafos 41 a 70.
- Producción y/o transformación y/o elaboración efectuada en la zona geográfica: El Café de Colombia se produce, se transforma y se elabora como producto final –café arábico lavado— mayoritariamente en la "Zona Cafetera Colombiana" definida en el Apartado III, párrafos 38 a 40; y en el Apartado IV.

4. De conformidad con lo establecido en el artículo 12 bis en relación con el artículo 4, todos ellos del Reglamento CEE, se desarrolla, a continuación, el **pliego de condiciones** al que deberá ajustarse la I.G.P. Café de Colombia y todo ello en virtud de los siguientes contenidos.

I.- DEL NOMBRE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA.

5. El nombre de la Indicación Geográfica Protegida a cuya protección se vincula mediante el presente Pliego de Condiciones es **"Café de Colombia"**.

1.1. -De la excepcionalidad del nombre geográfico "Colombia".

6. En su consecuencia, el nombre geográfico susceptible de ser protegido es el de Colombia, que coincide con el de la República de Colombia. En todo caso, concurren en este supuesto las causas excepcionales que, a la luz del artículo 2.2. b) del Reglamento habilitarían el registro del nombre de un país como I.G.P.

7. En primer lugar, se solicita la protección del nombre Colombia habida cuenta que el cultivo y la recolección del Café en Colombia se extiende, en la práctica, a cerca de 800.000 hectáreas, distribuidas por toda la "Zona Cafetera Colombiana", que abarca cerca de 3,6 millones de hectáreas[1] distribuidas en prácticamente la totalidad de las regiones montañosas del país. Esto es así, toda vez que las condiciones de crecimiento del café ocurren en la cordillera andina y en sus estribaciones, que recorren la totalidad del país, desde la costa caribeña, al norte, hasta la frontera de la República de Colombia con la República del Ecuador, al sur. Sin perjuicio de que más adelante, en el apartado III del presente Pliego, se incida en la delimitación de la zona geográfica, se adjunta, como **Anexo 1.1**, el mapa de las zonas cafeteras de Colombia. En dicho mapa adjunto se puede apreciar claramente la presencia de zonas cafeteras ideales para la producción de café en una gran proporción del territorio montañoso del país.

8. En segundo lugar, debe destacarse que en el Café de Colombia concurren unas características homogéneas, tanto en lo referente al producto en sí como en los procesos de recolección. Es igualmente reseñable que la zona cafetera se caracteriza por unas condiciones climáticas y orográficas que son comunes.

9. Efectivamente, la Zona Cafetera Colombiana se caracteriza por producir un grano de café que genera una bebida con una taza (cata) limpia, con acidez y cuerpo medio/alto y aroma pronunciado y completo[2]. Estas características y cualidades se obtienen de café de la especie Arábiga, siempre y cuando se realicen procesos esmerados en el cuidado de los cultivos, en la recolección y en los procesos de postcosecha, y se tueste el café en períodos no muy alejados a su recolección. Consecuentemente, la calidad del café colombiano también depende de los siguientes factores comunes: el proceso de beneficio húmedo que se detalla más adelante, la recolección selectiva con un alto componente manual, cultivado por cafeteros[3] de tradición y conocimiento, y la utilización de procesos de selección y clasificación esmerados. Todos los atributos del Café de Colombia, se deben a la particularidad que presenta la Zona Cafetera Colombiana en cuanto a la calidad de los suelos, al clima propio del país en sus zonas montañosas del trópico y alturas, y a la similitud de procedimientos y procesos para la

1 La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia ha estimado que en Colombia se podría producir café que cumpla con la I.G.P en cerca de 3,6 millones de hectáreas que constituyen la Zona Cafetera Colombiana definida por unos rangos de latitud, longitud y altura sobre el nivel del mar, y específicamente en el Capítulo III del presente pliego . Sin embargo, solo en algo mas de 800.000 se produce café, en tanto que las restantes se dedican a bosques naturales y otras actividades agrícolas.

2 En este sentido cabe citar, entre otras referencias, la siguiente obra científica: PUERTA Q., G.I. (2000). Calidad en taza de algunas mezclas de variedades de café de la especie *Coffea arabica* L. Cenicafé 51(1): 5-19.

3 El término cafetero es particular a Colombia y se utiliza para los productores de café. Cuando se habla de cultura cafetera en los apartados subsiguientes, se hace referencia a una filosofía común impulsada por la Federación Nacional de Cafeteros que está íntimamente asociada con una cultura de calidad.

siembra, la recolección y posterior selección para el tostado del mismo así como a los requerimientos para su comercialización internacional. A la suma y conjunción de estos factores, propios y exclusivos de Colombia, debe el café la reputación, fama y excelencia que le preceden en el mundo. En resumen, debe quedar bien claro que las características organolépticas del café verde de Colombia están intrínsecamente ligadas a las características finales de la bebida. En este sentido, son numerosos los estudios e investigaciones que vienen a apoyar estas afirmaciones. A ellos se hará referencia en el Apartado V. Por tanto, lo auténtico de la bebida se adquiere en los lugares de procedencia del grano, que es donde se define las características del café con independencia de su presentación final.

10. En tercer lugar, desde hace décadas, el Café de Colombia ha sido presentado con tal denominación ante el consumidor tanto europeo como del resto del mundo. Bajo esta presentación, el mercado identifica y distingue a la totalidad del café originario de la República de Colombia con una única denominación: "Café de Colombia". Derivado de esta presentación uniforme y de su calidad , el consumidor ha reconocido el prestigio y renombre que la denominación "Café de Colombia" ha adquirido a lo largo de los años. Estos últimos extremos serán objeto de ulterior y más profundo análisis en el apartado IV de los que integran el presente Pliego de Condiciones.

11. Finalmente, Colombia es un país con gran tradición en la producción y exportación del café. En efecto, hace más de un siglo se cultiva y exporta el café del país, convirtiéndolo, durante muchos años, en el principal producto de exportación de Colombia. Por tanto, la consolidación de la tradición en *términos de producción y beneficio del café, así como el esfuerzo colectivo y prolongado de* generaciones sucesivas en el mantenimiento y perfeccionamiento de la técnica de su producción, hacen que surja el derecho colectivo a la Indicación Geográfica Protegida del Café de Colombia.

12. Por todo cuanto ha quedado reseñado, resulta justificado la utilización del nombre de un país, la República de Colombia, para denominar la I.G.P. "Café de Colombia".

1.2.- Respecto de la ausencia de conflicto con otros derechos de Propiedad Industrial, con especial referencia a las marcas.

13. El registro de la I.G.P. "Café de Colombia" no podrá suponer conflicto alguno con otros derechos de Propiedad Industrial previa y lícitamente registrados en la Unión Europea. Efectivamente, en lo que hace referencia al ámbito marcario, la marca comercial mixta "Café de Colombia" se encuentra registrada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (entidad de cuya naturaleza y finalidad a los efectos de la presente I.G.P. se dará cumplida cuenta en el apartado VI de este Pliego) tanto ante la Oficina de Armonización del Mercado Interior –OAMI-- como en los distintos Estados que integran la Unión Europea. Se aporta, como **Anexo 1.2**, copia del certificado emitido por la OAMI en el que se acredita que la titularidad de la marca nº 001185990 (Figura 12), integrada por la denominación "Café de Colombia", es referida a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

1.3.- Respecto de la ausencia de conflicto con el nombre de una variedad vegetal.

14. Debe hacerse, en aras a clarificar los elementos que han de conducir al registro de la I.G.P. Café de Colombia, especial referencia a la ausencia de cualquier conflicto formal relacionado con nombres registrados de variedad vegetal de la planta de café identificada como "Colombia". Efectivamente, como se verá con mayor profundidad en el próximo apartado, el café amparado por la I.G.P. "Café de

Colombia" es producto de diversas variedades de plantas de café (Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, San Bernardo, Castillo y "Colombia")

15. No obstante lo señalado en el párrafo precedente, la existencia de esa referencia al conjunto de plantas o progenies de café conocidas como "Colombia", merece un breve análisis. Así, y siempre con objeto de aportar al presente pliego la información necesaria que lleve al registro que se solicita, debe ser señalado que el organismo colombiano encargado de la investigación del Café, e integrados en el conjunto de entidades que vienen gestionando el Café de Colombia (en concreto, la entidad conocida como Cenicafé -CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFÉ- a la que se aludirá más adelante)- seleccionó un grupo de progenies conformando un cultivar compuesto, cuyas semillas son conocidas como "Colombia". Dichas progenies elite fueron seleccionadas, entre otros criterios, no solo con base en la calidad resultante de la bebida sino por su adaptación a la Zona Cafetera Colombiana. Efectivamente, con la intención de poner fin a una de las enfermedades que ataca a los cafetales (la denominada roya del cafeto) los reputados equipos de investigadores de Cenicafé desarrollaron varias progenies resistentes a la mencionada enfermedad que afecta la producción de los cafetales colombianos. A esta mezcla de progenies, originalmente liberadas a comienzos de la década de 1980´s, se le conoce de manera informal en la Zona Cafetera Colombiana como "Colombia", a pesar de que no existe registro de variedad vegetal o trámites formales realizados con dicho nombre. En todo caso, debe reiterarse que no se trata de una variedad en el sentido biológico del término en la medida en que corresponde a una variedad reconocida en los términos de la reglamentación de la UPOV, toda vez que se trata de una mezcla de progenies continuamente mejoradas y que se liberan habitualmente como resultado de un proceso de selección permanente, y que en la actualidad difieren de las progenies liberadas hace aproximadamente 20 años. También debe enfatizarse que tampoco se trata de una variedad de café en el sentido del derecho de la Propiedad Industrial, al no haber sido objeto de registro alguno asociado con variedad vegetal bajo dicho nombre.

16. Adicionalmente, y en razón de la mezcla de progenies continuamente mejoradas, y dada la propia naturaleza de Cenicafé (un centro de investigación destinado a mejorar el tratamiento del café y su producción por los caficultores colombianos integrados en la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia) se determinó que el uso y difusión del conjunto de progenies de constante referencia se limitara a los productores colombianos por razones prácticas y de política de la Federación. Se puede afirmar, en consecuencia, que no se conoce la utilización de estas plantas de café fuera de la República de Colombia y fuera del control de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Este hecho imposibilita, de por sí, el riesgo de dilución del nombre geográfico, cuya protección se solicita por medio del presente pliego. En cualquier caso, y a los efectos de hacer desaparecer de forma absoluta, cualquier posibilidad, por mínima que fuera, de riesgo de confusión con variedad alguna, la Federación ha solicitado a las instancias pertinentes la adopción formal del nombre de "Castillo" para las semillas de las progenies actualmente liberadas, (ver **Anexo 1.3.1**, Resolución Gerencia General adoptando el nuevo nombre) procediéndose asimismo a iniciar los trámited de solicitud del registro de la citada variedad vegetal de café "Castillo" en el Instituto Colombiano Agropecuario --en adelante, I.C.A.—. En este sentido, adjuntamos como **Anexo 1.3.2**. comunicado de la Agencia de Propiedad Industrial "Triana, Michelsen y Uribe" donde se hace referencia a la existencia de un procedimiento ya iniciado y pendiente de seguir las instrucciones para el registro de una línea de café de conformidad con el I.C.A.

17. Asimismo, hemos de destacar que la utilización de la denominación "Castillo" para identificar una variedad de café utilizada en el ámbito de la Zona Cafetera Colombiana es una realidad completamente asumida por los sectores implicados. Así, adjuntamos como **Anexo 1.3.3.** documento integrado en la página web de Cenicafé donde se hace referencia a las características y usos de la variedad "Castillo".

II.- DE LA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS.

18. La I.G.P. "Café de Colombia" abarca un producto concreto: "El café arábico lavado que crece en la Zona Cafetera Colombiana definida en el pliego y que cumple con los estándares de exportación que determina el Comité Nacional de Cafeteros, y que, procesado, genera las siguientes características: suave, de taza limpia, con acidez y cuerpo medio/alto, aroma pronunciado y completo." En este sentido, se resalta que solamente el café presentado al consumidor cuyo contenido es 100% colombiano, independientemente de su condición (por ejemplo verde o tostado) reproduce las características anotadas. Este café arábico lavado es peculiar por su origen geográfico, como se verá más adelante. El café arábico lavado, amparado bajo la I.G.P., tras la preceptiva manipulación, produce una bebida de café u otros productos alimentarios de consumo humano de reconocido prestigio y amplio consumo en el mercado europeo.

2.1. -Del café y de las variedades de café utilizadas en la Zona Cafetera Colombiana.

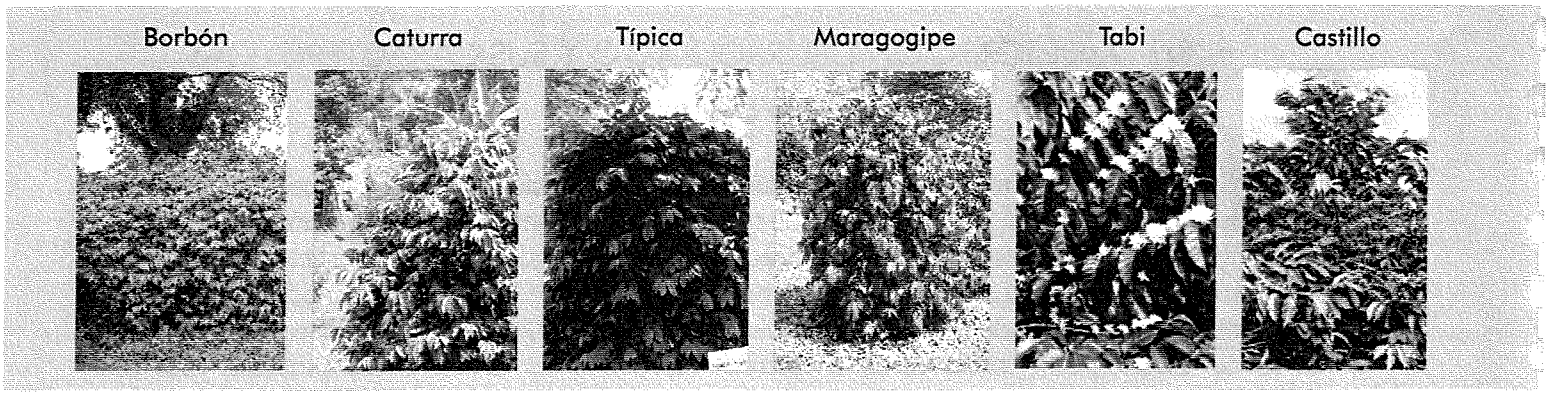
19. El grano de café es la semilla de un arbusto tropical de hojas verdes, denominado cafeto. El café pertenece a la familia de las Rubiáceas y al género ***Coffea***. Existen numerosas especies de cafeto y diferentes variedades de cada especie. Las especies más importantes comercialmente pertenecientes al género ***Coffea*** son conocidas como ***Coffea arabica*** Linneo (conocida como Arábica o Arábiga) y ***Coffea canephora*** Pierre Ex Froehner (conocida como Robusta). La clasificación en el reino vegetal del género ***Coffea*** se puede apreciar en la Figura 1 que sigue.

20. En la Zona Cafetera Colombiana sólo se cultiva la especie Arábica. Las principales variedades o plantas de café de la especie arábica cultivadas en Colombia son conocidas como Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Castillo, San Bernardo y "Colombia"[4]. El producto "Café de Colombia" puede estar compuesto por uno de estos tipos o variedades o por una mezcla de los mismos. En todo caso, el origen de las mencionadas plantas es la misma especie, *Coffea arabica*.
21. La variedad Borbón es originaria de las Islas Reunión (antes Borbón), de unas pocas semillas provenientes de Yemen. Introducida a América Latina por los franceses. Es un planta de porte alto y el ángulo de inserción de las ramas es más agudo que en la variedad denominada Típica.

Figura 1.
Clasificación vegetal género *Coffea*

Reino	Plantae
Subreino	Espermatofitas
Clase	Angiospermas
Subclase	Dicotiledóneas
Orden	Rubiales
Familia	Rubiacea
Género	*Coffea*

4 La San Bernardo es resultante de una selección de las variedades Borbón y Tipica. La variedad Castillo es el resultado del mejoramiento genético de las progenies originalmente conocidas como Variedad Colombia.



22. La variedad Caturra, fue introducida a Colombia en 1952. Es muy similar a la variedad Borbón, pero es de porte más bajo, de crecimiento compacto y de alta productividad.

23. La Típica es una variedad de entrenudos largos que le dan un porte alto, siendo el ángulo de inserción de las ramas abierto. El grano que proviene de esta variedad es de los de mayor tamaño dentro de las variedades cultivadas.

24. La Maragogipe, es una variedad obtenida a partir de la variedad Típica. Se caracteriza por tener entrenudos más largos que los de la variedad Típica, lo que le confiere mayor altura, y por el gran tamaño de sus órganos: hojas, flores, frutos y semillas. Esta variedad tiene poca ramificación secundaria y baja producción.

25. La Tabi, cuyo registro como variedad vegetal desarrollada por Cenicafé está en proceso y será acreditado oportunamente en el momento de su concesión, fue producto de una investigación de Cenicafé y se caracteriza por poseer un porte alto y resistencia a la roya del cafeto. Se desarrolló en la década de los setenta, pero solo fue comercializada en los noventa cuando Cenicafé inició un programa tendiente a desarrollar variedades de porte alto con resistencia a la roya del cafeto, con la finalidad de ofrecer una alternativa retributiva a los caficultores de regiones con algunas limitaciones al cultivo.

26. Las plantas que han sido internamente conocidas como "Colombia", ya se mencionaron en el apartado 1.3 (y, concretamente, en los párrafos 15 a 17). Los trámites de su registro como variedad vegetal desarrollada por Cenicafé han comenzado solicitado en las condiciones ya referidas –con la denominación "Castillo",. Cabe, en todo caso, significar que esta mezcla de genotipos es el resultado de una investigación desarrollada por Cenicafé que se caracteriza por una amplia adaptación a las condiciones características de la caficultura colombiana. Además, es una variedad altamente resistente a la roya del cafeto.

2.2. -Del fruto de la planta del cafeto: el café "cereza" de la Zona Cafetera Colombiana.

27. Los frutos del cafeto son llamados cerezas; en su estado de madurez pueden ser de color rojo o amarillo dependiendo de la variedad de la planta. Cada cereza consta de una piel externa o exocarpio o pulpa que envuelve el mucílago (mesocarpio) y los granos (endospermo). Las dos semillas de café que contiene cada fruto están cubiertas por una membrana llamada pergamino (endocarpio), como se puede observar en la Figura 2.

28. Cuando los frutos están en el estado óptimo de desarrollo se recolectan con el fin de recoger las cerezas maduras. En la Zona Cafetera Colombiana la recolección es selectiva y primordialmente manual,

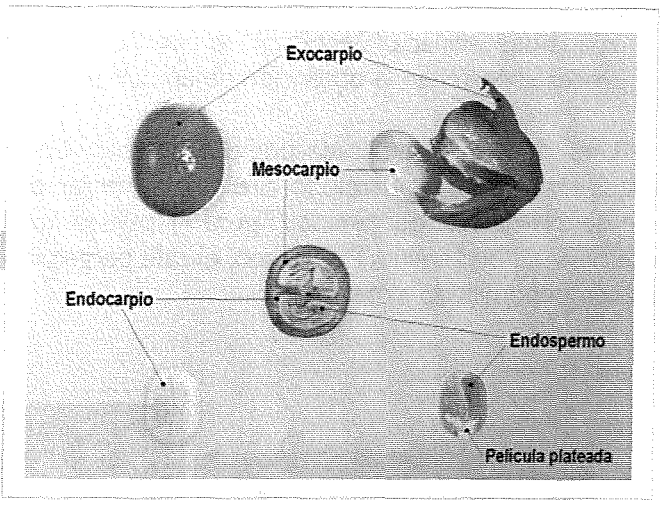


Figura 2.
Composición Interna del Fruto o Cereza del Café
Exocarpio: cáscara o pulpa, Mesocarpio: mucílago
Endocarpio: pergamino
Café Verde: semilla

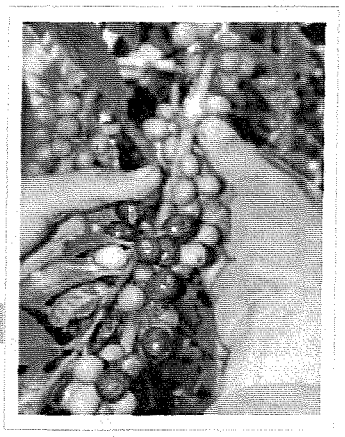


Figura 3.
Recolección selectiva del café cereza

habida cuenta de la existencia en el cafeto de frutos maduros y otros en diferentes estados que aún no han alcanzado esta condición, e incluso, en estas mismas ramas pueden encontrarse flores. De igual forma, debido a las altas pendientes de las zonas montañosas donde están sembrados los cafetos, se dificulta o imposibilita el acceso de maquinaria para la recolección.

29. En la Figura 3 se resalta cómo en un cafeto hay frutos maduros listos para recolección y frutos verdes que aun no están en estado de madurez, como respuesta a las características climáticas únicas asociadas con la Zona Cafetera Colombiana, forzando así la recolección selectiva para no sacrificar los ingresos futuros asociados con las próximas cosechas, en la medida en que la recolección de granos verdes afectaría no solo el precio pagado al caficultor, sino la calidad de la bebida y las posibilidades de comercialización de dicho café dado que los controles de calidad subsiguientes y previos a la exportación, particulares al Café de Colombia, detectarían la presencia de dichos granos en el flujo de exportación, no solo por su inferior tamaño sino por que en lo relacionado con la calidad de la bebida, se encontraría el defecto de la astringencia.

2.3. -Del café pergamino.

30. Después de recolectar el café maduro, éste se despulpa, se le retira el mucílago (mesocarpio del fruto ***vid*** Figura 2) por medio de la fermentación natural del mucílago o por medios mecánicos, se lava y finalmente, se seca. Este proceso es conocido como el "beneficio" por vía húmeda, que está ligado a la tradición cafetera colombiana y se constituye en uno de los principales elementos que garantizan la calidad del café, en la medida en que, a diferencia de otros países, en el proceso de lavado se eliminan impurezas y por tanto, constituye una etapa de selección adicional en el proceso, el cual previene o elimina la presencia de sustancias y residuos de la pulpa y del mucílago que pueden afectar la calidad de la bebida final. Sigue, a continuación, algunas imágenes, en la Figura 4, del proceso de beneficio húmedo y sus diversos pasos.

31. En la Figura 4, se observan las tres principales fases del beneficio húmedo: el despulpado (imagen de la izquierda), la remoción del mucílago y el lavado (imágenes centrales). Existen dos sistemas para

la remoción del mucílago: la fermentación y el desmucilaginado mecánico, en el cual se emplea la maquinaria denominada "Becolsub[5]" o beneficio ecológico del café. En la Figura 5 se observa que los dos procesos permiten la obtención de un café de calidad y atributos similares[6].

32. Una vez el café ha pasado por el proceso de beneficio se seca al sol (Figura 6) o por convección forzada en secadores, utilizando aire limpio previamente calentado. Cuando ya se tiene el café seco, se le denomina café pergamino (Figura 7), puesto que lo cubre una capa amarilla opaca llamada, por su semejanza, pergamino. Por último, el café pergamino se trilla para obtener el café verde (Figura 8), también denominado almendra.

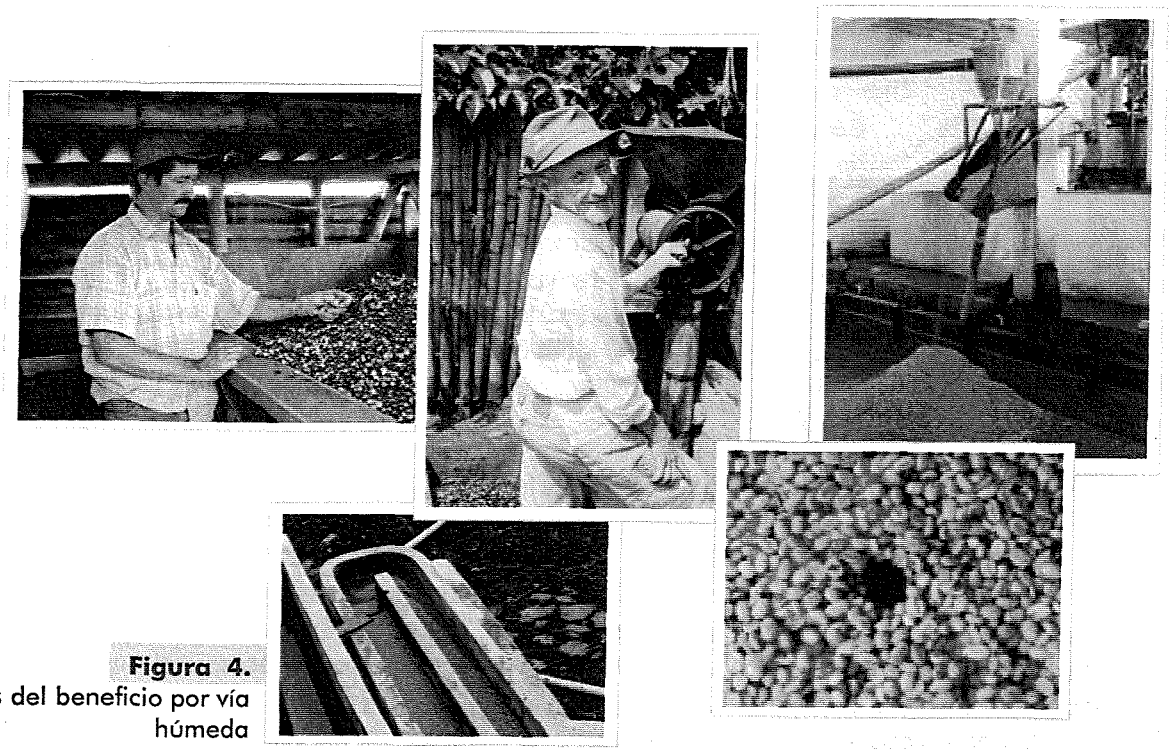


Figura 4.
Pasos del beneficio por vía húmeda

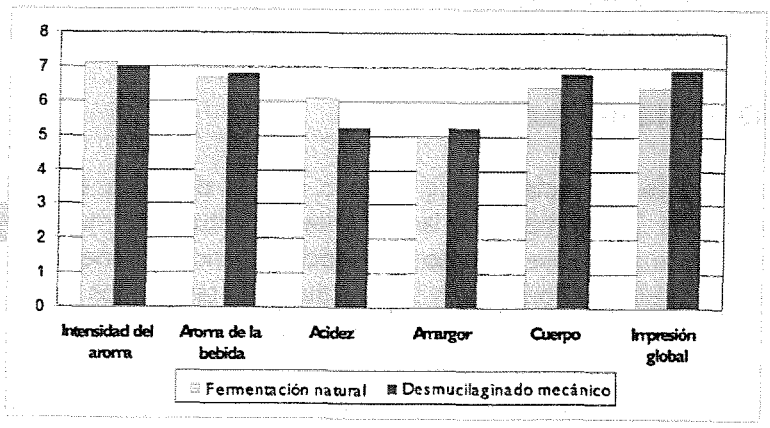


Figura 5.
Evaluación comparativa de la calidad en taza del café obtenido con fermentación natural y desmucilaginado mecánico

5 "BECOLSUB" es una tecnología desarrollada por CENICAFÉ para mejorar los indicadores del proceso de beneficio húmedo del café, conservando la alta calidad del producto y siendo amables con el ambiente.

6 Dr. Carlos E. Oliveros. Cenicafé, 2004.

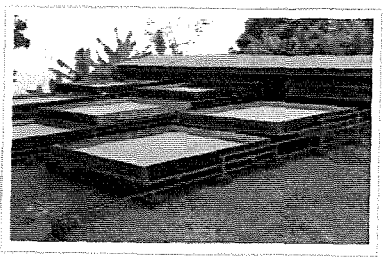


Figura 6.
Secado al sol

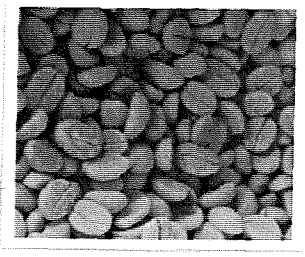


Figura 7.
Café pergamino

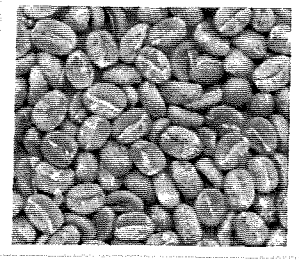


Figura 8.
Café verde
después de trillado

33. El Café pergamino es el estado previo al café verde y en él, se aprecian las características propias del Café de Colombia. Estas características genéricas del café pergamino son las siguientes:

Promedio del peso del grano: 0,21g ± 0,02.
Color: amarillo.
Olor: característico de café fresco.
Humedad: 10 al 12% promedio.
Apariencia: homogeneidad en los granos.

34. En el cuadro que sigue se aporta una ficha esquemática integrada por las principales especificaciones del café pergamino seco producido en la Zona Cafetera Colombiana.

2.4.- Del café verde o almendra para tostión

35. Como ya ha sido mencionado, el café pergamino seco se trilla para retirar la capa amarilla que lo recubre y obtener el café verde o almendra. Una vez retirado el pergamino en las trilladoras, el grano se selecciona y clasifica cuidadosamente, teniendo en cuenta su tamaño, peso, color y apariencia física

NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFÉ PERGAMINO SECO
Abreviatura usada para el producto.	CPS, cps.
Origen geográfico del producto	COLOMBIA, Latitud Norte 1° a 11'15, Longitud Oeste 72° a 78°. Altitud 400 a 2.500 m. Suelos provenientes de materiales geológicos de origen ígneo, metamórfico, sedimentario y de cenizas volcánicas. Suelos clasificados como Entisoles, Inceptisoles, Andisoles propios de la "Zona Cafetera Colombiana" aquí definida.
Origen botánico del producto	*Coffea arabica* L. El Producto puede ser de una sola variedad o de una mezcla de variedades o plantas dependiendo de la zona de producción del café.
Lugar de producción del café pergamino seco	Zona cafetera Colombiana definida
Método de recolección de frutos de café	Selectiva y primordialmente manual de frutos maduros.
Método de proceso	Proceso de beneficio húmedo por fermentación natural o con equipos mecánicos para la separación del mucílago; y secado al sol o en secador mecánico.
Materias primas	Fruto de café o café cereza. El fruto de café es cultivado y cosechado en la finca cafetera. Agua para el lavado del café, suministrada a la finca por acueducto o nacimientos.

(defectos). Este café verde es el insumo para la elaboración del café tostado, del café soluble y de los extractos de café, y se caracteriza por su color verde (***vid*** Figura 8), olor característico del café fresco y humedad media del 10 al 12%.

36. Así mismo, este café verde, tiene diversas clasificaciones. En la actualidad, por medio de la resolución número 5 de 2002, el Comité Nacional de Cafeteros ha definido las calidades mínimas del café verde de exportación[7].

37. Las diversas calidades del "Café de Colombia" verde de exportación, que se utilizan como base para la obtención o preparación del café tostado, soluble o extractos de café, están calificadas en virtud de dos criterios diferenciados:

Por edad:

- Café de cosecha fresca: de 0 a 8 meses de recolectado.
- Café de cosecha pasada: de 8 a 24 meses de recolectado
- Café de cosecha vieja: de más de 24 meses de recolectado

Por preparación: esta calificación de la calidad de café se hace en función de una combinación de las definiciones específicas de granulometría y del contenido máximo de **defectos**[8] en una muestra estandarizada promedio, así:

- Calidades excelso de exportación
- Café excelso supremo
- Café excelso extra o especial
- Café excelso tipo Europa y UGQ
- Café excelso caracol
- Café excelso maragogipe
- Consumo superior

III.- DE LA DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

38. A los efectos de la I.G.P. "Café de Colombia", la zona geográfica en la que se produce el café amparado por la I.G.P. se delimita en un doble sentido. En primer lugar, administrativamente, puesto que la zona geográfica abarcará los Departamentos de la República de Colombia de Antioquia, Arauca,

7 **Anexo 2.4.1** Resolución No. 5 del 2002 del Comité Nacional de Cafeteros: Por medio de esta resolución se establecieron los requisitos mínimos de calidad para la exportación de café vede en almendra, que actualmente ha especificado el Comité Nacional de Cafeteros, de acuerdo con las facultades otorgadas por la ley 9 de 1991. Téngase en cuenta que estas regulaciones de calidad pueden variar, toda vez que el Comité Nacional de Cafeteros puede, en consonancia con sus atribuciones, expedir una nueva normatividad al respecto.

8 En el **Anexo 2.4.2** se incluye una explicación e ilustración detallada de los diferentes defectos que pueden presentarse en el café verde.

Boyacá, Caldas, Caquetá, Casanare, Cauca, Cesar, Chocó, Córdoba, Cundinamarca, la Guajira, Huila, Magdalena, Meta, Nariño, Norte de Santander, Putumayo, Quindío, Risaralda, Santander, Tolima y Valle,.. En segundo lugar, desde la perspectiva geográfica, la zona geográfica se establece, así mismo, en virtud de un doble criterio: el criterio de latitud y longitud (las zonas ubicadas entre la latitud Norte 1° a 11°15´ y longitud Oeste 72° a 78°) y el criterio de altitud (las zonas localizadas entre los 400 y los 2.500 metros).

39. En definitiva, la zona delimitada en la I.G.P. "Café de Colombia" (Zona Cafetera Colombiana) es aquella ubicada en los Departamentos anteriormente citados, entre los rangos de latitud Norte 1° a 11°15', longitud Oeste de 72° a 78° y altitud de 400 a 2.500 m. En este sentido, ya han sido aportados, como **Anexo 1.1** mapa indicativo de la Zona Cafetera Colombiana e, igualmente, como **Anexo 1.1.2**, gráfico que ubica la Zona Cafetera Colombiana por altitud y latitud. Se aporta en este momento, como **Anexo 1.1.3.**, mapa en el que se resalta el referente cartesiano asociado con los parámetros de latitud y longitud descritos en el presente apartado y en el que se ubica con claridad la zona geográfica donde se puede producir el "Café de Colombia".

40. Así, para mayor claridad hemos de resaltar que los Departamentos de la República de Colombia que poseen una porción de su territorio dentro de los parámetros de longitud y longitud señalados, no constituyen la totalidad de los departamentos existentes en la República de Colombia, por lo que la zona geográfica claramente no es la totalidad del territorio colombiano. Igualmente, se señala que en ningún caso la totalidad del territorio de los departamentos anteriormente destacados hacen parte, en su integridad, de la zona geográfica del Café de Colombia, sino solo las áreas en los que concurren los criterios de latitud, longitud y altitud ya señalados.

IV. -DE LOS VÍNCULOS ENTRE EL PRODUCTO Y EL ORIGEN GEOGRÁFICO DETERMINADO

41. Como ha quedado señalado en los párrafos introductorios del presente pliego, la opción a la luz del Reglamento CEE, que mejor se adapta a las realidades del "Café de Colombia" es la figura de la Indicación Geográfica Protegida(***ex art.*** 2.2.b) (Reglamento CEE). Así, en el presente apartado se da cumplimiento a la exigencia reglamentaria de aportar y probar los elementos que demuestren que las especiales características y la reputación del "Café de Colombia" están atribuidas al origen geográfico del producto. Así, esas características y cualidades determinadas del "Café de Colombia" se adquieren por la reunión de varios factores, que van desde la especie y el genotipo, el origen geográfico específico, las condiciones climáticas y suelos de sus cultivos, hasta la cultura cafetera del país, incluyendo en este rango los procesos y operaciones realizados desde la finca hasta su exportación y, en su caso, posterior manipulación puesta a disposición del consumidor. Si bien, algunos de los factores mencionados en el presente capítulo pueden estar presentes en algunos países o regiones productoras de café en el mundo, la existencia simultánea de los factores naturales, humanos, tradicionales y de reputación arriba mencionados, así como las estructuras de control y los procesos reseñados en capítulos subsiguientes no son replicables en ninguna zona o región productora de café diferente a la Zona Cafetera Colombiana. Esta circunstancia conlleva a que exista un altísimo reconocimiento del "Café de Colombia" en el mundo, y en la misma medida, de gran reputación, factores trascendentales a tener en cuenta para la relación de la Indicación Geográfica Protegida "Café de Colombia".

4.1. Factores naturales que relacionan la especial calidad del "Café de Colombia" con la zona geográfica:

4.1.1. Factor de la localización y zona geográfica de Colombia:

42. El café del mundo se produce principalmente entre los trópicos de Cáncer y de Capricornio. La Zona Cafetera Colombiana está localizada entre los 1° y 11°15' de latitud Norte, y los 72° y 78° de longitud Oeste y en altitudes de 400 a 2.500 metros.

43. La ubicación de Colombia en el trópico, en cuyo territorio cruzan las vertientes de la Cordillera de los Andes, la Sierra Nevada de Santa Marta y la Sierra de la Macarena permiten la existencia de una serie de climas y condiciones que favorecen al cultivo del café.

44. Esta ubicación geográfica de Colombia, aunada a las características de clima, suelos y relieve particulares, hacen que el "Café de Colombia" posea los atributos físicos y organolépticos que han contribuido a la reputación y el renombre que hoy lo distinguen en el mundo como un café específico y de calidad.

4.1.2. Factores agroclimáticos:

45. Debido a su situación geográfica en la zona tropical, afectada por los océanos Atlántico y Pacífico, la Amazonía, la presencia de valles interandinos y el variado relieve en las fincas cafeteras, se presentan topoclimas y microclimas que le confieren unas condiciones particulares adecuadas para el cultivo del café en cuanto a disponibilidad de agua, temperatura, radiación solar y régimen de vientos.

46. En Colombia la Zona de Confluencia Intertropical (ZCIT) tiene dos oportunidades de movimiento o temporadas en el año y con la interacción de la orografía origina importantes volúmenes de lluvia muy particulares. Además, estas lluvias de la Zona Cafetera Colombiana están influenciadas por las circulaciones locales entre los valles y las montañas. El doble paso de la ZCIT por la zona cafetera unido a la variada topografía permiten la ocurrencia de una adecuada cantidad y distribución de las lluvias durante el año con agua suficiente para completar todo el ciclo productivo del cultivo. La tendencia general en la Zona Cafetera Colombiana es la de presentar períodos secos y lluviosos intercalados a lo largo del año, permitiendo cosechar café fresco regularmente.

47. La tendencia general del clima de la zona cafetera central de Colombia, es la de presentar dos períodos secos y dos lluviosos en el año- comportamiento bimodal de los cuales los meses de mayor lluvia son abril a mayo y octubre a noviembre. En las regiones norte y sur del país, la tendencia es la de presentar una sola estación lluviosa en el año - comportamiento unimodal. Estas tendencias generales están definidas en gran parte por el efecto generado por la ZCIT y su relación con las montañas, los dos océanos y la amazonía.

48. Por consiguiente, existen diferentes secuencias climáticas en el norte, sur y centro de la Zona Cafetera Colombiana. El período seco en el norte, va de diciembre a abril y en el sur, de julio a septiembre, hecho que favorece las floraciones del café al final de ellos. Así mismo, entre estos períodos secos, se intercalan los períodos húmedos en los cuales madura y se cosecha el café. Como se ilustra en la Figura 9, la situación anterior permite que Colombia pueda ofrecer café fresco durante todos

los meses del año. Por consiguiente, Colombia, como país productor de café de excelente calidad, se caracteriza por ofrecer "café fresco todo el año".

49. En cuanto al régimen térmico, regulado por la altitud, las temperaturas medias varían en un rango favorable de 18 a 24°C, las cuales permiten una explotación permanente del cultivo del café y libre de la ocurrencia de heladas. Por consiguiente, en la Zona Cafetera Colombiana, las temperaturas están dentro del rango óptimo para el crecimiento del café, sin llegar a experimentar valores extremos (temperaturas muy altas o heladas) que interfieran con el proceso fotosintético o detengan las funciones de desarrollo normales. A estos efectos, en la Figura 10[9], se observa la homogeneidad de las temperaturas a lo largo del año en diferentes estaciones meteorológicas operadas por Cenicafé en rangos de latitud diferentes

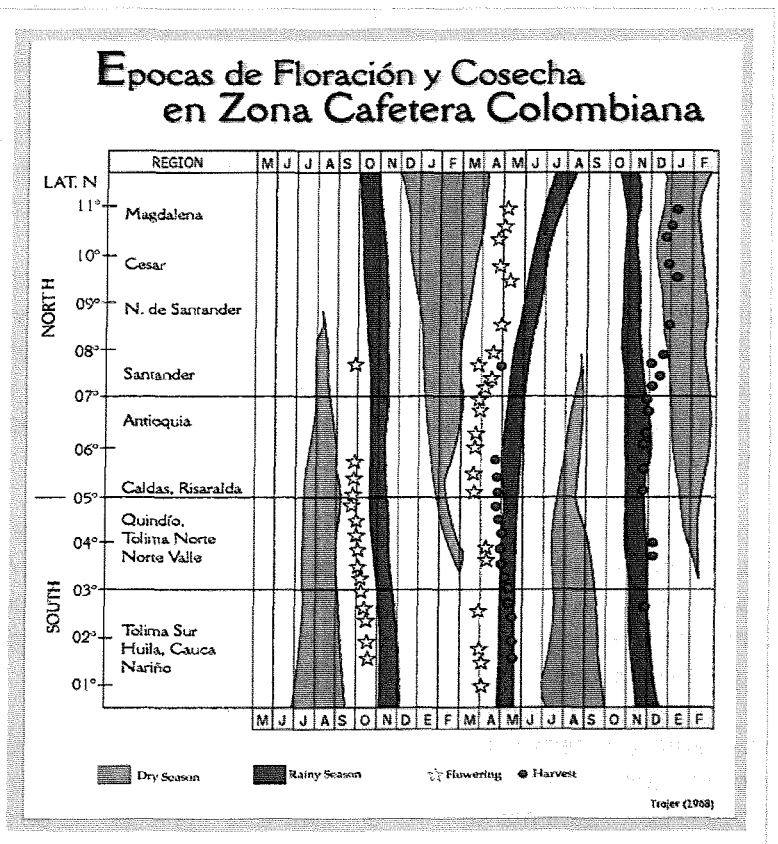


Figura 9. Épocas de floración del café en la Zona Cafetera Colombiana

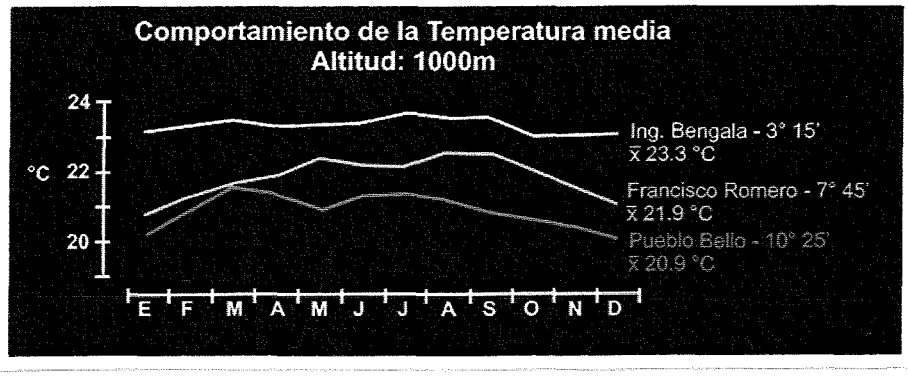


Figura 10. Comportamiento de la temperatura en la Zona Cafetera Colombiana

9 Cenicafé 2004

y altitud similar, lo que permite concluir que la variabilidad de temperaturas en la totalidad de la Zona Cafetera Colombiana es muy reducida.

50. Así mismo, la cercanía al ecuador geográfico no permite la formación de sistemas atmosféricos adversos tales como tornados, depresiones tropicales o huracanes y el abrigo que ofrecen las cordilleras atenúa la llegada de vientos fuertes que puedan causar daños de importancia económica al cultivo.

4.1.3 Factores topográficos:

51. La Zona Cafetera Colombiana, por estar ubicada principalmente en las vertientes de las cordilleras de los Andes colombianos, en la Sierra Nevada de Santa Marta y en la Serranía de la Macarena, presenta una relación muy estrecha entre la composición mineralógica de los diferentes materiales parentales y las características físicas y químicas de los suelos, como consecuencia de la acción del clima (precipitación y temperatura, principalmente) y la topografía a través de diferentes procesos de meteorización. Por lo anterior, en Colombia el café se encuentra en suelos que varían de arenosos a pedregosos hasta arcillosos, en relieves desde planos o ligeramente ondulados (menos del 25% de pendiente) hasta abruptos (mayor del 75%) y pH de 4,0 a 7,0; con marcadas diferencias frente al origen de los suelos de buena parte de los demás países productores de café.

52. En la Zona Cafetera Colombiana, sobre las tres cordilleras andinas: oriental, central y occidental, se encuentran suelos de origen ígneo, metamórfico, sedimentario y de cenizas volcánicas. De variado desarrollo físico en el perfil y por tanto, de variada productividad y producción de café. La característica principal de los suelos de la Zona Cafetera Colombiana es que se trata de suelos en su mayoría derivados de cenizas volcánicas, los cuales tienen un alto contenido de material orgánico y buenas características físicas.

53. La existencia de estos suelos aporta condiciones óptimas para el cultivo del café puesto que su estructura permite que el material orgánico se descomponga lentamente, haciendo posible una buena aireación del sistema radicular de las plantas de café y, por consiguiente, una adecuada disponibilidad de los nutrientes en el suelo. Vale decir que otra característica común de estos suelos que favorece el cultivo del café, es que son poco ácidos y retienen la humedad.

54. En cuanto a la fertilidad, en los suelos de la Zona Cafetera Colombiana, a diferencia de otros países productores de café como Brasil, en general no se requiere la aplicación de elementos menores como zinc o boro, para mantener la fertilidad. Esta alta fertilidad, se debe al gran contenido de material orgánico, que es producto del origen, en gran proporción volcánico, de dichos suelos.

4.2. Los factores humanos en el proceso de producción y manipulación.

55. Los siguientes procesos humanos son factores esenciales, toda vez que obedecen a tradiciones propias de los cafeteros colombianos, hecho que favorece para obtener un café de óptima calidad, característico del "Café de Colombia". Por tanto, es fácil determinar que los procesos de extracción y producción realizados en Colombia se encuentran íntimamente relacionados con la calidad del café y responden a la conjunción de factores humanos y de tradición ampliamente arraigados en la cultura cafetera colombiana. Estos procesos son los siguientes:

4.2.1. El proceso de recolección selectivo:

56. En la Zona Cafetera Colombiana, la recolección de los frutos es selectiva y se desarrolla primordialmente de manera manual. Este procedimiento, consistente con una acendrada tradición de la cultura cafetera colombiana orientada a obtener un producto de alta calidad, permite que la mayor parte del fruto recibido en los beneficiaderos sea maduro. Esta homogeneidad de los frutos y de la recolección de la cereza influye en las características finales de la bebida del "Café de Colombia".

57. La recolección selectiva del café, tradicional de los cafeteros colombianos, permite la selección de las cerezas en estado de madurez y sanidad, las cuales producen bebidas de café con aroma y acidez pronunciados, cuerpo completo, amargo moderado y sabor característico. En ocasiones, un mismo arbusto de café es visitado por el recolector hasta 8 veces durante los períodos de alta cosecha, contribuyendo así, a la oferta de café fresco y maduro todo el año. Este tópico será desarrollado con mayor profundidad en el capítulo siguiente.

4.2.2. El proceso del beneficio del café por la vía húmeda:

58. En Colombia, el proceso del beneficio se distingue por hacerse por la vía húmeda. Por medio de este proceso, se separan las partes del fruto: pulpa, mucílago y grano. Luego los granos se lavan y se secan. Además, en los beneficiaderos se dispone de equipos para la realización de las operaciones de separación de impurezas, frutos y granos defectuosos como control de las etapas de recibo, despulpado, lavado y secado, con el fin de producir un café de la calidad que ha distinguido al "Café de Colombia". Este proceso del beneficio, tradicional y propio de los cafeteros colombianos, ya apuntado anteriormente, va a ser descrito con detenimiento en el apartado 5.2.

4.3. Factores de tradición en la producción del "Café de Colombia":

59. Colombia goza de gran tradición como país productor y exportador de café. En efecto, desde la segunda mitad del siglo XIX la actividad cafetera es prioritaria en la República de Colombia, convirtiendo al café no sólo en el principal producto de exportación por cerca de cien años, sino en un símbolo que identifica y realza la imagen de Colombia a nivel mundial.

4.3.1. Breve aproximación a la historia del café en Colombia.

60. Es, por tanto, procedente efectuar una aproximación, si bien sucinta, a la historia del café en Colombia. Existen varias versiones que señalan que los Jesuitas fueron los primeros en cultivar café en Colombia, en la región de Santander hacia 1732. Posteriormente, éstos difundieron el cultivo del café por el sur del país. En el fomento del cultivo del café en Colombia, jugó un papel importante el párroco de Salazar de las Palmas en Santander, Francisco Romero, ferviente admirador de la planta, quien en su época impuso como penitencia a sus feligreses la siembra de cafetos de acuerdo con la gravedad de los pecados que confesaban. Su ejemplo fue seguido por otros sacerdotes y así se propagó el café por el nor-oriente del país.

61. A mediados del siglo XIX el cultivo del café se expandió del norte al centro y el occidente del territorio colombiano. A finales de ese siglo, se consolidó como cultivo de exportación. La primera exportación de café desde Colombia hasta Europa se registró en la aduana de Cúcuta en 1835. En aquel entonces, por el Golfo de Maracaibo salieron 2.592 sacos de café. En la actualidad, cerca de 800 mil

hectáreas distribuidas en Colombia se encuentran cultivadas con café, de las cuales el 90% son predios menores de 5,0 hectáreas que se encuentran en poder de pequeños productores, distribuidos en 583 municipios cafeteros. Existen 566.000 familias productoras, las cuales derivan su sustento directamente del cultivo del café, y que producen entre 10 y 12 millones de sacos de café verde de 60 kilos (medida estándar internacional), de los cuales entre el 85 y el 90% se exportan a mercados internacionales, siendo la Unión Europea el principal destino de las exportaciones. Vale la pena agregar que todo el café verde y tostado exportado cumple con los requisitos mínimos de calidad de exportación, siendo las especificaciones categorizadas como no exportables destinadas al mercado doméstico.

4.3.2. El "Café de Colombia" como elemento de desarrollo social.

62. En cualquier caso, no puede dejar de ser señalarse que la producción y la cultura del café forman parte del desarrollo social de Colombia. Por muchos años, el café ha sido el motor del desarrollo de Colombia, y no obstante que en los últimos años su participación en la economía colombiana ha decrecido, el producto continúa siendo el primero del sector agropecuario. Hoy en día, cerca de 4 millones de colombianos derivan su ingreso directa o indirectamente del café, generando el 35% del empleo en el sector agropecuario.

63. Esto ha significado para Colombia, desarrollo rural, empleo, redistribución del ingreso y fuente de paz y estabilidad en las zonas cafeteras. El café ha contribuido igualmente, al desarrollo socioeconómico de las regiones productoras, así como del transporte, comercio, finanzas, industria y empleo. El café es el producto agrícola que genera el mayor empleo en el campo, en donde la familia ha sido la base del trabajo en las fincas cafeteras y más de 500.000 hogares se benefician de su cultivo. Así mismo, hoy existen varias comunidades indígenas de las provincias o departamentos colombianos de Cauca, Nariño, Caldas y de la Sierra Nevada, entre otros, que son productores del café que está amparado por la I.G.P."Café de Colombia".

4.3.3. Producción en fincas cafeteras o en granjas:

64. Un rasgo representativo de la cadena productiva cafetera colombiana, que se conserva aún hoy en día, es su constitución eminentemente campesina en fincas cafeteras. Es decir, que no se trataría de una producción industrial en masa en exceso tecnificada, sino de un procedimiento casi artesanal, que por su gran tradición, consolidada por una cultura de calidad impulsada desde 1927 por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y sus Extensionistas, ha influido notablemente en la calidad del producto, y por ende, en el reconocimiento y reputación ostentados en todo el mundo.

4.4.- Reputación del "Café de Colombia".

4.4.1. Actuaciones y campañas emprendidas en el extranjero para promocionar el "Café de Colombia":

65. Para promocionar la excelente calidad del café colombiano en el exterior, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia ha realizado una intensa campaña publicitaria. En efecto, la Federación, por medio de sus oficinas y socios en el exterior, ha trabajado para posicionar y promover el consumo del "Café de Colombia" alrededor del mundo, logrando por medio de publicidad y difusión un reconocimiento sin precedentes del "Café de Colombia" proveniente de la Zona Cafetera Colombiana.

66. Estas campañas publicitarias se han venido desarrollando desde hace ya varias décadas, con diversos énfasis a través del tiempo, pero siempre resaltando las cualidades intrínsecas y de calidad asociadas con el "Café de Colombia":

- **1960-1980, Campaña educativa:** Para dar a conocer el "Café de Colombia" en el mundo, fue necesario empezar por enseñar y orientar al consumidor a distinguir un buen café por su sabor, aroma y suavidad, mostrando el cuidado que se le debe aplicar al café en el proceso de recolección, así como también las características climáticas y geográficas de la Zona Cafetera Colombiana, que tienden a hacerlo único e irrepetible.

- **1980-2000, Posicionamiento de la imagen:** El propósito de esta campaña fue crear una imagen positiva del "Café de Colombia", aumentando el reconocimiento a nivel mundial del producto. Esta campaña de publicidad estuvo dirigida a mostrar situaciones extremas de demanda, donde el "Café de Colombia" se presentaba como un producto superior. Esta campaña publicitaria ganó varios premios, incluyendo los Effies, CLIO's y ADDY's.

- **Campaña marca-ingrediente:** Continuando con el esfuerzo de promover el "Café de Colombia" como un café de origen superior, se creó el Logo "100% Café de Colombia", marca mixta registrada en decenas de jurisdicciones alrededor del mundo, que se ilustra en la Figura 12 y que se utiliza como símbolo ingrediente para facilitar la identificación de productos que contengan Café 100% Colombiano. La Federación se unió con tostadores alrededor del mundo a través del Programa 100% para fomentar el consumo del "Café de Colombia". Mediante esta campaña se logró crear una demanda específica para productos de café 100% colombiano y una clara diferenciación de otros orígenes geográficos. Este último hecho, contribuyó al aumento en la demanda, y en consecuencia, desde entonces se ha podido evidenciar un aumento en el precio y volumen de las exportaciones del "Café de Colombia".

- **Campaña internacional:** Si bien la campaña publicitaria internacional se ha centrado en Norteamérica, también se ha logrado llegar al público europeo por medio de eventos deportivos como el Roland Garros, el campeonato mundial de Ski sobre nieve y de patinaje artístico sobre hielo, y los eventos Tour de France y Vuelta a España, entre otros. Además, se han emprendido alianzas con empresas interesadas en comercializar y promocionar el "Café de Colombia" en Europa, tales como Iberia y KLM, lo que ha permitido el incremento de la reputación del café de Colombia en Europa.

Para ilustrar lo anteriormente señalado se acompaña, como **Anexo 4.4.1** un ejemplar del libro "100% Colombian Coffee Book" que recopila algunas de las campañas de publicidad más importantes llevadas a cabo por la Federación.

4.4.2.- Reconocimiento del Café de Colombia por los consumidores:

4.4.2.1.- Menciones del "Café de Colombia" en revistas y artículos:

67. A continuación se citan algunos de los muchos artículos que confirman el reconocimiento y reputación del "Café de Colombia" en el mundo:
Artículo titulado "Las preferencias del Café Colombiano en Francia", de Eduardo Mackenzie, publicado en la revista Doing Business, Año No. 1 Rev. No. 5 de abril de 1997, Santafé de Bogotá. En este artículo se puede leer lo que sigue:

"[...] El resultado es que, desde hace más de un año, 13 cadenas de grandes y medianos supermercados promocionan, como una valorización del café, su propia marca bajo la etiqueta "Colombia".

"70 años de la Federación: ¿Qué hay detrás del café Colombiano?", artículo publicado en la revista FAMA de agosto 1 de 1997. En este texto se menciona que:

> "Cuando alguien se toma un Café de Colombia en cualquier parte del mundo, tan sólo sabe que está consumiendo el mejor bebestible de la tierra. Nada más.[...]".

Artículo denominado "Exportación de Café, diferenciación de productos y desarrollo de marcas" de la revista de la OMPI, Ginebra, febrero/enero de 2004. De este artículo se resalta lo siguiente:

> ***"[...] en los casos en que el país, región o la localidad de origen están íntimamente relacionados con la calidad del producto vendido resulta esencial contar con una marca que haga hincapié en el origen. Para ello suelen utilizarse las marcas colectivas. En el plano internacional, pueden citarse los siguientes ejemplos de lo anterior: Café de Colombia [...]"***
>
> *"Las indicaciones geográficas pueden ser utilizadas así mismo como útiles de mercadotecnia en la industria cafetera. [...]"*
>
> *"La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, compuesta por más de 500.000 cultivadores de café colombianos, **ha logrado promover a Colombia como productor de café de alta calidad. Como resultado directo de la labor de la Federación Nacional, el café colombiano se vende a un sobreprecio considerable en el mercado internacional del café** [...]".*

4.4.2.2.- Estadísticas de consumidores:

68. Con el fin de medir el reconocimiento del "Café de Colombia" por los consumidores, la Federación Nacional de Cafeteros solicitó a la empresa KRC Research, desarrollar el estudio denominado "Eight-country Colombian Coffee Awareness Survey"[10] [FORMATO] realizado en el año 2004. De acuerdo con este estudio, Colombia se ha convertido en un origen conocido, identificándose el "Café de Colombia", en algunos países, como el más sabroso y el mejor. Como rango de este estudio, se tomaron muestras en los siguientes países: Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, Francia, Alemania, España, Japón y Corea del Sur, con el fin de valorar la percepción de los consumidores en cuanto a la calidad de diferentes clases de café y de la percepción del Café de Colombia.

69. En relación con esta investigación, se puede resaltar lo siguiente:

1. Frente a la pregunta si se identifica a Colombia como un país productor de café los resultados fueron positivos puesto que en el mercado en varios países como Estados Unidos, Canadá, España y Alemania, se considera a Colombia como una región productora de café. Por tanto, a la luz de este estudio, se puede concluir que Colombia se ha convertido en un origen reconocido.

2. En cuanto a la percepción que se tiene del "Café de Colombia", principalmente en España y Francia, se considera que en Colombia se cultiva el mejor y más rico café del mundo.

3. Cuando se preguntó sobre la calidad de diferentes tipos de café, más de un tercio de los consumidores consultados en cada mercado (Francia, Alemania, España y el Reino Unido) consideró que el "Café de Colombia" era excelente o muy bueno.

[10] Se anexa como **Anexo 4.4.2** un resumen del estudio en cuestión

4. De igual manera, la percepción de la calidad del café se reflejó en la expectativa de pagar un mayor precio por el producto. En relación con esta pregunta, la gran mayoría de los consumidores encuestados estimaron que el café 100% Colombiano cuesta igual o más que otros cafés, pero nunca menos. En el Reino Unido, Alemania y España (quienes tienden a percibir el "Café de Colombia" como el mejor) se consideró que el "Café de Colombia" es más costoso que otros cafés del mercado.

4.2.3.- Actuaciones comerciales emprendidas por la Federación Nacional de Cafeteros en defensa de la exclusividad del "Café de Colombia":

70. La Federación Nacional de Cafeteros ha utilizado el programa 100% "Café de Colombia" con el objetivo de promocionar y controlar marcas de café cuyo origen sea 100% Café de Colombia. Por medio de este programa, las empresas tostadoras nacionales e internacionales adquieren una licencia de uso de marca (Logo 100% Café de Colombia), con la cual los miembros del Programa 100% Café de Colombia, diferencian su producto en el mercado mediante el uso del Logo como marca ingrediente. La Federación ha contratado a especialistas en catación en Europa y otros continentes para verificar que las muestras de café que se comercializan como 100% colombiano o "Café de Colombia", con o sin el Logo Marca ingrediente, sean evaluadas para determinar si tienen orígenes no colombianos. Asimismo ha establecido programas de muestreo aleatorio en el mercado europeo para que sean analizadas.

V.- DE LA DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN, RECOLECCIÓN, TRATAMIENTO Y MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO.

71. El método de recolección y tratamiento del café amparado por la presente I.G.P., presenta características esenciales y diferenciadoras que han venido siendo seguidas por productores, recolectores y otros sectores implicados hasta la distribución del café arábico lavado de Colombia. Las fases del tratamiento del producto son: la recolección, beneficio, trilla y tostado.

5.1.- Cosecha y recolección del fruto de café.

72. La cosecha del fruto de café se realiza entre los 210 y 224 días después de la floración, con frutos en estados pintón, maduro y sobremaduro. En la recolección del café en Colombia se busca obtener más del 80% de frutos en estado maduro, en este momento, el café cereza de Colombia presenta los cambios físicos oportunos[11] que permiten un adecuado proceso y así obtener un café almendra de óptima calidad.

73. Al hilo de lo señalado en apartados precedentes (***vid*** párrafos 56 y 57 y Figura 3), una de las características típicas del "Café de Colombia" es la necesidad de recolectar de manera selectiva e individualizada el café cereza. Así, el recolector, basándose en la experiencia, elige individualmente aquellas cerezas que se encuentren en el adecuado estado de madurez y desarrollo, con el objeto de recoger los frutos que se encuentren en estado óptimo de maduración. Este procedimiento de selección individual y selectiva del fruto es consecuencia de una característica de la Zona Cafetera Colombiana que influye en la producción del café: la existencia de circunstancias climatológicas específicas (***vid***

[11] En este momento, el café cereza experimenta cambios notables en la firmeza polar, con rangos entre 23,63 y 8,78 Newtons, y en la firmeza ecuatorial, con valores entre 23,32 y 6,93 Newtons.

párrafo 45-48), que permiten que se produzcan varias cosechas a lo largo del año. Las múltiples cosechas suelen coincidir en la misma planta y las pendientes de buena parte de las regiones donde se produce el café, son los factores determinantes de la existencia de este proceso de recolección de los frutos.

5.2.- Proceso del beneficio del café por la vía húmeda:

74. Por "beneficio", como hemos visto en el apartado precedente, se entiende el procedimiento de limpieza del fruto de café y por el cual se libera al grano de sus capas externas, cáscaras y otras partes (***vid*** Figura 2). El proceso de beneficio típico del café amparado por la I.G.P. "Café de Colombia" se realiza mediante la utilización de agua (beneficio húmedo) y tiene las siguientes fases:

75. Despulpado del café. En esta etapa se remueve la cáscara del fruto, el epicarpio o pulpa de los frutos del café, usando para ello máquinas despulpadoras. En Colombia el café se despulpa después de su recolección, en una gran proporción en el mismo día de la recolección, obteniendo así, el "café en baba", que está cubierto por el mesocarpio o mucílago del café.

76. Limpieza del café despulpado: Por medio de una zaranda se clasifica el café despulpado, para obtener los mejores granos.

77. Remoción del mucílago (fermentación): En este momento se procede a la remoción del mucílago, que consiste en desprender la porción del mesocarpio, denominada mucílago, utilizando para ello procesos fermentativos naturales. Durante este proceso de fermentación natural actúan bacterias, levaduras y enzimas que transforman los compuestos pécticos y azúcares constituyentes del mucílago de café, en alcoholes y ácidos carboxílico, acético, láctico, propiónico y butírico, los cuales son retirados luego en la etapa del lavado. La separación del mucílago por fermentación, se hace dejando los granos despulpados en tanques o recipientes con agua, usualmente durante 14 a 18 horas, dependiendo de las condiciones de temperatura del lugar donde se ubica la finca y el beneficiadero.

78. El proceso de fermentación es uno de los más críticos durante el beneficio húmedo, en lo que se refiere a la conservación de las características organolépticas del café y, por tal motivo, se controla cuidadosamente el tiempo de este proceso evitando la sobrefermentación, lo cual podría afectar el aroma, el sabor y la aceptación del grano para la bebida. En otros países que cultivan café de la especie ***Coffea arabica*** L. y lo procesan por la vía húmeda, el café puede tardar en esta fermentación de 3 a 4 días, con lo cual no se obtienen características similares de aroma y sabor.

79. Lavado del café. En este procedimiento se lava y escurre el café pergamino. La operación de lavado del café con agua limpia, realizada en la Zona Cafetera Colombiana, es fundamental para retirar residuos e impurezas de los granos, y es este proceso especial, el que le confiere al "Café de Colombia" junto con la especie ***Coffea arabica,*** su clasificación en la Organización Internacional del Café como suave colombiano (lavado).

80. El procedimiento que hemos descrito es el usado por una gran proporción de los caficultores de la Zona Cafetera Colombiana. Pero también existe otro procedimiento, denominado beneficio ecológico o Becolsub, creado por Cenicafé y aprobado por la Federación tras los respectivos análisis de su impacto sobre la calidad del café. Este proceso consiste en un proceso húmedo similar pero con una reducción significativa en el empleo de agua, recurso escaso en ciertas regiones. A diferencia del

anterior proceso de la remoción del mucílago por la vía de la fermentación, esta remoción se realiza mediante el equipo desmucilaginador creado por Cenicafé. Es importante tener en cuenta que si bien el beneficio ecológico reduce el consumo de agua, no afecta la calidad característica del Café de Colombia (***vid*** Figura 5).

81. Secado. El proceso de secado que se hace en la Zona Cafetera Colombiana reduce el contenido de humedad del café, favoreciendo su estabilidad química, microbiológica y enzimática, que permite un mayor período de almacenamiento. Éste se realiza lentamente y a bajas temperaturas a través de la acción de los rayos solares en patios de cemento o bien con aire caliente y limpio en secadoras, con una temperatura máxima que puede alcanzar hasta los 55°C. 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).

82. Debe, por último, ser destacado que el beneficio y el secado se constituyen en procesos de transformación muy importantes para la calidad del café, en la medida en que el proceso de lavado elimina impurezas, granos defectuosos y sustancias residuales del mucílago y la pulpa, que pueden afectar la calidad de la bebida final. En igual sentido resulta enormemente relevante que el proceso de beneficio por vía húmeda se realiza en la Zona Cafetera Colombiana, bien sea en los beneficiaderos ubicados en las mismas fincas o en grandes beneficiaderos de las veredas o de las regiones cafeteras.

83. Este procedimiento realizado en Colombia resulta especial frente al practicado en otros países caficultores (como por ejemplo Brasil y Ecuador) donde la mayor parte del café producido se procesa por el método seco, en el cual los frutos se secan y luego se descascaran. Incluso, en otros países los frutos solamente se despulpan y luego se secan los granos con su mucílago sin lavarlos. Cumplido este proceso se obtiene el café pergamino (***vid*** Figura 7), que se caracteriza por tener una fina película de color amarillento rodeando el grano.

5.3.- Proceso de trilla y clasificación del café.

84. En Colombia, el café pergamino seco se trilla únicamente en empresas denominadas trilladoras de café, debidamente inscritas y autorizadas de acuerdo con las regulaciones vigentes mencionadas en los párrafos 104 y ss, 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 verde o almendra para exportación (***vid*** Figura 8).

85. En la actualidad existen en la República de Colombia 139 trilladoras inscritas y autorizadas, la mayoría de ellas localizadas en el ámbito geográfico de la I.G.P. , si bien existe un reducido porcentaje de las mismas, que debido a que se trata de plantas de trillado ubicadas en las proximidades de los puertos colombianos (Barranquilla, Cartagena, Santa Marta) o bien en las cercanías de importantes puntos de distribución (Bogotá) o en lugares estratégicos de la red de carreteras colombianas entre las diferentes cadenas andinas del país, no se encuentran dentro del mismo. En este sentido, hemos de destacar, que dicho extremo en modo alguno afecta a la trazabilidad y seguimiento del café en grano. Se aporta como **Anexo 5.3.1** al presente pliego un plano acreditativo de la ubicación de las trilladoras inscritas en el territorio de la República de Colombia.

5.4.- Tostado del café

86. Esta fase del proceso de manipulación no está necesariamente realizada en la zona geográfica definida. Consiste en aplicar calor al grano verde, como paso previo a la utilización como materia

prima en la producción de la bebida de café. Debe señalarse que no existe una única forma de proceder al tostado del café, que dependerá, en todo caso, de factores culturales del mercado final. Sin embargo, este proceso no afecta las características organolépticas (suave, de taza limpia, con acidez y cuerpo medio/alto, aroma pronunciado y completo) del café originario de la Zona Cafetera Colombiana. Como ya ha sido señalado anteriormente, existen numerosos estudios científicos acreditativos de cuanto ha quedado señalado en relación con la inocuidad del proceso de tostado en las características organolépticas del café que están vinculadas a su origen[12].

VI.- DE LAS ESTRUCTURAS DE CONTROL.

6.1.- La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

87. Durante las dos primeras décadas del siglo pasado, el cultivo y comercio del café en Colombia registraron un inusitado crecimiento, constituyéndose en el principal producto del sector agrario. Si bien la producción de café contaba con una estructura relativamente adecuada, el comercio adolecía de graves fallos que no permitían a la industria rendir al país la totalidad de sus beneficios.

88. Aunado a lo anterior, la importancia del café, la inestabilidad de los mercados y la necesidad de apoyo para el desarrollo y fortalecimiento de la industria cafetera, estimularon a los productores a organizarse y buscar soluciones a sus problemas comunes.

---

[12] Entre otras:

AMORIN, H.V.; CRUZ, A.R;ANGELO, A.J.;DIAZ, R.M.; TEIXEIRA,A.A.; GUTIERREZ,L.E.; ORY RL. Biochemical physical and organoleptical changes during raw coffee quality deterioration. In: COLLOQUE scientifique international sur le café. 8. Abidjan (Costa de Marfil), Nov 28-Dic 3 de 1977. Trabajos. Paris (Francia), ASIC.

CLIFFORD, M.N: WILSONK.C: Coffee: botany, biochemistry and production of beans and beverage. Londres (Inglaterra),Croom Helm,1985.

COSTE R: Cafétera et cafés. Paris (Francia), G.P. Maisonneuve et Larose et A.C.C .T., 1989.

ILLY,A.: VIANI, R. Espresso Coffee . The chemistry of quality. Londres (Inglaterra), Academic Press Limites,1995

LINGLE, T.R. The coffee cupper´s handbook. A systematic guide to the sensory evaluation of coffee´s flavor. Washington (Estados Unidos), Coffee Development Group,1986.

MENCHU, J.F. La determinación de la calidad del café. Guatemala (Guatemala) Asociación Nacional del Café, Subgerencia de Asuntos Agrícolas, ANACAFE, 1971.

PUERTA, Q., G.I. Ensayos de conservación del café cereza y su influencia en la calidad de la bebida. In: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Centro Nacional de Investigaciones de café. Disciplina Química Industrial. Informe Anual de actividades 1984-1995. Chinchiná (Colombia), Cenicafé) ,1995.

PUERTA, Q., G.I.;QUINCENO O.A.L.; ZULUAGA,V.,J. La calidad del café verde: Composición proceso y análisis. Chinchiná (Colombia), Cenicafé ,1988.

REYMOND; D: Utilisation de critéres analytiques pour definir la qualité du café boisson. In : COLLOQUE scientifique international sur le café.10.Salvador (Bahía) ;11-14 de junio de 1982. Trabajos. Paris (Francia) ASIC, 1982

89. Por tales motivos, el 27 de junio de 1927 se fundó la Federación Nacional de Cafeteros, como una persona jurídica de derecho privado, de carácter gremial, sin ánimo de lucro, que tiene por objeto principal la defensa de la industria cafetera colombiana y sus productores o cafeteros, y que desde sus orígenes ha fomentado una cultura de calidad del producto a través de la investigación, regulaciones de calidad y apoyo al caficultor para la mejora permanente de sus procesos.

6.2.- Otros organismos de control relacionados con la Federación.

90. Estatutariamente la sociedad ALMACENES GENERALES DE DEPÓSITO DE CAFÉ S.A. –conocida como ALMACAFÉ--, es una sociedad comercial anónima de derecho colombiano, constituida mediante el procedimiento señalado en el artículo 2° del Decreto Legislativo 356 de 1957 y de conformidad con las normas de los artículos 77 y siguientes de la Ley 45 de 1923. En mayo 8 de 1965, mediante Escritura Pública número 1477, de la Notaria Primera de Bogotá, se conformó la entidad denominada Almacenes Generales de Depósito de Café S.A., bajo la vigilancia de la Superintendencia Bancaria de Colombia. En definitiva, ALMACAFÉ es una entidad privada, constituida como una empresa de naturaleza mercantil (y, por tanto, como persona de Derecho Privado) pero bajo la gestión y supervisión de una entidad de naturaleza pública, cual es la Superintendencia Bancaria de Colombia, hoy conocida como la Superintendencia Financiera de Colombia.

91. Almacafé S.A. presta diferentes servicios de importancia dentro de los procesos de comercialización interna y externa del grano, relacionados con la revisión y el control de calidad de todo el café de exportación de acuerdo con las normas vigentes.

92. En cuanto a la calificación y reconocimiento de la entidad Almacafé, debe hacerse mención a las certificaciones ISO (International Standards Organization) de Almacafe SA. Efectivamente, en el mes de diciembre de 2001, la entidad Bureau Veritas Quality International-BVQi, reconocida por la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia, otorgó a los Almacenes Generales de Depósito de Café, ALMACAFÉ S.A., dos certificaciones por cumplir su Oficina de Calidad de Café con los requerimientos de las normas NTC-ISO 9001:2000 sobre Sistemas de Gestión de Calidad basados en Procesos, con el siguiente alcance: ***"Calificación, clasificación y definición de las características físicas y sensoriales de todo el café pergamino de acuerdo con los requerimientos del cliente/mercado y del control de calidad final a todos los cafés de exportación", e ISO/IEC –17025 "que le permiten demostrar que sus laboratorios de Control de Calidad son técnicamente competentes y generan resultados técnicamente válidos y confiables nacional e internacionalmente"***. Se adjunta, como **Anexos 6.2.1** y **6.2.2**, copia de los títulos emitidos como consecuencia de la obtención de las referidas certificaciones.

93. Asimismo, Almacafé ha procedido a iniciar los trámites de solicitud de la certificación ISO 65 equivalente a la norma EN 45011-. La normativa estándar ISO establece como requisito previo a la consecución de la certificación de la norma ISO 65 el obtener la norma ISO 17025 por la entidad que ha de acreditar la norma ISO 065 para acreditación de la competencia de los laboratorios utilizados tanto en ensayo como en calibración, por cuanto se encargará de los ensayos necesarios para la certificación del producto. Así, se aporta, como **Anexo 6.2.3**, comunicación emitida por Almacafé donde se hace referencia a los extremos mencionados. En todo caso, debe ser subrayado que, con toda probabilidad, Almacafé estará en condiciones legales para iniciar la tramitación y consiguiente obtención de la certificación de la norma ISO 65 en el curso del primer semestre del año 2006.

94. El hecho de que Almacafé sea sometido a auditorias externas regulares permite garantizar los estándares deseados y el cumplimiento riguroso de las funciones que se describen a continuación:

- Mantener una planta física con 18 laboratorios de calidades acorde con las necesidades y tareas que allí se realizan.
- Realizar procedimientos de análisis de café estandarizados.
- Establecer procedimientos para la verificación y calibración de los equipos e instrumentos de medición utilizados en los laboratorios.
- Adelantar encuestas a clientes, internos y externos, con el fin de medir su satisfacción e introducir mejoras.
- Avanzar en el trabajo en equipo y en el manejo de herramientas para el análisis de problemas y procesos.
- Mantener un sistema de documentación único y controlado.
- Integrar metodologías de mejoramiento continuo.
- Someter sus laboratorios y procedimientos a auditorías externas.

95. En resumen, Almacafé, por delegación de la Federación, desempeña el papel de control del origen del "Café de Colombia" para el café exportado, desempeñando el papel de entidad de control objetivo e imparcial que menciona el artículo 10 del Reglamento CEE. En este sentido, se aporta, como **Anexo 6.2.4**, el contrato entre la Federación y Almacafé, de fecha 1 de octubre de 2004, por el que esta última entidad garantizará el cumplimiento de lo preceptuado para garantizar que el "Café de Colombia" haga justicia a su Indicación Geográfica Protegida.

6.3.- Los sistemas de trazabilidad y aseguramiento del origen del "Café de Colombia".

6.3.1.- El seguimiento por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

96. El conocimiento de la historia, es decir, de la información sobre los orígenes y condiciones a través de los procesos del café en todas las etapas de la cadena productiva del "Café de Colombia" por parte de la Federación, es un mecanismo que permite dar garantía de origen del producto protegido con la Indicación Geográfica. En este orden de ideas, a continuación, se hace una descripción del seguimiento del café desde su producción hasta su exportación:

6.3.2.-Seguimiento de los productores:

97. Realizar el procedimiento de seguimiento a los productores cafeteros, es posible gracias a la implementación del Sistema de Información Cafetera (SICA). Este es un sistema de información dinámico, es decir que se actualiza permanentemente y que coordina y ejecuta la Federación a través de los Comités Departamentales de Cafeteros y sus Extensionistas, que dependen de la Federación, situados a lo largo y ancho de la Zona Cafetera Colombiana.

98. La base de datos SICA contiene información socioeconómica sobre el cultivo en el país, permitiendo identificar todas las áreas de cultivo, y sus datos conexos. En cuanto a los productores o caficultores, el sistema permite conocer la composición y necesidades de las familias que cultivan café en Colombia, por medio de los censos que se hacen permanentemente y de la tarea de apoyo que ejercen los

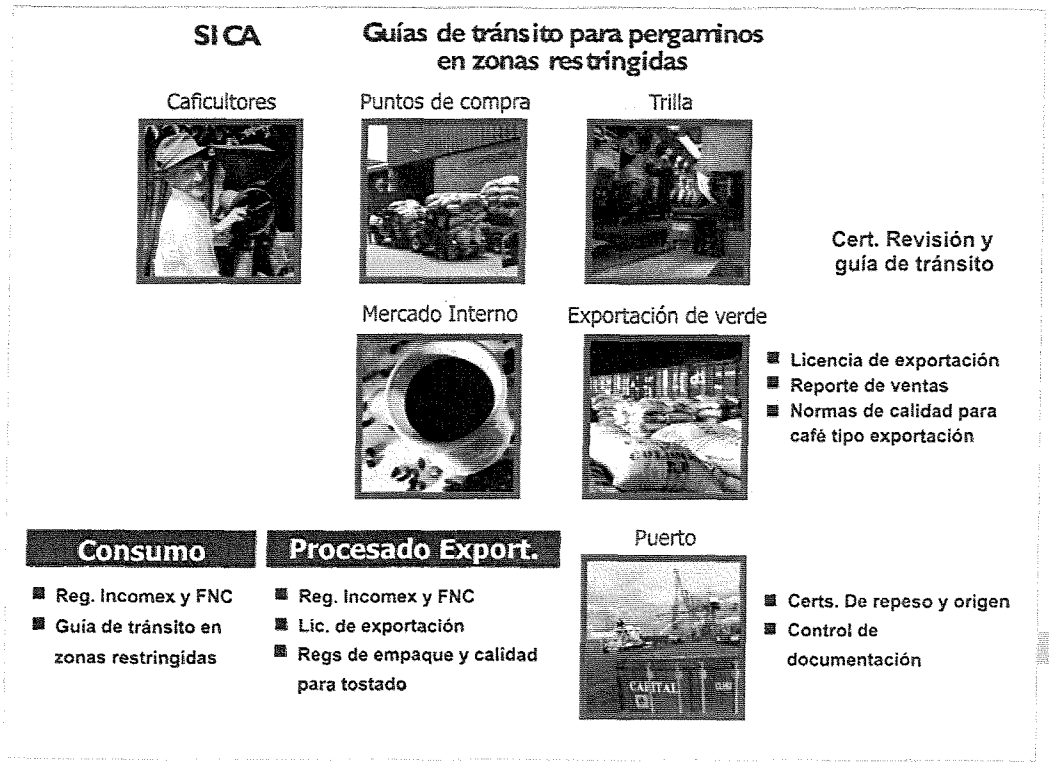


Figura 11. Cuadro trazabilidad

Extensionistas de los Comités Departamentales de Cafeteros[13]. Frente a las fincas, el sistema contiene información relacionada con la localización de los lotes del café, las variedades sembradas en cada lote y pronósticos de producción, entre otros.

99. A partir de este sistema, se creó la base de datos de administración de fincas (AFIC), la cual se compone de la información alfanumérica, en la que cada finca productora de café y los lotes respectivos se identifican con un número, y que se complementa con la información espacial correspondiente a la ubicación de los lotes de café (fincas-cultivos-lotes). La información perteneciente al sistema es actualizada regularmente, por parte de los Extensionistas que visitan a los caficultores, quienes recogen la información necesaria, para enriquecer esta base de datos, que resulta de vital importancia para la Federación. La Figura 11 y el **Anexo 6.2.5** ilustran algunos de los múltiples ejemplos de aplicación del SICA.

100. En un principio, la creación del SICA se debió a la necesidad de contar con información estratégica actualizada para el diseño de políticas y programas que coadyuven en el mejoramiento de la competitividad y sostenibilidad de la caficultura colombiana, y adicionalmente se tradujera en bienestar para las familias cafeteras. Es decir, que por medio de este sistema, se pueden apoyar y desarrollar los diversos proyectos o programas instituidos a favor de los caficultores.

101. Sin embargo, la implementación de este sistema también posibilita tener un control sobre los caficultores y las fincas cafeteras, permitiendo así contar con una delimitación clara de la Zona Cafetera

[13] El servicio de extensión lo prestan los Comités Departamentales de Cafeteros de la Federación y tiene como objetivo capacitar, asesorar y educar a las familias cafeteras, para esto se utilizan métodos de extensión individuales, grupales y masivos para atender los caficultores colombianos. Actualmente, cerca de 1.100 Extensionistas de la Federación dan asesoría a los productores en temas de calidad y actualizan regularmente la base de datos SICA.

Colombiana, lo que permite hacer un seguimiento del café desde su siembra hasta su extracción de la planta del café. En efecto, por medio de este sistema, la Federación Nacional de Cafeteros puede determinar con exactitud la extensión de toda la zona cafetera, los lotes de café sembrados en Colombia, así como las variedades que se están sembrando, además de los procedimientos de obtención y transformación que hacen los cafeteros colombianos.

6.3.3.- Seguimiento del café pergamino.

102. De conformidad con el artículo 343 del Decreto colombiano nº 2685 de 1999, por medio del cual se modifica la legislación aduanera, el transporte y distribución de café en ciertas áreas o regiones de Colombia, sólo podrá efectuarse previa autorización de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia mediante la expedición de una "Guía de Tránsito"[14]. Por tanto, todo café pergamino que circule por zonas fronterizas y de acceso a la República de Colombia, así como todo cargamento de café destinado a la exportación, debe estar amparado por una Guía de Tránsito (art. 347 del Decreto 2685 de 1999). Se aporta, como **Anexo 6.3.2**, extracto relevante del Decreto colombiano de constante referencia.

103. De esta manera existe un seguimiento y trazabilidad del café pergamino que sale de las trilladoras y el cual se traslada de un lugar a otro dentro de Colombia. Lo anterior, por tanto, es un mecanismo de control que permite rastrear el café que se importa a Colombia o que se transporta para su exportación.

6.3.4.- Registro de las Trilladoras:

104. Existe un control de las trilladoras, conforme lo dispone el Decreto 2685 de 1999, en el sentido que éstas deben inscribirse ante la Federación Nacional de Cafeteros y cumplir con una serie de requisitos.

105. Este registro se encuentra regulado por la Resolución 1 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros, que también se anexa (**Anexo 6.3.3**). La inscripción ante la Federación tiene una vigencia de un año y es renovable por períodos iguales de tiempo. Por medio de esta Resolución, se facultó a la Federación para que en cualquier tiempo, antes o después de la inscripción, ésta pueda efectuar visitas de carácter técnico a las instalaciones de la trilladora, para verificar la veracidad de la información suministrada para la inscripción, así como la ubicación y las condiciones de las instalaciones y la capacidad de almacenamiento y procesamiento de las mismas, permitiendo mediante este medio asegurar la calidad del café de exportación y detectar la existencia de café producido fuera de Colombia. Además, se otorgan facultades a La Federación de abstenerse de inscribir el establecimiento, suspender o cancelar, según sea el caso, la inscripción existente, si comprueba que la información suministrada por el interesado no se ajusta a la verdad.

[14] Las áreas y zonas colombianas restringidas son: 1- En aguas territoriales colombianas, el transporte en embarcaciones de cabotaje marítimo: Por el Río Magdalena y el Canal del Dique, aguas abajo de Calamar. 2- Por vía terrestre, el transporte en empresas ferroviarias o empresas de transporte público terrestre por carretera: a) Los Departamentos de Guajira, Magdalena, Atlántico, Bolívar, Sucre, Córdoba, Chocó, Putumayo, Arauca y Casanare, en toda su extensión; b) El Departamento de Antioquia desde todo punto al norte de Dabeiba hacia el litoral Atlántico; c) En el Departamento de Nariño, desde todo punto al occidente de Túquerres hacia el océano Pacífico; de El Encano hacia el Putumayo; y desde El Pedregal hacia la frontera con Ecuador; d) Los Departamentos de Boyacá, Santander, Norte de Santander y Cesar en el área comprendida entre la frontera con Venezuela y la línea que pasa por la Sierra Nevada del Cocuy, Chitagá, la carretera que de Toledo conduce a Cúcuta pasando por Chinácota, Sardinata, El Salado, Pailitas, Rincón Hondo y La Paz hasta el límite con el Departamento de La Guajira; e) En los Departamentos del Valle del Cauca y el Cauca, en la zona comprendida entre la carretera troncal occidental y el Litoral Pacífico. **Anexo 6.3.1**, Mapa ilustrativo.

6.3.5.- Seguimiento del café verde que sale de las trilladoras para exportación

106. Una vez trillado el café y obtenida la almendra o café verde, el transportador que llevará el café hasta el puerto de embarque hacia el exterior debe obtener un documento que acredita la legalidad de la circulación del producto por el territorio nacional. Este documento se denomina Guía de Tránsito, que también se anexa (**Anexo 6.3.4**). La expedición de la Guía de Tránsito se encuentra sujeta al contenido del Decreto 2685 de 1999 (artículos 346 y 347 respectivamente) y a la existencia previa de un registro de revisión.

107. Este registro, hoy en día electrónico, se entrega al exportador para que con los datos allí contenidos se obtenga la respectiva Guía de Tránsito. Para ilustrar este punto nos permitimos transcribir el artículo 346 del decreto 2685: *"La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia o ALMACAFÉ S.A., verificará la existencia de todos los lotes de café para exportación, a los cuales les asignará un número de revisión que deberá ser consignado en la Guía de Tránsito."*

108. La guía de tránsito contiene una declaración con base en la información suministrada por los particulares y comprobada por las autoridades cafeteras, sobre el exportador, la mercancía, la ruta y el período de desplazamiento. Las guías de tránsito definen cada uno de los elementos anteriores, de manera tal que una guía no pueda ser utilizada para amparar varios viajes de café. El transportador debe portar consigo la guía de tránsito y entregarla en su destino, el puerto habilitado para la exportación de café, a las autoridades cafeteras.

109. Con la guía de tránsito se crea un mecanismo de información, y se constituye un sistema anticipado de prueba, que permita actuar a las autoridades cafeteras y de policía, y tener base para poder saber la trilladora de origen y el puerto de destino del café que se movilice en el territorio colombiano.

110. Conforme lo dispone el artículo 15 de la resolución 1 de 2002 expedida por el Comité Nacional de Cafeteros ***"La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia o su delegado, sólo expedirán las Guías de Tránsito a que se refiere el Artículo 347 del Decreto 2685 de 1999 cuando medie solicitud de un exportador de café debidamente inscrito ante el Incomex o la Institución que asuma sus funciones, o de una trilladora, tostadora o fábrica de café soluble, con inscripción vigente de acuerdo con la presente Resolución.".***

6.3.6.- Control de calidad del café en Puerto (Almacafé):

111. El Café de Colombia destinado a la exportación definitiva está sujeto a control por parte de Almacafé, entidad encargada por la Federación Nacional de Cafeteros para realizar este proceso, expresada en el certificado de calidad, que para el efecto es el de repeso, con el que se constata peso y calidad. La revisión se hace sobre cada lote camión o lote vagón, por muestreo estratificado, aleatorio y progresivo. Las estibas son los estratos. El número visible de sacos determina el número de muestras, las que se toman aleatoriamente. Los análisis son más numerosos sobre muestras más amplias, cuando el primero indica que no se trata de un lote de buena calidad, por fuera de los límites mínimos de calidad establecidos por las regulaciones.

112. En relación con este control, es importante destacar, de nuevo, que Colombia es el único país productor de café que realiza controles de calidad en puerto para todo el café verde y tostado que se exporta, con el fin que el producto sea de excelente calidad, acorde con las características propias del café producido en la Zona Cafetera Colombiana.

113. Teniendo en cuenta que durante el transporte desde el sitio donde el producto se origina hasta el puerto pueden darse diversas eventualidades, la certificación más apropiada de calidad es la que se hace

en puerto marítimo, o en puerto seco. En los puertos secos se cumplen los trámites de exportación en contenedores, los cuales se sellan con precintos aduaneros, y llegan directamente para su embarque. El Decreto 1461 de 1932 le otorgó facultades a los inspectores de los puertos, a empleados de Almacafé para vigilar el cumplimiento de normas de marcas y calidades. Es requisito para la exportación de café la verificación por parte de la Federación o su delegado de la calidad del café, según lo dispone el Decreto 1173 de 1991.

114. En caso de embarques de café a granel embalados en la trilladora, ALMACAFÉ S.A. realiza la evaluación de calidad del lote en cuestión en el punto de trilla.

115. Para café verde embalado en el puerto, ALMACAFÉ S.A. realiza la evaluación de calidad respectiva en cada uno de los cuatro puertos marítimos colombianos habilitados para exportar café colombiano (Buenaventura, en el Océano Pacífico, y Cartagena, Barranquilla y Santa Marta en el Mar Caribe). En caso de despacho aéreo, la respectiva oficina regional de Almacafé realiza dicha inspección. Almacafé emite el certificado de calidad, el cual es documento necesario para realizar la exportación y para emitir el Certificado de Origen de "Café de Colombia". Dicho certificado se emite para cada lote específico de café, el cual debe estar en los documentos de embarque y/o en los sacos de fique donde se envía el café verde colombiano amparado por la Indicación Geográfica. De esta manera cada lote específico de café de exportación tiene una historia documental originada en la trilladora, es decir de donde se obtiene el café verde de exportación.

116. En caso de que el producto no cumpla con las normas de calidad, el mismo se rechaza como café para la exportación, y se ordena su retiro del puerto. El exportador puede apelar la medida ante el Comité de Apelaciones, cuya conformación y procedimientos están regulados por las resoluciones 2 de 1991 y 6 de 1993, del Comité Nacional de Cafeteros.

117. Si se cumple con las normas de calidad, la certificación correspondiente se entiende otorgada en el visado del documento único de exportación por parte de la Federación.

6.3.7. Seguimiento del Café Tostado:

118. El control desarrollado por la Federación en el tratamiento del Café en Colombia abarca asimismo el tostado del café como parte integrante del proceso de protección de la I.G.P. En este sentido, hemos de destacar que el tostado del café podrá efectuarse fuera del ámbito geográfico de la I.G.P., y estará sometido en análogos términos y condiciones a la exhaustiva labor de supervisión sobre tostadores y solubilizadores nacionales, que la Federación viene llevando a cabo.

119. Así, las plantas tostadoras colombianas, para su legal funcionamiento, deben estar debidamente inscritas ante la Federación, registro que se encuentra regulado actualmente por la resolución No. 1 de 2002. El registro ante la Federación, permite llevar un registro de la información de las tostadoras (cantidades procesadas, condiciones sanitarias etc.), la cual se está actualizando periódicamente con visitas de inspección técnica. Asimismo, las exportaciones de café tostado deben cumplir con los requisitos técnicos de empaques y calidad, garantizando que utilizan originalmente café verde de calidad exportable y sometiéndose a los análisis de calidad y requisitos documentales respectivos.

120. De igual forma, las empresas de soluble ubicadas en Colombia deben inscribirse ante la Federación, de acuerdo con la resolución precitada. Este registro también es un mecanismo de control sobre las empresas de café soluble (procesado). Según dispone el artículo 8 de la citada resolución, todas las

tostadoras y fábricas de café soluble deben suministrar mensualmente a la Federación la información estadística necesaria para permitir el cálculo de la producción de café en el país, y para hacer posible el conocimiento del mercado interno de café procesado. Esta resolución también establece que los empaques del café tostado y de café soluble que se ofrezcan al público deberán llevar las leyendas ordenadas por las disposiciones vigentes y cumplir las regulaciones sobre exportación vigentes.

6.3.8. Registro de exportadores:

121. En idéntico sentido a cuanto ha quedado señalado en los párrafos precedentes y de conformidad con el artículo 25 de la ley 9 de 1991, todo exportador de café deberá registrarse como tal ante el Ministerio de Comercio Exterior, oído el concepto de la Federación Nacional de Cafeteros, según las normas y criterios establecidos por el Comité Nacional de Cafeteros.

122. El registro aludido se encuentra regulado por el Ministerio de Comercio Exterior de la República de Colombia (Mincomex) mediante la Resolución 355 de 2002. Así mismo, mediante la resolución 3 de 2002 (**Anexo 6.3.5**), el Comité Nacional de Cafeteros de Colombia determinó los criterios con base en los cuales la Federación Nacional de Cafeteros debe expedir el concepto ordenado por el artículo 25 de la Ley 9a. de 1991.

123. Existen diversos tipos de sanciones dirigidas a proteger los intereses del consumidor extranjero y la imagen de "Café de Colombia". Como se mencionó anteriormente, los trilladores e industriales para café de exportación deben inscribirse ante la Federación y cumplir con los requisitos establecidos. Las Guías de Tránsito para café de exportación se expiden, como lugar de origen, desde el lugar de origen de aquellos industriales o trilladores inscritos. Al perder su inscripción por cancelación, debido a irregularidades, o por no renovación, no se generan guías de tránsito y por ende no es viable la operación de dichos establecimientos puesto que efectivamente no podrían trillar o tostar café con destino a la exportación. De igual manera, los exportadores deben cumplir con los requisitos establecidos en las regulaciones, y pueden perder su capacidad de exportar si se detectan acciones irregulares o de mala fe que atenten contra el Café de Colombia o las regulaciones vigentes.

6.3.9. Registro y control de las marcas que distribuyen el Café de Colombia en el exterior: el sistema www.colombiancoffee.net:

124. Cuanto se relata a continuación constituye un ejemplo más de la actividad supervisora desarrollada por la Federación en la dirección de garantizar que todo el café que llega al mercado externo, independientemente de su presentación (verde o tostado), con la distinción "Café de Colombia" cumpla con los requisitos de origen y, por ende, de calidad y producción, contenidos igualmente en el presente pliego. Así, el sistema www.colombiancoffee.net, se articula como un mecanismo de interacción en línea por cuya virtud se supervisa la utilización de la denominación "Café de Colombia" (y otros signos distintivos vinculados) por el distribuidor final.

125. Efectivamente, por medio del programa 100% Café de Colombia que ha venido desarrollando, decenas de tostadores colombianos, asiáticos, norteamericanos y europeos han suscrito con la Federación acuerdos de licencia de uso de la marca comercial triangular con la leyenda Café de Colombia (Figura 12). De acuerdo con estos contratos, los miembros del Programa se comprometen a enviar periódicamente muestras de café para que sean evaluadas por la Federación, los diseños de los empaques de sus productos para su aprobación, y finalmente a hacer un registro periódico de sus ventas.

126. Teniendo en cuenta la necesidad de agilizar los registros y el seguimiento de las marcas, se diseñó el sistema colombiancoffee.net como elemento de apoyo al Programa 100% Café de Colombia en Norteamérica, inicialmente, facilitando así el registro de información por parte de miembros del Programa y de la Federación, su almacenamiento y posterior procesamiento. Actualmente, el sistema está habilitado para todas las regiones del mundo, incluyendo el mercado doméstico y permite hacer seguimiento a todo el café colombiano que se comercializa en el exterior y el interior a través de un módulo para clientes y un módulo administrativo. De esta forma se almacena en una base de datos las compras y ventas de café 100% colombiano por cada cliente individual.

a) El módulo de clientes

Permite el registro y consulta de compras de café verde de calidad de exportación, es decir aquella de que trata la presente Denominación, por parte de comerciantes e industriales internacionales a todos los exportadores colombianos, permitiendo establecer un vínculo entre el lote de café exportado sujeto a la Indicación y el industrial que lo utiliza. Además permite consultar las marcas registradas en el Programa 100%, ventas de café procesado y resultados de evaluaciones de calidad.

b) El módulo administrativo

Permite el registro de los contratos de licencia de uso de marcas con los clientes, marcas licenciadas y sus respectivas regiones de comercialización, aprobaciones y correcciones de los empaques con la aplicación del Logo Tradicional, resultados de evaluaciones de calidad del café Colombiano (café del Programa 100% y origen Colombia) y toda la información de contactos de las compañías que comercializan "Café de Colombia".

126. A través de este último módulo, la Federación puede tener una visión preliminar del estado de las compras, mediante consultas especializadas en línea que le permiten ver el desempeño de las ventas de café tostado por marcas, mercados y compañías. Adicionalmente, maneja el historial de acciones realizadas sobre evaluaciones de calidad de café y aplicación del Logo en todos los empaques de café tostado.

128. Todas las consultas generan estadísticas y reportes con el comportamiento de las variables más relevantes dentro de los Contratos de Licencia como son: volúmenes de ventas, control de calidad, contratos vigentes, aplicación del Logo, entre otras, que permiten a la Federación cuantificar su actividad y fortalecer su gestión dentro del Programa. Adicionalmente, el sistema colombiancoffee.net dispone de recordatorios automáticos y otras cartas que facilitan la comunicación y el seguimiento eficiente a todos los compradores de "Café de Colombia".

129. En este orden de ideas, debe prestarse una atención especial a las actividades de control de la calidad. Así, la Federación ha suscrito contratos de seguimiento con diferentes consultores sobre el terreno y dirigidos a los mercados americano y europeo, de forma tal que estos puedan remitir a la Federación sus informes sobre el café distribuido en el mercado como colombiano. Así, se dispone de dos modelos de informe diferentes según el objeto de la evaluación. Por un lado se encuentra el *Perform Brand Search*, que reporta si la marca de distribución fue evaluada y cual fue su calificación global. Por otro lado, está el sistema denominado *Brand Sample Currently Due*, por cuya virtud se consulta por tostador o por región del mundo las marcas que deben ser remitidas para examen en el trimestre o las que o fueron remitidas y todavía está pendiente su calificación. En ambos sistemas se añaden los comentarios de los consultores acerca de la calidad del producto analizado y otros

comentarios que se consideren oportunos. Se acompaña el presente pliego con el **Anexo 6.3.6**, consistente en copia del formulario de análisis de muestra usados, en línea, por los consultores de calidad.

130. Para el caso en el que se detecte por los consultores de calidad algún defecto en el café analizado, está previsto el pertinente mecanismo de comunicación de la incidencia a la Federación. Tras unos análisis efectuados directamente por la Federación, si se comprueba que la anomalía es grave o persiste, se da por terminado el contrato de licencia. Se adjunta, como **Anexo 6.3.7**, copia de un modelo de contrato de licencia de uso del Logo o signo distintivo "Café de Colombia" que se usa actualmente.

131. En resumen, en este portal (www.colombiancoffee.net) es posible encontrar las marcas que distribuyen el "Café de Colombia" y se encuentran integradas al Programa 100% Café de Colombia. El mecanismo descrito se ha adecuado para identificar todas las marcas de distribuidores que cumplen con los requisitos de la Denominación de Origen Protegida en diferentes regiones del mundo.

VII.- DE LOS ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO QUE SE VINCULAN A LA MENCIÓN "I.G.P.".

132. El café amparado por la I.G.P. "Café de Colombia" se presentará en el mercado en envases o empaques al consumidor final en los que se distinguirán claramente los siguientes elementos:

- La denominación "I.G.P. CAFÉ DE COLOMBIA".

- El logotipo indicativo de tratarse de una Indicación Geográfica Protegidade conformidad con el Reglamento CEE y en aplicación de los dispuesto a estos efectos en el **Anexo 6.3.7**, parte A.1 del *Reglamento CEE 2037/1993, de 27 de julio, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento CEE 208/1992*. Los tostadores comunitarios, para poder identificar su producto como I.G.P. "Café de Colombia" al consumidor final, tendrían que suscribir el Acuerdo Voluntario de Café Verde para Café de Colombia, cuyo texto en lo sustancial aparece en el **Anexo 7.1**.

133. Adicionalmente, aquellos tostadores que firmen el Acuerdo de Licencia de Marca respectivo y se sometan a las reglas que para dicha licencia establezca la Federación, podrán utilizar el logotipo tradicional del Café de Colombia consistente en una figura triangular con la conocida imagen de Juan Valdez. Se acompaña, como Figura 12, representación del meritado logo. Este logotipo se encuentra registrado como marca ante la OAMI al nº 001185990.

VIII.- DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS LEGALES.

134. Por último, en este apartado se dedica a acreditar que la presente I.G.P. cumple con los requisitos previstos en virtud de disposiciones comunitarias y nacionales y de conformidad con lo establecido en el artículo 4.2.i) del Reglamento CEE.

135. En este sentido, habida cuenta el carácter de extracomunitario de la I.G.P. Café de Colombia, deberá acreditarse el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 12.1 del Reglamento CEE y, concretamente,



Figura 12.
Logotipo tradicional del Café de Colombia

lo relativo a garantizar que en la República de Colombia existe un régimen de control de conformidad con el artículo 10 del Reglamento CEE y un derecho de oposición equivalente al previsto en el artículo 7 del Reglamento CEE.

136. Así, respecto de lo relativo al cumplimiento de lo preceptuado en el artículo 10 del Reglamento cabe remitirse a lo señalado en el apartado VI del presente pliego. Por su parte, en lo relativo a la existencia en la República Colombiana de un Derecho de oposición al registro, ha de señalarse, en primer lugar, que la Denominación de Origen "Café de Colombia" ya ha sido solicitada por la Federación ante la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia. Efectivamente, se aporta, como **Anexo 8.1.1**, copia de la publicación efectuada en la "Gaceta de la Propiedad Industrial", nº 547, de 30 de diciembre de 2004, páginas 499 a 521. En el documento aportado se acredita que ha sido solicitado el registro y la protección de la Denominación de Origen de constante referencia

137. A mayor abundamiento, en fecha 4 de marzo de 2005, la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia, a medio de la resolución nº 4819 del 2005, resolvió otorgar la protección legalmente prevista como Denominación de Origen al CAFÉ DE COLOMBIA. Se acompaña, como **Anexo 8.1.2** copia de la meritada Resolución de la Superintendencia.

138. Por último, debe ser señalado que el marco legal colombiano que regula el registro de las Denominaciones de Origen es la Decisión 486 (Titulo XII) de la Comunidad Andina. Se adjunta como **Anexo 8.1.3** copia del Titulo XII de la mencionada normativa legal.

ANEXOS

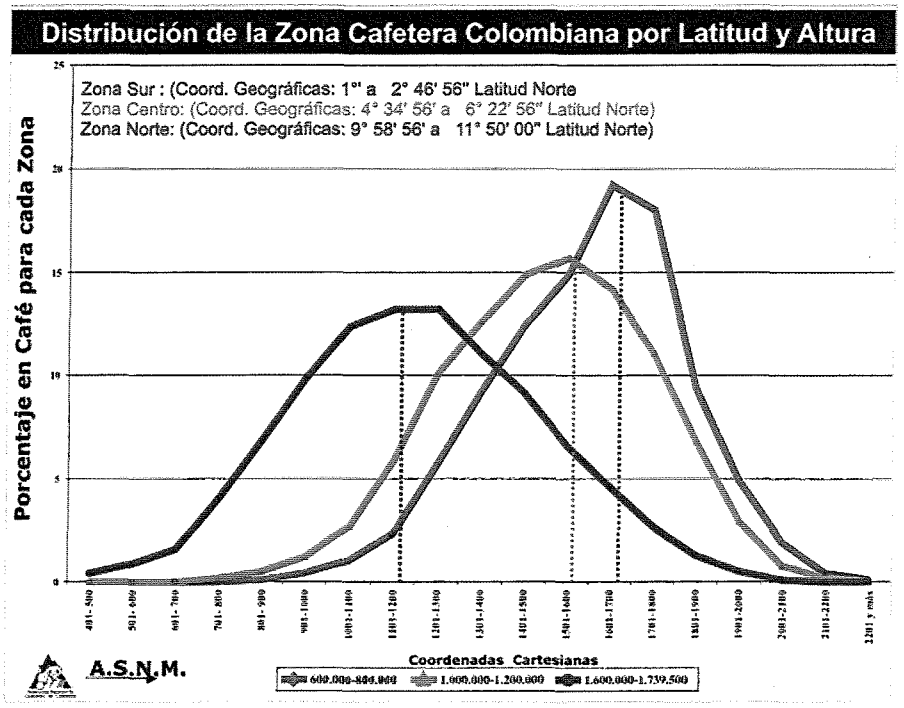
ANEXO 1.1

MAPA INDICATIVO DE LA ZONA CAFETERA COLOMBIANA



ANEXO 1.1.2

GRÁFICA DISTRIBUCIÓN DEL ÁREA CAFETERA POR LATITUD Y ALTURA



ANEXO 1.1.3

MAPA REFERENTE CARTESIANO



ANEXO 1.2

CERTIFICACIÓN OAMI TITULARIDAD MARCA "CAFÉ DE COLOMBIA"

OHIM - Office for Harmonization in the Internal Market — Trade Marks and Designs

OAMI - Oficina de Armonización del Mercado Interior — Marcas, dibujos y modelos

CERTIFICATE OF REGISTRATION

This Certificate of Registration is hereby issued for the Community trade mark identified below. The corresponding entries have been recorded in the Register of Community Trade Marks.

CERTIFICADO DE REGISTRO

Se expide el presente certificado de registro para la marca comunitaria que se identifica a continuación. Las menciones y las informaciones relativas a tal marca han sido inscritas en el Registro de marcas comunitarias.

Nº 001185990



Registered/Registrada, 29/03/2001

The President/El Presidente

Wubbo de Boer

OHIM - OFFICE FOR HARMONIZATION IN THE INTERNAL MARKET
TRADE MARKS AND DESIGNS
OAMI - OFICINA DE ARMONIZACIÓN DEL MERCADO INTERIOR
MARCAS, DIBUJOS Y MODELOS

450 07/05/2001

210 001185990

220 26/05/1999

442 21/08/2000

546

531 2.1.1-13-20,3.3.1-15,6.1.4

732
Federacion Nacional de Cafeteros de Colombia
Calle 73 No. 8-13
Bogota
CO

740 MARKS & CLERK
57-60 Lincoln's Inn Fields
London WC2A 3LS
GB

270 EN ES

511 **ES - 9** - Aparatos e instrumentos científicos, náuticos, geodésicos, eléctricos, fotográficos, cinematográficos, ópticos, de pesar, de medida, de señalización, de control (inspección), de socorro (salvamento) y de enseñanza; aparatos para el registro, transmisión, reproducción de sonido o imágenes; soportes de registro magnéticos, discos acústicos; distribuidores automáticos y mecanismos para aparatos de previo pago; cajas registradoras, máquinas calculadoras, equipo para el tratamiento de la información y ordenadores; extintores.

ES - 11 - Aparatos de alumbrado, de calefacción, de producción de vapor, de cocción, de refrigeración, de secado, de ventilación, de distribución de agua e instalaciones sanitarias; cafeteras de filtro y máquinas para preparar café.

ES - 16 - Papel, cartón y artículos de estas materias, no comprendidos en otras clases; productos de imprenta; artículos de encuadernación; fotografías; papelería; adhesivos (pegamentos) para la papelería o la casa; material para artistas; pinceles; máquinas de escribir y artículos de oficina (excepto muebles); material de instrucción o de enseñanza (excepto aparatos); materias plásticas para embalaje (no comprendidas en otras clases); naipes; caracteres de imprenta; clichés.

ES - 21 - Utensilios y recipientes para el menaje o la cocina (que no sean de metales preciosos ni chapados); peines y esponjas; cepillos (excepto pinceles); materiales para la fabricación de cepillos; material de limpieza; vidrio de hierro, vidrio en bruto o semielaborado (excepto vidrio de construcción); cristalería, porcelana y loza, no comprendidos en otras clases.

ES - 25 - Vestidos, calzados, sombrerería.

ES - 30 - Café, té, cacao, azúcar, arroz, tapioca, sagú, sucedáneos del café; harinas y preparaciones hechas de cereales, pan, pastelería y confitería, helados comestibles; miel, jarabe de melaza; levaduras, polvos para esponjar; sal, mostaza; vinagre, salsas (condimentos); especias; hielo.

ES - 32 - Cervezas; aguas minerales y gaseosas y otras bebidas no alcohólicas; bebidas y zumos de frutas; siropes y otras preparaciones para hacer bebidas.

ES - 42 - Servicios de café, restaurante, cafetería, bar y hotel; servicios de comidas preparadas; alquiler de máquinas expendedoras; arrendamiento de máquinas para despacho de café y bebidas.

DA - 9 - Videnskabelige, nautiske, geodætiske, elektriske, fotografiske, kinematografiske og optiske apparater og instrumenter samt apparater og instrumenter til vejning, måling, signalering, kontrol, livredning og undervisning; apparater til optagelse, transmission og gengivelse af lyd eller billede; magnetiske databærere, lydplader; møntautomater og -apparater; kasseapparater, regnemaskiner og databehandlingsudstyr; ildslukningsapparater.

DA - 11 - Apparater til belysning, opvarmning, dampdannelse, kogning, køling, tørring, ventilation og vandledning samt sanitetsinstallationer; kaffeperkolatorer og kaffemaskiner.

DA - 16 - Papir, pap, varer heraf og ikke indeholdt i andre klasser; tryksager; bogbinderiartikler; fotografier; papirhandlervarer; klæbemidler til papirvarer og til husholdningsbrug; artikler til brug for kunstnere; pensler; skrivemaskiner og kontorartikler (dog ikke møbler);

instruktions- og undervisningsmateriale (dog ikke apparater); plastmaterialer til emballeringsbrug (ikke indeholdt i andre klasser); spillekort; tryktyper; klicheer.

DA - 21 - Husholdnings- og køkkenredskaber samt beholdere (dog ikke af ædle metaller eller overtrukket hermed); kamme og svampe; børster (undtagen malerpensler); børstenbindermateriale; redskaber til rengøringsformål; ståluld; glas i rå eller halvforarbejdet tilstand (med undtagelse af glas til bygningsbrug); glasvarer, porcelæn og keramik (ikke indeholdt i andre klasser).

DA - 25 - Beklædningsgenstande, fodtøj og hovedbeklædning.

DA - 30 - Kaffe, te, kakao, sukker, ris, tapioka, sago, kafferstatning; mel og næringsmidler af korn, brød, konditori- og konfekturevarer, spiseis; honning, sirup; gær, bagepulver; salt, sennep; eddike, herunder vineddike, saucer (krydrede); krydderier; is.

DA - 32 - Øl; mineralvand og kulsyreholdige vande og andre ikke-alkoholholdige drikke; frugtdrikke og frugtsaft; saft og andre præparater til fremstilling af drikke.

DA - 42 - Cafeer, restauranter, cafeterier, barer og hoteller; cateringvirksomhed; udlejning af salgsautomater; udlejning af kaffe- og drikkeautomater.

DE - 9 - Wissenschaftliche, Schiffahrts-, Vermessungs-, elektrische, photographische, Film-, optische, Wäge-, Mess-, Signal-, Kontroll-, Rettungs- und Unterrichtsapparate und -instrumente; Geräte zur Aufzeichnung, Übertragung und Wiedergabe von Ton und Bild; Magnetaufzeichnungsträger, Schallplatten; Verkaufsautomaten und Mechaniken für geldbetätigte Apparate; Registrierkassen, Rechenmaschinen, Datenverarbeitungsgeräte und Computer; Feuerlöschgeräte.

DE - 11 - Beleuchtungs-, Heizungs-, Dampferzeugungs-, Koch-, Kühl-, Trocken-, Lüftungs- und Wasserleitungsgeräte sowie sanitäre Anlagen; Kaffeeperkolatoren und Kaffeemaschinen.

DE - 16 - Papier, Pappe (Karton) und Waren aus diesen Materialien, soweit sie nicht in anderen Klassen enthalten sind; Druckereierzeugnisse; Buchbinderartikel; Photographien; Schreibwaren; Klebstoffe für Papier- und Schreibwaren oder für Haushaltszwecke; Künstlerbedarfsartikel; Pinsel; Schreibmaschinen- und Büroartikel (ausgenommen Möbel); Lehr- und Unterrichtsmittel (ausgenommen Apparate); Verpackungsmaterial aus Kunststoff, soweit es nicht in anderen Klassen enthalten ist; Spielkarten; Drucklettern; Druckstöcke.

DE - 21 - Geräte und Behälter für Haushalt und Küche (nicht aus Edelmetall oder plattiert); Kämme und Schwämme; Bürsten (mit Ausnahme von Pinseln); Bürstenmachermaterial; Putzzeug; Stahlspäne; rohes oder teilweise bearbeitetes Glas (mit Ausnahme von Bauglas); Glaswaren, Porzellan und Steingutwaren, soweit sie nicht in anderen Klassen enthalten sind.

DE - 25 - Bekleidungsstücke, Schuhwaren, Kopfbedeckungen.

DE - 30 - Kaffee, Tee, Kakao, Zucker, Reis, Tapioka, Sago, Kaffee-Ersatzmittel; Mehle und Getreidepräparate, Brot, feine Backwaren und Konditorwaren, Speiseeis; Honig, Melassesirup; Hefe, Backpulver; Salz, Senf; Essig, Saucen (Würzmittel); Gewürze; Kühleis.

DE - 32 - Biere; Mineralwässer und kohlensäurehaltige Wässer und andere alkoholfreie Getränke; Fruchtgetränke und Fruchtsäfte; Sirupe und andere Präparate für die Zubereitung von Getränken.

DE - 42 - Betrieb von Cafés, Restaurants, Cafeterien, Bars und Hotels; Cateringdienste; Vermietung von Verkaufsautomaten; Vermietung von Automaten für die Ausgabe von Kaffee und Getränken.

EL - 9 - Συσκευές και όργανα επιστημονικά, ναυτικά, τοπογραφικά, ηλεκτρικά, φωτογραφικά, κινηματογραφικά, οπτικά, ζύγισης, μέτρησης, σηματοδότησης, ελέγχου (επιθεώρησης), βοηθείας (διάσωσης) και διδασκαλίας· συσκευές για την εγγραφή, τη μετάδοση, την αναπαραγωγή ήχου και εικόνας· μέσα αποθήκευσης μαγνητικών δεδομένων, δίσκοι εγγραφών· αυτόματοι πωλητές και μηχανισμοί τιθέμενοι σε κίνηση με την εισαγωγή νομίσματος ή κέρματος· ταμειακές μηχανές, αριθμομηχανές (υπολογιστικές μηχανές), εξοπλισμός για την επεξεργασία δεδομένων και ηλεκτρονικοί υπολογιστές· συσκευές πυρόσβεσης.

EL - 11 - Συσκευές και συστήματα φωτισμού, θέρμανσης, παραγωγής ατμού,μαγειρέματος, ψύξης,

αποξήρανσης, αερισμού, διανομής ύδατος (υδροδότησης) και εγκαταστάσεις υγιεινής· καφετιέρες φίλτρου και καφετιέρες (συσκευές).

EL - 16 - Χαρτί, χαρτόνι και είδη απ΄αυτά τα υλικά μη περιλαμβανόμενα σε άλλες κλάσεις· έντυπη ύλη· υλικό βιβλιοδεσίας· φωτογραφίες· χαρτικά είδη· κόλλες για χαρτικά ή οικιακές χρήσεις· υλικά για καλλιτέχνες· χρωστήρες (πινέλα)· γραφομηχανές και είδη γραφείου (εκτός των επίπλων)· παιδαγωγικό ή εκπαιδευτικό υλικό (εκτός συσκευών)· πλαστικά υλικά συσκευασίας (μη περιλαμβανόμενα σε άλλες κλάσεις)· παιγνιόχαρτα· τυπογραφικά στοιχεία· στερεότυπα (κλισέ).

EL - 21 - Μικρά σκεύη ή δοχεία οικιακής και μαγειρικής χρήσης (μη κατασκευασμένα ή επιστρωμένα από πολύτιμα μέταλλα)· χτένια και σφουγγάρια· βούρτσες (εκτός πινέλων)· υλικά ψηκτροποιΐας· είδη καθαρισμού· σύρμα καθαρισμού· ακατέργαστο ή μη κατεργασμένο γυαλί (εκτός του οικοδομικού υάλου)· είδη υαλουργίας, πορσελάνη και φαγεντιανά μη περιλαμβανόμενα σε άλλες κλάσεις.

EL - 25 - Ενδύματα, υποδήματα και είδη πλοποιΐας.

EL - 30 - Καφές, τσάϊ, κακάο, ζάχαρη, ρύζι, ταπιόκα, σάγο (αλεύρι κολλαρίσματος), υποκατάστατα καφέ· άλευρα και παρασκευάσματα από δημητριακά, άρτος, γλυκά και ζαχαρώδη, παγωτά· μέλι, σιρόπι μελάσσας· μαγιά, μπέϊκιν πάουντερ· αλάτι, μουστάρδα· ξύδι, σάλτσες (καρυκεύματα)· μπαχαρικά· πάγος.

EL - 32 - Ζύθος· ύδατα μεταλλικά και αεριούχα και άλλα ποτά μη οινοπνευματώδη· ποτά και χυμοί φρούτων· σιρόπια και άλλα παρασκευάσματα για ποτά.

EL - 42 - Υπηρεσίες καφέ, εστιατορίου, καφετέριας μπαρ και ξενοδοχείου· υπηρεσίες τροφοδοσίας· ενοικίαση αυτόματων πωλητών· εκμίσθωση μηχανών διανομής καφέ και ροφημάτων.

EN - 9 - Scientific, nautical, surveying, electric, photographic, cinematographic, optical, weighing, measuring, signalling, checking (supervision), life-saving and teaching apparatus and instruments; apparatus for recording, transmission or reproduction of sound or images; magnetic data carriers, recording discs; automatic vending machines and mechanisms for coin-operated apparatus; cash registers, calculating machines, data processing equipment and computers; fire-extinguishing apparatus.

EN - 11 - Apparatus for lighting, heating, steam generating, cooking, refrigerating, drying, ventilating, water supply and sanitary purposes; coffee percolators and coffee machines.

EN - 16 - Paper, cardboard and goods made from these materials, not included in other classes; printed matter; bookbinding material; photographs; stationery; adhesives for stationery or household purposes; artists' materials; paint brushes; typewriters and office requisites (except furniture); instructional and teaching material (except apparatus); plastic materials for packaging (not included in other classes); playing cards; printers' type; printing blocks.

EN - 21 - Household or kitchen utensils and containers (not of precious metal or coated therewith); combs and sponges; brushes (except paint brushes); brush-making materials; articles for cleaning purposes; steelwool; unworked or semi-worked glass (except glass used in building); glass ware, porcelain and earthenware not included in other classes.

EN - 25 - Clothing, footwear, headgear.

EN - 30 - Coffee, tea, cocoa, sugar, rice, tapioca, sago, artificial coffee; flour and preparations made from cereals, bread, pastry and confectionery, ices; honey, treacle; yeast, baking-powder; salt, mustard; vinegar, sauces (condiments); spices; ice.

EN - 32 - Beers; mineral and aerated waters and other non-alcoholic drinks; fruit drinks and fruit juices; syrups and other preparations for making beverages.

EN - 42 - Cafe, restaurant, cafeteria, bar and hotel services; catering services; rental of vending machines; rental of coffee and beverage dispensing machines.

FR - 9 - Appareils et instruments scientifiques, nautiques, géodésiques, électriques, photographiques, cinématographiques, optiques, de pesage, de mesurage, de signalisation, de contrôle (inspection), de secours (sauvetage) et d'enseignement; appareils pour l'enregistrement, la transmission, la reproduction du son ou des images; supports d'enregistrement magnétiques,

disques acoustiques; distributeurs automatiques et mécanismes pour appareils à prépaiement; caisses enregistreuses, machines à calculer, équipement pour le traitement de l'information et les ordinateurs; extincteurs.

FR - 11 - Appareils d'éclairage, de chauffage, de production de vapeur, de cuisson, de réfrigération, de séchage, de ventilation, de distribution d'eau et installations sanitaires; percolateurs à café et cafetières.

FR - 16 - Papier, carton et produits en ces matières, non compris dans d'autres classes; produits de l'imprimerie; articles pour reliures; photographies; papeterie; adhésifs (matières collantes) pour la papeterie ou le ménage; matériel pour les artistes; pinceaux; machines à écrire et articles de bureau (à l'exception des meubles); matériel d'instruction ou d'enseignement (à l'exception des appareils); matières plastiques pour l'emballage (non comprises dans d'autres classes); cartes à jouer; caractères d'imprimerie; clichés.

FR - 21 - Ustensiles et récipients pour le ménage ou la cuisine (ni en métaux précieux, ni en plaqué); peignes et éponges; brosses (à l'exception des pinceaux); matériaux pour la brosserie; matériel de nettoyage; paille de fer; verre brut ou mi-ouvré (à l'exception du verre de construction); verrerie, porcelaine et faïence non comprises dans d'autres classes.

FR - 25 - Vêtements, chaussures, chapellerie.

FR - 30 - Café, thé, cacao, sucre, riz, tapioca, sagou, succédanés du café; farines et préparations faites de céréales, pain, pâtisserie et confiserie, glaces comestibles; miel, sirop de mélasse; levure, poudre pour faire lever; sel, moutarde; vinaigre, sauces (condiments); épices; glace à rafraîchir.

FR - 32 - Bières; eaux minérales et gazeuses et autres boissons non alcooliques; boissons de fruits et jus de fruits; sirops et autres préparations pour faire des boissons.

FR - 42 - Services de cafés, restaurants, cafétérias, hôtels et bars; services de traiteur; location de distributeurs automatiques; location de distributeurs de café et de boissons.

IT - 9 - Apparecchi e strumenti scientifici, nautici, geodetici, elettrici, fotografici, cinematografici, ottici, di pesata, di misura, di segnalazione, di controllo (ispezione), di soccorso (salvataggio) e d'insegnamento; apparecchi per la registrazione, la trasmissione o la riproduzione del suono e/o delle immagini; supporti di registrazione magnetica, dischi acustici; distributori automatici e meccanismi per apparecchi di prepagamento; registratori di cassa, macchine calcolatrici, corredo per il trattamento dell'informazione e gli elaboratori elettronici; estintori.

IT - 11 - Apparecchi di illuminazione, di riscaldamento, di produzione di vapore, di cottura, di refrigerazione, di essiccamento, di ventilazione, di distribuzione d'acqua e impianti sanitari; caffettiere a filtro e macchine da caffè.

IT - 16 - Carta, cartone e prodotti in queste materie, non compresi in altre classi; stampati; articoli per legatoria; fotografie; cartoleria; adesivi (materie collanti) per la cartoleria o per uso domestico; materiale per artisti; pennelli; macchine da scrivere e articoli per ufficio (esclusi i mobili); materiale per l'istruzione o l'insegnamento (tranne gli apparecchi); materie plastiche per l'imballaggio (non comprese in altre classi); carte da gioco; caratteri tipografici; cliché.

IT - 21 - Utensili e recipienti per il governo della casa o la cucina (né in metalli preziosi, né in placcato); pettini e spugne; spazzole (ad eccezione dei pennelli); materiali per la fabbricazione di spazzole; materiale per pulizia; paglia di ferro; vetro grezzo o semilavorato (tranne il vetro da costruzione); vetreria, porcellana e maiolica non comprese in altre classi.

IT - 25 - Articoli di abbigliamento, scarpe, cappelleria.

IT - 30 - Caffè, tè, cacao, zucchero, riso, tapioca, sago, succedanei del caffè; farine e preparati fatti di cereali, pane, pasticceria e confetteria, gelati; miele, sciroppo di melassa; lievito, polvere per fare lievitare; sale, senape; aceto, salse (condimenti); spezie; ghiaccio.

IT - 32 - Birre; acque minerali e gassose e altre bevande analcooliche; bevande di frutta e succhi di frutta; sciroppi e altri preparati per fare bevande.

IT - 42 - Bar-ristoranti, ristoranti, caffetterie, bar e alberghi; servizi di catering; noleggio di distributori automatici; noleggio di macchine per la distribuzione di caffè e bevande.

NL - 9 - Wetenschappelijke, zeevaartkundige, landmeetkundige, elektrische, fotografische,

cinematografische, optische toestellen en instrumenten, en weeg-, meet-, sein-, controle- (inspectie-), hulpverleningS- (reddings-) en onderwijstoestellen en -instrumenten; apparaten voor het opnemen, het overbrengen en het weergeven van geluid of beeld; magnetische gegevensdragers, schijfvormige geluidsdragers; verkoopautomaten en mechanismen voor apparaten met vooruitbetaling; kasregisters, tekenmachines, gegevensverwerkende apparatuur en computers; brandblusapparaten.

NL - 11 - Verlichtings-, verwarmings-, stoomopwekkings-, kook-, koel-, droog-, ventilatie- en waterleidingsapparaten en sanitaire installaties; koffiezetapparaten en koffiemachines.

NL - 16 - Papier, karton en hieruit vervaardigde producten voor zover niet begrepen in andere klassen; drukwerken; boekbinderswaren; foto's; schrijfbehoeften; kleefstoffen voor kantoorgebruik of voor de huishouding; materiaal voor kunstenaars; penselen; schrijfmachines en kantoorartikelen (uitgezonderd meubelen); leermiddelen en onderwijsmateriaal (uitgezonderd toestellen); plastic materialen voor verpakking, voor zover niet begrepen in andere klassen; speelkaarten; drukletters; clichés.

NL - 21 - Gerei en vaatwerk voor de huishouding of de keuken (niet van edele metalen of verguld of verzilverd); kammen en sponzen; borstels (uitgezonderd penselen); materialen voor de borstelfabricage; reinigingsmateriaal; staalwol; ruw of halfbewerkt glas (uitgezonderd glas voor bouwdoeleinden); glas-, porselein- en aardewerk voor zover niet begrepen in andere klassen.

NL - 25 - Kledingstukken, schoeisel, hoofddeksels.

NL - 30 - Koffie, thee, cacao, suiker, rijst, tapioca, sago, koffiesurrogaten; meel en graanpreparaten, brood, banketbakkers- en suikerbakkerswaren, consumptie-ijs; honing, melassestroop; gist, rijsmiddelen; zout, mosterd; azijn, kruidensausen; specerijen; ijs.

NL - 32 - Bieren; minerale en gazeuse wateren en andere alcoholvrije dranken; vruchtendranken en vruchtensappen; siropen en andere preparaten voor de bereiding van dranken.

NL - 42 - Café-restaurants, restaurants, cafetaria's, bars en hotels; cateringdiensten; verhuur van verkoopautomaten; verhuur van afgifteapparaten voor koffie en dranken.

PT - 9 - Aparelhos e instrumentos científicos, náuticos, geodésicos, eléctricos, fotográficos, cinematográficos, ópticos, de pesagem, de medida, de sinalização, de controlo (inspecção), de socorro (salvamento) e de ensino; aparelhos para o registo, a transmissão, a reprodução do som ou das imagens; suportes de registo magnético, discos acústicos; distribuidores automáticos e mecanismos para aparelhos de pré-pagamento; caixas registadoras, máquinas de calcular, equipamentos para o tratamento da informação e computadores; extintores.

PT - 11 - Aparelhos de iluminação, de aquecimento, de produção de vapor, de cozedura, de refrigeração, de secagem, de ventilação, de distribuição de água e instalações sanitárias; percoladores de café e máquinas de café.

PT - 16 - Papel, cartão e produtos destas matérias, não incluídos noutras classes; produtos de impressão; artigos para encadernação; fotografias; papelaria; adesivos (matérias colantes) para papelaria ou para uso doméstico; material para artistas; pincéis; máquinas de escrever e artigos de escritório (com excepção dos móveis); material de instrução ou de ensino (com excepção dos aparelhos); matérias plásticas para a embalagem (não incluídas noutras classes); cartas de jogar; caracteres de imprensa; clichés (estereótipos).

PT - 21 - Utensílios e recipientes para uso doméstico ou para a cozinha (não em metais preciosos nem em plaqué); pentes e esponjas; escovas (com excepção dos pincéis); materiais para o fabrico de escovas; material de limpeza; palha-de-aço; vidro em bruto ou semiacabado (com excepção do vidro de construção); vidraria, porcelana e faiança não incluídos noutras classes.

PT - 25 - Vestuário, calçado e chapelaria.

PT - 30 - Café, chá, cacau, açúcar, arroz, tapioca, sagu, sucedâneos do café; farinhas e preparações feitas de cereais, pão, pastelaria e confeitaria, gelados comestíveis; mel e xarope de melaço; levedura e fermento em pó; sal, mostarda; vinagre, molhos (condimentos); especiarias; gelo para refrescar.

PT - 32 - Cervejas; águas minerais e gasosas e outras bebidas não alcoólicas; bebidas de fruta e sumos de fruta; xaropes e outras preparações para bebidas.

PT - 42 - Serviços de café, restaurante, cafetaria, bar e hotel; serviços de catering; aluguer de distribuidores automáticos; aluguer de máquinas distribuidoras de café e bebidas.

FI - 9 - Tieteelliset, merenkulku-, geodeettiset, sähkö-, valokuvaus-, elokuva-, optiset, punnitus-, mittaus-, merkinanto-, tarkastus- (valvonta-), hengenpelastus- ja opetuslaitteet ja -kojeet; äänen ja kuvien tallennus-, siirto- ja toistolaitteet; magneettiset tietovälineet, tallennelevyt; myyntiautomaatit ja kolikkokäyttöisten laitteiden koneistot; kassakoneet, laskukoneet ja tietojenkäsittelylaitteet; tulensammutuslaitteet.

FI - 11 - Valaistus-, lämmitys-, höyrynkehitys-, keitto-, jäähdytys-, kuivatus-, ilmastointi-, vesijohto- ja saniteettilaitteet; aromikahvinkeittimet ja kahvinkeittimet.

FI - 16 - Paperi, pahvi ja niistä tehdyt tavarat, jotka eivät sisälly muihin luokkiin; painotuotteet; kirjansidonta-aineet; valokuvat; paperikauppatavarat; paperi- ja kotitalousliimat; taiteilijantarvikkeet; siveltimet; kirjoituskoneet ja konttoritarvikkeet (paitsi huonekalut); neuvonta- ja opetusvälineet (paitsi laitteet); muoviset pakkaustarvikkeet (jotka eivät sisälly muihin luokkiin); pelikortit; painokirjasimet; painolaatat.

FI - 21 - Talous- ja keittiövälineet ja -astiat (ei jalometalliset eikä jalometallipäällysteiset); kammat ja pesusienet; harjat (paitsi siveltimet); harjanvalmistusaineet; puhdistukseen käytettävät tarvikkeet; teräsvilla; raakalasi tai lasi puolivalmisteena (paitsi rakennuslasi); lasitavarat, posliini ja keramiikka, jotka eivät sisälly muihin luokkiin.

FI - 25 - Vaatteet, jalkineet, päähineet.

FI - 30 - Kahvi, tee, kaakao, sokeri, riisi, tapioka, saago, kahvinkorvike; jauhot ja viljavalmisteet, leipä, leivonnaiset, makeiset, jäätelöt; hunaja, siirappi; hiiva, leivinjauhe; suola, sinappi; etikka, kastikkeet (mauste-); mausteet; jää.

FI - 32 - Oluet; kivennäis- ja hiilihappovedet ja muut alkoholittomat juomat; hedelmäjuomat ja hedelmätuoremehut; mehutiivisteet ja muut juomien valmistusaineet.

FI - 42 - Kahvila-, ravintola-, kahvio-, baari- ja hotellipalvelut; pitopalvelut; myyntiautomaattien vuokraus; kahvi- ja juoma-automaattien vuokraus.

SV - 9 - Vetenskapliga, nautiska, elektriska, fotografiska, kinematografiska och optiska apparater och instrument samt apparater och instrument för kontrollera, besiktning, vägning, mätning, signalering, kontroll (övervakning), livräddning och undervisning; apparater för inspelning, upptagning, sändning eller återgivning av ljud och bilder; magnetiska databärare, grammofonskivor; försäljningsautomater samt mekanismer för myntstyrda apparater; kassaapparater, räknemaskiner, databehandlingsutrustningar och datorer; eldsläckningsapparatur.

SV - 11 - Apparater för belysning, uppvärmning, ångalstring, kokning, kylning, torkning, ventilation, vattenförsörjning och sanitära ändamål; kaffebryggare och kaffemaskiner.

SV - 16 - Papper, kartong samt produkter därav, ej ingående i andra klasser; trycksaker; bokbinderimaterial; fotografier; pappersvaror (skriv- och kontorsmaterial); klister och lim för pappersvaror och hushållsändamål; konstnärsmaterial; målarpenslar; skrivmaskiner och kontorsföremodenheter (ej möbler); instruktions- och undervisningsmaterial (ej apparater); plastmaterial för emballering (ej ingående i andra klasser); spelkort; tryckstyper; klichéer.

SV - 21 - Redskap och behållare för hushållsändamål samt köksgeråd (ej av ädla metaller eller överdragna därmed); kammar och tvättsvampar; borstar (ej målarpenslar); borstmakeriämnen; artiklar för rengöringsändamål; stålull; obearbetat eller delvis bearbetat glas (ej byggnadsglas); varor av glas, porslin och keramik, ej ingående i andra klasser.

SV - 25 - Kläder, fotbeklädnader, huvudbonader.

SV - 30 - Kaffe, te, kakao, socker, ris, tapioka, sagogryn, kaffeersättning; mjöl och näringspreparat tillverkade av spannmål, bröd, konditorivaror och godsaker, glass; honung, sirap; jäst, bakpulver; salt, senap; vinäger, såser (smakförsatser); kryddor; is.

SV - 32 - Öl; mineral- och kolsyrat vatten samt andra icke alkoholhaltiga drycker; fruktdrycker och fruktjuicer; sirap och andra koncentrat för framställning av drycker.

OHIM - OFFICE FOR HARMONIZATION IN THE INTERNAL MARKET | TRADE MARKS AND DESIGNS
OAMI - OFICINA DE ARMONIZACIÓN DEL MERCADO INTERIOR | MARCAS, DIBUJOS Y MODELOS

SV - 42 - Café-, restaurang-, kafeterie-, bar- och hotelltjänster; tjänster avseende catering; uthyrning av försäljningsautomater; uthyrning av kaffe- och läskautomater.

N° 001185990

8/8

450

Fecha de publicación del registro
Registreringens offentliggørelsesdato
Tag der Veröffentlichung der Eintragung
Ημερομηνία δημοσίευσης της καταχώρησης
Date of publication of the registration
Date de publication de l'enregistrement
Data di pubblicazione della registrazione
Datum van publikatie van de inschrijving
Data de publicação do registo
Rekisteröinnin julkaisemispäivä
Datum för offentliggörandet av registreringen

210

Número de expediente atribuido a la solicitud
Ansøgningsnummer
Aktenzeichen der Anmeldung
Αριθμός φακέλλου της αίτησης
File number given to the application
Numéro de dossier attribué à la demande
Numero d'ordine del fascicolo relativo alla domanda
Nummer van de aanvraag
Número de processo atribuído ao pedido
Hakemukselle annettu numero
Ansökningsnummer

220

Fecha de presentación de la solicitud
Ansøgningsdato
Anmeldetag
Ημερομηνία κατάθεσης της αίτησης
Filing date of application
Date du dépôt de la demande
Data del deposito della domanda
Datum van de aanvraag
Data de depósito do pedido
Hakemispäivä
Ansökningsdag

180

Fecha prevista de la expiración del registro / de la renovación
Forventet udløbsdato for registreringen / fornyelsen
Voraussichtliches Ablaufdatum der Eintragung / Verlängerung
Προβλεπόμενη ημερομηνία λήξης της ισχύος της καταχώρησης/ανανέωσης
Expected expiration date of the registration / renewal
Date prévue de l'expiration de l'enregistrement / du renouvellement
Prevista data di scadenza della registrazione / del rinnovo
Verwachte vervaldatum van de inschrijving / vernieuwing
Data prevista de expiração do registo / da renovação
Rekisteröinnin / uudistamisen oletettu päättymispäivä
Förväntat förfallodatum för registrering / förnyelse

442

Fecha de publicación de la solicitud
Ansøgningens offentliggørelsesdato
Tag der Veröffentlichung der Anmeldung
Ημερομηνία δημοσίευσης της αίτησης
Date of publication of the application
Date de publication de la demande
Data di pubblicazione della domanda
Datum van publikatie van de aanvraag
Data da publicação do pedido
Hakemuksen julkaisemispäivämäärä
Datum för offentliggörandet av ansökan

541

Reproducción de la marca en caracteres normalizados
Gengivelse af varemærket, med standardtyper
Wiedergabe der Marke in üblicher Schreibweise
Αναπαράσταση του σήματος με τυποποιημένους χαρακτήρες
Reproduction of trade mark in standard script
Reproduction de la marque en écriture standard
Riproduzione del marchio secondo le usuali modalità di scrittura
Afbeelding van het merk in gewoon schrift
Reprodução da marca em escrita normal
Tavaramerkin kuvaus esitettynä vakiokirjaimin
Återgivning av märke med standardtext

546

Reproducción de la marca en caracteres no normalizados
Gengivelse af varemærket ved brug af ikke standardiserede typer
Wiedergabe der Marke ohne Beachtung der üblichen Schreibweise
Αναπαράσταση του σήματος με μη τυποποιημένους χαρακτήρες
Reproduction of trade mark in non-standard script
Reproduction de la marque en écriture non standard
Riproduzione del marchio secondo modalità di scrittura diverse dalle usuali
Afbeelding van het merk indien niet weergegeven in gewoon schrift
Reprodução da marca em escrita não normal
Tavaramerkin kuvaus esitettynä ei-vakiokirjaimin
Återgivning av märke med speciell grafisk utformning

554

Marca tridimensional
Tredimensionalt varemærke
Dreidimensionale Marke
Τρισδιάστατο σήμα
Three dimensional trade mark
Marque tridimensionnelle
Marchio tridimensionale
Driedimensionaal merk
Marca tridimensional
Kolmiulotteinen merkki
Tredimensionellt märke

556

Marca sonora
Lydmærke
Hörmarke
Ηχητικό σήμα
Sound mark
Marque sonore
Marchio sonoro
Klankmerk
Marca sonora
Äänimerkki
Ljudmärke

557

Marca olfativa
Duftmærke
Geruchsmarke
Οσφρητικό σήμα
Olfactory mark
Marque olfactive
Marchio olfattivo
Geurmerk
Marca olfativa
Hajumerkki
Luktmärke

551

Marca colectiva
Fællesmærke
Kollektivmarke
Συλλογικό σήμα
Collective mark
Marque collective
Marchio collettivo
Collectief merk
Marca colectiva
Yhteismerkki
Kollektivmärke

571

Descripción de la marca
Beskrivelse af varemærket
Beschreibung der Marke
Περιγραφή του σήματος
Description of the trade mark
Description de la marque
Descrizione del marchio
Beschrijving van het merk
Descrição da marca
Selostus merkistä
Beskrivning av märket

indication del/de los color(es) Angivelse af farve(r) Angabe der Farbe(n) Ένδειξη του χρώματος (των χρωμάτων) Indication of colour or colours Indication de la ou des couleur(s) Indicazione del/dei colore/i Aanduiding van de kleur(en) Indicação da(s) cor(es) Värer på koskeva merkintä Uppgift om färg eller färger	Lengua de presentación de la solicitud y segunda lengua Angivelse af første og andet sprog som anført i ansøgningen Sprache, in der die Anmeldung eingereicht wurde, und zweite Sprache Γλώσσα κατάθεσης της αίτησης και δεύτερη γλώσσα Language in which application is filed and second language Langue de dépôt de la demande et deuxième langue Lingua di deposito della domanda e seconda lingua Taal van de aanvraag en een tweede taal Língua de depósito do pedido e segunda língua Kieli, jolla hakemus on tehty ja toinen kieli Språk på vilken ansökan ingivits samt andraspråk
531 Elementos figurativos (Clasificación de Viena) Figurative elementer (Wiener-klassifikationen) Bildbestandteile (Wiener-Klassifikation) Γραφικά στοιχεία (Ταξινόμηση της Βιέννης) Figurative elements (Vienna Classification) Eléments figuratifs (Classification de Vienne) Elementi figurativi (Classificazione di Vienna) Figuratieve elementen (Classificatie van Wenen) Elementos figurativos (Classificação de Viena) Kuvailliset osat (Wienin luokitus) Figurativa element (Wien-klassificering)	**511** Productos y servicios agrupados (Clasificación de Niza) Fortegnelse over varer og tjenesteydelser (Nice-klassifikationen) Waren und Dienstleistungen in klassifizierter Reihenfolge (Nizzaer Klassifikation) Προϊόντα και υπηρεσίες ταξινομημένα σε κλάσεις (Ταξινόμηση της Νίκαιας) Goods and services grouped (Nice Classification) Produits et services regroupés (Classification de Nice) Prodotti e servizi raggruppati (Classificazione di Nizza) Opgave van de waren en diensten (Classificatie van Nice) Produtos e serviços agrupados (classificação de Nice) Tavarat ja palvelut luokiteltuina (Nizzan luokitus) Grupperade varor och tjänster (Nice-klassificering)
526 Renuncia a invocar derechos exclusivos Disclaimer Disclaimer Δήλωση μη διεκδίκησης αποκλειστικών δικαιωμάτων στοιχεία του σήματος Disclaimer Renonciation à invoquer un droit exclusif Rinuncia a far valere un diritto esclusivo Disclaimer Renúncia a invocar direitos exclusivos sobre elementos da marca Erottamislausuma Disclaimer	**300** País, fecha y número de la solicitud cuya prioridad se reivindica Land, dato og nummer for prioritetsansøgningen Land, Datum und Aktenzeichen der Anmeldung(en), deren Priorität in Anspruch genommen wird χώρα, ημερομηνία και αριθμός αίτησης για την οποία διεκδικείται προτεραιότητα Country, date and number of application for which priority is claimed Pays, date et numéro du dépôt dont la priorité est revendiquée Paese, data e numero del deposito relativamente a cui si rivendica la priorità Land, datum en nummer van het verzoek om voorrang País, data e número do depósito cuja prioridade se reivindica Valtio, päivämäärä ja numero, joista vaaditaan etuoikeutta Land, datum och ansökningsnummer för prioritetsgrundande ansökan
521 Adquisición de carácter distintivo a consecuencia del uso Opnåelse af særpræg som følge af den brug, der er gjort deraf Erlangung von Unterscheidungskraft durch Benutzung Απόκτηση διακριτής δύναμης με χρήση Acquisition of distinctive character by use Acquisition de caractère distinctif par l'usage Acquisto del carattere distintivo in seguito all'uso Verkrijging van onderscheidend vermogen door gebruik Aquisição de carácter distintivo na sequência de utilização Erottamiskyky käytön perusteella Särskiljningsförmåga uppnådd genom användning	**230** Nombre de la exposición y fecha de la primera presentación (prioridad según el art. 33) Udstillingens navn og dato for den første udstilling (prioritet i henhold til Artikel 33) Name der Ausstellung und Tag der ersten Zurschaustellung (Priorität gemäß Artikel 33) Ονομα της έκθεσης και ημερομηνία πρώτης παρουσίασης (προτεραιότητα σύμφωνα με το άρθρο 30) Name of the exhibition and date of first display (priority under Art. 33) Nom de l'exposition et date de première présentation (priorité selon l'art. 33) Name dell'esposizione e data di prima presentazione (priorità ai sensi dell'art. 33) Naam van de tentoonstelling en datum van de eerste expositie (voorrang overeenkomstig artikel 33) Nome da exposição e data primeira apresentação (prioridade nos termos do art. 33º) Näyttelyn nimi ja ensimmäisen esittelyajankohdan päivämäärä (3 artiklan mukainen etuoikeus) Namn på utställningen och dagen för den första förevisningen (prioritet enl. art. 33)
732 Nombre y dirección del solicitante Ansøgers navn og adresse Name und Anschrift des Anmelders Ονομα και διεύθυνση του καταθέτη Name and address of the applicant Nom et adresse du demandeur Nome e indirizzo del richiedente Naam en adres van de aanvrager Nome e morada do requerente Hakijan nimi ja osoite Sökandens namn och adress	**350** Antigüedad: país, (a) número de registro, (b) fecha de registro, (c) fecha de presentación, (d) fecha de prioridad Ancienneté: land, (a) registreringsnummer, (b) registreringsdato, (c) ansøgningsdato, (d) prioritetsdato Zeitrang: Land, (a) Nummer der Eintragung, (b) Tag der Eintragung, (c) Anmeldetag, (d) Prioritätsdatum Αρχαιότητα: χώρα, (α) αριθμός καταχώρησης, (β) ημερομηνία καταχώρησης, (γ) ημερομηνία κατάθεσης, (δ) ημερομηνία προτεραιότητας Seniority: country, (a) registration number, (b) date of registration, (c) filing date (d) date of priority Ancienneté: pays, (a) numéro d'enregistrement, (b) date d'enregistrement, (c) date de dépôt, (d) date de priorité Preesistenza: paese, (a) numero di registrazione, (b) data di registrazione, (c) data di deposito, (d) data di priorità Anciënniteit: land, (a) inschrijvingsnummer, (b) inschrijvingsdatum, (c) datum van aanvraag, (d) datum van de voorrang Antiguidade: país, (a) número de registo, (b) data de registo, (c) data do depósito, (d) data de prioridade Aiemmuus: valtio, (a) rekisterinumero, (b) rekisteröintipäivä, (c) hakemispäivä, (d) etuikeuspäivämäärä Senioritet: land, (a) registreringsnummer, (b) registreringsdatum, (c) ansökningsdatum, (d) prioritetsdatum
740 Nombre y dirección del representante Fuldmægtigs navn og adresse Name und Anschrift des Vertreters Ονομα και διεύθυνση του εκπροσώπου Name and address of representative Nom et adresse du représentant Nome e indirizzo del rappresentante Naam en adres van de vertegenwoordiger Nome e morada do mandatário Edustajan nimi ja osoite Ombudets namn och adress	

ANEXO 1.3.1

RESOLUCIÓN GERENCIA GENERAL N° 03 DE 2005 (MAYO 13)

CAMBIO DE NOMBRE VARIEDAD COLOMBIA

Por medio de la cual se definen nombres para las variedades y líneas vegetales de café desarrolladas por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia -Centro Nacional de Investigaciones de Café -, y se establecen procedimientos para la definición de nuevos nombres de variedades o plantas de café para ser distribuidas a los caficultores colombianos con base en las investigaciones desarrolladas por Cenicafé.

EL GERENTE GENERAL DE LA FEDERACIÓN
NACIONAL DE
CAFETEROS DE COLOMBIA

En uso de sus atribuciones y

CONSIDERANDO

1. Que una de las actividades prioritarias de Cenicafé es la de seleccionar progenies que se adapten a las condiciones agroclimatológicas de la Zona Cafetera Colombiana, optimizando la rentabilidad, productividad y resistencia a enfermedades y plagas de las plantaciones y sin sacrificar la alta calidad que ha caracterizado el café colombiano

2. Que en procura de dicho objetivo, Cenicafé liberó a comienzos de la década de 1980 el conjunto de progenies conocidos como "Variedad Colombia".

3. Que en la actualidad las semillas producidas por Cenicafé son fruto del proceso continuo de selección desarrollado en las ultimas décadas, lo que permite afirmar que las progenies liberadas originalmente son diferentes a las semillas producidas y liberadas en la actualidad.

4. Que en reconocimiento de lo anterior,el Comité Directivo de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia en su sesión del 23 de febrero de 2005 autorizó a la Gerencia para escoger y formalizar un nombre que distinga a las progenies actualmente liberadas y que se conocieron informalmente como "Variedad Colombia".

5.Que teniendo en cuenta que Cenicafé mantiene una actividad permanente en materia de desarrollo y selección de genotipos, plantas de café y variedades vegetales, conviene establecer: (i) los nombres de líneas desarrolladas a partir de las progenies actualmente liberadas; y el (ii) procedimiento para que en adelante se definan los nombres de nuevas obtenciones vegetales.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. A partir de la fecha de expedición de la presente Resolución, para las referencias a la variedad vegetal resistente a la roya desarrollada por Cenicafé con base en las investigaciones y selecciones desarrolladas en las últimas décadas, y conocida originalmente "Colombia", se utilizará el nombre variedad "CASTILLO".

ARTÍCULO SEGUNDO. Que para referirse a la anterior variedad o a cualquier otra que en lo sucesivo se llegue a desarrollar, para efectos de los trámites de registro de la variedad vegetal ante el ICA u otras entidades competentes, se utilizarán otras denominaciones, comunes a ese tipo de trámites y con el objeto de permitir el registro como marca de los nombres con los cuales se harán públicas las variedades.

ARTÍCULO TERCERO. Con tal fin Cenicafé deberá gestionar y tramitar el registro como marca comercial, de la expresión "CASTILLO", en las clases internacionales que correspondan, con el objeto de contar con la efectiva protección del nombre comercial de la variedad vegetal.

ARTÍCULO CUARTO. A partir de la fecha de la presente Resolución los nombres de las líneas desarrolladas a partir de la variedad "CASTILLO", así denominada, se distribuirán bajo el siguiente esquema:

- CASTILLO - El Rosario; para divulgación en el departamento de Antioquia y en ciertas zonas de los departamentos de Caldas y Risaralda.

- CASTILLO – Naranjal; para divulgación en ciertas zonas de los departamentos de Risaralda, Valle del Cauca, Quindío y Caldas.

- CASTILLO - Paraguaicito; para divulgación en los departamentos del Quindío y Valle del Cauca.

- CASTILLO- La Trinidad; para divulgación en el departamento de Tolima y Huila.

- CASTILLO- Pueblo Bello; para divulgación en los departamentos de Cesar-Guajira-Magdalena y Norte de Santander.

- CASTILLO- Santa Bárbara; para divulgación en los departamentos de Cundinamarca y Boyacá.

ARTÍCULO CUARTO. Corresponde a la Gerencia Técnica de la Federación la delimitación de las zonas mencionadas y la estructuración del plan de difusión de las semillas, con sus respectivos nombres.

ARTÍCULO QUINTO. Créase un Grupo de Trabajo conformado por los funcionarios que la Gerencia Técnica, Cenicafé, la División Jurídica y la Dirección General de Propiedad Intelectual señalen, encargado de definir las propuestas de nuevos nombres comerciales y científicos de las variedades o plantas que desarrolle Cenicafé, para efectos de contar con la debida protección por parte de las autoridades competentes, así como los permisos necesarios para su difusión.

ARTÍCULO SEXTO. *Corresponde a Cenicafé gestionar y tramitar el registro como marca comercial,* de la expresión "San Bernardo", en las clases internacionales que correspondan, para una efectiva protección del nombre comercial de la variedad vegetal obtenida mediante los procesos de selección de las líneas de porte bajo de las variedades tradicionales Borbón y Típica.

ARTÍCULO SEXTO. La presente Resolución rige a partir de la fecha y deroga todas las que le sean contrarias.

Aprobada en Bogotá D.C. a los trece (13) dias del mes de Mayo del año dos mil cinco (2.005)

EL GERENTE GENERAL,

GABRIEL SILVA LUJÁN

EL SECRETARIO GENERAL,

HERNANDO GALINDO MAYNE

ANEXO 1.3.2

COMUNICADO AGENCIA PROPIEDAD INTELECTUAL

"TRIANA, URIBE & MICHELSEN"

TRIANA, URIBE & MICHELSEN

Bogotá, D.C., 7 de febrero de 2006

POR CORREO

SEÑOR. D.
LUIS FERNANDO SAMPER
FEDERACIÓN NACIONAL DE
CAFETEROS DE COLOMBIA
CALLE 73 No. 8 – 13 TORRE B PISO 9
LA CIUDAD

CLIENTE	FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA
REFERENCIA	SOLICITUD DE DERECHOS DE OBTENTOR DE VARIEDAD VEGETAL Y REGISTRO COMERCIAL DE LA VARIEDAD CASTILLO

Estimado doctor Samper:

A continuación se presenta un informe sobre las actividades desarrolladas para realizar la solicitud de registro de derechos de obtentor de la variedad vegetal conocida como CASTILLO, así como de otros procesos administrativos y marcarios realizados por esta oficina relacionados con este tema.

En primer lugar, debemos mencionar que en el presente documento se mencionará a la variedad Castillo no solo como una variedad vegetal de café sino también como una marca comercial asociada con la protección de semillas de café. Conforme la legislación nacional e internacional indica, la marca comercial y el registro de obtentor de la variedad deben tener un nombre diferente, pero consideramos que separar los dos conceptos para propósitos de la presente comunicación, podría generar confusiones innecesarias.

También debe tenerse en cuenta que en este informe relacionamos las actividades más destacadas en las que Triana, Uribe & Michelsen ha asesorado a la Federación en los temas en

Calle 93B No. 12 - 48 (204) Bogotá, Colombia
Tels.: (57-1) 601 9660 - 621 5810 - Fax: (57-1) 611 4209 - 635 1914
E-mail: tum@tumnet.com Website: http//www.tumnet.com

cuestión, y no se pretende reportar todas y cada una de las acciones realizadas u otras acciones y estudios que la Federación y/o su centro de investigaciones (Cenicafé) ha ejecutado sobre este particular.

I. ACCIONES REALIZADAS HASTA LA FECHA PARA LA SOLICITUD DE DERECHOS DE OBTENTOR DE VARIEDADES VEGETALES

El 26 de noviembre del 2004, el Instituto Colombiano Agropecuario – I.C.A., le informó a la **FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA,** por medio de un comunicado dirigido a la doctora Cecilia María Ocampo, sobre los requisitos para la obtención del Certificado de Obtentor de una variedad vegetal ante dicha entidad, así como los procedimientos y la documentación necesaria, conforme a lo establecido por la Resolución 1893 del 29 de junio de 1995 expedida por el I.C.A., autoridad competente en Colombia para este tipo de trámites.

El día 29 de noviembre de 2004, sostuvimos una conversación telefónica con representantes de **CENICAFE,** para concertar los detalles de la reunión en las oficinas de **CENICAFE** con el fin de conocer los detalles de la variedad Vegetal a registrar, y estudiar la viabilidad para obtener su protección mediante el Certificado de Obtentor como variedad vegetal.

El dia 10 de diciembre de 2004 se llevo a cabo una reunión en las instalaciones de **CENICAFE,** con el fin de revisar de manera conjunta las diferentes alternativas para obtener la protección mediante el Certificado de Obtentor ante el Instituto Colombiano Agropecuario I.C.A., de las diferentes variedades vegetales que desarrolla la **FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA.**

Una vez concluida la exposición, se procedió a debatir las alternativas actuales que desde el punto de vista legal se presentan para lograr obtener la protección ante el I.C.A., a través del Certificado de Obtentor para variedades de café.

El 23 de diciembre de 2004, la **FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA** recibe el Cuestionario Técnico que debía ser completado por parte de **CENICAFE,** adjuntando la documentación técnica que esta entidad considerara que se debía acompañar con dicho formulario para proceder a presentar la solicitud ante el la División de Semillas del I.C.A. Se destaca sin embargo, que este cuestionario es genérico y que no necesariamente aplica para la variedad de café a proteger.

El 12 de abril de 2005 se sostuvo una conferencia telefónica con el I.C.A., con el fin de indagar sobre los resultados obtenidos en la mesa de trabajo de los miembros de la U.P.O.V., con relación a la protección de variedades de café multilínea.

A juicio del I.C.A., existían probabilidades para obtener la protección de este tipo de variedades, para lo cual se consideró que sería de gran utilidad llevar a cabo una reunión en las instalaciones de **CENICAFE** con los científicos encargados del tema, y demás personas que puedan prestar soporte tanto en el área técnica como legal, que permita elaborar un protocolo para soportar la protección del "café" a través de una "multilínea" que cumpla con los parámetros de la U.P.O.V.

Durante los días 7 y 18 de mayo de 2005, se llevó a cabo en las instalaciones de **CENICAFE** en Chinchina, una reunión entre los funcionarios del Instituto Colombiano Agropecuario I.C.A. y los técnicos de **CENICAFE,** discutiendo temas técnicos relacionados con la protección mediante Certificado de Obtentor de la "Variedad Castillo".

Como resultado de la anterior reunión, mediante e-mail de fecha 18 de mayo de 2005 el Instituto Colombiano Agropecuario I.C.A., le solicitó a los técnicos de **CENICAFE,** que previo a la presentación de la solicitud de Certificado de Obtentor, se requería una serie de aclaraciones de orden técnico, especialmente en lo relacionado con los descriptores de la variedad, que servirán como base para definir las directrices para la conducción de la pruebas

de "Distinguibilidad, Homogeneidad y Estabilidad". Con posterioridad a dicha reunión, el I.C.A., manifestó que el procedimiento sugerido para variedades de café *multilínea* no se adaptaba a los parámetros a los que Colombia, a través de la UPOV, está vinculada.

Teniendo en cuenta el plazo trascurrido en este proceso sin aún tener claridad en cuanto a los lineamientos para obtener el Certificado de Obtentor por parte de **CENICAFE**, el 14 de diciembre de 2005, la **FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA** le solicitó al I.C.A. un instructivo de cómo realizar el trámite para una línea de café.

El 16 de enero de 2006, la **FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA** recibe por e-mail y correo, el instructivo de las pruebas de distinguibilidad, homogeneidad y estabilidad del café, realizado por la U.P.O.V., enviado por el I.C.A., así como la legislación vigente sobre protección a los derechos de obtentores de variedad vegetales. Dicha información está en evaluación al momento de escribir este reporte.

II. REGISTRO DEL NOMBRE "CASTILLO" PARA IDENTIFICAR PLANTAS, SEMILLAS Y CAFÉ

La **FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA** ha adelantado la solicitud de registro como marca comercial para el signo VARIEDAD CASTILLO (Mixta), para identificar entre otros semillas, plantas y café.

Anexo a la presente se encuentran los formularios de solicitud de registro de cada uno de los países en los que se adelanta dicho trámite, así como copia del acuerdo de coexistencia de marcas entre terceros y la **FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA**, con marcas que pudiesen haber generado algún tipo de conflicto desde la perspectiva del derecho marcario.

Se estaca que el nombre comercial de la variedad castillo está en curso de ser protegido en un número considerable de países productores de café, incluyendo desde luego el territorio de la República de Colombia.

Cordialmente,

TRIANA, URIBE & MICHELSEN

Laura Michelsen

Juan Carlos Uribe

Anexo: lo anunciado.

ANEXO 1.3.3
DOCUMENTO PÁGINA WEB CENICAFÉ

LA VARIEDAD CASTILLO

ORIGEN

Para obtener esta variedad se utilizaron como progenitores la variedad Caturra y el Híbrido de Timor, recursos genéticos ampliamente conocidos y empleados en el programa de mejoramiento que adelanta CENICAFÉ para la obtención de variedades compuestas con resistencia a la roya del cafeto.

La variedad Caturra se destaca por el porte bajo de sus plantas, que permite su establecimiento en altas densidades de siembra, consiguiendo así, mayores producciones por unidad de superficie. Gracias a las investigaciones realizadas en CENICAFÉ, donde se observaron sus atributos de alta producción, excelente calidad de la bebida, amplia adaptación y buenas características de las semillas, entre otras cualidades, *se difundió su siembra exitosamente en la zona cafetera colombiana.* Sin embargo, esta variedad es altamente susceptible a la roya del cafeto y a la enfermedad de las cerezas, hongos patógenos que limitan la producción y afectan notablemente su calidad.



DR. JAIME CASTILLO ZAPATA
Agosto 18 de 1928 - Noviembre 2 de 2001

En homenaje al Dr. Jaime Castillo y a su valiosa contribución, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia le dió su nombre a las nuevas variedades de café desarrolladas por Cenicafé.

El Híbrido de Timor, ha sido utilizado como progenitor resistente en programas de mejoramiento genético de varios países, especialmente, por su resistencia a la roya del cafeto (*Hemileia vastatrix*) y en la actualidad, por la resistencia probada que tiene a la enfermedad de las cerezas del café. Posee al menos 5 genes de resistencia específica a la roya, además de un fondo poligénico de resistencia incompleta a la enfermedad, y también posee varios genes de resistencia a la enfermedad de las cerezas. Fue introducido a Colombia en 1961 procedente del Centro Internacional de la Roya del Café – CIFC (sigla en portugués) de Portugal; hoy en día se dispone de tres introducciones del Híbrido de Timor.

En las plantaciones comerciales del Híbrido de Timor en su país de origen existe un equilibrio estable entre el café y la roya. Ésta, es la principal razón por la cual en CENICAFÉ fue seleccionado como progenitor resistente a la roya, para ser utilizado bajo un esquema de diversidad genética en el programa de obtención de variedades con resistencia durable a *H. vastatrix*, que se inició en 1968 (4, 10, 11). Afortunadamente, la enfermedad de las cerezas ocasionada por *Colletotrichum kahawae* aún se encuentra restringida al Continente Africano, pero constituye una amenaza potencial a la caficultura del país (10, 11).

El proceso de mejoramiento fue asistido por evaluaciones en el laboratorio realizadas en el CIFC, y evaluaciones desarrolladas en el campo en Kenia, Zimbabwe y Tanzania, sobre la plantas obtenidas de los progenitores de interés, seleccionados por su reacción a la inoculación artificial con aislamientos patogénicos de la enfermedad de las cerezas del café de diferentes procedencias, y a infecciones naturales en el campo (9).

También se utilizó el método de detección y medida de la resistencia incompleta a la roya del cafeto, desarrollado en los últimos años por CENICAFÉ. Este método ha permitido la evaluación exhaustiva de numeroso germoplasma para su utilización dentro de un nuevo esquema de producción de variedades poseedoras de este tipo de resistencia, para lograr resistencia durable al patógeno dentro de una estrategia de diversidad genética que combine el uso de las resistencias completa e incompleta al patógeno (3, 7, 8).

A partir del cruzamiento entre la variedad Caturra (progenitor femenino) y el Híbrido de Timor CIFC#1343 (progenitor masculino), se obtuvieron las plantas F1 y de ellas, por autofecundación, las generaciones F2 y F3. Éstas, se cultivaron individualmente por progenie y se les realizó selección por: vigor, porte bajo de las plantas, calidad en taza, producción, proporción de defectos de las semillas, tamaño del grano, resistencia completa e incompleta a *H. vastatrix* y probable tolerancia a la enfermedad de las cerezas del cafeto (2, 7, 10).

Las generaciones F4 y F5, se manejaron como una mezcla de semillas de las plantas seleccionadas en las generaciones tempranas, sin realizar anotaciones genealógicas de los individuos. La cosecha se registró por planta y como parte de la selección se descartaron las plantas que se apartaron del fenotipo de Caturra, o que exhibieron anormalidades o estaban afectadas por otros problemas en el campo. Previo análisis de los registros de la producción se eliminaron aquellas plantas con inferiores promedios comparados con el de los experimentos.

El empleo del sistema de selección modificado, favoreció las frecuencias génicas de caracteres de interés y permitió realizar la selección de genotipos en competencia. Los mejores genotipos se incrementaron rápidamente durante dos o tres generaciones, mientras que simultáneamente, se eliminaron los más pobres.

Una ventaja del método es su flexibilidad y especial adaptación para incrementar la resistencia incompleta a roya de tipo cuantitativo, soportada en la expresión de muchos genes de menor efecto y acción aditiva. Este tipo de resistencia parece estar operando en los derivados del Híbrido de Timor, y se manifiesta cuando la resistencia especifica es vulnerada por las combinaciones compatibles del patógeno (3). Otra ventaja consiste en que en las primeras generaciones de selección se fijan las características de interés y las plantas seleccionadas producen, en general, una descendencia bastante uniforme que puede ser observada directamente en pruebas de adaptación y estabilidad de la producción.

La oportunidad de su utilización se fundamentó en la experiencia y conocimiento del comportamiento de materiales de este origen en condiciones de campo, luego de 22 años de estar expuestos a epidemias naturales de *H. vastatrix*, como ha ocurrido en numerosos lotes comerciales sembrados exitosamente en más de 240.000 hectáreas de la zona cafetera del país (10).

CARACTERES EVALUADOS

En las diferentes generaciones de selección se consideraron principalmente las siguientes características (4, 10):

Característica	Generación de autofecundación				
	F1	F2	F3	F4	F5
Vigor	X	X	X	X	X
Porte de la planta	X	X	X		
Similitud con la var. Caturra (Fenotipo)	X	X	X	X	X
Defectos de las semillas	X	X	X	X	X
Producción		X	X	X	X
Adaptación			X	X	X
Calidad en taza				X	X
Resistencia a la roya		X	X	X	X
Resistencia al CBD*				X	X

* CBD = Enfermedad de las cerezas del café.

También se incluye el registro climático de las Estaciones de Experimentación de CENICAFÉ, dónde se evaluaron los materiales básicos derivados de Caturra x Híbrido de Timor, que dieron origen a la variedad Castillo.

Estación Experimental	Municipio (Departamento)	Latitud Norte	Altitud m	Lluvia mm/año	Brillo solar horas/año	Temp °C	Ecotopo
Naranjal	Chinchiná (Caldas)	4°58'	1.400	2.656	1.817	20,8	206 A
Rosario	Venecia (Antioquia)	5°56'	1.600	2.504	2.062	20,1	203 A
Trinidad	Líbano (Tolima)	4°55'	1.430	2.128	1.558	20,0	207 B
Santa Bárbara	Sasaima (Cundinamarca)	4°57'	1.450	2.560	1.382	20,3	311 A
Pueblo Bello	Pueblo Bello (Cesar)	10°25'	1.000	2.029	2.388	20,9	402
Paraguaicito	Buenavista (Quindío)	4°23'	1.250	2.119	1.797	21,6	211 A
Manuel Mejía	Tambo (Cauca)	2°25'	1.700	2.003	1.819	18,4	218 A

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS DE LA VARIEDAD CASTILLO

La variedad Castillo es un cultivar compuesto, con uniformidad en sus características agronómicas.

La variedad Castillo es una variedad con adaptación general a las condiciones de la caficultura colombiana. Posee un elevado potencial productivo que le permite alcanzar producciones similares a las obtenidas con las variedades testigo particularmente Caturra; ésta última protegida con fungicidas contra la roya del cafeto, en los ambientes de prueba representativos de la caficultura del país (7).

El criterio usado para la selección permitió reunir los materiales más productivos y estables en los ambientes donde se condujo la selección y la eliminación de materiales inestables con baja productividad (4, 7, 10).

La bondad del método de mejoramiento utilizado contribuyó a identificar en los ambientes donde se condujo su proceso de selección, variedades compuestas específicas para el uso regional, con atributos de mayor productividad respecto a los testigos que le brindarán a los productores ganancias adicionales (5, 7).

Los defectos del grano son similares a los de la variedad testigo, con una importante reducción entre el 7 y el 8% en la proporción de grano caracol (4). El éxito de la selección por tamaño del grano es un resultado muy notable al lograr una variedad compuesta que posee una proporción de café supremo superior a 80% en promedio; lo cual constituye una excelente respuesta institucional a la demanda de los caficultores de variedades con mayor granulometría que les brinda ventajas comparativas en el mercado del grano.

Resistencia a plagas y enfermedades: Al igual que todas las variedades cultivadas, la variedad Castillo es susceptible a plagas como el minador de la hoja y la broca del café.

Con respecto a la roya del cafeto, una alta proporción de los materiales que han participado en su conformación fue evaluada en el CIFC con la colección de razas patogénicas a los derivados de Caturra x Híbrido de Timor, que dicha institución posee. Sólo un 2,5% de los materiales evaluados fueron catalogados dentro del grupo fisiológico "E", que corresponde al genotipo SH5SH5 de las variedades susceptibles Típica y Caturra. El restante 97,5% fue clasificado dentro de los grupos de resistencia a la roya del cafeto.

Sin embargo, la importancia de estas pruebas se ha reducido debido a la diversidad de razas de *H. vastatrix* compatibles con los derivados de ese origen que existen en las regiones productoras de Colombia (4, 9, 11).

Como aspecto novedoso, se utilizó el método de evaluación de resistencia *incompleta a la enfermedad desarrollado en CENICAFÉ, realizando el* seguimiento del progreso de la roya y la defoliación en la región productiva de las plantas en la cosecha actual (3). A partir de su uso, se estableció que una alta proporción de los genotipos (más del 80%) que participaron en su proceso de obtención poseen este tipo de resistencia que se hace visible cuándo la resistencia completa es vulnerada por razas compatibles del patógeno (2, 3, 8).

Con relación a la enfermedad de las cerezas del café (CBD), en el CIFC se han realizado inoculaciones con aislamientos patogénicos de cuatro procedencias (Kenia, Malawi, Camerún y Zimbabwe). El resultado de las pruebas indica que cerca del 50% de material evaluado mostró reacciones de resistencia a uno o varios aislamientos simultáneamente (9, 10, 11). Este resultado, muy promisorio y novedoso para la caficultura de Colombia, es claro indicativo de la correcta previsión tomada en el sentido de incorporar en una nueva variedad la probable tolerancia a una enfermedad aún restringida al Continente Africano. Finalmente, se obtuvo una variedad compuesta que combina la resistencia a la roya del cafeto y la probable tolerancia a la enfermedad de las cerezas del café, aunadas a otras características agronómicas sobresalientes que hacen retributiva su adopción por parte de los caficultores.

Calidad en taza: El panel de investigación de Cenicafé, realizó numerosas pruebas: doblemente ciegas, descriptivas, cuantitativas y sensoriales, sobre muestras de café maduro en comparación con los testigos comerciales Típica, Caturra, Borbón y Tabi. De los resultados, se destaca que la calidad de la variedad Castillo y la de las otras variedades cultivadas en el país son muy homogéneas. La bebida presenta cuerpo y amargor suaves, y aroma y acidez pronunciadas para grados medios de tostación, cuando las muestras se procesaron bajo similares y óptimas condiciones durante el beneficio, la torrefacción y la preparación de la bebida. No se detectaron diferencias significativas en la calidad de la bebida (1, 10, 11).

Cualidades sobresalientes: Muchas características merecen ser destacadas en la variedad Castillo, entre las cuales se encuentran:

- La diversidad genética que posee se traduce en la estabilidad de la resistencia a la roya y otras enfermedades.

- El aprovechamiento de los dos tipos de resistencia a *H. vastatrix*, la completa que opera impidiendo el proceso de infección y que permanece vigente hasta el momento en que se generan las combinaciones compatibles del patógeno capaces de vulnerarla, y la incompleta, que actúa sobre el proceso de la infección dilatando el inicio de las epidemias y reduciendo la tasa a la cual progresan.

- Esta variedad posee resistencia a la roya del cafeto y la probable tolerancia a la enfermedad de las cerezas del café, constituyéndose en otro ejemplo de la máxima previsión al anticipar la solución a una amenaza potencial a la caficultura del país.

- Permite la producción limpia de café, ya que no requiere de la aplicación de fungicidas para el manejo químico de la roya del cafeto.

- El tamaño de sus granos, superior a 80% de café supremo, permite acceder a los mercados internacionales y beneficiar a los productores por este atributo.

- Su calidad en taza es similar a la obtenida en las variedades tradicionales, con las cuales forma grupos homogéneos de similitud por sus atributos de calidad.

- Permite la utilización de compuestos regionales con adaptación a ambiente específico en los cuales fueron seleccionados, para brindar a los productores ventajas adicionales en producción de café cereza.

Comentarios: La roya del café es una enfermedad cíclica ligada a la producción, es así como años de alta cosecha o años con presencia del evento cálido del Pacífico (Fenómeno del niño), coinciden con epidemias severas de la enfermedad. Esta enfermedad puede producir pérdidas hasta de 23% en el acumulado de cuatro cosechas, en condiciones ambientales favorables para el desarrollo de la roya (12).

La enfermedad de las cerezas del café en el Continente Africano ocasiona pérdidas estimadas entre 19 y 80% de la producción. Bajo condiciones ambientales favorables al desarrollo del hongo las pérdidas pueden alcanzar el 50% del potencial de producción (6).

VARIEDADES REGIONALES DE USO ESPECÍFICO

Dentro del esquema de obtención de variedades con resistencia a enfermedades y atributos agronómicos sobresalientes, una fase fundamental es la prueba de los genotipos en mezcla de progenies a escala regional evaluando su respuesta de adaptación general a una serie de ambientes, o específica, a un ambiente particular donde presenta su mejor comportamiento.

El potencial de producción es un objetivo básico de los programas de mejoramiento, y los aspectos como: calidad, precocidad y resistencia a enfermedades, entre otros, pueden carecer de interés sí no van acompañados de niveles de producción convenientes y retributivos a los productores (4, 5). De ahí, la importancia de analizar aspectos relativos al nivel de productividad de materiales derivados de cruzamiento entre Caturra x Híbrido de Timor, considerar las posibilidades de mejorar esos niveles por medio de selección y evaluar la estabilidad de la producción de los materiales estudiados en diferentes ambientes (4, 7).

En materiales de este origen, dentro del proceso de obtención de variedades con resistencia a la roya, Castillo y Moreno (4), observaron que las progenies más productivas de generaciones avanzadas de selección conservaban esa característica en su evaluación regional, en una serie de ambientes de prueba. También, detectaron una tendencia de las mejores progenies a mantenerse en los primeros lugares del grupo de materiales evaluados.

De acuerdo con estas observaciones, definieron el concepto de variedad estable como la que presenta alta producción sostenida en el rango de ambientes en los que se cultiva normalmente la planta y que están representados por las estaciones de experimentación regional.

Sin embargo, también sucede que algunos genotipos en particular, presentan una mejor respuesta en ambientes específicos particulares, lo que permite su utilización con una perspectiva regional y no general a todos los ambientes.

El excelente comportamiento de algunos genotipos en las diferentes pruebas regionales en ambientes específicos, sugiere que es factible su selección para conformar variedades compuestas de mayor productividad para brindar a los productores beneficios adicionales (5, 7).

Las ventajas en productividad que se espera alcanzar con estos compuestos regionales, varían entre 9,1% en la zona representativa de la Estación Experimental la Trinidad localizada en el Municipio del Líbano (Tolima), y

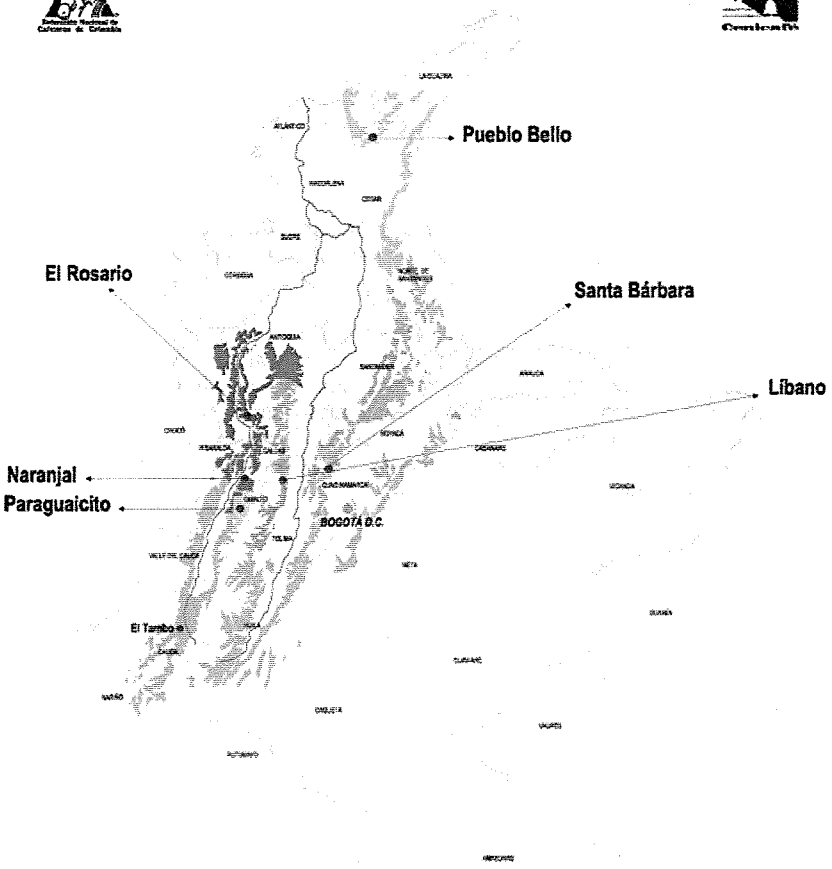
17,9% en la Estación Santa Bárbara en Sasaima (Cundinamarca). El análisis económico y de decisión (riesgo) adelantado por parte de la Disciplina de Economía de CENICAFÉ, muestra que afectaría positivamente los ingresos de los adoptantes de estas nuevas variedades aún con precios de $30.000,00 pesos la arroba de café pergamino seco (5).

Las mezclas regionales definidas, poseen los mismos atributos de resistencia a roya, tolerancia al CBD y caracteres agronómicos de la variedad Castillo de la cual proceden, pero la superan en productividad según el ambiente de prueba (7).

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, mediante Resolución No. 03 del 13 de mayo de 2005, definió los nombres que a partir de la fecha tendrán estas variedades.

A continuación, se presenta la información referente al porcentaje de producción adicional alcanzado por estas variedades con relación a la variedad Testigo y de las características de las semillas para cada ambiente específico de prueba. También se incluye la información suministrada por la Disciplina de Agroclimatología de CENICAFÉ, sobre las áreas de influencia de cada Estación Experimental, en las cuales es válida la extrapolación de los resultados allí alcanzados.

ESTACIONES EXPERIMENTALES Y SU ÁREA DE INFLUENCIA



Centro Nacional de Investigaciones de Café
DISCIPLINA DE AGROCLIMATOLOGÍA

ELABORÓ:
José Vicente Bardón Rincón
Osvaldo Guzmán Martínez

DISEÑO:
Luis Gonzaga Henao Ríos

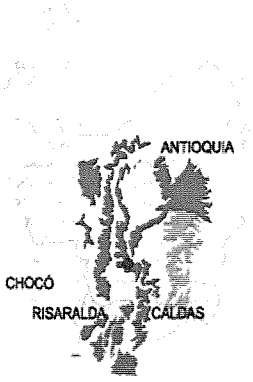
DIBUJO:
Cartografía básica: FLOR PULIDO ROMERO
Asesoría: GONZALO HOYOS SALAZAR

© FNC-Cenicafé 2005

1. Variedad Castillo El Rosario.

Para el área de influencia de la Subestación Experimental El Rosario (Antioquia):

Variedad Castillo El Rosario	Porcentaje de producción relativa a la variedad Testigo	Vanos (%)	Caracol (%)	Supremo (%)
Media	117,8	5,1	6,5	83,2
Desviación estándar	13,0	1,8	1,3	6,4



© FNC-Cenicafé Abril de 2005

ESTACIÓN EXPERIMENTAL EL ROSARIO

Lluvia: Unimodal
Período seco: Dic - Mar
Cosecha: 2° Sem (70 - 90%)

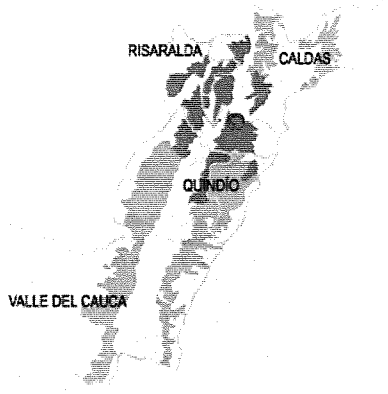
ÁREA DE INFLUENCIA:128.695 ha de café
Deptos: Antioquia, Risaralda y Caldas

E-101A: Cañasgordas, Dabeiba (Ant.)
E-102A: Mistrató, Pueblo Rico (Ris.)
E-101B: Ituango, Santa Fé de Antioquia (Ant.)
E-102B: Bolívar, Betulia (Ant.)
E-103B: Concordia, Salgar (Ant.)
E-104B: Andes, Betania (Ant.)
E-105B: Támesis, Jardín (Ant.)
E-201A: Ebericó, Liborina (Ant.)
E-202A: Heliconia, Titiribí (Ant.)
E-203A: Fredonia, Venecia, Amagá, Caldas (Ant.)
E-204A: Abejorral, Sonsón (Ant.); Aguadas, Pácora (Cal.)
E-201B: Amalfi, Angostura (Ant.)
E-202B: Yolombó, Yalí (Ant.)
E-203B: Barbosa, Medellín (Ant.)

DISCIPLINA DE AGROCLIMATOLOGIA

2. Variedad Castillo Naranjal.
Para el área de influencia de la Estación Central Naranjal (Caldas).

Variedad Castillo Naranjal	Porcentaje de producción relativa a la variedad Testigo	Vanos (%)	Caracol (%)	Supremo (%)
Media	117,8	5,0	6,3	82,5
Desviación estándar	13,0	1,6	1,1	6,4



© FNC-Cenicafé Abril de 2005

ESTACIÓN EXPERIMENTAL NARANJAL
Lluvia: Bimodal
Período seco: Ene-Feb; Jul-Ago
Cosecha: 2° Sem (70 - 85%)

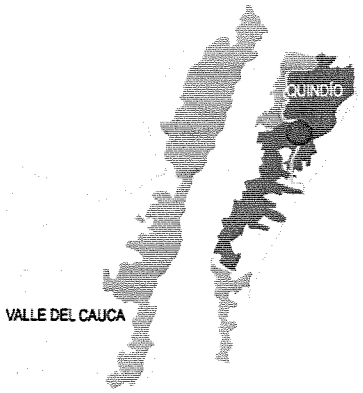
ÁREA DE INFLUENCIA:144.322 ha de café
Deptos: Caldas, Risaralda, Quindío y V. del Cauca

E-106B: Supía, Riosucio (Cal.); Quinchía, Guática (Ris.)
E-107B: Ansermo , Risaralda (Cal.);
Belén de Umbría, Apía (Ris.)
E-108B: Santuario, La Celia (Ris.)
El Águila, Ansermanuevo (Val.)
E-205A: Manizales, Neira, Filadelfia (Cal.)
E-206A: Chinchiná (Cal.), Marsella (Ris.)
E-207A: Santa Rosa de C., Dosquebradas (Ris .)
Villamaría (Cal.)
E-208A: Calarcá, Armenia, Salento (Qui.)
E-209A: Pereira (Ris.); Alcalá, Ulloa (Val.)
E-212A: Obando, La Victoria (Val.))

DISCIPLINA DE AGROCLIMATOLOGÍA

3. Variedad Castillo Paraguaicito.
Para el área de influencia de la Subestación Experimental Paraguaicito (*Quindío*).

Variedad Castillo Paraguacito	Porcentaje de producción relativa a la variedad Testigo	Vanos (%)	Caracol (%)	Supremo (%)
Media	111,4	4,3	6,7	80,8
Desviación estándar	3,8	1,5	2,1	6,6



© FNC-Cenicafé Abril de 2005

ESTACIÓN EXPERIMENTAL PARAGUAICITO
Lluvia: Bimodal
Período seco: Ene-Feb; Jul-Ago
Cosecha: 1° Sem (45%); 2° Sem (55%)

ÁREA DE INFLUENCIA:60.543 ha de café
Deptos: Quindío y Valle del Cauca

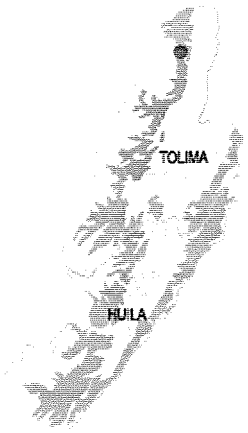
E-210A: Quimbaya, Montenegro, Circasia, Armenia (Qui.)
E-211A: Calarcá, Buenavista, Córdoba, Pijao
Génova (Qui.)
E-213A: Sevilla, Caicedonia (Val.)
E-214A: Tuluá, Bugalagrande (Val.)

DISCIPLINA DE AGROCLIMATOLOGIA

4. Variedad Castillo La Trinidad.

Para el área de influencia de la Subestación Experimental La Trinidad (Tolima).

Variedad Castillo La Trinidad	Porcentaje de producción relativa a la variedad Testigo	Vanos (%)	Caracol (%)	Supremo (%)
Media	119,2	4,1	6,7	82,4
Desviación estándar	2,3	2,0	2,8	7,3



ESTACIÓN EXPERIMENTAL LÍBANO

Lluvia: Bimodal
Periodo seco: Ene-Feb; Jul-Ago
Cosecha: 1ª Sem (50%); 2° Sem (50%)

ÁREA DE INFLUENCIA:40.550 ha de café
Departamento: Tolima

E-207B: Líbano, Lérida (Tolima)
E-208B: Anzoátegui, Venadillo, Santa Isabel
E-209B: Ibagué, Rovira, Ortega, Alvarado, Cajamarca, Valle de San Juan, San Luis, Roncesvalles, San Antonio.

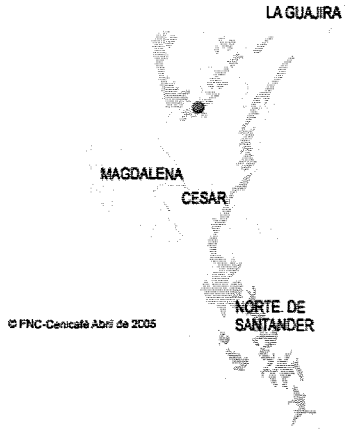
© FNC-Cenicafé Abril de 2005

DISCIPLINA DE AGROCLIMATOLOGÍA

5. Variedad Castillo Pueblo Bello.

Para el área de influencia de la Subestación Experimental Pueblo Bello (Cesar).

Variedad Castillo Pueblo Bello	Porcentaje de producción relativa a la variedad Testigo	Vanos (%)	Caracol (%)	Supremo (%)
Media	113,5	6,5	6,7	84,1
Desviación estándar	7,2	0,8	0,5	9,5



ESTACIÓN EXPERIMENTAL EL ROSARIO

Lluvia: Unimodal
Periodo seco: Dic - Mar
Cosecha: 2° Sem (88 - 97%)

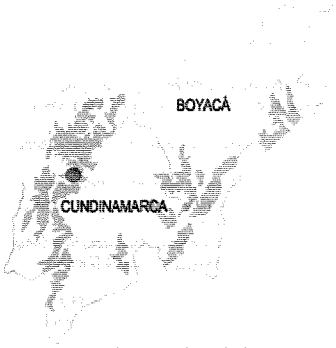
ÁREA DE INFLUENCIA:49.689 ha de café
Deptos: Magdalena, Cesar, La guajira, N. de Santander

E-401A: Ciénaga, Fundación, Santa Marta, Aracataca (Magd.)
E-402: Valledupar, El Copey (Cesar); Riohacha, Barrancas, Fonseca, San Juan del Cesar (La Gua.)
E-301A: Agustín Codazzi, Robles, Manaure, San Diego, Becerril, Aguachica, San Martín (Ces.); El Carmen (N. de Santander)
E-301B: Convensión, San Calixto, Teorama, El Tarra. Ocaña, La playa, Ábrego (N. de Santander); Gonzáles, Río de Oro (Ces.)

DISCIPLINA DE AGROCLIMATOLOGÍA

6. Variedad Castillo Santa Bárbara.
Para el área de influencia de la Subestación Santa Bárbara (Cundinamarca).

Variedad Castillo Santa Bárbara	Porcentaje de producción relativa a la variedad Testigo	Vanos (%)	Caracol (%)	Supremo (%)
Media	117,9	3,8	5,7	81,9
Desviación estándar	11,0	1,5	1,6	4,3



© FNC-Cenicafé Abril de 2005

ESTACIÓN EXPERIMENTAL SANTA BÁRBARA

Lluvia: Unimodal
Periodo seco: JUL - AGO
Cosecha: 1ª Sem (65 - 75%)

ÁREA DE INFLUENCIA: 16928 ha de café
Deptos: Boyacá y Cundinamarca

E-310A: San Pablo de Borbur, Tununguá, Briceño, Pauna, Maripí, Muzo, Buenavista (Boy.); Yacopí, Paime, La Palma, Topaipí, Caparripí, San Cayetano, Villagómez, El Peñon, Pacho (Cund.)
E-311A: Vergara, Supatá, La Vega, San Francisco, Sasaima, Villeta y Albán (Cund.)

DISCIPLINA DE AGROCLIMATOLOGÍA

BIBLIOGRAFÍA CITADA

1. ALVARADO A., G.; PUERTA Q., G.I. La variedad Colombia y sus características de calidad física y en taza. Cenicafé. Avances Técnicos 303. 2002.

2. ALVARADO A., G. Mejoramiento de las características Agronómicas de la variedad Colombia mediante la variación en su composición. Cenicafé. Avances Técnicos 304. 2002.

3. ALVARADO A., G. Comportamiento de progenies de variedad Colombia en presencia de razas compatibles de roya del cafeto. Cenicafé 55(1): 5-15. 2004.

4. CASTILLO Z.; L.J.; MORENO R., L.G. La variedad Colombia: Selección de un cultivar compuesto resistente a la roya del cafeto. Chinchiná. Centro Nacional de Investigaciones de café. Cenicafé. 169p. 1987.

5. DUQUE O., H.; ALVARADO A.; G.; POSADA S., H.E. Nuevas variedades de café: Análisis Económico. Disciplina de Economía Agrícola, Centro Nacional de Investigaciones de Café, Cenicafé. 22p. 2005 (Documento interno en proceso de publicación).

6. GIL V., L.F.; CÁRDENAS L., J.; GÓMEZ Q., R. La enfermedad de las cerezas del café (CBD) ocasionada por el hongo Colletotrichum kahawae. Boletín de Sanidad Vegetal 27. Instituto Colombiano Agropecuario, ICA. 39p. 2000.

7. INFORME ANUAL DE LA DISCIPLINA DE MEJORAMIENTO GENÉTICO Y BIOTECNOLOGÍA. Selección por resistencia completa a la roya del cafeto. Cenicafé. Años 2000-2001, 2001-2002, 2002-2003, 2003-2004.

8. INFORME ANUAL DE LA DISCIPLINA DE MEJORAMIENTO GENÉTICO Y BIOTECNOLOGÍA. Selección por resistencia incompleta a la roya del cafeto. Cenicafé. Años 2000-2001, 2001-2002, 2002-2003, 2003-2004.

9. INFORME ANUAL DE LA DISCIPLINA DE MEJORAMIENTO GENÉTICO Y BIOTECNOLOGÍA. Selección por resistencia a la enfermedad de los frutos del café (*Colletotrichum kahawae*). Cenicafé. Años 2001-2002, 2002-2003, 2003- 2004.

10. MORENO R., L.G.; ALVARADO A.; G. La variedad Colombia: Veinte años de adopción y comportamiento frente a nuevas razas de la roya del cafeto. Cenicafé. Boletín Técnico N° 22. 2000.

11. MORENO R., L.G. Obtención de variedades de café con resistencia durable a enfermedades, usando la diversidad genética como estrategia de mejoramiento. Revista de la Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Separata número 107. Volumen XXVIII: 187-200. 2004.

12. RIVILLAS O., C.A.; LEGUIZAMÓN C., J.E.; GIL V., L.F. Recomendaciones para el manejo de la roya del cafeto en Colombia. Cenicafé, Boletín Técnico No. 19. 36p. 1999.

ANEXO 2.4.1
RESOLUCIÓN N° 5 DEL 2002 (JUNIO 6)
DEL COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS

Por medio de la cual se modifica la Resolución No. 02 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros,

EL COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS

En uso de sus atribuciones y en especial de las que le confiere la Ley 9 de 1991 y,

CONSIDERANDO

1. Que de conformidad con el Artículo 23 de la Ley 9a de 1991, corresponde al Comitè Nacional de Cafeteros dictar las medidas conducentes a garantizar la calidad del café de Exportación, las cuales deberán ser observadas, tanto por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia como por los exportadores privados.

2. Que la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, deberá vigilar el cumplimiento de estas medidas y sus decisiones serán apelables ante el Comité Nacional de Cafeteros.

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°. Establécense como requisitos mínimos de calidad para la exportación de café verde en almendra los siguientes:

1. Excelso de Exportación

Compuesto de grano grande, principalmente plano, parejo, retenido por encima de malla catorce (14), con tolerancia del uno punto cinco (1.5) por ciento (%) inferior a esa malla, pero retenido por la malla doce (12), de esmerado beneficio y debidamente seleccionado. En todo caso este café debe tener por lo menos un cincuenta (50) por ciento (%) de granos retenidos sobre la malla quince (15), de acuerdo con lo previsto en las normas de la Green Coffee Association of New York City, Inc.

2. Caracol

Comprende el café excelso de la clase conocida con este nombre, de tamaño grande, mediano y pequeño, retenido por la malla doce (12), debidamente seleccionado. Con tolerancia de hasta diez (10) por ciento (%) de grano plano.

3. Humedad

No debe sobrepasar del doce (12) por ciento (%), medida en equipos basados en la constante dieléctrica del café, calibrados previamente según método de estufa ISO 6673 a ciento cinco (105) grados centígrados, con peso de la muestra no inferior a cuatrocientos (400) gramos.

4. Defectos

Para los tipos de café de exportación, la clasificación de defectos se hace según la tabla de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, así:

4.1 Defectos del primer grupo son los siguientes: negros llenos, parciales o secos, vinagres enteros o parciales, reposados amarillos o carmelitas y ámbar o mantequillo.

4.2 Defectos del segundo grupo son los siguientes: flojo, cardenillo, decolorado (veteado y blanqueado), mordido o cortado, picado por insectos, sobresecados o quemados, partido, malformado o deformado, inmaduro, aplastado, flotador o balsudo, averanado o arrugado.

4.3. Procedimiento de Análisis: Se analizaràn quinientos (500) gramos de muestra de café verde en almendra para la clasificaciòn de los defectos, admitiéndose el siguiente límite máximo:

Hasta setenta y dos (72) granos defectuosos por quinientos (500) gramos de muestra, sin exceder de doce (12) granos del primer grupo.

5. Compensación por grano brocado:

Se autoriza la presencia de granos ligeramente brocados por encima de los límites anteriores de la siguiente manera:

5.1 Definese como "grano ligeramente brocado" aquel que presente una sola perforaciòn y no tenga daño visible –como zonas oscuras alrededor de ella- y que además no presente orificio de salida.

5.2 Autorizase que hasta diez (10) granos de los defectos de los clasificados en el primer grupo sean reemplazados por su equivalente en granos ligeramente brocados. Con el propósito de calificar la calidad del café de exportación, establècese una equivalencia de diez (10) granos ligeramente brocados por cada grano defectuoso del primer grupo que se deduzca de los límites máximos establecidos para una muestra de quinientos (500) gramos de café verde en almendra.

5.3 Autorizase que hasta veinte (20) granos de los defectos de los clasificados en el segundo grupo sean reemplazados por su equivalente en granos ligeramente brocados. Con el propósito de calificar la calidad del café de exportación, establècese una equivalencia de dos (2) granos ligeramente brocados por cada grano defectuoso del segundo grupo que se deduzca de los límites máximos establecidos para una muestra de quinientos (500) gramos de café verde en almendra.

5.4 En aplicación de lo señalado en los numerales 5.1 a 5.3, la muestra de quinientos (500) gramos de café verde en almendra podrà tener hasta dos (2) granos del primer grupo, hasta cuarenta (40) granos del segundo grupo y hasta ciento cuarenta (140) granos ligeramente brocados.

5.5 Los granos del primer grupo que estén perforados por broca seguirán formando parte del primer grupo, prevaleciendo el defecto mayor o sea negro, vinagre, reposado, ámbar o mantequillo.

5.6 Granos que tengan màs de un orificio de broca o mayor daño (mancha oscura), seguirán siendo cuantificados como granos defectuosos del segundo grupo.

6. Infestación

El café deberá estar libre de todo insecto vivo. En la eventualidad de tener grano perforado por insectos, se aplicarán los procedimientos y tolerancias aplicadas por la FDA (Foods and Drugs Administration), si el café va con destino al mercado norteamericano, o por la ISO (International Standard Organization), si se tiene un nivel crítico de probabilidad especificado en el contrato.

7. Olor

El café deberá tener su olor característico. En caso que el mismo presente un claro olor extraño o algùn signo que implique una contaminación del producto, el café no serà exportable.

8. Color

El café deberà tener una apariencia uniforme en color; en caso que presente mezcla de colores no se autoriza su exportación.

9. Prueba de taza

El café deberá tener sabor y aroma característico, debiendo estar libre de sabores defectuosos como fermento, producto químico, moho, etc.

10. Marcaciones adicionales

El exportador y su cliente final pueden acordar libremente las condiciones en el tamaño de los granos y en el contenido de defectos en el café de exportación, siempre que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en los numerales anteriores. Estas condiciones no serán verificadas en los controles de calidad salvo cuando los sacos estén marcados y se manifieste expresamente que se trata de café Premium, Supremo, Extra o Maragogipe, como se definen a continuación.

10.1 Premium

Compuesto de grano grande, principalmente plano, parejo, retenido por encima de malla dieciocho (18), con tolerancia del (5) por ciento (%) inferior a esa malla, pero retenido por la malla catorce (14), de esmerado beneficio y debidamente seleccionado.

10.2 Supremo

Compuesto de grano grande, principalmente plano, parejo, retenido por encima de malla diecisiete (17), con tolerancia del (5) por ciento (%) inferior a esa malla, pero retenido por la malla catorce (14), de esmerado beneficio y debidamente seleccionado.

10.3 Extra

Compuesto de grano grande, principalmente plano, parejo, retenido por encima de malla dieciséis (16), con tolerancia del (5) por ciento (%) inferior a esa malla, pero retenido por la malla catorce (14), de esmerado beneficio y debidamente seleccionado.

10.4 Maragogipe

Comprende la calidad o variedad conocida con este nombre, de tamaño grande, mediano o pequeño, sin caracol, retenido por la malla diecisiete (17), con tolerancia del (5) por ciento (%) inferior a esa malla, pero retenido por la malla catorce (14), de esmerado beneficio y debidamente seleccionado.

ARTÍCULO 2° La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición y deroga las disposiciones que le sean contrarias, y en especial las contenidas en la Resolución de Comité Nacional No.2 de 2002.

Aprobada en Bogotá a los seis (6) días del mes de junio del año dos mil dos (2002)."

EL PRESIDENTE

RODRIGO MUNERA ZULOAGA

EL SECRETARIO,

HERNANDO GALINDO MAYNE

mdv.

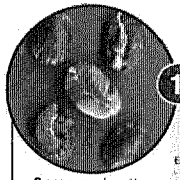
ANEXO 2.4.2

AFICHE DEFECTOS DEL CAFÉ

Identifique los

Defectos del Café

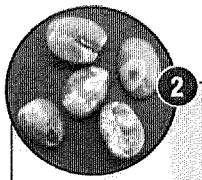
Federación Nacional de Cafeteros de Colombia



1 Negro Total o Parcial

Grano con coloración del pardo al negro, encogido y arrugado. Cara plana hundida y hendidura muy abierta

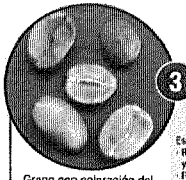
Es causado por:
- La falta de agua durante el desarrollo del fruto
- Fermentaciones prolongadas
- Recolección de cerezas sobremaduras
- Mal Secado o remojo/descascarillado



2 Cardenillo

Grano atacado por hongos, recubierto por un polvillo amarillo o amarillo rojizo

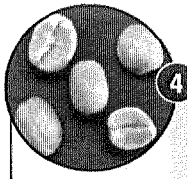
Es causado por:
- Fermentaciones prolongadas
- Interrupciones prolongadas
- Almacenamiento de café húmedo



3 Vinagre o Parcialmente Vinagre

Grano con coloración del crema al carmelito oscuro. Presenta una película plateada que puede tender a coloraciones pardo rojizas

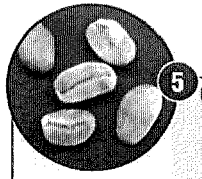
Es causado por:
- Retrasos en la recolección y en el despulpado
- Fermentaciones prolongadas
- Uso de aguas contaminadas
- Sobrecalentamiento
- Almacenamiento húmedo del café



4 Cristalizado

Grano de color gris azulado, es frágil y quebradizo

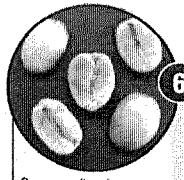
Es causado por altas temperaturas en el secado (más de 50 grados centígrados)



5 Decoloreado Veteado

Grano decolorado con vetas blancas

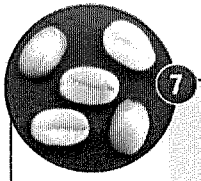
Es causado por sobremojado/remojo después del secado



6 Decolorado Reposado

Grano con alteraciones en su color normal, presentando colores que van desde el blanqueado, crema, amarillo hasta el carmelito

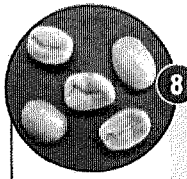
Es causado por:
- Almacenamiento prolongado
- Malas condiciones de almacenamiento



7 Decolorado Ámbar o Mantequillo

Grano de color amarillo traslúcido

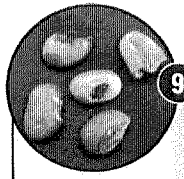
Es causado por problemas de nutrientes en el suelo



8 Decoloreado Sobresecado

Grano de color ámbar o ligeramente amarillento

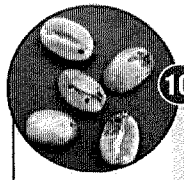
Es causado por demasiado tiempo en el secado



9 Mordido o Cortado

Grano con una herida o cortada y oxidado

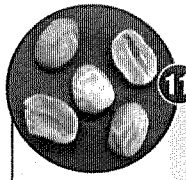
Es causado por:
- Despulpadora mal ajustada o cerrada defectuosa
- Recolección de Cerezas verdes



10 Picado por Insectos

Grano con pequeños orificios

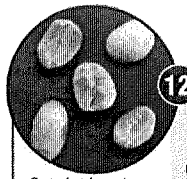
Es causado por el ataque de insectos como el gorgojo y/o la broca



11 Averanado o Arrugado

Grano con estrías

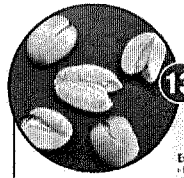
Es causado por:
- Un desarrollo pobre del cafeto por sequía
- Debilidad del cafeto



12 Inmaduro y/o Paloteado

Grano de color verdoso o gris claro, la cutícula no se desprende. Presenta una superficie marchita y un tamaño menor que el de un grano normal

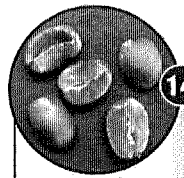
Es causado por:
- Recolección de granos verdes o pintones
- Cultivo en zonas marginales
- Falta de abono
- Roya o sequía



13 Aplastado

Grano aplanado con fracturas parciales

Es causado por:
- Maltrato durante el beneficio
- Pisar el café durante el secado
- Trilla de café húmedo
- Desgaste de cuchillas
- Mal ajuste o mantenimiento de maquinaria

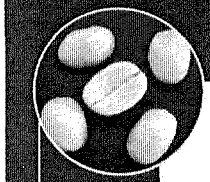


14 Flojo

Grano de color gris oscuro y blando

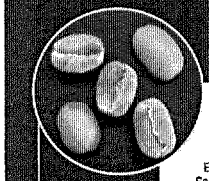
Es causado por falta de secamiento

Conozca los **granos buenos** y aprenda a diferenciarlos de los granos con defectos



Café Pergamino

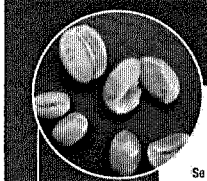
Es todo grano de café verde cubierto por el endocarpio (pergamino), y que no ha sido trillado



Café Excelso

Es café trillado.
Se caracteriza por:
- Homogeneidad de su aspecto
- Granulometría
- Bajo contenido de defectos

Es apto para la exportación



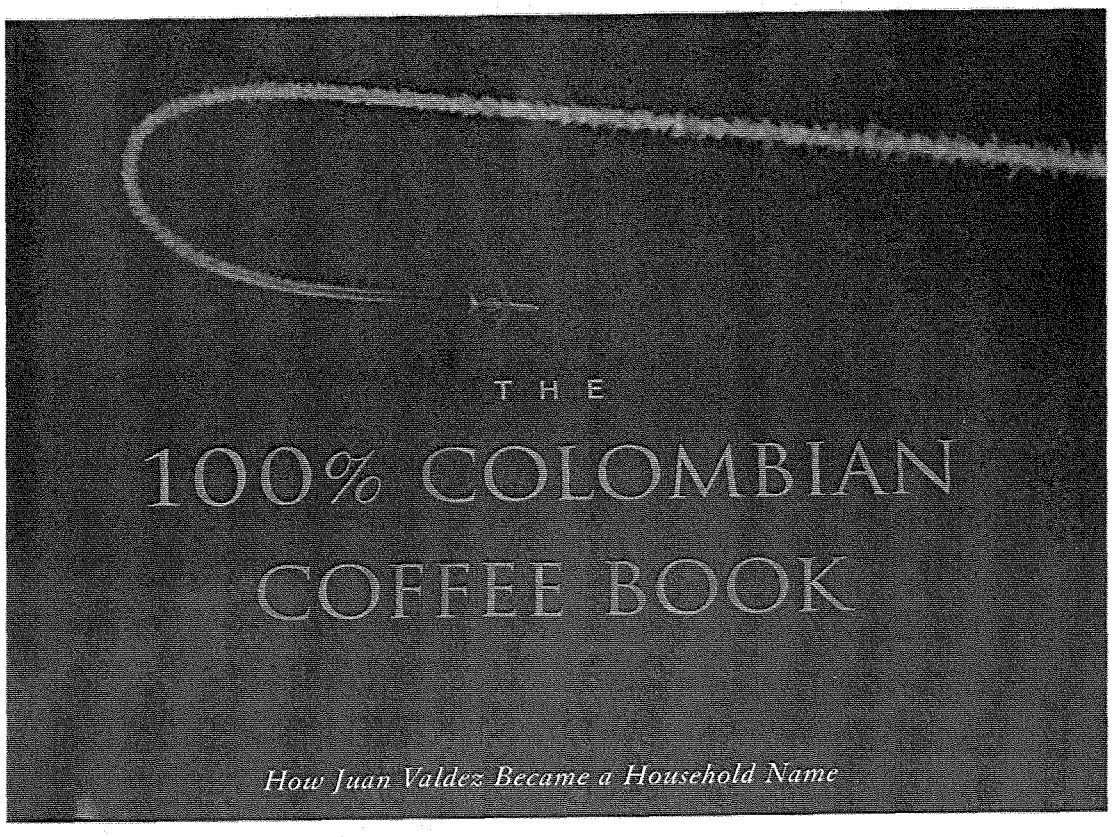
Granos Malformados

Se define así a todo grano de café en almendra que presenta alguna malformación de tipo genético, pero que no afecta la calidad de la bebida.

ANEXO 4.4.1

LIBRO CAFÉ DE COLOMBIA

Se anexa copia dura con la siguiente referencia FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA - FNC. BOGOTÁ. COLOMBIA; DDB WORDLWIDE MARKETING. NUEVA YORK. ESTADOS UNIDOS. The 100% colombian coffee book; how Juan Valdez became a household name. Topsfield (Estados Unidos), Fort Rowley Books, 1999. 192 p.



ANEXO 4.4.2

FICHA TÉCNICA KRC RESEARCH 2004

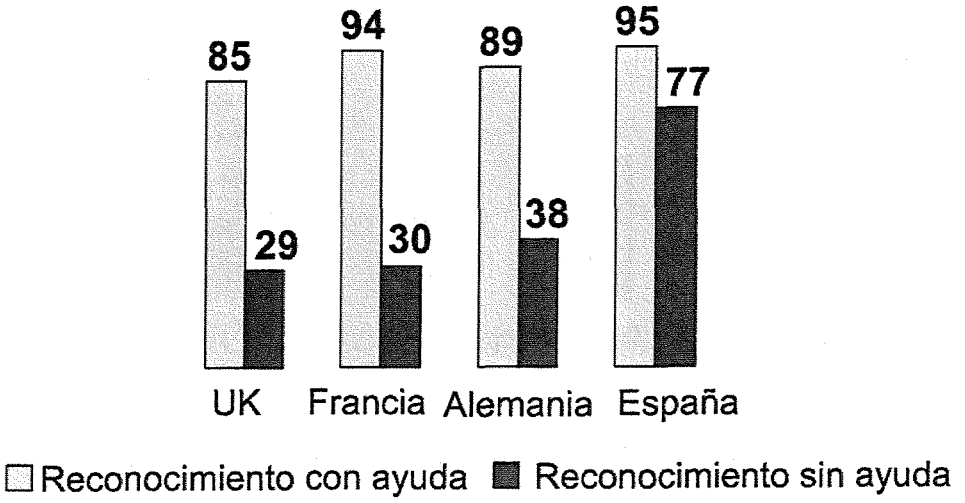
Y RESUMEN RELEVANTE

Este reporte representa los resultados de una encuesta hecha por vía telefónica a muestras aleatorias de consumidores de café en Estados Unidos, Canada, el Reino Unido (UK), Francia, Alemania, España, Japón, y Corea del Sur. Las personas encuestadas son personas cabeza de familia de ambos sexos, consumidores de café y mayores de edad.

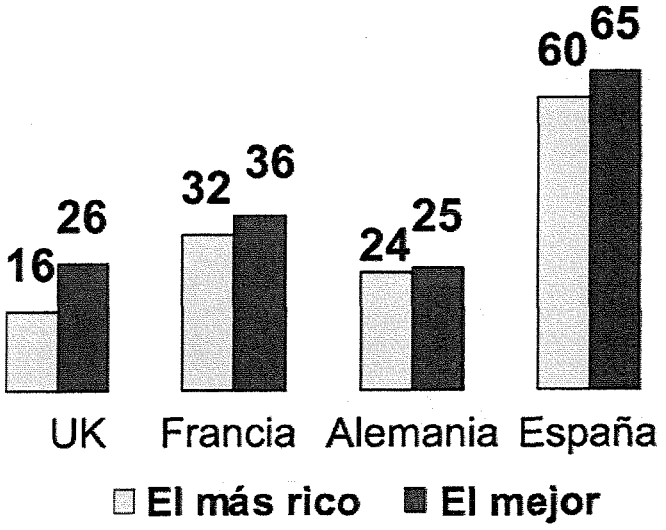
	Muestra	Periodo de estudio
Estados Unidos	1000	22/04/04-02/05/04
Canadá	1008	30/04/04-17/05/04
UK	250	26/04/04-11/05/04
Francia	250	04/04/05-11/05/04
Alemania	252	26/04/04-14/05/04
España	500	28/04/04-29/05/04
Japón	300	20/05/04-09/06/04
Corea del Sur		20/05/04-03/06/04

LOS ESFUERZOS EN PUBLICIDAD Y CONTROL DE CALIDAD HAN DADO RESULTADOS POSITIVOS.

COLOMBIA SE HA CONVERTIDO EN UN ORIGEN RECONOCIDO EN EUROPA

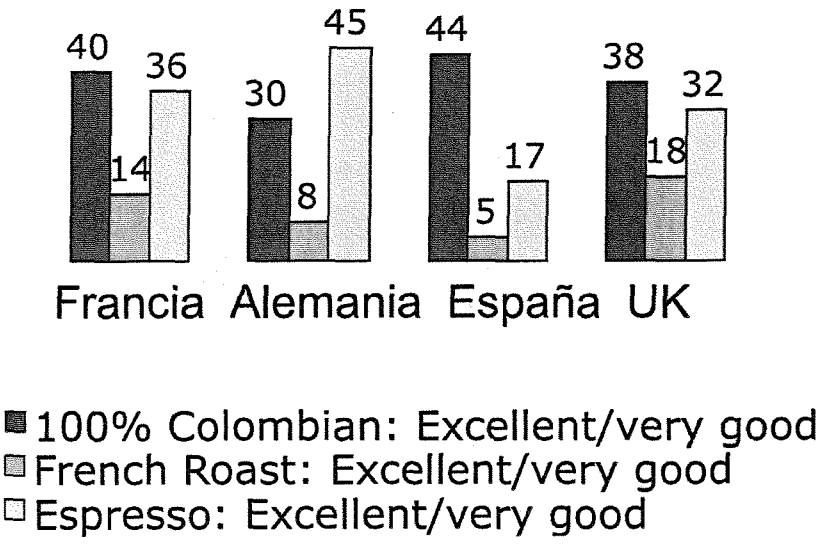


EL CAFÉ COLOMBIANO ES PERCIBIDO POSITIVAMENTE:
"THE RICHEST", "THE BEST"



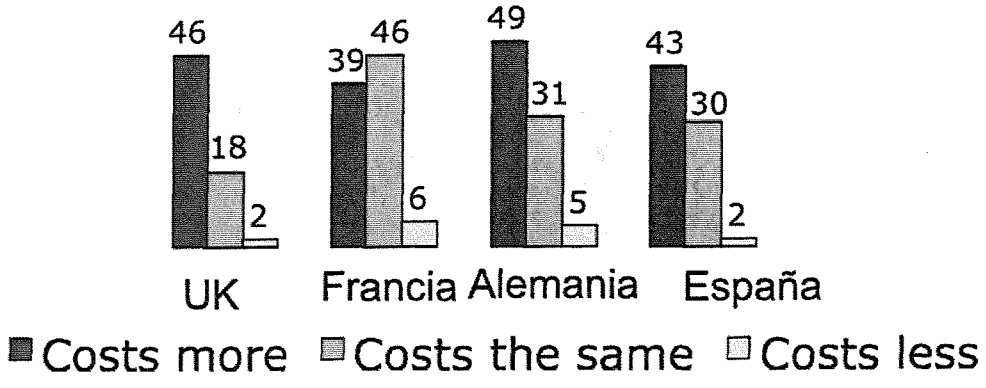
LOS CONSUMIDORES LO ASOCIAN CON UN CAFÉ DE ALTA CALIDAD

Cuando fueron encuestados acerca de la calidad de diferentes tipos de café, más de un tercio de los consumidores de café en cada mercado creen que el café 100% Colombiano es excelente o muy bueno.



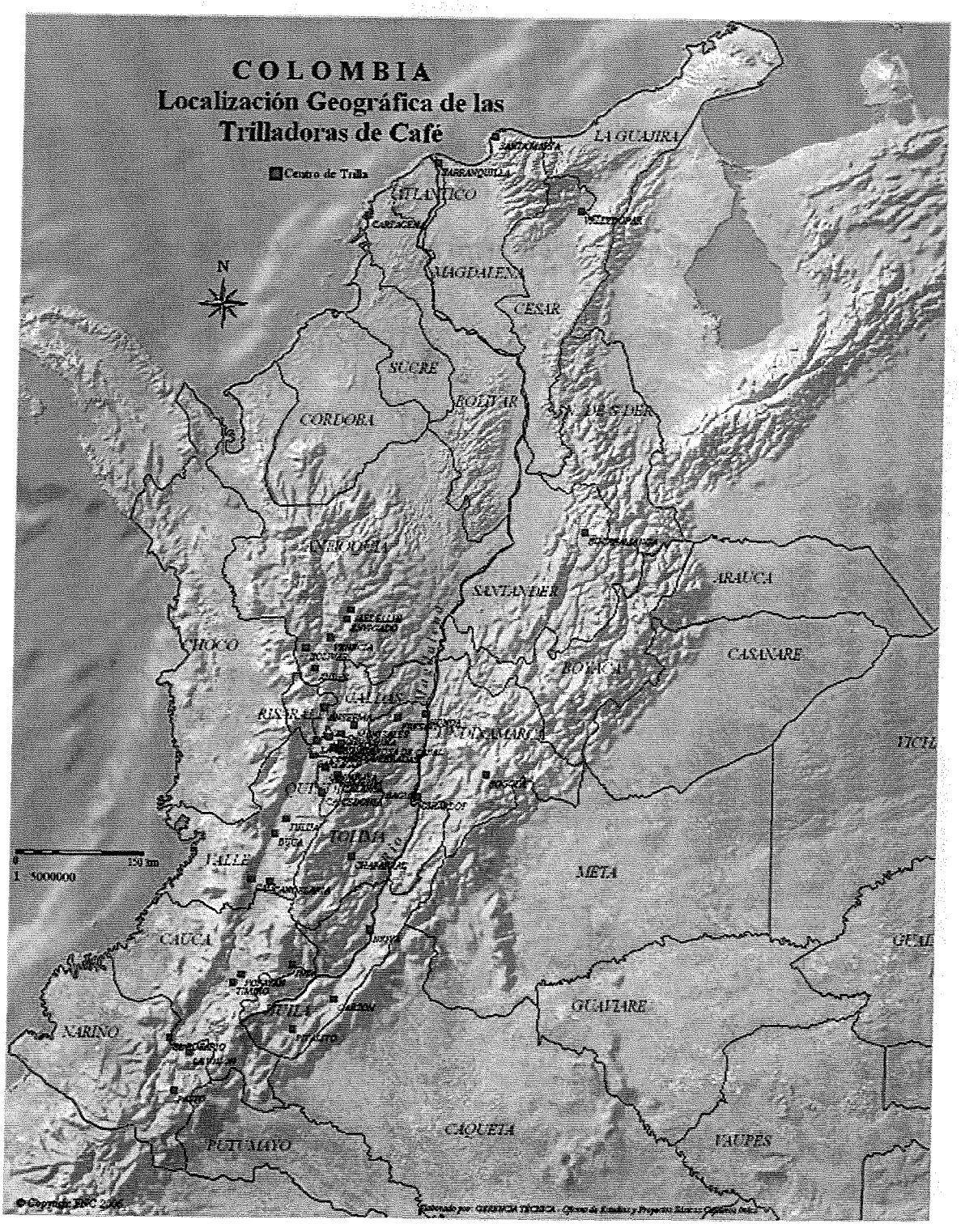
LAS PERCEPCIONES DE CALIDAD SE REFLEJAN EN LA EXPECTATIVA DE PAGAR UN MAYOR PRECIO POR EL PRODUCTO

La mayoría de los consumidores encuestados creen que el café 100% Colombiano cuesta igual o más que otros cafés. En UK, Alemania, España (quienes tienden a percibir el café Colombiano como el mejor), los consumidores tienden a creer que el café Colombiano es más costoso que otros cafés.



ANEXO 5.3.1

MAPA DE UBICACIÓN DE TRILLADORAS



ANEXO 6.2.1

CERTIFICADO ISO/9001:2000 - ALMACAFÉ S.A.



BVQI

CERTIFICADO

Otorgado a:

ALMACENES GENERALES DE DEPÓSITO DE CAFÉ - ALMACAFÉ S.A.
CALLE 73 No 8-13 TORRE B PISO 2, BOGOTÁ D.C.
COLOMBIA

BVQI certifica que el Sistema de Gestión de Calidad de la empresa mencionada, ha sido auditado y encontrado de acuerdo con los requerimientos de las normas de calidad detalladas a continuación

NORMAS DE CALIDAD

ISO 9001: 2000

Alcance de la Certificación

CALIFICACIÓN, CLASIFICACIÓN Y DEFINICIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE TODO EL CAFÉ PERGAMINO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE/MERCADO Y DEL CONTROL DE CALIDAD FINAL A TODOS LOS CAFÉS DE EXPORTACIÓN.

Fecha Original de Aprobación: **09 de Noviembre de 2004**

Sujeto a la operación continúa y satisfactoria del Sistema de Gestión de Calidad de la empresa mencionada, éste certificado es válido por un período de tres años hasta: **09 de Noviembre de 2007.**
Para verificar la validez de éste certificado favor comunicarse al (57-1-3491538)
Para futuras aclaraciones respecto al alcance y requisitos del sistema gestión, pueden ser obtenidas por consulta directa a la organización.

Fecha: 04 de Marzo de 2005

Certificado No: 168544

Res. No. 10168 de la Superintendencia de Industria y Comercio. 18 de Mayo de 2004

MANAGING OFFICE: BVQI (Holdings) S.A., 02nd Floor, Tower Bridge Court, 224-226 Tower Bridge Road, London, SE1 2TX, England
ISSUING OFFICE: BVQI COLOMBIA LTDA. Calle 72 No 7-82 Piso 3 Edificio Continental Bogotá D.C. - Colombia

ANEXO 6.2.2
CERTIFICADO ISO/17025:1999 - ALMACAFÉ S.A.

BVQi

Conformity Approval

Awarded to

ALMACENES GENERALES DE DEPÓSITO DE CAFÉ S.A.
ALMACAFÉ S.A. - OFICINA DE CALIDAD DEL CAFÉ
CALLE 73 No 8-13 TORRE B PISO 2, BOGOTÁ D.C. - COLOMBIA

BVQi in this document indicate that of the above supplier has been assessed and found to be in accordance with the requirements of the standards detailed below

STANDARDS

ISO 17025 : 1999.

BVQI Colombia Ltda. - IT-508 : April 2005.

SCOPE OF SUPPLY

QUALIFY AND CLASSIFY AND DEFINE THE SENSORIAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS OF ALL PARCHMENT COFFEES ACORDING TO CLIENT/MARKET REQUIREMENTS AND PRACTICE QUALITY CONTROL TO ALL EXPORTABLE COFFEES.

CALIFICACIÓN, CLASIFICACIÓN Y DEFINICIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE TODO EL CAFÉ PERGAMINO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE/MERCADO Y DEL CONTROL DE CALIDAD FINAL A TODOS LOS CAFÉS DE EXPORTACIÓN.

Original approval date: 09th November 2004

Subject to the continued satisfactory operation of the supplier's, this Document is valid for a period of three years until:

09th November 2007

Date: 18th May 2005

Managing Office:
BVQI COLOMBIA LTDA.
Calle 72 No 7-82 Piso 3
Bogotá. D.C. Colombia

Certificate Number: 190128

ANEXO 6.2.3

CARTA - ALMACAFÉ S.A.

almacafé
almacenes generales de depósito de café, s.a.

Bogotá, D.C., 17 Enero de 2006

10- 195

Doctor
LUIS FERNANDO SAMPER
Director General Propiedad Intelectual
FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA
E. S. M.

Asunto: **Acreditación de Almacafé S.A. ISO/IEC 17025 y Guía ISO 65**

Apreciado Doctor Samper:

Con referencia a la acreditación de los laboratorios de la Oficina de Calidad de Café de Almacafé, me permito comunicarle que en fecha diciembre 1° de 2005 hemos iniciado el proceso de acreditación para la norma ISO/IEC 17025 ante la Superintendencia de Industria y Comercio -SIC-. Esta diligencia la hemos iniciado toda vez que actualmente contamos con una certificación otorgada por Bureau Veritas Quality Internacional -BVQI- y por reglamentación nacional la única entidad autorizada para otorgar la acreditación es la Superintendencia de Industria y Comercio -SIC-, entidad, adicionalmente encargada de organizar y supervisar los organismos de certificación, de inspección, los laboratorios de ensayos y los laboratorios de metrología en cualquier área donde se requiera la acreditación.

Esta acreditación incluye el cumplimiento de dos (2) obligaciones: "Acreditación de Laboratorios de Ensayos" y "Acreditación de Laboratorios de Calibración". Los números de radicación con los que fueron presentados los documentos ante la SIC son: 051121947 y 05121948 para estos dos compromisos respectivamente. De acuerdo con nuestras proyecciones estaremos acreditándonos en marzo-abril del año en curso.

La acreditación de los laboratorios de Calidades de Almacafé bajo la norma ISO/IEC 17025 es un requerimiento previo que debemos cumplir para iniciar el proceso de acreditación bajo la Guía ISO 65, que al igual que la anterior, debemos efectuar ante la Superintendencia de Industria y Comercio –SIC-. Este proceso lo iniciaremos inmediatamente nos sea otorgada la acreditación bajo ISO/IEC 17025.

Cordial saludo,

GONZALO RIVERA RIVERA
Gerente General

Anexos:
- Copia de radicación de las Solicitudes de Acreditación bajo Norma ISO/IEC 17025 ante la SIC.
- Certificación de norma ISO/IEC 17025 otorgada por BVQI.

OFICINA PRINCIPAL CALLE 73 No. 8-13 CONMUTADOR 313 6700 - 313 6600 A.A. 8685 BOGOTA. D.C.

F.7-02

ANEXO 6.2.4

CONTRATO VERIFICACIÓN DE CALIDAD

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 171 DE 2004

PARTES: FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA FONDO NACIONAL DEL CAFÉ- Y LOS ALMACES GENERALES DE DEPOSITO DE CAFÉ S.A -ALMACAFÉ S.A.-

CUANTIA: $40´000.000 aproximadamente (incluido IVA)
DURACION: DEL 1 DE OCTUBRE 2004 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2005
RECURSOS: FONDO NACIONAL DE CAFÉ.
Entre los suscritos: a) FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, entidad gremial de derecho privado, sin ánimo de lucro, con domicilio en Bogotá, con personería jurídica reconocida por el Gobierno Nacional, mediante Resolución Ejecutiva número 33 del 2 de septiembre de 1.927, publicada en el Diario Oficial No. 20.894 del 14 de septiembre de 1.928, actuando como administradora del Fondo Nacional del Café según contrato suscrito con el Gobierno Nacional en noviembre de 1.997, representada en este acto por su Gerente Administrativo, el doctor LUIS GENARO MUÑOZ ORTEGA, identificado con la cédula de ciudadanía número 10.536.679, quien en adelante se llamará FEDERACIÓN, de una parte; y por otra, los ALMACENES GENERALES DE DEPOSITO DE CAFÉ S.A. ALMACAFÉ, Sociedad constituida mediante Escritura Pública 1477 del 8 de mayo de 1965 de la Notaría Primera del circulo de Bogotá D.C., con NIT No. 860.010.973-4 y Resolución de funcionamiento No. 3140 del 24 de Septiembre de 1993, vigilada por la Superintendencia Bancaria de Colombia, de conformidad con la certificación expedida por la Superintendencia Bancaria de Colombia, con fecha 5 de junio de 2002 y el certificado expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá de fecha 8 de Mayo de 2002, representada por el Gerente General GONZALO RIVERA RIVERA, identificado con la cédula de ciudadanía número 12.095.703 expedida en Neiva, quien en adelante se denominará ALMACAFÉ se ha celebrado el siguiente contrato previas las siguientes

CONSIDERACIONES:

a) LA FEDERACIÓN ha venido desde hace algunos años implementando el programa 100% colombian coffee a través del cual se ha buscado, entre otros objetivos, verificar que el café que se vende como 100% café de colombia o café colombiano, que utilice o no el Logo Tradicional como marca registrada de la Federación (Fondo Nacional del Café) corresponda con las características propias del café colombiano. .
b) El programa 100% colombian coffee se está ampliando en Colombia y Asía, en el sentido de verificar y analizar muestras de café terminado que se venden al consumidor como 100% café colombiano.
c) Igualmente, la FEDERACIÓN ha iniciado las pertinentes actuaciones al objeto de crear y obtener el registro de la Indicación Geográfica "CAFÉ DE COLOMBIA". Constituye un elemento esencial para el desarrollo de la Indicación Geográfica garantizar la óptima calidad del café sujeto al amparo de la denominación "Colombia" así como su procedencia de la zona geográfica colombiana que se determine.
d) Por su parte, ALMACAFÉ ha venido haciendo análisis de calidad del café colombiano vendido en el mercado interno y del café colombiano que se exporta, de acuerdo con las instrucciones y los

compromisos contractuales vigentes entre FEDERACIÓN y ALMACAFÉ; el mantenimiento de los procesos de análisis se sustenta en la comunicación de Gerencia General de FEDERACIÓN GG-596 de fecha 1 de diciembre de 2003, la cual hace parte del presente convenio.

e) Para la verificación y análisis de calidad de café y desarrollo del programa citado, así como para garantizar y certificar a los efectos reseñados el café amparado por la Indicación Geográfica "CAFÉ DE COLOMBIA"la FEDERACIÓN solicitó propuestas de ese servicio a ALMACAFÉ, QC Café Ltda., Bureau Veritas y SGS;, las dos primeras respondieron a la solicitud de propuesta, siendo la oferta de ALMACAFÉ la más idónea.

f) Así las cosas, ALMACAFÉ fue la sociedad seleccionada para desarrollar el contrato, por acreditar la experiencia necesaria, por la presencia en las diferentes zonas del país y por estar técnicamente capacitada para ello en la medida en que sus laboratorios y procedimientos son debidamente auditados por entidades certificadotas acreditadas de acuerdo con los estándares ISO 17025 e ISO 9001, siendo su oferta económica y sus condiciones de servicio las más favorables para las necesidades de FEDERACIÓN.

En merito de las anteriores consideraciones se ha celebrado el contrato contenido en las siguientes cláusulas:

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 171 DE 2004, CELEBRADO ENTRE LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA-FONDO NACIONAL DEL CAFÉ Y ALMACAFÉ S.A.- - - - -HOJA No. 2

PRIMERA-OBJETO DEL CONTRATO- Mediante el presente contrato, ALMACAFÉ se compromete para con la FEDERACIÓN a analizar muestras de producto terminado de café, vendido al consumidor como 100% colombiano o colombiano, con el fin de evaluar la calidad del café contenido bajo dichas descripciones. . Esa evaluación se hará sobre producto terminado de café vendido como 100% colombiano, procesado por tostadores de Colombia y Asia, sin perjuicio que se pueda hacer sobre producto procesado por tostadores de otro País, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la dirección de Propiedad Intelectual de la FEDERACIÓN. Igualmente, ALMACAFÉ efectuará los análisis que se pudieren requerir al objeto de garantizar la calidad y la procedencia del café amparado por la Indicación Geográfica "café de colombia".

El objeto, contenido y alcance de los procedimientos para los análisis reseñados en este párrafo, serán comunicados por la FEDERACIÓN a ALMACAFÉ, por escrito que quedará debidamente incorporado al presente acuerdo como anexo, al momento de obtener el registro o registros oportunos.

SEGUNDA. OBLIGACIONES ESPECIALES DE ALMACAFÉ. En desarrollo del objeto anterior son obligaciones de ALMACAFÉ, entre otras, las siguientes: - 1. Análisis y caracterización de todas las marcas que en Asia o en otros paises diferentes a Colombia que usen el Logo Tradicional de Café de Colombia o que se describan como café colombiano sin el uso de dicho Logo. La FEDERACIÓN hará llegar a ALMACAFÉ las muestras de los tostadores de dichos países, sin perjuicio de que ALMACAFÉ obtenga las muestras independientemente. 2. Obtención, análisis y caracterización de marcas que se describan como café colombiano y que utilicen las marcas registradas de la FEDERACIÓN (Fondo Nacional del Café) en diferentes mercados regionales de Colombia, así como las marcas que la FEDERACIÓN envíe para su análisis directamente a ALMACAFÉ. 3. ALMACAFÉ deberá analizar y verificar la calidad del café sobre todas las muestras remitidas u obtenidas, incluyendo la caracterización inicial para nuevas muestras, reportando los resultados de dicho análisis en el sistema extranet **www.juanvaldez.net**

proveído por la FEDERACIÓN 4. A solicitud de la FEDERACIÓN, ALMACAFÉ solicitará el envío de muestras a aquellos tostadores inscritos en el Programa 100% colombiano, y reportará los resultados de sus análisis a dichos tostadores. 5. Verificar la calidad del café sobre muestras aleatorias tomadas en Colombia y dar su concepto sobre potenciales defectos o uso indebido de marcas registradas por la FEDERACIÓN. 6. En el caso de radicarse Denominaciones de Origen u otros registros asociados con el café colombiano por parte de la FEDERACIÓN, realizar los análisis y verificaciones necesarias para que dichas muestras cumplan con los requisitos de calidad establecidos y que habrán de ser oportunamente comunicadas de conformidad con lo establecido en la cláusula 1. 7. Verificar la calidad de los cafés tostados y molidos en Colombia, previa su exportación, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes. 8. Verificar la existencia de las plantas torrefactoras, sus equipos y aptitud para el procesamiento y empaque del café tostado de exportación, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes 9. Registrar toda la información recolectada en el sistema **www.juanvaldez.net** relacionada con muestras de café empacado para consumo final a terceros presentar informes a la Dirección de Propiedad Intelectual de la FEDERACIÓN, sobre dicho tema, con una frecuencia al menos trimestral. 10. Contratar por su cuenta y riesgo, con plena autonomía para ello el personal necesario o conveniente para la ejecución del contrato. 11. Coordinar con el personal que designe la FEDERACIÓN la ejecución del contrato en la medida que el cumplimiento de éste lo demande. 12. Prestar las garantías que se relacionan en éste contrato. 13. Permitir y facilitar la supervisión del desarrollo de las actividades del programa, en cualquier momento que lo estime conveniente la FEDERACIÓN. 14. Disponer el personal idóneo conforme lo requiere la ejecución del contrato. 15..Responder por todos lo salarios y PRESTACIÓNes sociales e indemnizaciones del personal que utilice en cumplimiento del presente contrato, sin que haya necesidad de reconocimiento alguno por parte de FEDERACIÓN. 16. Informar de inmediato cualquier imprevisto o impedimento que perturbe la realización del cumplimiento del contrato.

PARÁGRAFO: Las muestras adquiridas por ALMACAFÉ para efectos del cumplimiento del presente contrato, así como los gastos asociados a ellas (fletes) serán reembolsados por FEDERACIÓN, previos soportes de ALMACAFÉ.

TERCERA: OBLIGACIONES ESPECIALES DE LA FEDERACIÓN. En desarrollo del presente acuerdo son obligaciones especiales de LA FEDERACIÓN las siguientes: a) Reconocer la remuneración en forma y términos acordados. b) Suministrar la información y datos que sean necesarios para el desarrollo de este contrato. c)

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 171 DE 2004, CELEBRADO ENTRE LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA-FONDO NACIONAL DEL CAFÉ Y ALMACAFÉ S.A.- - - - -HOJA No. 3

Indicar la persona encargada de coordinar las actividades referentes a la entrega de las muestras o el destino de las mismas.

CUARTA- ANALISIS DE LAS MUESTRAS. ALMACAFÉ hará la recolección de las muestras a nivel de Colombia a través de sus sucursales y agencias ubicadas en las distintas regiones del País.

Una ves recolectadas las muestras, los análisis se realizarán siguiendo los procedimientos acordados con la FEDERACIÓN y abarcarán: a) Análisis Sensorial; b) Densidad por compactación; c) Grado de tostión (color); d) Análisis granulométrico; e) Cafeína (en caso de verificación de mezclas con canéphoras) y las demás análisis que la FEDERACIÓN determine.

PARÁGRAFO. En caso de presentarse muestras cuyo análisis sensorial indique que se trata de mezclas de café colombiano con canéphora, se verificará la autenticidad usando métodos químicos e instrumentales de análisis, con quien indique FEDERACIÓN.

QUINTA. VALOR Y FORMA DE PAGO. El valor APROXIMADO del presente contrato será la suma de CUARENTA MILLONES DE PESOS ($40´000.000) que LA FEDERACIÓN pagará a ALMACAFÉ previa presentación de la factura correspondiente y del cumplimiento de los requisitos internos, bajo las siguientes tarifas: La Suma de VEINTE DOLARES AMERICANOS (US$20.oo) por cada muestra evaluada para un total aproximado de cien muestras trimestrales. Si el número total de muestras analizadas supera las 200 muestras trimestrales, el valor unitario se reducirá a US$15 por muestra analizada. El valor pactado se pagara de la siguiente manera: ALMACAFÉ reportará en su informe trimestral el numero total marcas analizadas bajo los parámetros del Programa 100% colombiano, anexando una factura con dicho total dirigida a la FEDERACIÓN, con el reporte del número de registros realizados en el sistema **www.juanvaldez.net** durante el trimestre calendario precedente. El valor se pagará a la TRM del día de la factura. No se aceptarán mas de dos análisis de muestras de la misma marca y presentación durante el mismo trimestre para propósitos del cálculo de la factura.

El presente contrato será sufragado con recursos del Fondo Nacional del Café.

SEXTA. VIGENCIA-Este contrato tendrá una vigencia de un año contado a partir del primero (1) de octubre de dos mil cuatro (2004) y hasta el treinta (30) de septiembre de dos mil cinco (2005) pudiendo ser prorrogable mediante decisión expresa y escrita de las partes.

SEPTIMA- GARANTÍAS- ALMACAFÉ- constituirá a favor y entera satisfacción del FEDERACIÓN por intermedio de una Compañía de Seguros legalmente establecida en el País y controlada por la Superintendencia Bancaria las siguientes cauciones: 1. PÓLIZA DE GARANTÍA - Un valor equivalente al 20% del valor aproximado del contrato y por el termino de este y tres meses más. 2. POLIZA DE SALARIOS Y PRESTACIÓNES SOCIALES que garanticen el cumplimiento de las obligaciones laborales a su cargo por el personal que contrate para la ejecución del contrato, relacionada con salarios, PRESTACIÓNes sociales, vacaciones e indemnizaciones que se causen por razón de contratación del personal, por un valor equivalente al 10% del valor aproximado del contrato y con una vigencia a partir de la fecha de iniciación de la obra y tres años más.

OCTAVA. CESIÓN DEL CONTRATO- ALMACAFÉ no podrá ceder, traspasar o subcontratar con terceros, salvo autorización expresa y escrita de la FEDERACIÓN.

NOVENA- INHABILIDADES: ALMACAFÉ declara, que conoce la cláusula décima séptima del contrato celebrado entre el Gobierno Nacional y la Federación, el 12 de noviembre de 1997, para la administración de Fondo Nacional del Café y que no está incurso en ninguna de las inhabilidades para contratar con LA FEDERACIÓN, en la cláusula prevista.

DECIMA.- DEL TRIBUNAL DE ARBITRAMENTO.- Las diferencias que surjan entre las partes en razón del presente contrato, serán sometidas al conocimiento y decisión de un tribunal de arbitramento, el cual estará integrado por tres (3) árbitros que serán designados de común acuerdo por las partes, sesionará en esa ciudad y fallará en derecho..

DECIMA PRIMERA.- TIMBRE. En caso que se cause impuesto de timbre con la suscripción del presente contrato, será cancelado por ALMACAFÉ.

En constancia se firma en Bogotá D.C., por las partes a los cinco (5) días del mes de Octubre de dos mil cuatro (2004) -

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 171 DE 2004, CELEBRADO ENTRE LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA-FONDO NACIONAL DEL CAFÉ Y ALMACAFÉ S.A.- - - -HOJA No. 4

LA FEDERACIÓN, FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA FONDO NACIONAL DEL CAFE

LUIS GENARO MUÑOZ ORTEGA
Gerente Administrativo

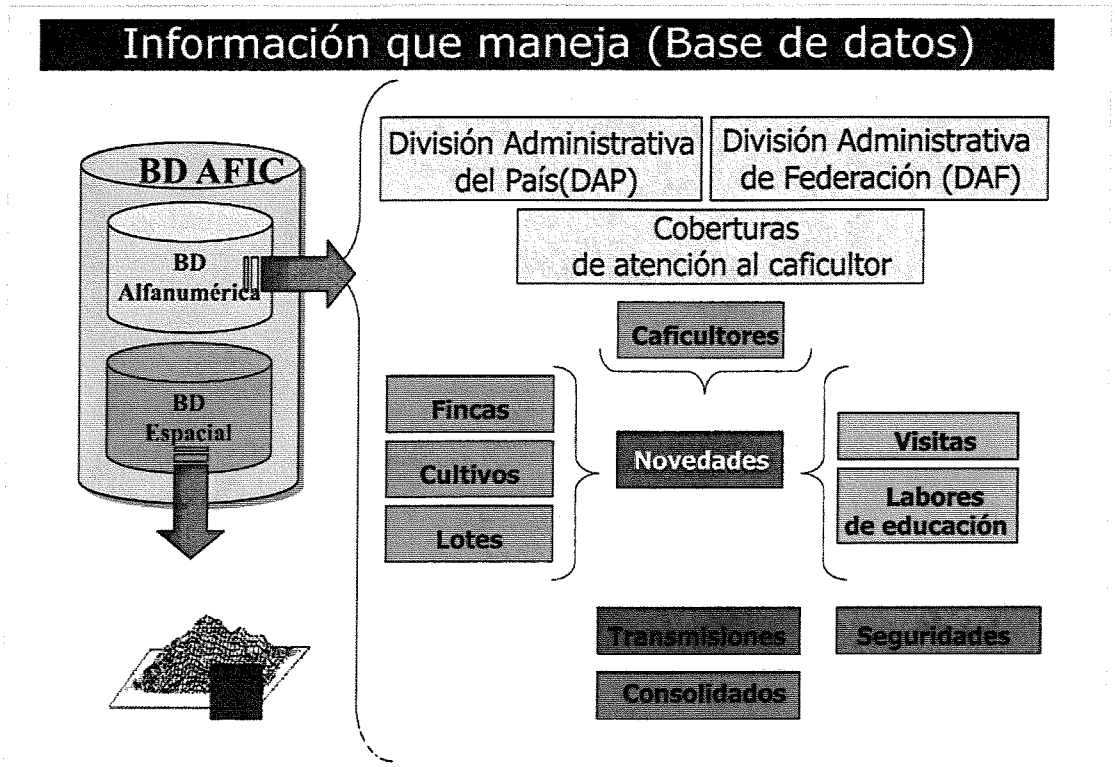
ALMACAFÉ,
ALMACENES GENERALES DE DEPOSITO DE CAFÉ S.A.
-ALMACAFÉ S.A.-

GONZALO RIVERA RIVERA
Gerente

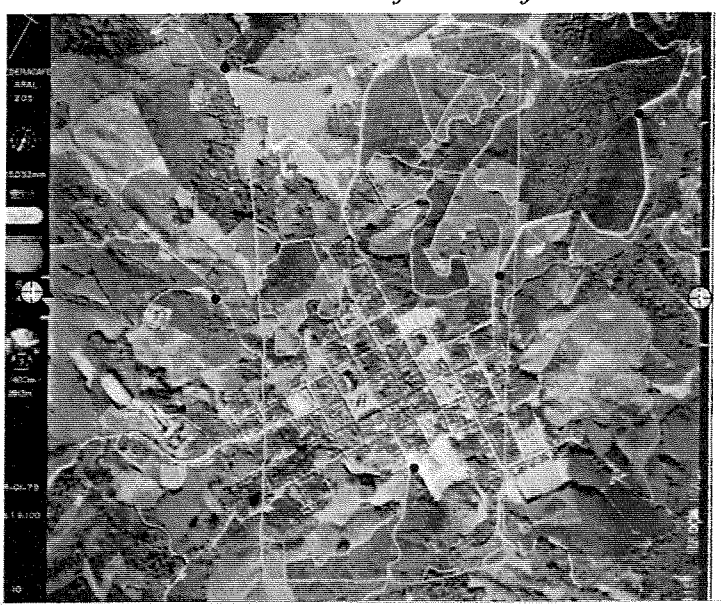
Vo.Bo. DIVISION JURIDICA
Cge/presteservicio Federación-almacafé muestras de café

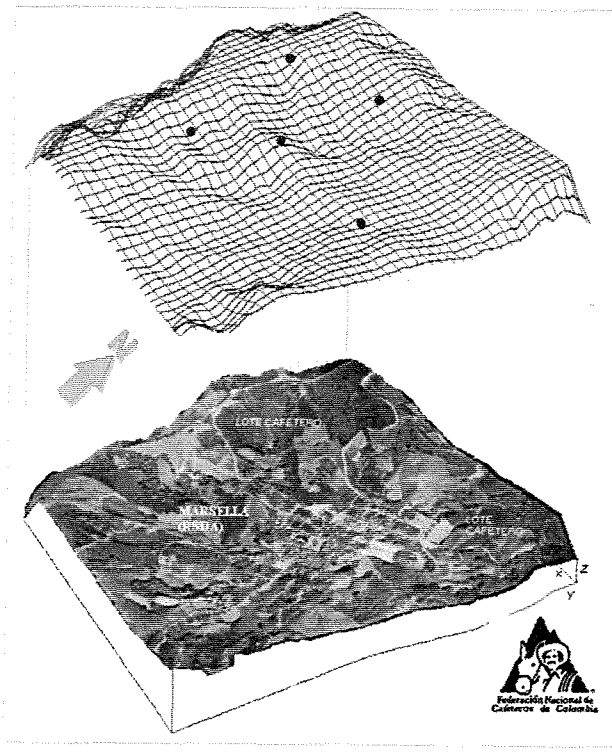
ANEXO 6.2.5

INFORMACIÓN DEL SICA



***Fotografía** aérea escala 1:10000 - Utilizada en levantamiento de las fincas cafeteras*

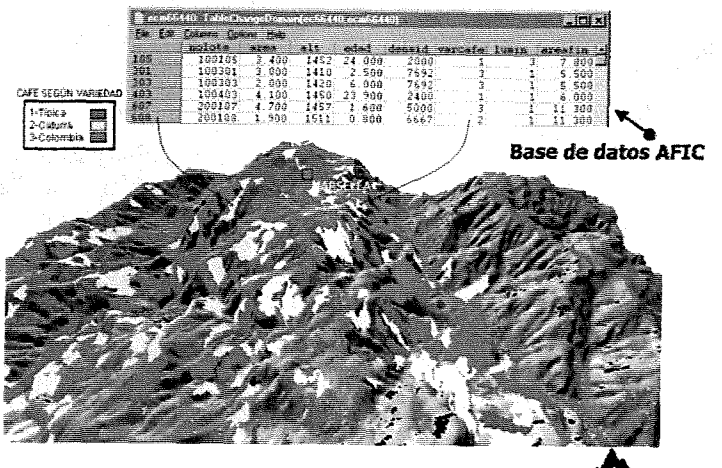




Orthophoto

Corrección de la fotografía aérea con el uso de Modelos de Elevación Digital y Puntos de Control.

Representación espacial de atributos de la caficultura
MAPA DE CAFETALES EN RELIEVE DIGITAL Mpio de Marsella



Gerencia Técnica
Oficina de Estudios Básicos
SICA 05/2000

ANEXO 6.3.1

MAPA ZONAS RESTRINGIDAS



ANEXO 6.3.2
DECRETO 2685 DE 1999

DECRETO 2685 DE 1999

(diciembre 28)
Diario Oficial No. 43.834, del 30 de diciembre de 1999

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Por el cual se modifica la Legislación Aduanera.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA,
en uso de las facultades que le confiere el numeral 25 del artículo 189 de la Constitución Política, con sujeción a los artículos 3o. de la Ley 6a. de 1971 y 2o. de la Ley 7a. de 1991, oído el Consejo Superior de Comercio Exterior y,

CONSIDERANDO:

Que el Gobierno Nacional está comprometido con las políticas que permitan fortalecer la inserción de la economía colombiana en los mercados internacionales, facilitando y agilizando las operaciones de comercio exterior;

Que con el propósito de brindar transparencia, claridad y certeza a los usuarios del comercio exterior, las operaciones aduaneras deben armonizarse y simplificarse a través de una legislación que las recoja en su integridad y consulte las tendencias legislativas internacionales;

Que para el efecto y en cumplimiento de nuestra Carta Política, en la elaboración del presente Decreto se atendieron las Leyes Marco en materia aduanera y de comercio exterior y los convenios internacionales; y se consultó la legislación comparada y las propuestas del sector privado, para garantizar un equilibrio entre el fortalecimiento del control, la fiscalización aduanera y la eficiente prestación del servicio;

Que de acuerdo a los anteriores lineamientos, se introducen las modificaciones al régimen de aduanas, mediante las siguientes disposiciones,

DECRETA: (.....)

CAPÍTULO XIII.
CONTROL AL TRANSPORTE Y LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ

ARTÍCULO 337. CONTRIBUCIÓN Y RETENCIÓN CAFETERA.

De conformidad con los artículos 19 y 21 de la Ley 9a. de 1991, la exportación de cualquier tipo de café sólo podrá realizarse una vez se haya pagado la Contribución Cafetera respectiva y efectuado la retención vigente, cuando ella opere.
Cuando la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia realice embarques de café bajo la modalidad

de consignación o depósito en el exterior, la contribución cafetera se liquidará y pagará una vez se presente la declaración de exportación definitiva.

ARTÍCULO 338. CONTROL DE LAS AUTORIDADES.

La Policía Fiscal y Aduanera, la Policía Nacional y las Fuerzas Militares, en apoyo de las autoridades aduaneras, realizarán operaciones de prevención, control y patrullaje, tendientes al control del transporte y exportación del café en todo el territorio aduanero nacional.

ARTÍCULO 339. LUGARES DE EXPORTACIÓN.

Los lugares habilitados para la exportación de café son los siguientes:

Marítimos: Aquellos habilitados a las siguientes sociedades: Sociedad Portuaria Regional de Barranquilla, Sociedad Portuaria Regional de Cartagena, Sociedad Portuaria Regional de Santa Marta, Sociedad Portuaria Regional de Buenaventura, Sociedad Terminal Marítimo Muelles El Bosque y Terminal de Contenedores de Cartagena Contecar S.A.

Aéreos: Por las jurisdicciones aduaneras de las Administraciones de Impuestos y/o Aduanas del Aeropuerto El Dorado de Santa Fe de Bogotá, Medellín, Cali y Pereira, a través de los aeropuertos internacionales de El Dorado, José María Córdoba, de Ríonegro, Alfonso Bonilla Aragón, y Matecaña, respectivamente.

Terrestres: Por los cruces de frontera del Puente Internacional San Antonio-Cúcuta con Venezuela y Puente Rumichaca con Ecuador.

La Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, mediante resolución, previo concepto de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, podrá restringir o autorizar nuevos sitios por donde se pueda efectuar la exportación de café.

ARTÍCULO 340. PROVISIONES DE A BORDO PARA CONSUMO Y PARA LLEVAR.

Podrá embarcarse en cada viaje, como provisiones de a bordo para consumo y para llevar, en aeronaves, hasta el equivalente de 50 Kgs. de café tostado y en barcos, hasta el equivalente a 200 Kgs. de café tostado.

Así mismo, los pasajeros podrán llevar hasta el equivalente de 10 Kgs. de café tostado por persona en cada viaje.

ARTÍCULO 341. CALIDAD DE EXPORTACIÓN.

Solamente se podrá exportar café que cumpla los requisitos de calidad establecidos por el Comité Nacional de Cafeteros. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia vigilará el cumplimiento de estas medidas.

ARTÍCULO 342. TRANSPORTE DE CAFÉ PARA SU EXPORTACIÓN.

El transporte de café con destino a la exportación sólo podrá realizarse por las empresas ferroviarias, por las empresas de transporte fluvial y por las empresas de transporte de servicio público de carga por

carretera, en vehículos afiliados a estas <sic>, debidamente inscritas o registradas ante las autoridades competentes. También se podrá permitir el transporte en vehículos automotores de carga de servicio particular, cuando los propietarios de los vehículos, lo sean también del café.

ARTÍCULO 343. AREAS RESTRINGIDAS.

El transporte y distribución de café en las siguientes áreas y regiones del país, solo podrá efectuarse previa autorización de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia mediante la expedición de una Guía de Tránsito.

1- En aguas territoriales colombianas, el transporte en embarcaciones de cabotaje marítimo: Por el Río Magdalena y el Canal del Dique, aguas abajo de Calamar.

2- Por vía terrestre, el transporte en empresas ferroviarias o empresas de transporte público terrestre por carretera:

a) Los Departamentos de Guajira, Magdalena, Atlántico, Bolívar, Sucre, Córdoba, Chocó, Putumayo, Arauca y Casanare, en toda su extensión.

b) El Departamento de Antioquia desde todo punto al norte de Dabeiba hacia el litoral Atlántico.

c) En el Departamento de Nariño, desde todo punto al occidente de Túquerres hacia el océano Pacífico; de El Encano hacia el Putumayo; y desde El Pedregal hacia la frontera con Ecuador.

d) Los Departamentos de Boyacá, Santander, Norte de Santander y Cesar en el área comprendida entre la frontera con Venezuela y la línea que pasa por la Sierra Nevada del Cocuy, Chitagá, la carretera que de Toledo conduce a Cúcuta pasando por Chinácota, Sardinata, El Salado, Pailitas, Rincón Hondo y La Paz hasta el límite con el Departamento de La Guajira.

e) En los Departamentos del Valle del Cauca y el Cauca, en la zona comprendida entre la carretera troncal occidental y el Litoral Pacífico.

ARTÍCULO 344. INSCRIPCIÓN DE LUGARES PARA EL PROCESAMIENTO DE CAFÉ.

Todas las trilladoras, tostadoras y fábricas de café soluble existentes en el país, deberán inscribirse ante la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. El Comité Nacional de Cafeteros señalará los requisitos para tal fin.

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia podrá verificar la ubicación y condiciones de las instalaciones, así como la capacidad de almacenamiento y procesamiento de las mismas.

ARTÍCULO 345. EMPAQUES.

Cuando la exportación del café se haga en sacos, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia debe aprobar previamente el diseño, especificaciones, marcas, contramarcas y números de identificación.
Si el transporte de café hacia el puerto se hace a granel, no se requerirá de ninguna marca en las bolsas o recipientes que contienen el café. Sin embargo, se dejará constancia en la Guía de Tránsito del número de identificación del lote y de la calidad del café, de tal manera que se pueda verificar el cumplimiento de las condiciones autorizadas para el transporte. Cuando el embalaje a granel se haga en los terminales marítimos y por lo tanto haya necesidad de transportarlo en sacos hasta esos lugares,

se autorizarán empaques con capacidad de 70 Kgs. de café, los cuales podrán ser remarcados hasta cinco (5) veces.

ARTÍCULO 346. REVISIÓN DEL CAFÉ.

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia o ALMACAFE S.A., verificará la existencia de todos los lotes de café para exportación, a los cuales les asignará un número de revisión que deberá ser consignado en la Guía de Tránsito.

ARTÍCULO 347. GUÍA DE TRÁNSITO.

Todo cargamento de café para su transporte con destino a la exportación únicamente deberá estar amparado con una Guía de Tránsito, cuyos formatos serán diseñados y suministrados por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, previa aprobación de la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales. Esta Guía será diligenciada por la misma Federación o por ALMACAFE S.A.

Adicionalmente, todo tipo de café que circule en las áreas restringidas definidas en el presente Decreto, deberá estar amparado por una Guía de Tránsito.

ARTÍCULO 348. EXPEDICIÓN DE LA GUÍA DE TRÁNSITO.

Se podrá negar la expedición de Guías de Tránsito para movilizar café en las zonas restringidas, si no se justifica plenamente su solicitud o destino.

Igualmente podrá negarse, en el caso de que el solicitante no haya hecho llegar a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia o a ALMACAFE S.A., el cumplido de cada Guía que se haya expedido, con la debida anotación de la llegada del café a su destino.

ARTÍCULO 349. VIGENCIA DE LA GUÍA DE TRÁNSITO.

La Guía de Tránsito tendrá la vigencia que en ella se precise, la cual deberá estar de acuerdo con el tiempo necesario para el transporte de café a su destino, según lo determine la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

En casos de fuerza mayor o caso fortuito, la vigencia de la Guía de Tránsito será ampliada por el ALMACAFE más cercano, o en su defecto por el Comandante de Policía, o por el Oficial o Suboficial de más alta jerarquía que esté presente. En ausencia de los anteriores, actuarán la Alcaldía o los Inspectores de Policía. La ampliación del término se hará por un lapso de tiempo igual al del retardo sufrido y deberá ser informada inmediatamente por escrito a la oficina de ALMACAFE que expidió la Guía.

ARTÍCULO 350. CUMPLIDO Y AUTORIZACIONES DE LAS GUÍAS DE TRÁNSITO.

El transportador estará obligado a exhibir el original de la Guía a las autoridades que se lo exijan en el transcurso del viaje. La Policía Nacional, las Fuerzas Militares, La Dirección de Impuertos y Aduanas Nacionales y demás autoridades competentes, deberán constatar que la movilización se haga de acuerdo con lo consignado en la Guía, y en caso contrario, o en ausencia de una Guía vigente, procederá la aprehensión del café, haciendo entrega del mismo a la oficina de ALMACAFE S.A. más cercana al lugar de los hechos.

El cumplido de la Guía de Tránsito para café de exportación será certificado por las Inspecciones Cafeteras o en ausencia de éstas, por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales. Cuando el cumplido de las Guías de Tránsito se realice por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, el original de las mismas deberá ser enviado por dicha entidad a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, División de Comercialización, acompañada por la Autorización de Embarque o la declaración de exportación donde conste la salida del café del territorio aduanero nacional.

El cumplido de las Guías de Tránsito de Café no destinado a la exportación será certificado por la oficina de ALMACAFE más cercano, o la Alcaldía del lugar de destino. En los casos en que la certificación sea hecha por una Alcaldía, el original de la Guía deberá ser remitido a la oficina de ALMACAFE que la expidió.

ARTÍCULO 351. INSPECCIÓN CAFETERA - RETÉN CAFETERO.

Las funciones de las Inspecciones Cafeteras establecidas por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, en cada uno de los lugares de embarque, incluirán el recaudo de la Contribución Cafetera, el control de calidad y el repeso del café con destino a la exportación. Además verificarán, si estuviere vigente, la entrega de la Retención Cafetera y recibirán los documentos que amparan la movilización del café desde su origen hasta el puerto de embarque.

Una vez registrada la llegada del café en los retenes establecidos por las Inspecciones Cafeteras, éste quedará bajo control de las autoridades aduaneras.

ARTÍCULO 352. TRÁMITE DE LA EXPORTACIÓN. <Artículo modificado por el artículo 31 del Decreto 1232 de 2001.

El nuevo texto es el siguiente:> Las exportaciones de café sólo podrán efectuarse por quienes se encuentren debidamente registrados para tal efecto ante la Dirección General de Comercio Exterior del Ministerio de Comercio Exterior y se sujetarán además de lo previsto en este Capítulo, a las disposiciones contenidas en el presente Título.

Para el trámite de la Solicitud de Autorización de Embarque, podrá presentarse en reemplazo de la factura, copia legible del certificado de repeso expedido por la Federación Nacional de Cafeteros. Este certificado será documento soporte de la Solicitud de Autorización de Embarque para efectos de lo previsto en el artículo 268 del presente decreto.

(.....) PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.
Dado en Santafé de Bogotá, D.C., a 28 de diciembre de 1999.

ANDRES PASTRANA ARANGO

El Viceministro Técnico, encargado de las funciones del
Despacho del Ministro de Hacienda y Crédito Público,
CARLOS FELIPE JARAMILLO JIMÉNEZ.

La Ministra de Comercio Exterior,
MARTHA LUCÍA RAMÍREZ DE RINCÓN.

ANEXO 6.3.3

RESOLUCIÓN NO. 1 DE 2002 (ENERO 22)

COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS

Por medio de la cual se modifican los requisitos para la inscripción de trilladoras, de tostadoras de café y de fábricas de café soluble y se dictan otras disposiciones afines.

EL COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS

En uso de sus atribuciones y en particular de las que se le confieren en la Ley 9 de 1991 y en el Capítulo XIII del Título VII del decreto 2685 de 1999 y,

CONSIDERANDO:

1. Que, de acuerdo con el Capítulo XIII del Título VII del decreto 2685 de 1999, el Comité Nacional de Cafeteros debe establecer los requisitos para la inscripción de trilladoras, de tostadoras de café y de fábricas de café soluble.

2. Que para simplificar la inscripción de trilladoras, tostadoras de café y de fábricas de café soluble, es conveniente revisar los requisitos vigentes.

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°. Inscripción. Todas las trilladoras y tostadoras de café, así como las fábricas de café soluble existentes en el país, deberán inscribirse ante la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

La inscripción tendrá una vigencia hasta el 30 de junio de cada año y será renovable por períodos anuales contados a partir del primero de julio.

ARTÍCULO 2°. Definiciones. Para efectos de esta Resolución se tendrán en cuenta los siguientes conceptos.

1. Por trilladora de café se entiende un establecimiento industrial apto para la trilla de café pergamino, cuyo producto es café verde, con destino a la exportación o para ser utilizado como materia prima para la industria tostadora y para las fábricas de café soluble.

2. Por tostadora de café se entiende todo establecimiento industrial apto para el proceso de tostación de café, cuyo producto es café tostado, en grano o molido, para el consumo humano.

3. Por fábrica de café soluble se entiende un establecimiento industrial apto para la producción de extracto de café o café soluble, con destino al consumo humano.

ARTÍCULO 3°. Requisitos para la inscripción. La solicitud de inscripción de trilladoras, tostadoras y fábricas de café soluble ante la Federación Nacional de Cafeteros, se hará mediante presentación de un formulario suministrado para tal efecto por la Federación y en el que se incluirá:

1. Nombre y domicilio de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento.
2. Nombre y dirección del establecimiento.
3. Número y fecha de la matrícula mercantil y Cámara de Comercio donde la empresa se encuentra registrada, si es persona jurídica
4. Listado de Marcas, modelos y capacidades teóricas de los equipos utilizados en los procesos industriales.
5. Declaración del interesado de que el establecimiento industrial es apto para el proceso de trilla, tostación de café o producción de café soluble, según sea el caso, pues cumple con los procesos y equipamento necesario para estos fines.

ARTÍCULO 4°. Visitas técnicas. En cualquier tiempo, antes o después de la inscripción, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia podrá efectuar visitas de carácter técnico a las instalaciones de la trilladora, tostadora o fábrica de café soluble, para verificar la veracidad de la información suministrada para la inscripción, así como la ubicación y las condiciones de las instalaciones y la capacidad de almacenamiento y procesamiento de las mismas.

La Federación se abstendrá de inscribir al establecimiento o suspenderá o cancelará, según sea el caso, la inscripción existente, si comprueba que la información suministrada por el interesado no se ajusta a la verdad.

ARTÍCULO 5°. Plazo para el pronunciamiento de la Federación. La Federación deberá responder a las solicitudes de inscripción dentro de los veinte (20) días hábiles siguientes a la fecha en que haya recibido la información completa.

Si transcurrido el plazo anterior, la Federación no se ha pronunciado, se entenderá que lo ha hecho favorablemente y deberá informar al interesado el número de inscripción correspondiente.

ARTÍCULO 6°. Resolución de inscripción. Cuando la solicitud presentada incluya toda la información prevista en esta Resolución, la Federación hará la inscripción correspondiente mediante Resolución que asignará un número permanente a cada establecimiento inscrito.

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia llevará un registro actualizado de todos los establecimientos inscritos.

En caso de que la Federación se abstenga de realizar la inscripción, la respectiva Resolución deberá expresar claramente los motivos, será susceptible del recursos de reposición, y del de apelación ante el Comité Nacional de Cafeteros, en los términos que prevé el Código Contencioso Administrativo.

En la inscripción de las trilladoras, tostadoras y fábricas de café soluble, la responsabilidad de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia se limita a su inscripción y no se extenderá a la verificación del cumplimiento de las disposiciones legales, sanitarias o ambientales que rigen la organización y el funcionamiento de los establecimientos industriales, pues su cumplimiento es responsabilidad exclusiva de los interesados.

ARTÍCULO 7°. Alcance de la inscripción. Por la inscripción, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia no adquiere ningún compromiso de tipo comercial con el interesado.

ARTÍCULO 8°. Información estadística. Todas las tostadoras y fábricas de café soluble deben suministrar mensualmente a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia la información estadística necesaria para permitir el cálculo de la producción de café en el país y para hacer posible el conocimiento del mercado interno de café procesado.

Para tal efecto, la Federación dispondrá la oportunidad y la manera como el interesado debe remitirle la información.

Los datos que la Federación reciba de acuerdo con lo dispuesto en el presente artículo están sujetos a estricta reserva y la información que se suministre con base en ellos no puede contener los datos individuales correspondientes a cada industria, ni presentarse de manera tal que permita a un tercero obtenerlos.

ARTÍCULO 9°. Información general. El titular de una inscripción deberá informar en forma inmediata y por escrito a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia todo cambio en la propiedad del establecimiento inscrito o en su representación legal, su cierre temporal o definitivo, su entrega en arrendamiento, su traslado de sede.

ARTÍCULO 10°. Renovación de la Inscripción. Para renovar la inscripción de las trilladoras, tostadoras y fábricas de café soluble, el interesado, en los primeros cuatro (4) meses de cada año calendario, deberá presentar el formulario correspondiente, debidamente diligenciado.

ARTÍCULO 11°. Suspensión de la Inscripción. La Federación podrá suspender la inscripción de las trilladoras, tostadoras y fábricas de café soluble, hasta por el término de seis (6) meses, en los siguientes casos:

1. Cuando no se renueve la inscripción oportunamente.

2. Cuando el titular de la inscripción haya omitido suministrar la información estadística y la información general previstas en los artículos 8 y 9 de esta resolución.

En la Resolución de suspensión la Federación deberá indicar los motivos y la duración de la misma, así como los correctivos que deban hacerse.

Si vencido el término de suspensión no se han cumplido los correctivos a satisfacción de la Federación, ésta procederá a cancelar la inscripción.

ARTÍCULO 12°. Cancelación de la Inscripción. La Federación procederá a la cancelación de la inscripción de las trilladoras, tostadoras y fábricas de café soluble, en los siguientes casos:

1. Por solicitud del titular de la inscripción.
2. Cuando se haya comprobado inexactitud grave o falsedad en la información suministrada para obtener la inscripción o en las renovaciones y actualizaciones de la misma.
3. Cuando se haya vencida el término de suspensión sin que el titular de la inscripción haya corregido los hechos que dieron lugar a la misma.

4. Cuando se presenten hechos que den lugar a la suspensión de la inscripción del establecimiento y ésta ya haya sido suspendida en dos oportunidades dentro de los cinco años anteriores.

ARTÍCULO 13°. Procedimiento para la suspensión o cancelación de la Inscripción. Para los efectos a que se refieren los artículos 11 y 12 de la presente resolución, la Federación, previa verificación de la ocurrencia de los hechos, expedirá una Resolución que declare la suspensión o cancelación de la inscripción, según el caso, susceptible del recurso de reposición, y del de apelación ante el Comité Nacional de Cafeteros, en los términos que prevé el Código Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO 14°. Leyendas. Los empaques del café tostado y de café soluble que se ofrezcan al publico deberán llevar las leyendas ordenadas por las disposiciones vigentes y el número de inscripción ante la Federación de la tostadora o fábrica de café soluble donde se fabrica el producto.

ARTÍCULO 15°. Guías de Tránsito. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia o su delegado, sólo expedirán las Guías de Tránsito a que se refiere el Artículo 347 del Decreto 2685 de 1999 cuando medie solicitud de un exportador de café debidamente inscrito ante el Incomex o la Institución que asuma sus funciones, o de una trilladora, tostadora o fábrica de café soluble, con inscripción vigente de acuerdo con la presente Resolución.

ARTÍCULO 16°. Información sobre establecimientos con inscripción vigente. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia deberá informar a las autoridades o a los particulares que lo soliciten sobre la lista de trilladoras, tostadoras y fábricas de café soluble que se encuentran inscritas.

ARTÍCULO 17°. Corresponde al Gerente General de la Federación reglamentar la presente Resolución

ARTÍCULO 18°. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición y deroga la Resolución No 02 de 2000.

Aprobada en Bogotá a los veintidós (22) días del mes de enero del año dos mil dos (2002)."

EL PRESIDENTE

LUIS IGNACIO MUNERA CAMBAS

EL SECRETARIO,

HERNANDO GALINDO MAYNE

mdv.

ANEXO 6.3.4.
GUÍA DE TRÁNSITO

REPUBLICA DE COLOMBIA
Ministerio de Hacienda y Crédito Público
D.I.A.N.

GUIA DE TRANSITO

FECHA DE EXPEDICION: 30.09.2003
FECHA DE VENCIMIENTO: 04.10.2003

☒ *CAFÉ DESTINADO A LA EXPORTACIÓN*
☐ *CAFÉ NO DESTINADO A LA EXPORTACIÓN*
☐ *CAFÉ PROCESADO*

Nº AUTORIZACION	ALMACEN DESPACHADOR	CIUDAD DESTINO
4500299694	Almacafé Medellin FON2	Ins Caf.B/tura Fondo Nacional
	Ruta MEDELLIN, LA PINTADA, CARTAGO, BUGA, LOBOGUERRERO, B/TURA	

DATOS TRANSPORTADOR

MODALIDAD TRANSPORTE	PLACA VEHICULO	PLACA TRAILER	ID VAGON/CONTEN	ID NAVE
☒ TERRESTRE ☐ FLUVIAL ☐ AEREO ☐ FERREO ☐ MULTIMODAL	TOE 253	R 18747		
	EMPRESA TRANSPORTADORA O PROPIETARIO DEL VEHICULO			
	SANCHEZ POLO			

CONDUCTOR	No. CEDULA CIUDADANIA	LICENCIA CONDUCCION
NICOLAS GARCIA	15525831	15525831-1

CARGAMENTO AMPARADO

TIPO DE CAFE	CODIGO MATERIAL	TIPO DE EMPAQUE	CANT.EMPAQUE	TOTAL KILOS NETOS
EXC.UGO CURRENT	1000028268	NUEVONO.7	125.0	8,750
EXC.UGO CURRENT	1000028268	NUEVONO.7	275.0	19,250

NO. DE LOTES	NO. DE REVISION	NO. DE ALLOCATION	MARCAS Y CONTRAMARCAS
1440300463	5000198373/0	0000247195	ARMENIA EXCELSO
1440300466	5000198373/0	0000247195	ARMENIA EXCELSO

PROPIETARIO	DESTINATARIO	AGENTE DE ADUANA
MAXIMO EXPORTADORES DE CAFÉ	SOCIEDAD PORTUARIA ESPA Y	C.I.A. LTDA. S.I.A.

En el reverso del presente documento se deben registrar las modificaciones originadas en caso de fuerza mayor o caso fortuito de que trata el párrafo segundo del Artículo 349 del Decreto 2685 de 1999.

FIRMA Y SELLO FUNCIONARIO EXPEDIDOR

FIRMA Y SELLO DEL TRANSPORTADOR

CUMPLIDO

FECHA	CANT.EMPAQUE	KILOS NETOS	OFICINA RECEPTORA

FIRMA Y SELLO FUNCIONARIO RECEPTOR — COPIA ALMACEN EXPE — FIRMA Y SELLO DEL DESTINATARIO

ANEXO 6.3.5

RESOLUCIÓN NO. 3 DE 2002 (ENERO 22)

COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS

Por la cual se establecen las normas y criterios que la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia debe seguir para emitir concepto sobre las solicitudes para la inscripción en el Registro de Exportadores de Café.

EL COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS

En uso de sus atribuciones y en particular de las que se le confieren en la Ley 9 de 1991 y,

CONSIDERANDO:

1. Que el artículo 25 de la Ley 09 de 1991 dice: " Sin perjuicio de la libertad de exportación y con miras a estimular y facilitar la actividad exportadora de carácter permanente, todo exportador de café deberá registrarse ante el INCOMEX, o la Institución que asuma sus funciones, entidad que establecerá las calidades y los demás requisitos mínimos que los exportadores deberán cumplir para obtener su inscripción como tales, oído el concepto de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, según normas y criterios establecidos por el Comité Nacional de Cafeteros...."
"PARAGRAFO 1° El concepto de la Federación deberá darse dentro de un término no superior a 60 días calendario. En el evento de que tal concepto fuera desfavorable, la Federación estará obligada a explicar, por escrito, las razones de su decisión, la cual será apelable ante el Comité Nacional de Cafeteros. Si la explicación no se diese, o la Federación se abstuviese de dar respuesta en el plazo indicado, el interesado será necesariamente incorporado al mencionado registro, si cumple con los demás requisitos".

2. Que es conveniente simplificar los trámites para pronunciarse sobre las solicitudes para la inscripción en el Registro de Exportadores de Café.

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°. El concepto que emita la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia a la Dirección General de Comercio Exterior para la inscripción de nuevos exportadores de café se fundamentará exclusivamente en el análisis de la cuantía de la póliza presentada por el interesado, para garantizar el cumplimiento de sus obligaciones para con el Fondo Nacional del Café, y su relación con el plan de exportaciones que el interesado pretende adelantar.

ARTÍCULO 2°. Una vez inscrito el exportador, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia informará a la Dirección General de Comercio Exterior, cuando lo estime conveniente, sobre la necesidad de ampliar la póliza según el desarrollo de las exportaciones del inscrito.

ARTÍCULO 3°. La Federación Nacional de Cafeteros informará a la Dirección General de Comercio Exterior sobre cualquier incumplimiento por parte de los exportadores de sus obligaciones para con el Fondo Nacional del Café.

ARTÍCULO 4°. La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición y deroga la Resolución No 04 de 1991 y las demás que le sean contrarias.

Aprobada en Bogotá a los veintidós (22) días del mes de enero del año dos mil dos (2002)."

EL PRESIDENTE

LUIS IGNACIO MUNERA CAMBAS

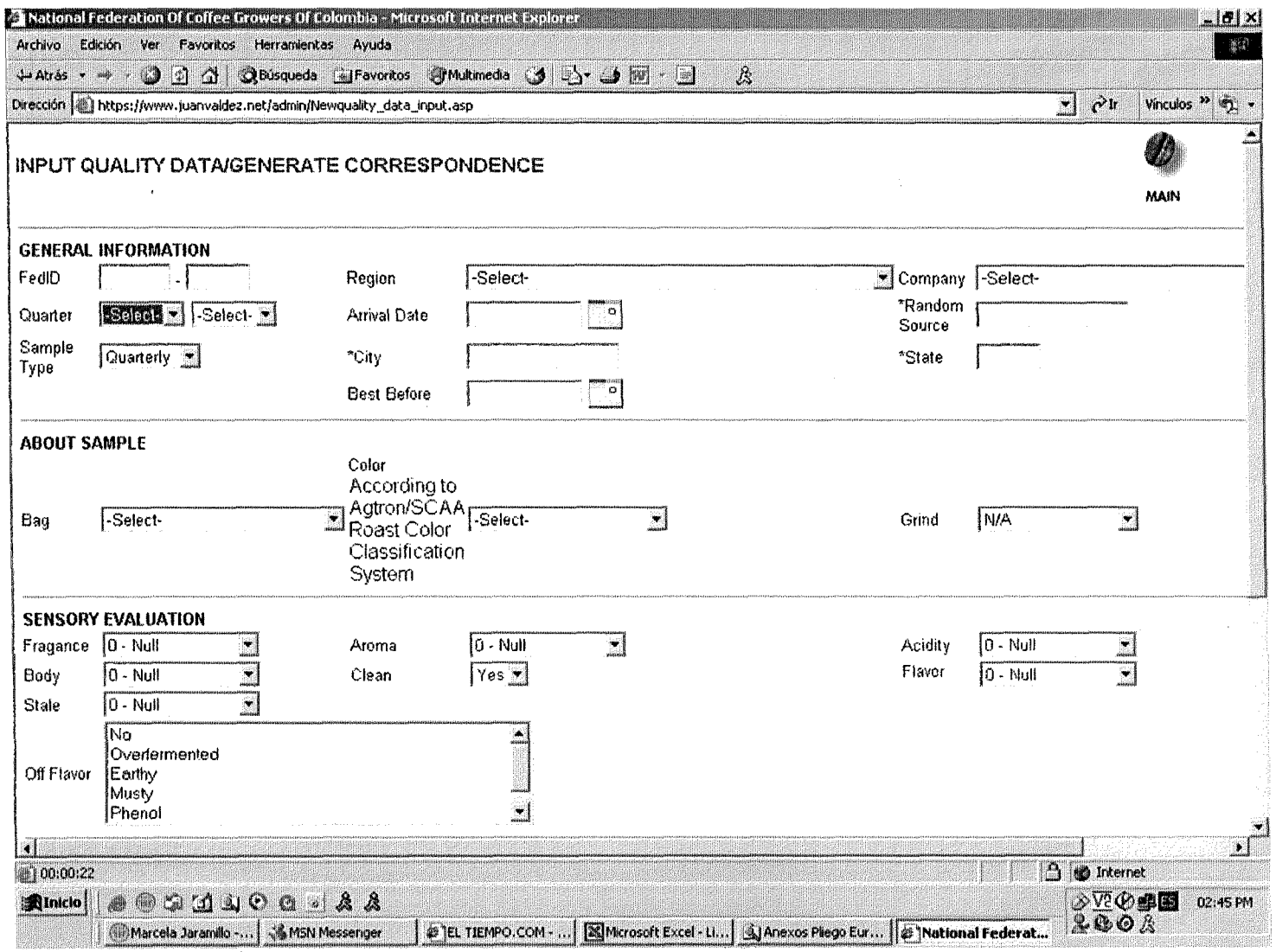
EL SECRETARIO,

HERNANDO GALINDO MAYNE

mdv.

ANEXO 6.3.6

PANTALLAZO EVALUACIÓN DE CALIDAD



ANEXO 6.3.7

MODELO MINUTA TLA EN ESPAÑOL

CONTRATO DE LICENCIA DE USO DE MARCA
PARTES

FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA
(en calidad de administradora del Fondo Nacional del Café)

Y

xxxxxxxxxxxx

CONTRATO DE LICENCIA DE USO DE MARCA

El presente acuerdo es suscrito entre la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA en calidad de administradora del Fondo Nacional del Café, y quien en adelante se denominará la FEDERACIÓN; y la sociedad debidamente constituida bajo las leyes de su jurisdicción, cuyo nombre, sede y datos de contacto aparecen en el **Anexo A** de este contrato, y quien para efectos del mismo se denominará EL LICENCIATARIO.

ANTECEDENTES:

1.El objeto de este Contrato, es el de otorgar a EL LICENCIATARIO el derecho no exclusivo, de utilizar la(s) marca(s) registrada(s), la(s) cual(es) se relaciona(n) en el **Anexo B** que hace parte integral de este contrato, y se denomina(n) "MARCA(S) LICENCIADA(S)", en el (los) territorio(s) relacionados en el mencionado anexo, y que en adelante se denominará "el TERRITORIO".

El uso de las MARCAS LICENCIADAS se otorga bajo la modalidad de licenciamiento denominada por la FEDERACIÓN como licenciamiento de marca-ingrediente, que consiste en otorgar el derecho de uso no exclusivo de la(s) MARCA(S) LICENCIADA(S) bajo los parámetros de aplicación que se describen en este contrato, con el fin de comunicar al consumidor el origen 100% colombiano del café, sin que la(s) MARCA(S) LICENCIADA(S) se utilicen para identificar una marca específica.

Las MARCAS LICENCIADAS podrán ser utilizadas por EL LICENCIATARIO únicamente en el empaque de café tostado en grano o molido, que se presente para distribución a los clientes o consumidores en el TERRITORIO y a través de: supermercados, tiendas de barrio, restaurantes y cafeterías, y solamente en conjunto con la(s) marca(s) de propiedad de EL LICENCIATARIO, o propiedad de terceros cuyo empaque y procesamiento sean responsabilidad de EL LICENCIATARIO, y frente a las cuales, EL LICENCIATARIO cuente con aprobación expresa y por escrito del tercero, para acompañar a sus marcas en el empaque.

La relación de las marcas que utilizará EL LICENCIATARIO en conjunto con las MARCAS LICENCIADAS están identificadas en el **Anexo C** que hace parte integral de este contrato, y se denomina(n) "MARCAS APROBADAS".

2. La FEDERACIÓN está autorizada para actuar dentro del presente contrato, en nombre del Fondo Nacional del Café, en virtud del contrato celebrado con el Gobierno de la República de Colombia el doce (12) de noviembre de mil novecientos noventa y siete (1.997), el cual se encuentra vigente.

3. La FEDERACIÓN, en su calidad de administradora del Fondo Nacional del Café, es titular y tiene derechos exclusivos, sobre las marcas cuyas particularidades de registro se relacionan en el Anexo "MARCAS LICENCIADAS", y que hacen parte del **Anexo B** de este contrato.

4. La FEDERACIÓN tiene la facultad exclusiva para usar y licenciar las MARCAS LICENCIADAS, en relación entre otros con café 100% colombiano, producido en la República de Colombia, que en adelante y para efectos de este contrato se denominará "LA REPUBLICA".

5. Que la FEDERACIÓN y el LICENCIATARIO han suscrito un acuerdo denominado Acuerdo Voluntario de Café Verde Colombiano, en adelante el "Acuerdo de Café Verde", mediante el cual se acredita el origen y calidad del café, que se identificará con las MARCAS LICENCIADAS y las MARCAS APROBADAS.

6. EL LICENCIATARIO ha solicitado se le autorice el uso de las MARCAS LICENCIADAS para asociarlas al empaque de café tostado en grano o molido, dando cumplimiento con el uso de las calidades mínimas que exige la FEDERACIÓN en cuanto a la materia prima, las cuales se detallan en el presente contrato, y ha manifestado que posee experiencia y probidad en el negocio de tostar y distribuir café. Así las cosas, las partes acuerdan:

CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO: La FEDERACIÓN otorga a EL LICENCIATARIO el derecho de utilizar las MARCAS LICENCIADAS, únicamente para que sean impresas en el empaque que ha de identificar el café tostado en grano o molido, de las MARCAS APROBADAS. El empaque solo se podrá efectuar en aquellas presentaciones que cumplan los requisitos técnicos aprobados por la FEDERACIÓN. EL LICENCIATARIO no estará facultado para utilizar las MARCAS LICENCIADAS en empaques tipo PODS, presentaciones de bebidas preparadas, cafés solubles, extractos de café o bebidas con base en café, o como símbolo de identificación de establecimientos comerciales o cualquier uso distinto al permitido mediante el presente contrato, caso en el cual deberá obtenerse autorización previa y expresa de la FEDERACIÓN. EL LICENCIATARIO podrá hacer uso de LAS MARCAS LICENCIADAS solo en el (los) TERRITORIO(s) que aparece(n) descritos en el **Anexo B** de este contrato, y queda establecido que en virtud del presente contrato, EL LICENCIATARIO no adquiere la exclusividad para el uso de MARCAS LICENCIADAS en dicho(s) TERRITORIO(s), así como tampoco, ningún derecho distinto a los expresamente aquí concedidos. La compra de materia prima, tostión y empaque del producto, serán responsabilidad exclusiva de EL LICENCIATARIO con las condiciones y requisitos a los que se hace mención en la cláusula CUARTA de este contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA. VIGENCIA: El presente contrato estará vigente por el término que aparece en el **Anexo B**. Las partes deberán prorrogar la vigencia del presente contrato mediante acuerdo expreso y escrito, firmado por los representantes debidamente autorizados de cada uno; dichas prórrogas se podrán realizar en relación con uno o varios de el (los) TERRITORIO(S) descrito(s) en el Ane**xo B**. Como consecuencia de lo anterior, las partes dejan constancia que bajo ninguna circunstancia se podrá alegar por parte de EL LICENCIATARIO, que la vigencia de este contrato es prorrogable de manera implícita o automática, o por periodo similar al inicialmente pactado. Con todo, cualquiera de las partes puede dar por terminado el contrato, avisando por escrito a la otra con tres (3) meses de antelación, a la fecha efectiva de terminación, tal como se establece en la cláusula denominada "Terminación Anticipada".

CLÁUSULA TERCERA. MARCAS APROBADAS: Una marca se considera aprobada cuando EL LICENCIATARIO notifique a la FEDERACIÓN sobre su intención de utilizar las MARCAS LICENCIADAS en su empaque, y la FEDERACIÓN apruebe expresamente la aplicación de las MARCAS LICENCIADAS en dicho empaque para cada TERRITORIO. La FEDERACIÓN asignará un código numérico a cada MARCA APROBADA, en cada TERRITORIO. EL LICENCIATARIO podrá someter para aprobación de la FEDERACIÓN, marcas de su propiedad o de terceros, las cuales se considerarán MARCAS APROBADAS, cuando los requisitos arriba expuestos se cumplan y además, un representante debidamente facultado por la compañía propietaria de dichas marcas suscriba el "ACUERDO PARA USO EN MARCAS PRIVADAS" que aparece en el **Anexo F**, y EL LICENCIATARIO controle la

producción y tostión de las MARCAS APROBADAS, haciéndose exclusivamente responsable de todas las condiciones descritas en el presente contrato para propósitos de dichas marcas.

EL LICENCIATARIO notificará inmediatamente por escrito a la FEDERACIÓN si éste deja de procesar, distribuir o vender: (i) algunas o (ii) todas las MARCAS APROBADAS durante la vigencia de este contrato; y se acuerda que en este último evento, el contrato terminará de manera anticipada y con justa causa, por lo que EL LICENCIATARIO carecerá del derecho a reclamar cualquier tipo de indemnización.

Se entiende que la información respecto de las MARCAS APROBADAS que suministra EL LICENCIATARIO, es responsabilidad exclusiva del mismo, y que su inscripción ante la FEDERACIÓN como parte de la celebración de este contrato, no genera ningún derecho marcario frente a terceros, siendo la autoridad competente de cada TERRITORIO, la única legitimada para pronunciarse sobre concesión de derechos. En consecuencia, si EL LICENCIATARIO o el tercero, llegara a perder sus derechos de uso, independientemente de su causa, sobre alguna o todas las MARCAS APROBADAS en cualquier TERRITORIO respecto del cual recibe la presente licencia de uso de marcas, la autorización de uso que se concede mediante este contrato, se entenderá terminada en relación con el TERRITORIO para el(los) cual(es) fue(ron) aprobada(s) e inscrita(s) dicha(s) MARCA(S) APROBADA(S). La mencionada terminación no dará lugar a ningún tipo de indemnización a favor de EL LICENCIATARIO. El LICENCIATARIO se obliga mediante la presente licencia a informar a la FEDERACIÓN sobre la pérdida de derecho de uso respecto de cualquiera de las MARCAS APROBADAS.

PARÁGRAFO PRIMERO: EL LICENCIATARIO demostrará que las MARCAS APROBADAS están registradas ante las autoridades competentes de cada jurisdicción, bien sea con copia simple del certificado de registro de la respectiva marca, o con una certificación expedida por la autoridad competente, o con cualquier otro documento del cual se concluya que las MARCAS APROBADAS establecidas en el **Anexo C** del presente contrato, se encuentran registradas y vigentes. EL LICENCIATARIO actualizará la lista de MARCAS APROBADAS por la FEDERACIÓN, mediante nota escrita o por vía electrónica a través de la extranet que la FEDERACIÓN ha diseñado para tal efecto, denominada (www.colombiancoffee.net), durante el mes de enero de cada año y dentro de la vigencia del presente contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Las partes convienen en dejar constancia que el presente contrato no generará el pago de regalías por parte de el LICENCIATARIO.

PARÁGRAFO TERCERO: EL LICENCIATARIO cancelará a la FEDERACIÓN un aporte anual, como contribución para cubrir o reembolsar los gastos que se generen con ocasión de los análisis de calidad de que trata este contrato. El aporte a cancelar por el LICENCIATARIO, será de 200,000 COP, pagado por cada una de la(s) MARCA(S) APROBADA(S) y TERRITORIO(S), respecto del cual sea inscrita ante la FEDERACIÓN la marca y figure en el **Anexo C**. Esta suma deberá cancelarse de manera anticipada por año calendario o fracción del mismo, bajo el entendido que para efecto de la inscripción de las MARCAS APROBADAS, el año inicia el primero (1) de enero y termina el treinta (31) de diciembre de cada período.

PARÁGRAFO CUARTO: EL LICENCIATARIO faculta a la FEDERACIÓN para que use su nombre y el de las MARCAS APROBADAS que cumplan con los parámetros establecidos en el presente

contrato, en el material de información que distribuye con el fin de promocionar la comercialización de café colombiano a nivel internacional. La FEDERACIÓN podrá ejercer esta facultad para describir la participación de EL LICENCIATARIO en programas de promoción y comercialización de café 100% colombiano o para informar al público consumidor cuando las MARCAS APROBADAS cumplan o no cumplan con dichos parámetros.

CLÁUSULA CUARTA. ORIGEN Y CALIDAD DEL CAFÉ: La licencia de uso de marca que se regula por medio del presente documento, tiene como requisito indispensable e insustituible, el uso por parte de EL LICENCIATARIO de café verde 100% colombiano de cosecha fresca que EL LICENCIATARIO utilizará para tostar, o tostar y moler, por su cuenta y riesgo. En caso de que EL LICENCIATARIO tenga intención de usar métodos nuevos o no tradicionales para la tostión, procesamiento o empaque del café, que se comercializa bajo la(s) MARCA(S) APROBADA(S) y la(s) MARCA(S) LICENCIADA(S), deberá obtener autorización escrita por parte de la FEDERACIÓN, antes de usar la(s) MARCA(S) LICENCIADA(S) en conexión con tales productos. EL LICENCIATARIO se compromete a comercializar bajo cada una de las MARCAS APROBADAS, café fresco 100% colombiano de la cosecha corriente, debidamente registrado bajo el marco del Acuerdo Voluntario de Café Verde Colombiano, y cuya exportación debe tener origen en un puerto de Colombia, por parte de un exportador colombiano, y conforme los requisitos de exportación y calidad del café, establecidos por las leyes colombianas. El LICENCIATARIO acepta que el Acuerdo Voluntario de Café Verde Colombiano, deberá permanecer vigente durante toda la vigencia del presente contrato, por lo que realizará todos los trámites necesarios para la renovación del mismo, en caso de que su vencimiento opere antes de la terminación de la presente licencia de uso de marca. El café deberá tener una granulometría no inferior a calidad UGQ Grado Excelso o aquella mínima vigente para la exportación en LA REPUBLICA, debidamente certificado mediante el Certificado de Inspección de Excelso para la exportación, y que sean exportados por exportadores colombianos autorizados para operar bajo las leyes de LA REPUBLICA; al café no se le podrá agregar aditivos o saborizantes. EL LICENCIATARIO exigirá a sus proveedores de café verde, la documentación que acredite el origen y calidad del café, la cual podrá ser solicitada por la FEDERACIÓN a EL LICENCIATARIO en cualquier momento, durante la vigencia de este contrato. En caso de que se detectase cualquier omisión por parte de EL LICENCIATARIO respecto al cumplimiento de alguna de las obligaciones establecidas en este numeral, la FEDERACIÓN estará facultada para, solicitar el pago de la indemnización establecida en la cláusula DECIMA TERCERA y terminar de manera inmediata, unilateral y con justa causa el contrato, sin que haya lugar a pago de indemnización alguna a favor de EL LICENCIATARIO.

PARÁGRAFO PRIMERO: EL LICENCIATARIO declara conocer los términos UGQ, Excelso, Excelso Especial, Preparación Europea, Supremo, Caracol y Maragogipe, usados en relación con café colombiano, y los cuales se refieren a específicas preparaciones de café verde colombiano. EL LICENCIATARIO podrá usar los mencionados términos en los empaques de las MARCAS APROBADAS, únicamente cuando el tipo de café se enmarque dentro de esas definiciones. Por solicitud de EL LICENCIATARIO, la FEDERACIÓN suministrará información escrita sobre el significado de cada uno de esos términos.

PARÁGRAFO SEGUNDO: EL LICENCIATARIO aplicará sus mejores esfuerzos y será responsable de asegurar que todo el café que se comercialice en relación con las MARCAS APROBADAS sea anunciado y vendido respetando las leyes y regulaciones aplicables en la(s) jurisdicción(es) en la(s) cual(es) se ejecuta el objeto del presente contrato de licencia de uso de marca, tanto de carácter mercantil como de higiene, salubridad y buenas prácticas de manejo de alimentos y bebidas, en empaque cuyas características garanticen la frescura del producto por un término no inferior a seis (6) meses a

partir de la fecha de su tostión y empaque. Todo empaque deberá ser aprobado de manera previa y expresa por parte de la FEDERACIÓN.

PARÁGRAFO TERCERO: El LICENCIATARIO permitirá el acceso a sus instalaciones, por parte de personal delegado por la FEDERACIÓN, durante la vigencia de este contrato. Dichas visitan tienen como propósito: (i) verificar que el LICENCIATARIO mantiene la documentación mediante la cual se acredita el uso de la materia prima establecida en la presente cláusula; (ii) verificar que las instalaciones cumplen con los requisitos mínimos de idoneidad para la obtención de un producto final idóneo, que sea empacado bajo las MARCAS APROBADAS.

CLÁUSULA QUINTA. MUESTRAS DE EMPAQUES: Previo a su producción, EL LICENCIATARIO proveerá a la FEDERACIÓN con muestras y ejemplos de todo tipo de material de empaque, arte, publicación, filme e impresión de carácter publicitario o de etiqueta de producto terminado, que contenga las MARCAS LICENCIADAS, sean estas nuevas o simples modificaciones a lo ya existente, para obtener de la FEDERACIÓN la autorización escrita correspondiente. Cualquier etiqueta o impreso sobre el cual se pretenda hacer uso de las MARCAS LICENCIADAS, deberá ser enviado a la FEDERACIÓN con por lo menos treinta (30) días de anticipación a su producción, con el fin de que sea estudiado y aprobado. EL LICENCIATARIO no podrá utilizar en ningún material las MARCAS LICENCIADAS sin previa autorización escrita por parte de la FEDERACIÓN. La FEDERACIÓN dentro de los veinte (20) días siguientes a la fecha de recibo de las muestras, comunicará al LICENCIATARIO si las mismas han sido aprobadas; o si se ha emitido la aprobación condicionada a las modificaciones que la FEDERACIÓN sugiera, las cuales deberán ser aplicadas por parte del LICENCIATARIO, para luego someter a aprobación final las muestras. El LICENCIATARIO no podrá sacar al mercado ningún tipo de material, sin que respecto del mismo la FEDERACIÓN haya manifestado su aprobación definitiva.

CLÁUSULA SEXTA. VOLUMEN DE VENTAS: A partir de la fecha de inicio del contrato, EL LICENCIATARIO deberá enviar a la FEDERACIÓN al final de cada trimestre calendario, por escrito o por vía electrónica a través de la extranet diseñada por la FEDERACIÓN para este propósito (www.colombiancoffee.net), la información respecto del volumen total de café vendido en relación con cada MARCA APROBADA y respecto de cada TERRITORIO para el cual se otorga la licencia de uso de las MARCAS LICENCIADAS. Para tal efecto, EL LICENCIATARIO deberá completar los datos del formato que aparece en el **Anexo D**, y que se denomina FORMATO DE REPORTE DE VENTAS.

CLÁUSULA SEPTIMA. CONTROL DE CALIDAD: Durante la vigencia de este contrato, y cada tres (3) meses calendario, EL LICENCIATARIO enviará a la FEDERACIÓN o a quien esta indique, al menos cuatro (4) muestras de cada una de las MARCAS APROBADAS producidas en cada trimestre calendario, a la dirección que para el efecto indique LA FEDERACIÓN. Serán evaluados el café y los empaques, por el especialista que para el efecto la FEDERACIÓN designe, de acuerdo con los estándares de calidad vigentes y el resultado de la prueba podrá ser: "Calidad Satisfactoria" o "Calidad No Satisfactoria", la cual la FEDERACIÓN comunicará por escrito y mantendrá en la extranet: www.colombiancoffee.net para su consulta por parte del tostador. En caso de que el resultado sea Calidad No Satisfactoria, el LICENCIATARIO tendrá la oportunidad de corregir de manera inmediata sus procesos de calidad, y enviar contra-muestras para evaluación por parte de la FEDERACIÓN. La no aplicación inmediata de correctivos por parte del LICENCIATARIO, o la obtención de resultados de análisis de calidad, con calificación -No Satisfactoria-, en más de tres (3) oportunidades, durante la vigencia de este contrato, facultará a la FEDERACIÓN para dar por terminado este Contrato de manera automática sin que EL LICENCIATARIO pueda exigir indemnización alguna por terminación anticipada, y sin que pueda solicitar una segunda opinión o revisión con relación a muestras analizadas.

CLÁUSULA OCTAVA. CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES DE LAS MARCAS LICENCIADAS: EL LICENCIATARIO cumplirá estrictamente con el contenido del presente Contrato, que indica claramente las formas y reglas que aplican para el uso de las MARCAS LICENCIADAS. Adicionalmente, EL LICENCIATARIO cumplirá estrictamente con todas las indicaciones estipuladas para el uso de las marcas registradas a nombre de la FEDERACIÓN, las cuales aparecen en el Manual "Logo 100% Café de Colombia: Parámetros de Aplicación para licenciatarios", que en adelante se denominará el MANUAL. Una copia del MANUAL se anexa al presente Contrato (**Anexo E**), y las partes acuerdan que hace parte integral del mismo. Si la 12 FEDERACIÓN decide cambiar el contenido de dicho MANUAL, EL LICENCIATARIO se obliga a cumplir con los cambios que en este se indiquen.

CLÁUSULA NOVENA. ETIQUETADO: EL LICENCIATARIO se compromete a seguir los siguientes parámetros básicos en relación con el etiquetado que lleva las MARCAS LICENCIADAS y las MARCAS APROBADAS: Reglas básicas de etiquetado que serán aplicadas por EL LICENCIATARIO:

(i) La MARCA APROBADA aparecerá en el panel frontal de la etiqueta en tipografía mayor a la utilizada para la impresión de las MARCAS LICENCIADAS;
(ii) La palabra "mezcla" u otro sinónimo, o traducción en cualquier idioma jamás será utilizada en etiquetas o en otros materiales en donde aparezcan las MARCAS LICENCIADAS.
(iii) El empaque en el que se impriman las MARCAS LICENCIADAS podrá incluir la leyenda "Café de Colombia" o "Café 100% Colombiano", o su equivalente en el idioma del TERRITORIO donde el café se comercialice y dicho descriptor "colombiano, "Café de Colombia", Colombia o similar, deberá utilizarse como descriptivo y no como MARCA, y en una tipografía menor a la de la MARCA APROBADA de propiedad de EL LICENCIATARIO o de un tercero. En todo caso la indicación del origen del producto siempre deberá hacer referencia a Colombia. EL LICENCIATARIO usará la designación "de Colombia" o "Colombiano", únicamente en asociación con el café producido y cosechado exclusivamente en la REPUBLICA y que haya sido sujeto a la inspección de estándares de calidad del café por las autoridades colombianas para su exportación, cumpliendo así con las normas de calidad establecidas y requeridas para que el café sea exportado desde Colombia a las que hace referencia la Cláusula Cuarta del presente contrato. EL LICENCIATARIO se abstendrá de usar o registrar en conexión con café y/o con la comercialización de café, cualquier nombre, dominio de internet, apelativo, marca o descriptivo de su propiedad o de terceros, que utilice las raíces "Colomb" o "Columb", o cualquier frase o nombre que induzca a confusión, y que incluya o haga referencia a las palabras Colombia o Colombiano en cualquier idioma o a cualquier marca que sea de propiedad de la FEDERACIÓN en cualquier jurisdicción. (iv) La licencia de uso de las MARCAS LICENCIADAS se limita a su aplicación de acuerdo con el diseño que se ilustra en el **Anexo B**, y de acuerdo con los parámetros establecidos en el **Anexo E**. El uso de adaptaciones gráficas, versiones en otros idiomas o cualquier otra alteración a la marca tal cual es, deberá ser autorizado de manera previa y por escrito por parte de la FEDERACIÓN, y en caso de que sea necesario se suscribirá entre las partes un nuevo contrato de licencia de uso de marca, o se introducirán al presente contrato las modificaciones a que haya a lugar.

CLÁUSULA DECIMA. TITULARIDAD DE LAS MARCAS: El uso de las MARCAS LICENCIADAS deberá incluir la leyenda "Marca Registrada por la FEDERACIÓN Nacional de Cafeteros de Colombia "; o su versión en inglés "Trademark Registered by The National Federation of Coffee Growers of Colombia", tal y como aparece en el **Anexo E** – EL MANUAL-, en todas las etiquetas respecto de las cuales se apliquen las MARCAS LICENCIADAS.

PARÁGRAFO: EL LICENCIATARIO no usará las MARCAS LICENCIADAS en conexión con un Registro Sanitario sin la autorización expresa de la FEDERACIÓN e inmediatamente cancelará su Registro Sanitario relacionado con las MARCAS LICENCIADAS si la FEDERACIÓN se lo exige.

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA. PROHIBICIÓN DE USO CORPORATIVO E INSTITUCIONAL: En ningún momento EL LICENCIATARIO o sus empleados podrán utilizar las MARCAS LICENCIADAS para presentación de su entidad o la identificación de establecimientos comerciales, lo cual incluye pero no está limitado a casos como: uso en papelería institucional; distintivo de vehículos; tarjetas o cartas de presentación; denominación de una Compañía o División. Así mismo, EL LICENCIATARIO deberá notificar a sus clientes comerciales o corporativos, o de cualquier otra naturaleza, que la venta de café cuyo empaque contenga las MARCAS LICENCIADAS no autoriza al comprador, establecimiento comercial o cliente institucional para identificar o comercializar productos elaborados con el café en relación con el cuál se licencian las MARCAS LICENCIADAS, sin que exista excepción posible en consideración al tipo de establecimiento de comercio donde se expenda al detal el café identificado con las MARCAS LICENCIADAS, o como instrumento o símbolo de identidad corporativa.

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA. CONTROL DE LAS MARCAS LICENCIADAS: EL LICENCIATARIO no podrá hacer uso de otras marcas registradas por la FEDERACIÓN, diferentes a las establecidas en el **Anexo B** sobre MARCAS LICENCIADAS; ni utilizará ningún dibujo, nombre, sinónimo, simulación o diseño que emule o se parezca, a las MARCAS LICENCIADAS o a otras marcas registradas por la FEDERACIÓN. EL LICENCIATARIO también se abstendrá de utilizar otras marcas de la FEDERACIÓN que no hagan parte de las MARCAS LICENCIADAS de que trata el presente contrato.

CLÁUSULA DECIMA TERCERA. PROTECCIÓN Y CUIDADO DE LAS MARCAS: EL LICENCIATARIO manifiesta que conoce la notoriedad, reconocimiento y distintividad dentro del TERRITORIO así como dentro del mercado internacional, de las MARCAS LICENCIADAS, las cuales poseen un valor económico determinable. Como consecuencia de lo anterior, el no cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente contrato por parte de EL LICENCIATARIO, facultará a la FEDERACIÓN para dar por terminado este contrato de manera automática y unilateral sin que EL LICENCIATARIO pueda exigir indemnización alguna por terminación anticipada; y para que LA FEDERACIÓN exija el pago de una indemnización en caso de que la conducta de EL LICENCIATARIO desmejore el valor comercial de las MARCAS LICENCIADAS.

CLÁUSULA DECIMA CUARTA. RESERVA DE DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL: EL LICENCIATARIO reconoce los derechos exclusivos que sobre las MARCAS LICENCIADAS tiene la FEDERACIÓN, y no reclamará para sí mismo la titularidad de las mismas dentro del (de los) TERRITORIO(s) para el(los) cual(es) se concede la presente licencia o cualquier otra jurisdicción. De igual manera, EL LICENCIATARIO renuncia de forma permanente, incluso una vez terminada la vigencia del presente contrato, a reclamar para si o para tercera persona cualquier tipo de derecho de propiedad industrial o intelectual sobre las MARCAS LICENCIADAS o de cualquier signo en cualquier idioma o dialecto igual o similar, en los aspectos nominativos, gráficos o fonéticos a las MARCAS LICENCIADAS, bien sea alegando derechos de propiedad derivados de su uso o intentando obtener su registro para si o para tercera persona, ante cualquier oficina de marcas de cualquier jurisdicción.

CLÁUSULA DECIMA QUINTA. INFRACCIONES: EL LICENCIATARIO informará a la FEDERACIÓN de cualquier infracción o sospecha de infracción que se cometa, en cuanto a la aplicación de las marcas

o el contenido del empaque, sobre el uso de las MARCAS LICENCIADAS por parte de terceros, inmediatamente tenga conocimiento de tales hechos. Adicionalmente, cooperará con la FEDERACIÓN en las acciones legales y judiciales relacionadas con el uso indebido o no autorizado de las MARCAS LICENCIADAS. En todo caso, EL LICENCIATARIO acepta que será la FEDERACIÓN la única entidad facultada para iniciar contra terceros, acciones por infracción marcaria; así como que LA FEDERACIÓN se reserva el derecho de no iniciar acción legal alguna o de acordar un arreglo extrajudicial con el infractor. Sin embargo, EL LICENCIATARIO se obliga a prestarle toda la colaboración posible a la FEDERACIÓN a fin de que las acciones legales que se inicien contra los terceros infractores cuenten con la documentación necesaria y/o los testimonios relevantes, sin que esto implique asumir los costos de los procesos judiciales o prejurídicos que inicie la FEDERACIÓN, los cuales serán responsabilidad exclusiva de la FEDERACIÓN.

CLÁUSULA DECIMA SEXTA. RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL: EL LICENCIATARIO se hará responsable de cualquier reclamación presentada por terceros en relación con productos comercializados bajo las MARCAS APROBADAS, actividad que ejecuta por su cuenta y riesgo, y por lo tanto asumirá el pago de indemnizaciones, costos legales y otros gastos que puedan derivarse de tales reclamaciones en contra de cualquiera de las partes. Queda claramente establecido que en virtud del presente contrato EL LICENCIATARIO no adquiere calidad de agente o representante de la FEDERACIÓN, y por lo tanto cualquier actuación que haga en nombre y/o representación de las mismas no será válida, y carecerá de poder vinculante para las partes. De igual manera, la FEDERACIÓN queda libre de contratar sus propios asesores jurídicos y de manejar su defensa como ella considere conveniente, incluso de llegar a acuerdos transaccionales con los terceros reclamantes.

CLÁUSULA DECIMA SEPTIMA. LIMITACIÓN DE LA LICENCIA: LA LICENCIA que se otorga en virtud del presente documento estará limitada al uso por parte de EL LICENCIATARIO únicamente en el (los) TERRITORIO(s) descrito(s) en el **Anexo B** del presente contrato, razón por la cual EL LICENCIATARIO acuerda expresamente que no hará ningún uso de las MARCAS LICENCIADAS por fuera de lo establecido en el presente contrato.

CLÁUSULA DECIMA OCTAVA. TERMINACIÓN UNILATERAL: La FEDERACIÓN podrá dar por terminado antes de su vencimiento y de manera unilateral este contrato, por motivo de la violación de alguna de las obligaciones pactadas; o también en el caso de que la FEDERACIÓN habiendo notificado a EL LICENCIATARIO de dicha violación éste fallase en la enmienda de la conducta indebida dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de la comunicación enviada por la FEDERACIÓN. La FEDERACIÓN podrá así mismo dar por terminado el presente contrato de inmediato y por escrito si EL LICENCIATARIO deja de comercializar el café bajo las MARCAS APROBADAS o por insolvencia económica. En cualquiera de estos casos EL LICENCIATARIO deberá abstenerse inmediatamente de incurrir en cualquier uso de las MARCAS LICENCIADAS.

CLÁUSULA DECIMA NOVENA. TERMINACIÓN ANTICIPADA: En caso de que cualquiera de las partes quiera de manera anticipada dar por terminado el presente contrato, manifestará a la otra parte su voluntad de hacerlo por escrito y con noventa (90) días de anticipación, sin que haya lugar a pago de indemnización alguna en favor de al otra parte.

PARÁGRAFO PRIMERO: Cualquiera sea la modalidad bajo la cual ocurra la terminación del contrato, EL LICENCIATARIO tendrá un plazo de tres (3) meses para descontinuar o sacar del mercado los productos que bajo las MARCAS APROBADAS estén siendo comercializados en relación con las

MARCAS LICENCIADAS. Una vez descontinuado el uso de las MARCAS APROBADAS que sean comercializadas en relación con las MARCAS LICENCIADAS y terminado el plazo aquí especificado, EL LICENCIATARIO deberá destruir cualquier material o etiqueta que porte cualquiera de las MARCAS LICENCIADAS.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Para el caso de la terminación anticipada, los tres (3) meses de que trata el anterior parágrafo, se contarán a partir de la fecha de la carta de aviso de terminación anticipada.

CLÁUSULA VIGÉSIMA. NATURALEZA DE LA RELACION CONTRACTUAL: Nada en este acuerdo en su conjunto, ni sus cláusulas individualmente consideradas, constituyen una relación de agencia comercial, socios, consorcio, empleador-empleado, dueño-empleado, o franquiciante-franquiciado, entre la FEDERACIÓN y EL 18 LICENCIATARIO. En el evento que una Corte debidamente competente establezca o de otra manera determine que una relación distinta a la de comprador-adquirente y/o licenciante-licenciatario, existió entre la FEDERACIÓN y EL LICENCIATARIO, EL LICENCIATARIO renuncia a todo y cualquier derecho a recobrar, bien sea por demanda, reclamo o indemnización, que pueda resultar a favor de EL LICENCIATARIO de esa figura legal no contemplada por las partes, que desde ya se transige para precaver cualquier litigio eventual o futuro.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. DOMICILIO CONTRACTUAL: Para efectos de la correspondencia que se crucen las partes en relación con la ejecución del presente contrato, se tendrá como domicilio el que a continuación se establece, y se acepta que toda comunicación se considerará como "entregada", en la fecha que figure en el sello de recibido que otorgue cada entidad, en caso de que la misma sea entregada personalmente; en caso de que sea enviada por correo, se considerara entregada cinco (5) días después de que haya sido puesta por correo certificado. Cualquier cambio en la dirección y demás datos para notificaciones de cualquiera de las partes, deberá ser informada a la otra por escrito y de manera oportuna para la ejecución del contrato.

LA FEDERACIÓN: Dirección de Propiedad Intelectual
Attn. Director
FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA
Correo electrónico: propiedad.intelectual@cafedecolombia.com
Tel: ++57-1-313-66-31
Fax:++57-1-217-3736
O a través de la extranet **www.colombiancoffee.net**
EL LICENCIATARIO: De acuerdo con el listado de contactos que aparece en el **Anexo A.**
CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. CESIÓN: Este Contrato sólo podrá ser cedido por la FEDERACIÓN. En ningún caso podrá ser cedido total o parcialmente por EL LICENCIATARIO sin la autorización previa y escrita de la FEDERACIÓN.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. NORMATIVIDAD APLICABLE: Toda controversia o diferencia relativa a éste contrato, su ejecución, liquidación e interpretación, será resuelta de acuerdo con las leyes de la REPUBLICA, y de manera definitiva por un Tribunal de Arbitramento sometido al reglamento de la Corte Internacional de Arbitraje y Conciliación especializada en Propiedad Intelectual (CIACEPI) y administrado por la Cámara de Comercio de Bogotá D.C. (Colombia). El Tribunal estará integrado por tres (3) árbitros, sesionará en la ciudad de Bogotá, D.C., y sus decisiones serán en derecho. Por tal razón la decisión del Tribunal tendrá fuerza de cosa juzgada.

PARAGRAFO: Si una vez firmado este contrato, alguna(s) de la(s) cláusula(s) sobreviene como invalida a la luz de la legislación vigente de cualquiera de (los) TERRITORIO(s) para el (los) cuales se

concede la Licencia de Uso de las MARCAS LICENCIADAS; y si el contenido de la cláusula no puede ser reconstruido por las partes según la normatividad aplicable y de manera tal que se refleje de la manera mas precisa posible su voluntad original; las partes acuerdan expresamente que las demás cláusulas seguirán vigentes para propósitos de la ejecución del presente contrato, tanto para el(los) TERRITORIO(S) en el (los) cual(es) sobrevino la declaratoria de invalidez, como en el(los) demás TERRITORIO(s).

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. OBLIGACIONES SOBREVIVIENTES A LA TERMINACIÓN DEL CONTRATO: Las secciones (iii) de la Cláusula Novena, el parágrafo primero de la Cláusula Décima y la totalidad de las cláusulas Décima Primera, Décima Segunda, Décima Tercera y Décima Cuarta *continuarán vigentes; luego de la expiración o terminación del presente Contrato por cualquier* motivo.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR: Si alguna de las partes no puede cumplir con sus obligaciones conforme a este contrato, debido a algún hecho que constituya fuerza mayor o caso fortuito, la parte afectada notificará a la otra por escrito ese hecho, y tomará todas las medidas necesarias para reanudar el cumplimiento de este contrato tan pronto como sea posible, manteniendo a la otra parte regularmente informada sobre el estado del caso de fuerza mayor o caso fortuito. Sin embargo, si esta situación persiste por mas de treinta (30) días, cualquiera de las partes podrá dar por terminado el presente contrato sin que haya lugar a ningún tipo de indemnización de perjuicios. Adicionalmente a los motivos que la ley y la jurisprudencia han considerado como *fuerza mayor o caso fortuito, las partes acuerdan que reconocen a los siguientes eventos como* de tal naturaleza: huracanes, inundaciones, terremotos, deslizamientos y otras causas naturales, incendios, huelgas, guerras, motines, asonadas, revueltas populares o estudiantiles, o cualquier otro evento o causa similar más allá del control de la parte afectada.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. IMPUESTO DE TIMBRE Y GASTOS DE LEGALIZACION: En caso de que con ocasión de la suscripción del presente contrato, se genere impuesto de timbre, y/o gastos de legalización, o notariales, el pago de los mismos estará a cargo de EL LICENCIATARIO.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA. NULIDAD PARCIAL: La nulidad de cualquiera de las cláusulas del presente contrato solo afectará dicha cláusula y no viciará de nulidad la totalidad del presente documento. CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA. SUSTITUCIÓN CONTRACTUAL: El presente *Contrato sustituye y deja sin efecto cualquier Contrato suscrito entre las partes con anterioridad.*

CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA. COSTOS PROPIOS: Cada una de las partes asumirá sus propios costos, gastos y honorarios, incluyendo sin limitación, los honorarios de sus respectivos asesores legales en relación con la negociación, elaboración y suscripción de este Contrato. En todo caso, los gastos y honorarios de abogados o agentes marcarios que genere el registro del presente contrato ante la autoridad competente en el TERRITORIO descrito en el **Anexo B**, de así exigirlo las normas locales vigentes sobre la materia, estarán a cargo de EL LICENCIATARIO. No obstante, la FEDERACIÓN podrá cubrir dichos gastos y efectuar el trámite de registro directamente, los cuales deberán ser reembolsados por EL LICENCIATARIO dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a recibir la factura correspondiente por parte de la FEDERACIÓN. En señal de conformidad se firma en dos ejemplares de igual contenido, en la ciudad de_____, el_____ de 2.004

_____LA FEDERACIÓN _____EL LICENCIATARIO

LA FEDERACIÓN:

_____

EL LICENCIATARIO:

_____

ANEXO A

INFORMACION BASICA DEL LICENCIATARIO

Nombre o Razón Social:
Sede de la Compañía:

Personas de contacto

Contractual
Nombre:
Título:
Dirección:
Teléfono:
Fax:
Correo Electrónico:

Calidad
Nombre:
Título:
Dirección:
Teléfono:
Fax:
Correo Electrónico:

Compras de Café Verde-
Nombre:
Título:
Dirección:
Teléfono:
Fax :
Correo Electrónico:

Aspectos de Mercadeo
Nombre:
Título:
Dirección:
Teléfono:
Fax:
Correo Electrónico:

ANEXO B

VIGENCIA, MARCAS LICENCIADAS Y TERRITORIOS A LICENCIAR:

Marca(s) Objeto de Licencia o MARCA(S) LICENCIADA(S):



1. Marca:

TERRITORIO	*Paises incluidos en el territorio*	*Licencia Vigente hasta*
1.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

ANEXO C

MARCAS APROBADAS

MARCA	UPC (oequivalente)	TITULAR	SEGMENTO	TERRITORIO

ANEXO D

FORMATO PARA REPORTE DE VENTAS

Por medio del siguiente formato, EL LICENCIATARIO certifica a la FEDERACIÓN que, durante el trimestre calendario finalizado el _____, 20__: El volumen total de ventas de cada MARCA AUTORIZADA dentro de cada TERRITORIO y expresado en kilogramos de café tostado fue el siguiente

A. MARCAS AUTORIZADAS EN EL TERRITORIO A	Volumen
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
Volumen Total:	(Kgs)

B. MARCAS AUTORIZADAS EN EL TERRITORIO B	Volumen
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
Volumen Total:	(Kgs)

ANEXO E

MANUAL DE ESTANDARES PARA EL USO Y APLICACIÓN DE LAS MARCAS LICENCIADAS

ANEXO F

"ACUERDO PARA USO EN MARCAS PRIVADAS"

Por medio del presente documento, el abajo firmante, debidamente autorizado y actuando en representación de la sociedad que mencionada al lado de mi nombre y mi firma, (de ahora en adelante) el ADHERENTE, manifiesto que con excepción de las limitaciones específicamente contenidas en este **Anexo F**, el ADHERENTE se adhiere íntegramente a los derechos y obligaciones que le han sido concedidas a EL LICENCIATARIO por la FEDERACIÓN, y simultáneamente a los derechos y obligaciones que EL LICENCIATARIO ha otorgado a la FEDERACIÓN, como si el ADHERENTE fuera el LICENCIATARIO, bajo el contrato de licencia de uso de marca firmado por la FEDERACIÓN y el LICENCIATARIO, fechado _____,y aquellos que lo prorroguen o modifiquen, declarando que conozco su contenido original en forma detallada, y copia del cual se anexa como parte integral de este documento. LIMITACIONES:

1. Los derechos de comercialización de los productos que hará el ADHERENTE con las MARCAS PRIVADAS está limitado al TERRITORIO (país) _____, el cual está incluido en el **Anexo B** vigente del Contrato de Licencia otorgado por la FEDERACIÓN al LICENCIATARIO.
2. El ADHERENTE no está facultado para tostar y empacar café tostado o en grano molido, en donde se haga uso en cualquier manera de las MARCAS LICENCIADAS o cualquier otra que pertenezca a la FEDERACIÓN, en cualquier jurisdicción del mundo.
3. La vigencia y validez del presente contrato está sujeta en su integridad a la vigencia y validez del contrato entre la FEDERACIÓN y el LICENCIATARIO para el TERRITORIO, sin perjuicio de que la FEDERACIÓN de por terminada con anticipación su relación con el ADHERENTE en caso que este incumpla sus obligaciones bajo el presente contrato de licencia.
4. Por medio del presente documento el ADHERENTE no adquiere ningún derecho sobre las MARCAS APROBADAS de las que es titular el LICENCIATARIO, quien será autónomo en el manejo de dichos derechos frente al ADHERENTE. 5. La legislación aplicable al presente contrato es la de la República de Colombia. En todo lo demás, la Cláusula Vigésima Séptima del Contrato de Licencia se mantendrá en los mismos términos. En señal de conformidad se firma en dos ejemplares de igual contenido, en la ciudad de_____, en la siguiente fecha:_____.

El ADHERENTE:

_____

Nombre:_____

Cargo:_____

MARCAS APROBADAS PROPIEDAD DEL ADHERENTE

1.
2.
3
4

Nombre de la Compañía: Dirección:

Teléfono: Fax Correo Electrónico

Deseo recibir copia de los resultados del análisis de calidad trimestrales realizados por la FEDERACIÓN para las marcas aprobadas propiedad del Adherente

Si No

ANEXO 7.1

ACUERDO VOLUNTARIO DE CAFÉ VERDE

Las partes que a continuación se identifican han acordado de manera voluntaria, suscribir el presente acuerdo, que se regirá por las consideraciones y estipulaciones que más adelante se establecen.

PARTES: FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA (en adelante "FNC") actuando como agremiación que representa a los caficultores de Colombia, como administradora del Fondo Nacional del Café, y como agente y representante de la República de Colombia para asuntos cafeteros (en adelante la "REPUBLICA"); y NOMBRE DE LA EMPRESA quien adelante se denominará "EL COMPRADOR".

CONSIDERANDO:

- Que la ley colombiana requiere que el café verde exportado desde Colombia (en adelante "Café de Colombia") debe cumplir con los requisitos de la Marca de Certificación de la República de Colombia "Colombian", registrada en los Estados Unidos y Canadá; y con la Marca Oficial "Colombian" registrada en Canadá; y/o con las regulaciones relacionadas y aplicables con la Denominación de Origen Café de Colombia, y con las regulaciones mínimas colombianas de calidad de exportación al momento de exportar café verde (en adelante y colectivamente "LAS MARCAS COLOMBIANAS DE CERTIFICACIÓN").

- Que de conformidad con el Reglamento CEE 2081/1992 y la consiguiente obligación de respetar la exclusividad derivada del reconocimiento al Café de Colombia como Denominación de Orígen, EL COMPRADOR está en la obligación y está dispuesto a cumplir con las normas y requerimientos asociados con el uso de la Denominación Café de Colombia y del Logo de la Unión Europea para distinguir su producto frente al consumidor final.

- Que EL COMPRADOR y FNC reconocen que es de mutuo interés proteger el buen nombre y la imagen asociada por los consumidores de todo el mundo al Café de Colombia para asegurarse de que exista una competencia honesta legal y no discriminatoria entre los miembros de la industria.

- El COMPRADOR desea describir el Café de Colombia a sus clientes utilizando LAS MARCAS COLOMBIANAS DE CERTIFICACIÓN.

- EL COMPRADOR y FNC están comprometidos a mantener los más altos estándares de integridad y a cumplir con el presente acuerdo denominado Código de Conducta, lo que ayuda a asegurar que, cuando los clientes o el consumidor final se le ofrece café verde o tostado colombiano utilizando las MARCAS COLOMBIANAS DE CERTIFICACIÓN, dicho café es 100% de origen colombiano y que se puede consultar sus registros para demostrar el origen de dicho café.

-EL COMPRADOR Y FNC, conscientes de sus obligaciones frente al consumidor final y a la legislación aplicable en diferentes países, y en especial la relacionada con bioterrorismo, trazabilidad, seguridad alimentaria, y las MARCAS COLECTIVAS DE CERTIFICACIÓN, consideran apropiado tener instrumentos que permitan documentar los flujos de Café de Colombia desde la REPUBLICA hasta el consumidor final.

FNC Y EL COMPRADOR acuerdan:

1. Entre octubre y diciembre de cada año EL COMPRADOR informará a FNC sobre las cantidades estimadas o presupuestadas para la compra de café verde colombiano que espera comprar, en sacos de 70 kilos, con una variación aproximada del 10% de más o de menos, para embarque durante el período comprendido entre el 1ro. de enero hasta el 31 de diciembre del año siguiente, café que será tostado o vendido en los países o territorios en donde opera EL COMPRADOR .

2. Todo el café verde de que trata este Acuerdo deberá haber sido exportado originariamente desde Puertos Colombianos, por Exportadores Colombianos, debidamente registrados y autorizados según las regulaciones colombianas aplicables, y cuya operación de exportación esté soportada por parte de documentos como el Certificado de Origen emitido en Colombia por las autoridades pertinentes.

3. Con el objeto de asegurar la trazabilidad del café de Colombia que cumple con las MARCAS COLOMBIANAS DE CERTIFICACIÓN, y cumpliendo con las regulaciones aplicables, EL COMPRADOR informará y facilitará la información de dicho café a la FNC de acuerdo con el siguiente procedimiento:

a. Los Exportadores de Café verde colombiano, debidamente autorizados de acuerdo con la legislación vigente en la REPUBLICA, incluyendo la FNC, informarán a la FNC en Bogotá o a la oficina delegada por la FNC para este propósito a través de **www.colombiancoffe.net** o por escrito vía fax, el nombre del COMPRADOR, el número de sacos vendidos y el mes del envío. Este aviso será considerado como una confirmación de compra en la medida en que se relaciona con los requerimientos que los Exportadores de Café de Colombia deben cumplir para exportar café desde Colombia.

b. EL COMPRADOR, o la compañía debidamente autorizada para actuar a nombre del COMPRADOR para este propósito, confirmará a través de **www.colombiancoffe.net** o por escrito, o por fax a la FNC en Bogotá o a la oficina delegada de la FNC para este propósito, la información suministrada por el Exportador para cada transacción. Si la confirmación se hace por escrito, se debe incluir el nombre del exportador, el número de sacos comprados y el mes del envío haciendo referencia al número de identificación del exportador suministrado por el sistema. Con base en esta información la FNC asignará un número de código a cada informe de registro en particular. La asignación de este número de código no constituye compromiso alguno por parte de la FNC para las transacciones realizadas con los exportadores colombianos distintos a la FNC, y en ningún caso la FNC asumirá algún tipo de responsabilidad ante terceras partes en lo concerniente a los términos y condiciones de este acuerdo.

c. Ni EL COMPRADOR ni el Exportador Colombiano podrán cancelar los informes de compra mencionados anteriormente, y a los que se hace referencia en los literales a. y b. EL COMPRADOR acordará el precio, las condiciones de pago, los términos de entrega etc., directamente con el exportador colombiano y la FNC no asumirá responsabilidad por las obligaciones que se deriven de no-cumplimiento entre las partes, o por las deudas emanadas de los contratos acordados exclusivamente entre EL COMPRADOR y sus clientes, o entre EL COMPRADOR y el Exportador Colombiano, o el vendedor que sean diferentes a la FNC. EL COMPRADOR libera a la FNC de cualquier responsabilidad o acreencia relacionada con las transacciones realizadas con los exportadores colombianos distintos a la FNC, incluyendo pero sin limitarse a, aquellos relacionadas con los registros, enmiendas contractuales, cancelaciones, licencias etc.

d. Si EL COMPRADOR revende café verde colombiano, o café verde descafeinado colombiano a una tercera parte, cumpliendo con los estándares de la marca de Certificación, deberá enviar informes trimestrales de la venta de café verde colombiano con cafeína y descafeinado, detallando: a) el nombre de cada tostador o comprador a quien se la haya revendido; y b) el número equivalente a sacos de 70 kilos revendidos a cada tostador o comprador durante el trimestre. Dicha información deberá presentarse a través de la extranet www.colombiancoffee.net durante o antes de los 90 días posteriores a la finalización de cada trimestre calendario.

e. Las compras adicionales de Café de Colombia, no reportadas de acuerdo con los procedimientos descritos, solamente quedarán cubiertas por este Convenio cuando se las informe a la FNC, y se aporte cuando sea necesario, los números de marca/lote del café comprado y del vendedor.

f. Todos los registros de informes que sigan este procedimiento se aplicarán a la cantidad determinada en el Parágrafo 1 arriba mencionado. Ni la FNC ni EL COMPRADOR serán responsables por el incumplimiento, en todo o en parte, de la suma total estipulada en el Parágrafo 1.

4. La FNC acepta mantener como confidencial la información proporcionada por los exportadores colombianos y EL COMPRADOR bajo el procedimiento descrito en el párrafo 3, entendiendo que solamente se la puede usar como un instrumento de seguimiento y aplicación de las MARCAS COLOMBIANAS DE CERTIFICACIÓN. La divulgación de la información solo se podrá realizar en forma agregada, sin hacer referencia a las compras totales del COMPRADOR, ni sus socios comerciales, ni como herramienta de mercadeo para la FNC o cualquier otro exportador colombiano para realizar transacciones comerciales.

5. Bajo ninguna circunstancia EL COMPRADOR comunicará sus clientes o al público en general que un café o una mezcla de café que no cumple a cabalidad con los estándares de las MARCAS COLOMBIANAS DE CERTIFICACIÓN es Café de Colombia o café 100% Colombiano. EL COMPRADOR empleará la denominación de origen y/o indicación geográfica "Café de Colombia" o "Colombiano" o las MARCAS COLOMBIANAS DE CERTIFICACIÓN, en cualquier idioma, únicamente como descriptivo de su producto y en lo relacionado con café de cosecha fresca, cultivado exclusivamente en la REPUBLICA de acuerdo con estándares de LAS MARCAS COLOMBIANAS DE CERTIFICACIÓN, y que haya sido sometido a la inspección y aprobación requeridas por las normas de comercialización de exportación vigentes en LA REPUBLICA, y, cuando se le solicite, proporcionará a la FNC la documentación que acredite la exportación desde la REPÚBLICA. EL COMPRADOR no empleará ninguna palabra u otra denominación, incluyendo las sílabas o formativas "Colomb" o "Columb", como marca de comercio, nombre de dominio, marca de fábrica o marca de servicio en sus uniformes comerciales, en ningún idioma que de otra forma indique o implique propiedad. La palabra "Colombiano" o similar no puede ser empleada o combinada con las palabras "mezcla", "tipo" u otras similares para describir un producto de café.

6. La FNC se reserva el derecho a solicitar, a su discreción, y sólo con el propósito de hacer cumplir los requisitos de las MARCAS COLOMBIANAS DE CERTIFICACIÓN, según lo autoriza la REPÚBLICA y las regulaciones vigentes en los diferentes países o territorios, que se le proporcionen documentos adicionales relacionados con la compra y el empleo de todos los cafés que llevan el término de descripción Colombiano, incluyendo, pero sin limitarse a, los certificados de origen, los conocimientos de embarque, los certificados de peso, etc.

7. Muestras. La FNC realizará toma de muestras y pruebas o análisis de calidad, para asegurar que el café descrito a los consumidores como colombiano es verdaderamente 100% de origen colombiano.

a. EL COMPRADOR puede proporcionarle voluntariamente a la FNC o al analista independiente contratado por la FNC, las muestras de café tostado y empacado para evaluarlo trimestralmente; en dichos casos, EL COMPRADOR puede comunicar a sus clientes que dicha Marca "ha sido revisada y aprobada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia" siempre que dichas marcas les sean presentadas a FNC para su evaluación al menos una vez cada trimestre calendario. EL COMPRADOR notificará a la FNC si deja de producir dicha MARCA. Para aquellos territorios en donde aplique la Denominación de Origen Café de Colombia, el envió de marcas de café tostado que utilicen LAS MARCAS COLOMBIANAS DE CERTIFICACIÓN será obligatorio, y constituirá un requisito adicional para el uso por parte del COMPRADOR de dichas marcas.

b. EL COMPRADOR también puede proporcionarle voluntariamente a la FNC muestras de café verde o tostado procesadas por otros fabricantes que en su opinión no cumplen con las MARCAS COLOMBIANAS DE CERTIFICACIÓN, proporcionando tantos detalles como sea posible en cada presentación, incluyendo el punto de compra, el distribuidor y el fabricante, en cuyo caso la FNC hará los análisis de calidad respectivos respetando la reserva sobre la forma como obtuvo la muestra.

c. Las muestras serán evaluadas por la FNC y/o por los analistas independientes calificados y contratados por FNC, de acuerdo con los procedimientos de prueba de calidad de café de la industria cafetera. La FNC informará los resultados de las pruebas de calidad del café tostado por EL COMPRADOR (ya sea Calidad Satisfactoria o Calidad No Satisfactoria, según lo determine la FNC). Si la FNC realiza pruebas de calidad posteriores, cuya determinación será definitiva, que establecen que la calidad de la muestra del producto del café es No Satisfactoria, la FNC puede publicar dichos resultados y se puede considerar que EL COMPRADOR no ha cumplido con el Código de Conducta establecido en este Acuerdo.

8. La FNC y EL COMPRADOR pueden usar y hacer público el hecho de que ellos han aceptado el Código de Conducta descrito en este Acuerdo. La FNC puede comunicar en su material promocional y en las páginas de Internet el cumplimiento por parte del COMPRADOR y el nombre de la marca de cada COMPRADOR sometido a la evaluación y que ha sido considerada satisfactoria según se determina en los Parágrafos 6.a. y 6.c. antes mencionados.

9. Este Acuerdo no le confiere al COMPRADOR el derecho a presentarse como agente o representante de la FNC, o a emplear las palabras y el símbolo de JUAN VALDEZ o cualquier otra marca registrada por la FNC, salvo que, (a) este Acuerdo esté en vigencia y (b) que EL COMPRADOR y la FNC firmen un Acuerdo de Licencia de Uso de Marca por separado.

10. Las faltas u omisiones en la observancia o el cumplimiento de cualquiera de los términos y condiciones establecidos en este Acuerdo, en todo o en parte, no dará origen a ningún reclamo entre las partes contratantes, si dichas fallas y omisiones son causadas o se derivan de eventos de "fuerza mayor". El término fuerza mayor, tal como es empleado en este Acuerdo significará: Fuerzas Naturales, Actos de Gobierno, actos del enemigo y otras causas, ya sean de una naturaleza similar, y siempre que ellas excedan el control razonable de la parte que no puede cumplir con sus obligaciones. La parte afectada avisará de forma inmediata a la otra parte respecto de dicha "Fuerza Mayor" y avisará tan pronto como sea posible cuando dicha "Fuerza Mayor" haya dejado de tener efecto.

11. Este documento constituye la totalidad del acuerdo entre las partes contratantes en lo concerniente a la materia del mismo y no podrá ser alterado o enmendado excepto por acuerdo expreso entre las partes, de lo cual se deberá dejar constancia en escrito firmado por ambas partes, ya sea por medio de firma original, electrónica o por otros medios válidos.

12. Cualquiera de las partes tendrá derecho a terminar este Acuerdo en cualquier momento con un aviso previo de 30 días y por escrito a la otra parte. La FNC, unilateralmente podrá dar por terminado este Acuerdo si existe evidencia de que EL COMPRADOR no cumple con las provisiones aquí contenidas. La FNC podrá hacer públicas las razones de dicha terminación, y el COMPRADOR cesará de usar LAS MARCAS COLOMBIANAS DE CERTIFICACIÓN inmediatamente.

13. Este Acuerdo y todas las transacciones contempladas en el mismo se regirán por las leyes vigentes relacionadas con LAS MARCAS COLOMBIANAS DE CERTIFICACIÓN tanto en la REPUBLICA como en los países o jurisdicciones donde opere EL COMPRADOR, incluyendo pero sin limitarse a, las provisiones Federales de las Firmas Electrónicas del Acta de Comercio Nacional y Global.

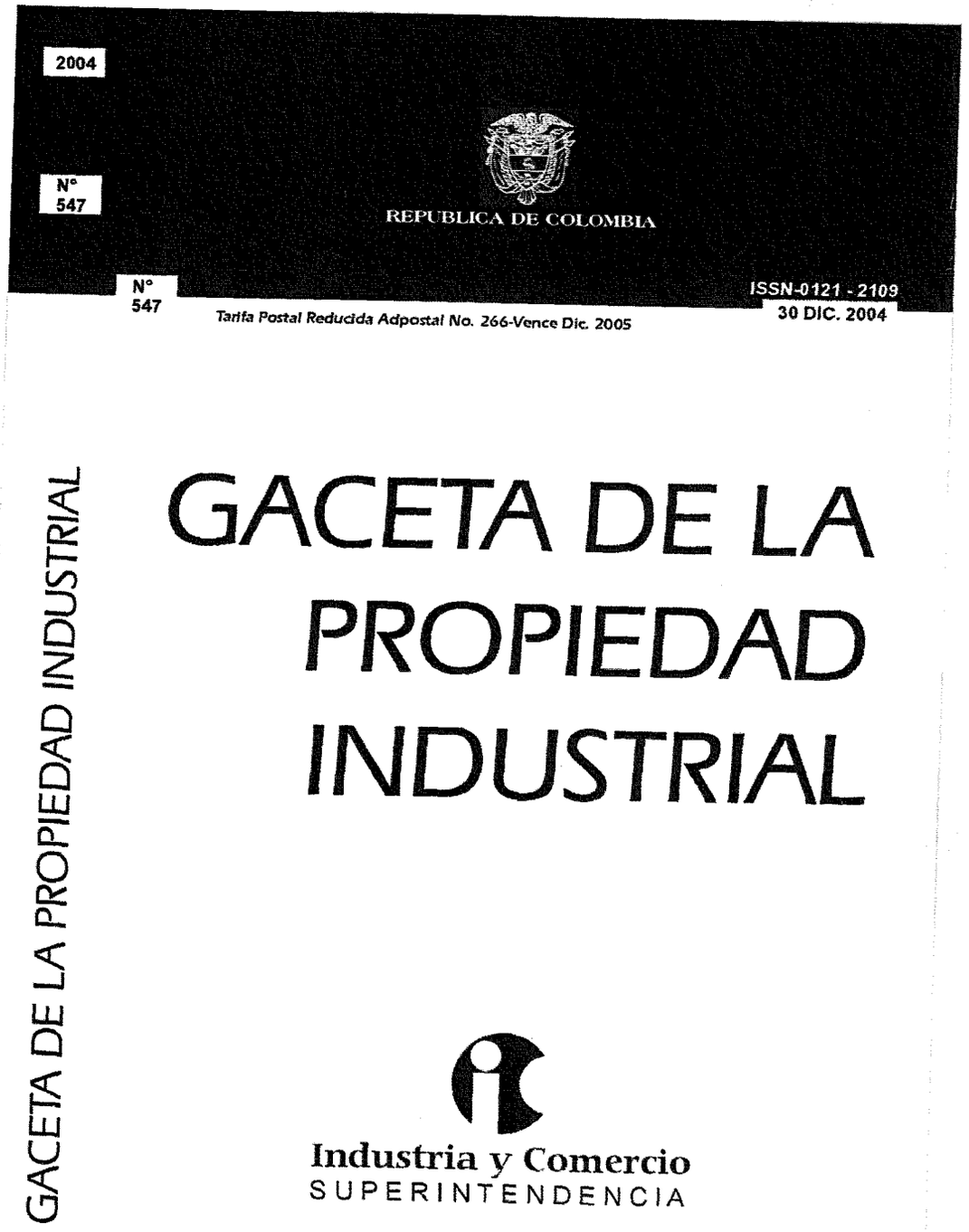
14. Las partes acuerdan que la aceptación de la firma electrónica de los términos y condiciones de este Acuerdo indica la aceptación de los términos y condiciones de este Acuerdo en su totalidad, y que obligarán legalmente como si lo hubiese firmado en copia física el representante autorizado de cada una de las partes.

EL COMPRADOR: FNC,

Firma:
Fecha;
Nombre:
Cargo:
E-Mail:
Dirección:
Ciudad:
Teléfono:
Fax:
Tostador ( ) Importador solamente ( )

ANEXO 8.1.1

COPIA DE LA GACETA PROPIEDAD INDUSTRIAL



SOLICITUD DE DECLARACIÓN DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

	No. de publicación: 1 No. de solicitud: 04125786
Solicitud de declaración de protección de denominación de origen	
Fecha de presentación: Fecha de publicación	Solicitante: FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA Apoderado: Ernesto Rengifo García
Nombre de la Denominación de Origen: CAFÉ DE COLOMBIA	

Resumen:

CAFE DE COLOMBIA es la denominación que se le otorga al café verde que es producido en las regiones cafeteras de Colombia,, delimitadas entre la latitud Norte 1° a 11°15, Longitud Oeste 72° a 78° y Altitud desde 400 a 2.500 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.), surgiendo de la particular combinación de diversos factores correspondientes a la latitud y altitud de la zona cafetera colombiana (en adelante "la Zona Cafetera Colombiana"), los suelos, el origen botánico de la especie y variedades de café producidas, el clima caracterizado por el doble paso de la Zona de Convergencia Intertropical, la cambiante topografía, la luminosidad, rango favorable de temperaturas, una adecuada cantidad y distribución de las lluvias durante el año y unas prácticas culturales comunes que incluyen procesos de recolección selectiva y de transformación del fruto mediante su beneficio, lavado y secado. Estos factores, de manera conjunta, conducen a la producción de un café suave, de taza limpia con acidez relativamente alta, cuerpo balanceado, aroma pronunciado y un perfil sensorial de excelente calidad. Además, la arraigada tradición de la recolección selectiva del CAFÉ DE COLOMBIA, el procedimiento del beneficio por la vía húmeda en la Zona Cafetera Colombiana; el proceso del secado del producto recién beneficiado, y su posterior clasificación mediante la trilla, garantizan la óptima calidad del CAFÉ DE COLOMBIA. Las anteriores particularidades han hecho del CAFÉ DE COLOMBIA, un producto reconocido en el mercado mundial por su suavidad y calidad, de gran notoriedad y reputación, y por lo tanto preferido por los consumidores.

Los productos designados con la denominación de origen:

Se solicita el reconocimiento de la denominación de origen "Café de Colombia", para amparar el CAFÉ VERDE de la especie coffea arabica cultivado y producido en la Zona Cafetera Colombiana, localizada entre latitud Norte 1° a 11°15', longitud Oeste de 72° a 78° y altitud de 400 a 2.500 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.), el cual se caracteriza por ser una bebida suave, limpia, con acidez y cuerpo medio /alto, aroma pronunciado y completo, propio del café proveniente únicamente de la especie Arábiga; sometido a proceso de beneficio húmedo; de recolección selectiva, con un alto componente manual; cultivado por cafeteros de tradición y conocimiento; y con procesos de selección y clasificación esmerados y controlados.

Descripción de las características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración:

Descripción del producto: CAFÉ VERDE O ALMENDRA

Fruto del café (la cereza):

El grano de café es la semilla de un arbusto tropical de hojas verdes, denominado cafeto. El café pertenece a la familia de las Rubiáceas y al género Coffea. Existen numerosas especies de cafeto y diferentes variedades de cada especie. Las especies más importantes comercialmente pertenecientes al Género Coffea son conocidas como coffea arabica Linneo (conocida como Arábica) y coffea canephora Pierre Ex Froehner (conocida como robusta).

Reino	Plantae
Subreino	Espermatofitas
Clase	Angiospermas
Subclase	Dicotiledoneas
Orden	Rubiales
Familia	Rubiaceae
Género	Coffea

Clasificación Vegetal Género Coffea

En la Zona Cafetera Colombiana sólo se cultiva la especie coffea arábica L. Las principales variedades de café de la especie arábica cultivadas en Colombia son las variedades Caturra, Típica, Borbón, Maragogype, Tabi y Colombia. El producto "Café de Colombia" exportado o consumido puede ser de una sola variedad o de una mezcla de las variedades aquí anotadas, dependiendo de las variedades cosechadas en las zonas de producción, pero, todas provienen de una sola especie, la coffea arábica.

Las variedades de café que se cultivan en la Zona Cafetera Colombiana:

La variedad Borbón es originaria de las Islas Reunión (antes Borbón), de unas pocas semillas provenientes del Yemen. Introducida a América Latina por los franceses. Es de porte alto y el ángulo de las ramas es mas estrecho que en la variedad denominada Típica.

La variedad Caturra, fue introducida en Colombia en 1952. Es muy similar a la variedad Borbón, pero es de corte más bajo, de crecimiento compacto y de alta productividad.

La variedad Típica es una variedad de entrenudos largos que le dan un porte alto, siendo el ángulo de las ramas abierto. El grano que proviene de esta variedad es de los de mayor tamaño

dentro de las variedades cultivadas (72 a 63 % de café supremo).

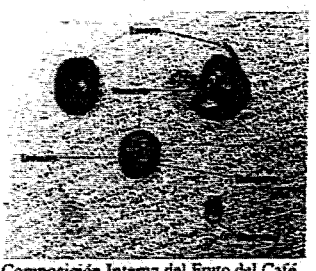
La Maragogype, es una variedad obtenida a partir de la variedad Típica. Se caracteriza por ser de entrenudos más largos que los de la variedad Típica, lo que la hace de mayor altura, y por el gran tamaño de sus órganos: hojas, flores, frutos y semillas. Esta variedad es de poca ramificación secundaria y baja producción. El tamaño de grano, mayor que el de la Típica, hace que sea de interés para mercados especiales.

La variedad Tabi fue producto de una investigación del Centro Nacional de Investigación del Café- Cenicafé-, y se caracteriza por poseer un porte alto y mayor resistencia a la roya del cafeto. Se desarrolló en la década de los 70s, cuando Cenicafé inició un programa tendiente a desarrollar variedades de porte alto con resistencia a la roya del cafeto, con la finalidad de ofrecer una alternativa retributiva a los caficultores de regiones con algunas limitaciones al cultivo.

Variedad Colombia: Ésta es el resultado de una investigación desarrollada por Cenicafé. Cuenta con amplia adaptación a las condiciones características de la caficultura nacional, además es resistente a la roya del cafeto.

La variedad Colombia ha sido difundida únicamente en Colombia a través del Servicio de Extensión de la Federación, para el uso de los caficultores nacionales. Sin embargo, para evitar confusión con la denominación de origen Café de Colombia, se procedería al cambio de su nombre.

Pasando a otra característica del producto protegido con la denominación de origen, es importante mencionar que los granos de café o semillas están contenidos en el fruto del arbusto. En el estado de madurez este fruto es de color rojo o amarillo y se le denomina cereza. Cada cereza consiste en una piel exterior que envuelve una pulpa dulce. Debajo de la pulpa están los granos recubiertos por una delicada membrana dorada y estas membranas envuelven las dos semillas de café.



Composición Interna del Fruto del Café
Mesocarpio: Pulpa y Mucílago
Endocarpio= Pergamino
Café Verde= Semilla

Cuando los frutos están en el estado óptimo de madurez se recolectan selectivamente, con el fin de recoger los granos que se encuentran maduros. Este es el denominado café cereza, que se caracteriza por su color rojo o amarillo.



Recolección Selectiva

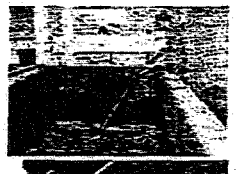
Café pergamino:

Luego de recogido el café maduro o cereza, este se despulpa, se le retira el mucílago (mesocarpio del grano) por medio de la fermentación del grano o por medios mecánicos, se lava y luego se seca. Este proceso es conocido como el beneficio por vía húmeda. Este proceso, íntimamente ligado a la tradición cafetera colombiana, se constituye en uno de los principales elementos que garantizan la calidad del café, en la medida en que, a diferencia de otros países, el proceso de lavado elimina impurezas, se constituye en un proceso de selección adicional y previene la presencia de agentes químicos que pueden afectar la calidad de la bebida final.

Pasos del Beneficio Por Vía Húmeda



Despulpado



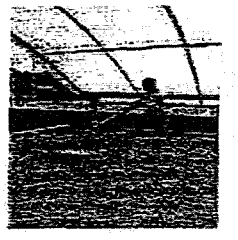


Fermentación y Lavado



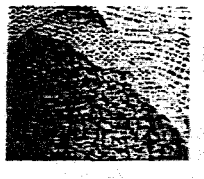
Becolsub

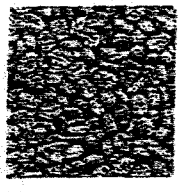
Una vez el café a pasado por el proceso de beneficio se seca al sol o en hornos. Cuando ya se tiene el café seco, se le denomina café pergamino, puesto que lo cubre una capa amarilla opaca llamada pergamino.



Secado

Este café pergamino se debe trillar para obtener el café verde o también denominado almendra.





Café Pergamino

Café Verde después de Trillado

Características genéricas del café pergamino:
Peso Promedio del grano: 0.21 g +- 0.02.
Color: amarillo.
Olor: característico de café fresco.
Humedad: 10 al 12% promedio.
Apariencia: homogeneidad en los granos.

El siguiente cuadro presenta de manera esquemática las principales características del café pergamino seco producido en Colombia:

Tabla 1. Ficha del café pergamino seco producido en Colombia. Puerta, Cenicafé. 2003.

NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFÉ PERGAMINO SECO
Abreviatura usada para el producto.	CPS, cps.
Origen Geográfico del Producto	COLOMBIA, latitud Norte 1° a 11.50, Longitud Oeste 72° a 78°, Altitud 400 a 2800 m.s.n.m. Suelos de materiales geológicos de origen ígneo, metamórfico, sedimentario y de cenizas volcánicas. Suelos clasificados como Entisoles, Inceptisoles, Andisoles.
Origen botánico del producto	Coffea arábica L. (variedad Caturra, Colombia, Típica, Borbón y otras variedades Arábica). El Producto puede ser de una sola variedad o de una mezcla de variedades dependiendo de la zona de producción del café.
Lugar de producción del café Pergamino seco	Zona cafetera definida
Método de recolección de frutos de café	Selectiva de frutos maduros.
Método de proceso	Proceso de Beneficio húmedo por fermentación natural (o equipos mecánicos para separación de mucílago) y secado al sol o en secador mecánico.
Materias primas	Fruto de café (café cereza). El fruto de café es cultivado y cosechado en finca la cafetera. Agua para el lavado del café, suministrada a la finca por acueducto o nacimientos.

Café Almendra o verde:

Como ya se mencionó, el grano seco pergamino se trilla para retirar la capa amarilla que lo recubre y obtener el café verde en almendra.

Una vez retirado el pergamino en las trilladoras, el grano se selecciona y clasifica cuidadosamente, teniendo en cuenta su tamaño, peso, color y apariencia física (defectos).

Este café verde o almendra es el insumo para la elaboración del café tostado, del café soluble y de los extractos de café, y se caracteriza por que su color es verde, tiene un olor característico de café fresco y humedad promedio del 10 al 12%.

Así mismo, este café verde, tiene diversas clasificaciones. En la actualidad, por medio de la resolución número 5 de 2002, el Comité Nacional de Cafeteros ha definido las calidades mínimas del café verde de exportación.

Las diversas calidades del Café de Colombia verde, que se utilizan como base para la presentación de café tostado, soluble o extractos de café colombiano, son:

- Por Edad:

Café de Cosecha Fresca: definida como hasta de 8 meses después de Recolectado.

Café de Cosecha pasada: definida como entre 8 meses y 24 meses después de Recolectado

Café de Cosecha Vieja: definida como mayor de 24 meses después de Recolectado

- Por Preparación: es decir, en función de las definiciones específicas de granulometría y de contenido de defectos en una muestra estandarizada promedio:

- Calidades Excelso de Exportación
1 Café excelso supremo.
2 Café excelso extra o especial
3 Café excelso tipo Europa y UGQ
4 Café excelso Caracol
5 Café excelso maragogipe
6 Consumo Superior

Calidades No Exportables:

7 Consumo Nacional
8 Pasilla de Máquinas
9 Pasilla de Manos
10 Ripios
11 Pasilla de Fincas

Defectos del Grano verde

Grano negro total o parcial: es un grano con coloración del pardo al negro, encogido y corrugado. Es causado por falta de agua durante el desarrollo del fruto, fermentaciones prolongadas, recolección de cerezas (fruto) sobre maduras y mal secado o rehumedecimiento.

Cardenillo: grano atacado por hongos, recubierto por un polvillo amarillo o amarillo rojizo. Es causado por interrupciones prolongadas en el secado, almacenamiento de café húmedo y fermentaciones prolongadas.

Vinagre o parcialmente vinagre: Grano con coloración de crema al carmelito oscuro. Es causado por retrasos en la recolección y en el despulpado, fermentaciones prolongadas, uso de aguas contaminadas, sobrecalentamiento y almacenamiento húmedo del café.

Cristalizado: grano de color gris azulado, es frágil y quebradizo. Es causado por altas temperaturas en el secado.

Procesos de extracción, producción y transformación del café:

Cosecha:

Recolección selectiva del grano. El Café de Colombia se cosecha y recoge de manera selectiva, esto es, se hace el corte selectivo de las cerezas en avanzado estado de madurez y desarrollo, con el objeto de recoger los frutos que se encuentren en estado óptimo de maduración.
Proceso del beneficio del café por la vía húmeda:

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 Colombia se despulpa el mismo día de la recolección, obteniendo el "café baba", que está cubierto del mesocarpio o mucílago del café.

Limpieza del café despulpado: Por medio de una zaranda se clasifica el café despulpado, para obtener los mejores granos.

Remoción del mucílago (fermentación): Se refiere a la remoción del mucílago, que consiste en desprender la porción del mesocarpio, denominada mucílago del endocarpio del grano, utilizando para ello procedimientos fermentativos naturales. Durante este proceso de 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 retirados luego en

la etapa del lavado. La separación del mucílago por fermentación, se hace dejando los granos despulpados en tanques o recipientes con agua, usualmente durante 14 a 18 horas dependiendo de las condiciones de temperatura.

El proceso de fermentación es uno de los más críticos durante el beneficio húmedo, en lo que se refiere a la conservación de las características organolépticas del café y, por tal motivo, en Colombia, se controla cuidadosamente el tiempo de este proceso evitando la sobre fermentación, lo cual podría afectar el aroma, sabor y la disponibilidad del grano para la bebida. En otros países que cultivan café de la especie Coffea arabica L. y lo procesan por la vía húmeda, el café puede tardar en esta fermentación de 3 a 4 días, con lo cual no se obtienen niveles deseables de aroma y sabor.

Lavado del café. En este procedimiento se lava y escurre el café pergamino (despulpado), quitando la miel que contiene en su etapa de cereza. La operación de lavado del café con agua limpia realizada en Colombia es fundamental para retirar residuos e impurezas de los granos, y es este proceso especial, el que le confiere al Café de Colombia junto con la especie Arabica, su clasificación dentro del mercado internacional como suave colombiano (lavado).

Si bien el procedimiento que hemos descrito, es el tradicionalmente usado por los caficultores, también existen otros procedimientos alternativos tales como el denominado beneficio ecológico o Becolsub. Este proceso consiste en un proceso húmedo similar pero con un mínimo empleo de agua (menos de 1,0 l/kg de cps), que se utiliza solamente para lavar, con lo cual se controla más del 90% de la contaminación potencial, se valorizan los subproductos y se incrementa el ingreso de los usuarios, se beneficia de manera directa el medio ambiente. A diferencia del anterior proceso de la remoción del mucílago por la vía de la fermentación, esta remoción se realiza mediante el equipo desmucilaginador creado por Cenicafé. Es importante tener en cuenta que si bien el beneficio ecológico reduce el consumo de agua, no afecta la calidad característica del Café de Colombia.

Secado. El proceso de secado que se hace en Colombia es con el fin de disminuir el contenido de agua del café, favoreciendo su estabilidad química, microbiológica y enzimática, que permite mayor periodo de almacenamiento. Se realiza lentamente y a bajas temperaturas a través de la acción de los rayos solares en patios de cemento o bien con aire caliente y limpio en secadoras, con una temperatura máxima de 70°C. Las normas vigentes para la comercialización del café pergamino seco en Colombia establecen un contenido del humedad del 10 al 12% (norma de calidad No. V7 de mayo de 1993).

Este procedimiento realizado en Colombia resulta especial frente al practicado en otros países caficultores, como por ejemplo Brasil y Ecuador, donde la mayor parte del café producido se procesa por el método seco, en el cual los frutos se secan y luego se descascaran secos. Incluso, en otros países solamente se despulpan y luego se secan los granos con su mucílago sin lavarlos.

Cumplido 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 del 12%, se almacena en bodegas, donde la temperatura debe ser inferior a 20°c y la humedad del 65%.

Proceso de Trilla y clasificación del café.

Trilla: El café pergamino seco se trilla en el país de origen 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), que se transporta a los puertos para su embarque a los países compradores del Café de Colombia.

Zona geográfica delimitada de producción, extracción o elaboración del producto que se designa con la denominación de origen:

Delimitación política:

La zona geográfica delimitada políticamente es COLOMBIA.

Delimitación geográfica:

Para efectos de la denominación de origen Café de Colombia, se entiende que la zona en donde se produce, extrae y elabora el café es la delimitada en los siguientes rangos (Zona Cafetera de Colombia): las zonas de Colombia localizadas entre los rangos de latitud Norte 1° a 11°15', longitud Oeste de 72° a 78° y altitud de 400 a 2.500 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.) (Anexos VI y VIII: Mapa de la producción del café con las latitudes y altitudes y gráfico que ubica la Zona Cafetera Colombiana por altitud y latitud).

Características esenciales: reseña de los factores que relacionan la especial calidad del producto designado por la denominación de origen con la zona geográfica, calidades, reputación y otras características esenciales:

Las características especiales y distintivas del Café de Colombia se adquieren por la reunión de varios factores que van desde la especie y el genotipo, el origen geográfico específico, las condiciones climáticas y suelos de sus cultivos, hasta la cultura cafetera del país, incluyendo en este rango los procesos y operaciones realizados desde la finca hasta la obtención del producto para exportación y el consumidor. Esta circunstancia conlleva a que exista un altísimo reconocimiento del Café de Colombia en el mundo, y en la misma medida, de gran reputación, factores trascendentales a tener en cuenta para la relación de la denominación de origen con la zona geográfica Colombia.

A continuación se presentan cada uno de estos factores:

Factores naturales que relacionan la especial calidad del Café de Colombia con la zona geográfica:

Factor de la localización y zona geográfica de Colombia:

El café del mundo se produce principalmente entre los dos trópicos de Cáncer y de Capricornio. La Zona Cafetera Colombiana está localizada entre los 1° y 11°15' de latitud Norte, 72° y 78°

de longitud Oeste y en altitudes de 400 a 2.500 metros sobre el nivel del mar.

La ubicación de Colombia en el trópico, en cuyo territorio cruzan las vertientes de la Cordillera de los Andes, la Sierra Nevada de Santa Marta y la Sierra de la Macarena permiten la existencia de una variedad de climas y condiciones que favorecen al cultivo del café.

Esta ubicación geográfica de Colombia, aunada a las características de clima, suelos y relieve particulares, hacen que el Café de Colombia posea los atributos físicos y organolépticos que han contribuido a la reputación y el renombre que hoy lo distinguen en el mundo como el mejor café.

Factores agro climáticos:

Debido a su situación geográfica en la zona tropical, afectada por los océanos Atlántico y Pacífico, la Amazonía, la presencia de valles interandinos y el variado relieve en las fincas cafeteras, se presentan diferentes topoclimas y microclimas que les confieren unas condiciones particulares adecuadas para el cultivo del café en cuanto a disponibilidad de agua, temperatura, radiación solar y régimen de vientos.

Colombia es el único país en donde esta zona de confluencia tiene dos oportunidades de movimiento o temporadas en el año.

El doble paso de la Zona de Confluencia Intertropical por la zona cafetera unido a la cambiante topografía permiten la ocurrencia de una adecuada cantidad y distribución de las lluvias durante el año con agua suficiente para completar todo el ciclo productivo del cultivo. La tendencia general en la Zona Cafetera Colombiana es la de presentar períodos secos y lluviosos intercalados a lo largo del año, permitiendo cosechar café fresco a lo largo del mismo. Además, las lluvias de la Zona Cafetera Colombiana están influenciadas por las condiciones topográficas y por el movimiento de los vientos entre los valles y las montañas.

La tendeneia general de la zona cafetera central de Colombia, es la de presentar dos periodos secos y dos lluviosos en el año- comportamiento bimodal-, dentro de los que los meses de mayor lluvia son abril a mayo y octubre a noviembre. En las regiones norte, sur y oriente del país, la tendencia es la de presentar una sola estación lluviosa en el año - comportamiento unimodal.

Por consiguiente, existen diferentes secuencias climáticas en el norte y sur del país. El período seco en el Norte, va de diciembre a abril, y en el sur, de julio a septiembre, hecho que favorece las floraciones del café al final de ellos. Así mismo, entre estos períodos secos, se intercalan los períodos húmedos en los cuales madura y se cosecha el café.

La situación anterior permite que Colombia pueda ofrecer café fresco durante todos los meses del año. Por consiguiente. Colombia, como país productor de café de excelente calidad, se caracteriza por ofrecer "café fresco todo el año".

En cuanto al régimen térmico, regulado por la altitud, las temperaturas medias varían en un rango favorable de 18° a 22° C. las cuales permiten una explotación permanente del cultivo del café y libre de la ocurrencia de heladas. Por consiguiente. en la Zona Cafetera

Colombiana, las temperaturas están dentro del rango óptimo para el crecimiento del café, sin llegar a experimentar valores extremos (temperaturas muy altas o heladas) que interfieran con el proceso fotosintético o detengan las funciones de desarrollo normales.

Así mismo, la cercanía al ecuador geográfico y el abrigo que ofrecen las cordilleras impiden que la llegada de vientos fuertes originados en sistemas atmosféricos tales como depresiones tropicales, huracanes o las circulaciones locales valle - montaña - valle, puedan causar daños de importancia económica al cultivo.

Estas condiciones favorables combinadas con otras, relativas al tipo de suelos y manejo de las plantaciones, permiten observar un crecimiento continuo, y a su vez, una producción de café en Colombia durante todo el año (café fresco todo el año).

Factores topográficos:

La Zona Cafetera Colombiana, por estar ubicada principalmente en las vertientes de las cordilleras, en la Sierra Nevada de Santa Marta y en la Sierra la Macarena, presenta una relación muy estrecha entre la composición mineralógica de los diferentes materiales parentales y las características físicas y químicas de los suelos, como consecuencia de la acción del clima (precipitación y temperatura principalmente) y la topografía a través de diferentes procesos de meteorización. Por lo anterior, en Colombia el café se encuentra en suelos que varían de arenosos a pedregosos hasta arcillosos, en relieves desde plano o ligeramente ondulado (menos del 25% de pendiente) hasta abrupto (mayor del 75%) y pH de 4,0 a 7,0; con marcadas diferencias frente al origen de los suelos de buena parte de los demás países productores de café.

En la Zona Cafetera Colombiana, sobre las tres cordilleras andinas: oriental, central y occidental, se encuentran suelos de origen ígneo, metamórfico, sedimentario y de cenizas volcánicas. Son de variado desarrollo físico en el perfil y por tanto, de variada productividad y producción de café.

La característica principal de los suelos de la Zona Cafetera Colombiana es que se trata de suelos en su mayoría derivados de cenizas volcánicas, los cuales tiene un alto contenido de material orgánico y buenas características físicas.

La existencia de estos suelos aporta condiciones óptimas para el cultivo del café puesto que su estructura permite que el material orgánico se descomponga lentamente, haciendo posible una buena aireación del sistema radicular de las plantas de café y, por consiguiente, una adecuada disponibilidad de los nutrientes en el suelo. Vale decir que otra característica común de estos suelos que favorece el cultivo del café, es que son poco ácidos y retienen la humedad.

En cuanto a la fertilidad, en los suelos de la Zona Cafetera Colombiana, a diferencia de otros países productores de café como Brasil, no se requiere la aplicación de elementos menores para mantener la fertilidad, como Zinc o Boro. Esta alta fertilidad, se debe al gran contenido de material orgánico, que es producto del origen de dichos suelos.

Factor del genotipo y de la variedad del café:

En Colombia únicamente se cultiva la especie de café Coffea arabica L (arábica) y las siguientes variedades de esa especie: típica, Caturra, Colombia, Borbón, Maragogype y Tabi.

Así mismo, todas las variedades de la especie arábica que se siembran en Colombia son de muy buena calidad y en su mayoría producen un café o grano de buen tamaño.

Es importante aclarar que en otras regiones productoras de café o países cercanos a Colombia se pueden cultivar variedades similares de la misma especie de café Coffea arabica L., pero no con las mismas condiciones y combinaciones climáticas, de altitud, del doble paso de la zona de la confluencia intertropical, de suelos y de prácticas para el cultivo y procesamiento del café, de tal forma que sería imposible obtener un producto igual al originario de la Zona Cafetera Colombiana a lo largo del año.

Factores humanos y tradicionales en el proceso de producción:

Factores humanos:

Los siguientes procesos humanos son factores esenciales, toda vez que obedecen a tradiciones propias de los cafeteros colombianos, hecho que favorece para obtener un café de óptima calidad, característico del Café de Colombia. Por lo tanto, es fácil determinar que los procesos de extracción y producción realizados en Colombia se encuentran íntimamente relacionados con la calidad del café y responden a la conjunción de factores humanos y de tradición ampliamente arraigados en la cultura cafetera colombiana.

Estos procesos son los siguientes:

El proceso de recolección selectiva:

En la Zona Cafetera Colombiana, la recolección de los frutos es selectiva y se desarrolla primordialmente de manera manual. Este procedimiento permite que la mayor parte del fruto recibido en los beneficiaderos sea maduro. Esta homogeneidad de los frutos y de la recolección de la cereza influye en las características finales de la bebida del Café de Colombia.

La recolección manual del café, tradicional de los cafeteros colombianos, permite la selección de las cerezas en estado de madurez y sanidad, las cuales producen bebidas de café con aromas y acidez pronunciados, cuerpo, amargo moderado y sabor característico. Además, en ocasiones un mismo arbusto de café es visitado por el recolector hasta 8 veces durante los períodos de cosecha, contribuyendo así, a la oferta de café fresco y maduro todo el año.

El proceso del beneficio del Café por la vía húmeda:

En Colombia, el proceso del beneficio se distingue por hacerse por la vía húmeda. Por medio de este proceso, se separan las partes del fruto: pulpa, mucílago y grano. Luego los granos se lavan y se secan. Además, en los beneficiaderos se dispone de equipos para la realización de operaciones de separación de impurezas, frutos y granos defectuosos como control de las etapas de recibo, despulpado, lavado y secado, con el fin de producir un café de la calidad que ha distinguido al Café de Colombia. Este proceso del beneficio, tradicional y propio de los

cafeteros colombianos, ya fue descrito paso por paso en aparte anterior, con ocasión de la mención realizada a los procesos de extracción, producción y transformación del café, por lo que en este acápite se omite realizar una nueva mención al respecto.

Este proceso es en uno de los principales factores que garantizan la calidad del café, en la medida en que el proceso de lavado elimina impurezas, se constituye en un proceso de selección adicional, y evita químicos que pueden afectar la calidad de la bebida final.

Así mismo, es pertinente señalar que este procedimiento y el control de calidad al que se encuentra sometido, hacen que el Café de Colombia se distinga entre cafés de otros orígenes, puesto que la tradición propia de los cafeteros y el empeño puesto en el control del proceso, hace posible que no se afecten o cambien las calidades ni las características organolépticas del café.

Otro factor que distingue, además que contribuye con la reputación y el renombre del Café de Colombia, es que el proceso de beneficio por vía húmeda, se realiza en la Zona Cafetera Colombiana, bien sea en los beneficiaderos ubicados en las mismas fincas o en grandes beneficiaderos de las veredas o de las regiones cafeteras.

Este procedimiento realizado en la Zona Cafetera Colombiana resulta especial frente a otros países caficultores, como Brasil y Ecuador, en donde la mayor parte del café producido se procesa por el método seco, proceso por medio del cual los frutos se secan y luego se descascaran secos. En otros países, solamente se despulpan y luego se secan los granos con su mucílago, sin lavarlos. En consecuencia, el Café de Colombia producido en la Zona Cafetera Colombiana es especial por su transformación y producción por medio del beneficio húmedo.

Factores de tradición en la producción del Café de Colombia:

Tradición en la producción del Café de Colombia y desarrollo de la producción:

Colombia goza de gran tradición como país productor y exportador de café. En efecto, desde la segunda mitad del siglo XIX la actividad cafetalera es prioritaria en nuestro país, convirtiéndose así el café no sólo en el principal producto de exportación, sino en un símbolo que identifica y realza la imagen del país a nivel mundial.

Historia de la llegada del café.

Existen varias versiones que señalan que los jesuitas fueron los primeros en cultivar café en Colombia, en la región de Santander hacia 1732. Posteriormente, éstos difundieron el cultivo del café por el sur del país.

En el fomento del cultivo del café en Colombia, jugó un papel importante el párroco de Salazar de las Palmas en Santander, Francisco Romero, ferviente admirador de la planta, quien en su época impuso como penitencia a sus feligreses la siembra de cafetos de acuerdo con la gravedad de los pecados que confesaban. Su ejemplo fue seguido por otros sacerdotes y así se propagó el café por el nor-oriente del país.

A mediados del siglo XIX el cultivo del café se expande del norte al centro y el occidente del territorio. A finales de ese siglo, se consolida como cultivo de exportación.

La primera exportación de café desde Colombia hasta Europa se registró en la aduana de Cúcuta en 1835. En aquel entonces, por el Golfo de Maracaibo salieron 2.592 sacos de café.

En la actualidad, cerca de 800 mil hectáreas distribuidas en Colombia se encuentran cultivadas con café, 90 por ciento de las cuales son predios menores de 5.0 hectáreas que se encuentran en poder de pequeños productores, distribuidos en 583 municipios cafeteros. Es decir que existen 566.000 familias productoras, las cuales derivan su sustento directamente del cultivo del café.
La producción del café hace parte del desarrollo de Colombia.
Por muchos años, el café ha sido el motor del desarrollo de Colombia, y no obstante en los últimos años su participación en la economía colombiana ha decrecido, dado que afortunadamente el país ha diversificado sus exportaciones, el café continúa siendo el primer producto del sector agropecuario y, prácticamente, el primer generador de riqueza y empleo en la zona cafetera.

Cerca de 4 millones de personas derivan su ingreso del café, generando el 35 por ciento del empleo en el sector agropecuario.

Esto ha significado para el país, desarrollo rural, empleo, redistribución del ingreso y garantía de paz y estabilidad en las zonas cafeteras.

El café ha contribuido al desarrollo socioeconómico de las regiones productoras, así como del transporte, comercio, finanzas, industria y empleo. El café es el producto agrícola que genera el mayor empleo en el campo, en donde la familia ha sido la base del trabajo en las fincas cafeteras y cerca de 350.000 hogares se benefician de su cultivo.

Así mismo, hoy existen varios resguardos indígenas del Cauca, Nariño, Caldas y de la Sierra Nevada, entre otras regiones, que son productores del café.
Creación de la Federación Nacional de Cafeteros:
Durante las dos primeras décadas del presente siglo, el cultivo y comercio del café en Colombia registraron un inusitado crecimiento, constituyéndose en el principal producto del sector agrario.

Si bien la producción de café contaba con una estructura relativamente adecuada, el comercio adolecía de graves fallas que no permitían a la industria rendir al país la totalidad de sus beneficios.

Aunado a lo anterior, la importancia del café, la inestabilidad de los mercados y la necesidad de apoyo para el desarrollo y fortalecimiento de la industria cafetera, estimularon a los productores a organizarse y buscar soluciones a sus problemas comunes.

Por tales motivos, se fundó la Federación Nacional de Cafeteros el 27 de junio de 1927, como una persona jurídica de derecho privado, de carácter gremial, sin ánimo de lucro, que tiene por objeto principal la defensa de la industria cafetera colombiana, y que desde sus orígenes ha fomentado una cultura de calidad del producto a través de la investigación, regulaciones de calidad y apoyo al caficultor para la mejora permanente de sus procesos.

Producción en fincas cafeteras o en granjas:

Un rasgo representativo de la cadena productiva cafetera colombiana, que se conserva hoy en día, es su constitución eminentemente campesina en fincas cafeteras. Es decir que no se trataría de una producción industrial en masa en exceso tecnificada, sino de un procedimiento casi artesanal, que por su gran tradición, ha influido notablemente en la calidad del producto, y por ende, en el reconocimiento y reputación ostentados en el extranjero.
Reputación del Café de Colombia.

Actuaciones y campañas emprendidas en el extranjero para promocionar el Café de Colombia:

Para promocionar la excelente calidad del café colombiano en el exterior, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia ha realizado una intensa campaña publicitaria. En efecto, la Federación, por medio de sus oficinas y socios en el exterior, ha trabajado para posicionar y promover el consumo del Café de Colombia alrededor del mundo, logrando por medio de publicidad y difusión un reconocimiento sin precedentes del Café de Colombia proveniente de la Zona Cafetera Colombiana.

Estas campañas publicitarias se han venido desarrollando desde hace ya varios años, con diversos énfasis a través del tiempo, pero siempre resaltando las cualidades intrínsecas y de calidad asociadas con el Café de Colombia:

1960-1980 Campaña educativa: Para dar a conocer el Café de Colombia en el mundo, fue necesario empezar por enseñar y orientar al consumidor a distinguir un buen café por su sabor, aroma y suavidad, mostrando el cuidado que se le debe aplicar al café en el proceso de recolección, así como también las características climáticas y geográficas de la Zona Cafetera Colombiana, que tienden a hacerlo único e irrepetible.

1980-2000 Posicionamiento de la imagen: El propósito de esta compaña fue crear una imagen positiva del Café de Colombia, aumentando el reconocimiento a nivel mundial de este producto colombiano. En esta campaña la publicidad estuvo dirigida a mostrar situaciones extremas de demanda, donde el Café de Colombia se presentaba como un producto superior. Esta campaña publicitaria ganó varios premios, incluyendo los Effies, CLIO's y ADDY's.

Campaña marca-ingrediente: Continuando con el esfuerzo de promover el Café de Colombia como un café de origen superior, se creó el Logo 100% Café de Colombia como símbolo ingrediente para facilitar la identificación de productos que contengan Café 100% Colombiano. La Federación se unió con tostadores alrededor del mundo a través del Programa 100% para fomentar el consumo del Café de Colombia. Mediante esta campaña se logró crear una demanda específica para productos de café 100% colombiano y una clara diferenciación de otros orígenes geográficos. Este último hecho, contribuyó al aumento en la demanda, y en consecuencia, desde entonces se ha podido evidenciar un aumento en el precio y volumen de las exportaciones del Café de Colombia.

Campaña internacional: Si bien la campaña publicitaria internacional se ha centrado en Norteamérica, también se ha logrado llegar al público europeo por medio de eventos deportivos como el

Roland Garros. Además, se han emprendido alianzas con empresas interesadas en comercializar y promocionar el Café de Colombia en Europa, tales como Iberia, KLM y Raesa, lo que ha permitido el incremento de la reputación del café de Colombia en Europa.

Campaña nacional: Aunado al fomento internacional del Café de Colombia, la Federación Nacional de Cafeteros desde siempre, se ha encargado de promocionar el producto en el mercado nacional. A través de asociaciones con empresas colombianas pertenecientes a la industria del café, se ha promovido al interior del país, el consumo de un producto cafetero de alta calidad.

Reconocimiento del Café de Colombia por los consumidores:

Menciones del Café de Colombia en revistas y artículos:

A continuación se citan algunos artículos siguientes artículos que confirman el reconocimiento y reputación del Café de Colombia en el mundo:

Artículo titulado "Las preferencias del Café Colombiano en Francia", de Eduardo Mackenzie, publicado en la revista Doing Business, Año No. 1 Rev. No. 5 de abril de 1997, Santafé de Bogota. En este artículo se puede leer lo que sigue:

"[...] El resultado es que, desde hace más de un año, 13 cadenas de grandes y medianos supermercados promocionan, como una valorización del café, su propia marca, bajo la etiqueta "Colombia".

"70 años de la Federación: ¿Qué hay detrás del café Colombiano?", artículo publicado en la revista FAMA de agosto 1 de 1997. En este texto se menciona que:

"Cuando alguien se toma un Café de Colombia en cualquier parte del mundo, tan sólo sabe que está consumiendo el mejor bebestible de la tierra. Nada más.[...]".

Artículo denominado "Exportación de Café, diferenciación de productos y desarrollo de marcas" de la revista de la OMPI, Ginebra, Febrero/enero de 2004. De este artículo se resalta lo siguiente:

"[...] en los casos en que el país, región o la localidad de origen están íntimamente relacionados con la calidad del producto vendido resulta esencial contar con una marca que haga hincapié en el origen. Para ello suelen utilizarse las marcas colectivas. En el plano internacional, pueden citarse los siguientes ejemplos de lo anterior: Café de Colombia [...] "

"Las indicaciones geográficas pueden ser utilizadas así mismo como útiles de mercadotecnia en la industria cafetera. [...]"

"La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, compuesta por más de 500.000 cultivadores de café colombianos, ha logrado promover a Colombia como productor de café de alta calidad. Como resultado directo de la labor de la Federación Nacional, el café colombiano se vende a un sobreprecio considerable en el mercado internacional del café [...]". (subrayas y negrillas nuestras).

Estadísticas de consumidores:

Con el fin de medir el reconocimiento del Café de Colombia por los consumidores la Federación Nacional de Cafeteros

solicitó a la empresa KRC Research, desarrollar el estudio denominado "Eight-country Colombian Coffee Awareness Survey". De acuerdo con este estudio, Colombia se ha convertido en un origen conocido, identificándose el Café de Colombia, en algunos países, como el más rico y el mejor.

Como rango de este estudio, se tomaron muestras en los siguientes países: Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, Francia, Alemania, España, Japón y Corea del Sur, con el fin de valorar la percepción de los consumidores en cuanto a la calidad de diferentes clases de café y de la percepción el café de Colombia.

En relación con esta investigación, se puede resaltar lo siguiente:

Frente a la pregunta si se identifica a Colombia como un país productor de café los resultados fueron positivos puesto que el mercado en varios países como Estados Unidos, Canadá, España y Alemania, se considera a Colombia como una región productora de café. Por lo tanto, a la luz de este estudio, se puede concluir que Colombia se ha convertido en un origen reconocido.

En cuanto a la percepción que se tiene del Café de Colombia, principalmente en Estados Unidos, Canadá y España, se considera que en Colombia se cultiva el mejor y más rico café del mundo

Cuando se preguntó sobre la calidad de diferentes tipos de café, más de un tercio de los consumidores consultados en cada mercado (Francia, Alemania, España y el Reino Unido) consideró que el Café de Colombia era excelente o muy bueno.

De igual manera, la percepción de la calidad del café se reflejó en la expectativa de pagar un mayor precio por el producto. En relación con esta pregunta, la mayoría de los consumidores encuestados estimaron que el café 100% Colombiano cuesta igual o más que otros cafés, pero nunca menos. En el Reino Unido, Alemania y España (quienes tienden a percibir el Café de Colombia como el mejor) se consideró que el Café de Colombia es más costoso que otros cafés del mercado.

Actuaciones comerciales emprendidas por la Federación Nacional de Cafeteros en defensa de la exclusividad del Café de Colombia:

La Federación Nacional de Cafeteros ha utilizado el programa 100% Café de Colombia con el objetivo de promocionar y controlar marcas de café cuyo origen sea 100% Café de Colombia. Por medio de este programa, las empresas tostadoras nacionales e internacionales adquieren una licencia de uso de marca (Logo 100% Café de Colombia), con la cual los miembros del Programa 100% Café de Colombia, diferencian su producto en el mercado mediante el uso del Logo como marca ingrediente.

Trazabilidad: Trayectoria del Café de Colombia y su seguimiento por la Federación Nacional de Cafeteros:

El conocimiento del trazado y la trayectoria del Café de Colombia por parte de la Federación, es un mecanismo que permite dar garantía de origen del producto protegido con la denominación de origen.

En este orden de ideas, a continuación, se hace una descripción del seguimiento del café desde su producción hasta su exportación:

Seguimiento de los productores:

Realizar el procedimiento de seguimiento a los productores cafeteros, es posible gracias a la implementación del Sistema de Información Cafetera (SICA). Este es un sistema de información dinámico, es decir que se actualiza permanentemente y que coordina y ejecuta la Federación a través de los Comités Departamentales de Cafeteros y sus extensionistas agrícolas, que dependen de las Federación, situados en las capitales de los departamentos cafeteros del país pertenecientes a la Zona Cafetera Colombiana.

El SICA contiene información socioeconómica sobre el cultivo en el país, permitiendo identificar todas las áreas de cultivo, y sus datos conexos.

En cuanto a los productores o caficultores, el sistema permite conocer la composición y necesidades de cada una de las familias que cultivan Café en Colombia, por medio de los censos que se hacen permanentemente y de la tarea de apoyo que ejercen los extensionistas de los Comités Departamentales de Cafeteros. Frente a las fincas, el sistema contiene información relacionada con la localización de los lotes del café, las variedades sembradas en cada lote, pronósticos de producción, entre otros.

A partir de este sistema, se crea la base de datos de administración de fincas (AFIC), la cual se compone de la información alfanumérica, en la que de cada finca productora de café y los lotes respectivos se identifican con número, y de la información espacial correspondiente a la ubicación de los lotes de café (fincas-cultivos-lotes).

La información perteneciente al sistema es actualizada regularmente, por parte de los extensionistas que visitan a los caficultores, quienes recogen la información necesaria, para enriquecer esta base de datos, que resulta de vital importancia para la Federación.

En un principio, la creación del SICA se debió a la necesidad de contar con información estratégica actualizada para el diseño de políticas y programas que coadyuven en el mejoramiento de la competitividad y sostenibilidad de la caficultura Colombiana, y adicionalmente tradujera en bienestar para las familias cafeteras. Es decir, que por medio de este sistema, se pueden apoyar y desarrollar los diversos proyectos o programas instituidos a favor de los caficultores.

Sin embargo, la implementación de este sistema también posibilita tener un control sobre los caficultores y las fincas cafeteras, permitiendo así contar con una delimitación clara de la Zona Cafetera Colombiana, lo que permite hacer un seguimiento del café desde su siembra hasta su extracción de la planta del café.

En efecto, por medio de este sistema, la Federación Nacional de Cafeteros puede determinar con exactitud la extensión de toda la zona cafetera, los lotes de café sembrados en Colombia, así como la variedades que se están sembrando además de los procedimientos d obtención y transformación que hace cad caficultor.

Seguimiento del café pergamino.

De conformidad con el artículo 343 de decreto 2685 de 1999, por medio del cu se modifica la legislación aduanera, transporte y distribución de café e ciertas áreas o regiones del país, só

podrá efectuarse previa autorización de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia mediante la expedición de una Guía de Tránsito.

Por lo tanto, todo café que circule en por estas zonas del país que se encuentran restringidas, así como todo cargamento de café destinado a la exportación debe estar amparado por una Guía de Tránsito (art. 347 del decreto 2685 de 1999).

En esa media existe un seguimiento y trazabilidad del café pergamino que sale de las fincas o beneficiaderos y el cual se traslada de un lugar a otro dentro de Colombia. Lo anterior, por tanto, sería un mecanismo de control que permite rastrear el café que se transporta en Colombia y que sale para su exportación.

Registro de las Trilladoras:

Existe un control de las trilladoras, conforme lo dispone el decreto 2685 de 1999, en el sentido que éstas deben inscribirse ante la Federación Nacional de Cafeteros.

Este registro se encuentra regulado por la resolución 1 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros. La inscripción ante la Federación tiene una vigencia de un año y es renovable por períodos iguales de tiempo.

Por medio de esta Resolución, se facultó a la Federación para que en cualquier tiempo, antes o después de la inscripción, ésta pueda efectuar visitas de carácter técnico a las instalaciones de la trilladora, para verificar la veracidad de la información suministrada para la inscripción, así como la ubicación y las condiciones de las instalaciones y la capacidad de almacenamiento y procesamiento de las mismas, permitiendo mediante este medio detectar la existencia de café producido fuera de Colombia.

Además, se otorgan facultades a La Federación de abstenerse de inscribir el establecimiento, suspender o cancelar, según sea el caso, la inscripción existente, si comprueba que la información suministrada por el interesado no se ajusta a la verdad.

Seguimiento del café verde que sale de las trilladoras

Una vez trillado el café y obtenida la almendra o café verde, el transportador que llevará el café hasta el puerto de embarque debe obtener dos documentos que acreditan la legalidad de la circulación del producto por el territorio nacional. Esos documentos son el Certificado de Revisión y la Guía de Tránsito.

La expedición de ambos documentos se encuentra sujeta al contenido del decreto 2685 de 1999 (artículos 346 y 347 respectivamente). Los certificados de revisión tienen por objeto comprobar físicamente la carga en lo referente a su peso, y es expedido por parte de ALMACAFE en el lugar (local) de origen del café o donde el mismo se acopió.

Este documento, hoy en día electrónico, se entrega al exportador y para que con los datos allí contenidos se obtenga la respectiva Guía de Tránsito. Para ilustrar este punto nos permitimos transcribir el artículo 346 del decreto 2685: "La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia o ALMACAFE S.A., verificará la existencia de todos los lotes de café para exportación, a los cuales les asignará un número de revisión que deberá ser consignado en la Guía de Tránsito."

La guía de tránsito contiene una declaración con base en la información suministrada por los particulares y comprobada por las autoridades cafeteras, sobre el exportador, la mercancía, la ruta, el período de desplazamiento. Las guías de tránsito para que operen como control efectivo, deben definir cada uno de los elementos anteriores, de manera tal que una guía no pueda ser utilizada para amparar varios viajes de café. El transportador debe portar consigo la guía de tránsito y entregarla en su destino a las autoridades cafeteras.

Con la guía de tránsito se crea un mecanismo de información, y se constituye un sistema anticipado de prueba, que permita actuar a las autoridades cafeteras y de policía, y tener base para poder saber el destino del café que se movilice.

Conforme lo dispone el artículo 15 de la resolución 1 de 2002 expedida por el Comité Nacional de Cafeteros "la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia o su delegado, sólo expedirán las Guías de Tránsito a que se refiere el Artículo 347 del Decreto 2685 de 1999 cuando medie solicitud de un exportador de café debidamente inscrito ante el Incomex o la Institución que asuma sus funciones, o de una trilladora, tostadora o fábrica de café soluble, con inscripción vigente de acuerdo con la presente Resolución.".

Control de calidad del café en Puerto (Almacafé):

El café para exportación definitiva está sujeto a control por parte de Almacafé, entidad encargada por la Federación Nacional de Cafeteros para realizar este proceso, expresada en el certificado de calidad, que para el efecto es el de repeso, con el que se constata peso y calidad. La revisión se hace sobre cada lote-camión o lote wagon, por muestreo estratificado, aleatorio y progresivo. Las estibas son los estratos. El número visible de sacos determina el número de muestras, las que se toman aleatoriamente. Y los análisis son más numerosos sobre muestras más amplias, cuando el primero indica que no se trata de un lote de buena calidad, por fuera de los límites de aceptación.

En relación con este control, es importante destacar, de nuevo, que Colombia es el único país productor de café que realiza controles de calidad en puerto para el café que se exporta, con el fin que el producto sea de excelente calidad.

Teniendo en cuenta que durante el transporte desde el sitio donde el producto esté almacenado hasta el puerto pueden darse diversas eventualidades, la certificación más apropiada de calidad es la que se hace en puerto marítimo, o en puerto seco.

En los puertos secos se cumplen los trámites de exportación en contenedores, los cuales se sellan con precintos aduaneros, y llegan directamente al puerto para su embarque.

El Decreto 1461 de 1.932 le otorgó facultades a los inspectores de los puertos, a empleados de Almacafé para vigilar el cumplimiento de normas de marcas y calidades.

Es requisito para la exportación de café la verificación por parte de la Federación o su delegado de la calidad del café, según lo dispone el Decreto 1173 de 1.991.

Si se cumple con las normas de calidad, la certificación correspondiente se entiende otorgada en el visado del documento único de exportación por parte de la Federación.

En caso de embarques de café a granel embalados en la trilladora, ALMACAFE S.A. realiza la evaluación de calidad del lote en cuestión en el punto de trilla.

Para café verde embalado en el puerto, ALMACAFE S.A. realiza la evaluación de calidad respectiva en cada uno de los cuatro puertos marítimos colombianos habilitados para exportar café colombiano. En caso de despacho aéreo, la respectiva oficina regional de Almacafé realiza dicha inspección.

Almacafé emite el certificado de calidad, el cual es documento necesario para realizar la exportación y para emitir el Certificado de Origen de Café de Colombia.

En caso de que el producto no cumpla con las normas de calidad, el mismo se rechaza como café para la exportación, y se ordena su retiro del puerto.

El exportador puede apelar la medida ante el Comité de Apelaciones, cuya conformación y procedimientos están regulados por las resoluciones 2 de 1.991 y 6 de 1.993, del Comité Nacional de Cafeteros.

Para el caso de las exportaciones de café tostado, la Resolución 1 de 1.999 del Comité Nacional de Cafeteros establece los requisitos de calidad del café verde que se podrá utilizar para someter a dichos procesos y posterior venta en el exterior, así como los demás requisitos documentales que deberá acreditar el exportador. Esta reglamentación asegura que el café tostado que reciben los consumidores en el exterior, sea recibido conservando todas sus características de calidad.

Teniendo en cuenta el papel importante que desempeña Almacafé S.A., dentro de los procedimientos de compra y verificación de calidad del café, a continuación se presenta una descripción sobre el origen y naturaleza de dicha entidad.

En mayo 8 de 1965, mediante Escritura Pública número 1477 de la Notaria Primera de Bogotá, se conformó la entidad denominada Almacenes Generales de Depósito de Café S.A. - Almacafé, bajo la vigilancia de la Superintendencia Bancaria.

Estatutariamente la sociedad ALMACENES GENERALES DE DEPOSITO DE CAFÉ S.A. ALMACAFE S.A., es una sociedad comercial anónima, constituida mediante el procedimiento señalado en el artículo 2° del Decreto Legislativo 356 de 1957 y de conformidad con las normas de los artículos 77 y siguientes de la Ley 45 de 1923.

Almacafé se constituye como una empresa de servicios de naturaleza operativa que ejerce autónomamente funciones delegadas por la Federación, convirtiéndose en uno de sus instrumentos para la regulación de precios y estabilización del mercado interno mediante la garantía de compra de la cosecha cafetera y el manejo del inventario que esta genera, con una organización especializada en café e insumos para esta industria, a tal nivel que su red de operación es asignada y está estrictamente asociada con los centros de producción y comercialización de café.

Almacafé S.A. presta diferentes servicios de importancia dentro de los procesos de comercialización interna y externa del grano, tales como la revisión y el control de calidad del café de exportación.

En cuanto a las certificaciones ISO (Internacional Standards Organization) de Almacafe SA, es importante mencionar que en el mes de diciembre de 2001 la entidad Bureau Veritas Quality International-BVQi, reconocida por la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia, otorgó a los Almacenes Generales de Depósito de Café, ALMACAFE S.A., dos certificaciones por cumplir su Oficina de Calidad de Café con los requerimientos de las normas NTC-ISO 9001:2000 sobre Sistemas de Gestión de Calidad basados en Procesos, con el siguiente alcance: "Calificación, clasificación y definición de las características físicas y sensoriales de todo el café pergamino de acuerdo con los requerimientos del cliente/mercado y del control de calidad final a todos los cafés de exportación", e ISO/IEC -17025 "que le permiten demostrar que sus laboratorios de Control de Calidad son técnicamente competentes y generan resultados técnicamente válidos y confiables nacional e internacionalmente".

La implementación de estas normas le permitió a la Empresa:

Mejorar la planta física de los laboratorios de calidades acorde con las tareas que allí se realizan;
Estandarizar los procedimientos de análisis de café;
Establecer procedimientos para la verificación y calibración de los equipos e instrumentos de medición utilizados en los laboratorios;
Adelantar encuestas a clientes, internos y externos, con el fin de medir su satisfacción e introducir mejoras en éste sentido.
Avanzar en el trabajo en equipo y en el manejo de herramientas para el análisis de problemas y procesos.
Construir un Sistema de Documentación único y controlado.
Integrar metodologías de mejoramiento continuo.

Registro de tostadoras y de empresas de soluble en Colombia:

Las tostadoras, para su legal funcionamiento, deben estar debidamente inscritas ante la Federación, registro que se encuentra regulado actualmente por la Resolución No. 1 de 2002.

El registro ante la Federación, permite llevar un registro de la información de las tostadoras (cantidades procesadas, condiciones sanitarias etc.), la cual se está actualizando periódicamente con visitas de inspección técnica.

De igual forma, las empresas de soluble ubicadas en Colombia deben inscribirse ante la Federación, de acuerdo con la resolución precitada. Este registro también es un mecanismo de control sobre las empresas de café soluble (procesado).

Según dispone el artículo 8 de la citada resolución, todas las tostadoras y fábricas de café soluble deben suministrar mensualmente a la Federación la información estadística necesaria para permitir el cálculo de la producción de café en el país y para hacer posible el conocimiento del mercado interno de café procesado.

Esta resolución también establece que los empaques del café tostado y de café soluble que se ofrezcan al público deberán llevar las leyendas ordenadas por las disposiciones vigentes.

Registro de exportadores:

De conformidad con el artículo 25 de la ley 9 de 1991 (anexo...), todo exportador de café verde deberá registrarse como tal ante el Ministerio de Comercio Exterior, oído el concepto de la Federación Nacional de Cafeteros, según las normas y criterios establecidos por el Comité Nacional de Cafeteros.

El registro aludido se encuentra regulado por parte del Ministerio (Mincomex) mediante la resolución 355 de 2002. (anexo...)

Así mismo, mediante la resolución 3 de 2002 (anexo...), el Comité Nacional de Cafeteros de Colombia determinó los criterios con base en los cuales la Federación Nacional de Cafeteros debe expedir el concepto ordenado por el artículo 25 de la Ley 9a. de 1991,

Este registro también se les exige a los exportadores de café procesado (soluble y tostado).

El exportador de café procesado, necesita adicionalmente un Certificado de Conformidad, expedido por la Federación, de acuerdo con un documento que presente un tercero profesional en el tema de Calidad. Esto pretende garantizar las condiciones de la planta en cuanto a Aseguramiento de Calidad, buenas prácticas de manufactura y empaque. Es decir, los exportadores de café procesado, deben tener una licencia para exportar café tostado, así como ajustarse a requisitos precisos en materia de empaques que garanticen la conservación del producto.

Registro y control de las marcas que distribuyen el Café de Colombia en el exterior:

Sistema www.colombiancoffee.net:

Por medio del programa 100% Café de Colombia que ha venido desarrollando la Federación, varios compradores extranjeros han suscrito acuerdos de licencia de marca. De acuerdo con estos contratos de licencia de marca, los miembros del Programa se comprometen a enviar periódicamente muestras de café para que sean evaluadas por la Federación, diseños de los empaques de sus productos para su aprobación y finalmente a hacer un registro periódico de sus ventas.

Teniendo en cuenta la necesidad de agilizar los registros y el seguimiento de las marcas que se diseñó el sistema colombiancoffee.net como elemento de apoyo al Programa 100% Café de Colombia en Norteamérica, facilitando el registro de información por parte de miembros del Programa y de la Federación, su almacenamiento y posterior procesamiento.

Actualmente, el sistema está habilitado para todas las regiones del mundo, incluyendo el mercado doméstico y permite hacer seguimiento a todo el café colombiano que se comercializa en el exterior y el interior a través de un módulo para clientes y un módulo administrativo. De esta forma se almacena en una base de datos las compras y ventas de café 100% colombiano por cada cliente individual.

a) El módulo de clientes

Permite el registro y consulta de compras de café verde a Federación y a otros exportadores Colombianos, consulta de marcas registradas en el Programa 100%, ventas de café procesado y resultados de evaluaciones de calidad.

b) El módulo administrativo

Permite el registro de los Contratos de Licencia con los clientes, marcas licenciadas y sus respectivas regiones de comercialización, aprobaciones y correcciones de los empaques con la aplicación del Logo Tradicional, resultados de evaluaciones de calidad del café Colombiano (café del Programa 100% y origen Colombia) y toda la información de contactos de las compañías que comercializan Café de Colombia.

A través de este modulo, la Federación puede tener una visión preliminar del estado de las compras , mediante consultas especializadas en línea que le permiten ver el desempeño de las ventas por marcas, mercados y compañías y adicionalmente maneja el historial de acciones realizadas sobre evaluaciones de calidad de café y aplicación del Logo Tradicional en todos los empaques.

Todas las consultas generan estadísticas y reportes con el comportamiento de las variables más relevantes dentro de los Contratos de Licencia como son: volúmenes de ventas, control de calidad, contratos vigentes, aplicación del Logo Tradicional, entre otras, que permiten a la Federación cuantificar su actividad y fortalecer su gestión dentro del Programa.

Adicionalmente, el sistema colombiancoffee.net dispone de recordatorios automáticos y otras cartas que facilitan la comunicación y el seguimiento eficiente a todos los compradores de café colombiano.

En este portal (www.colombiancoffee.net) es posible encontrar las marcas que distribuyen el café colombiano y se encuentran integradas al programa 100% café de Colombia. Si se aprueba la presente solicitud, se implementaría para identificar todas las marcas que cumplen con los requisitos de la Denominación en diferentes regiones del mundo.

ANEXO 8.1.2
RESOLUCIÓN N° 4819 SIC

REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN NÚMERO (4819) **DE 2005**

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial las que le confiere el decreto 2153 de 1992, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: *Que la* FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, *por* medio de apoderado, presentó la solicitud de declaración de protección de la denominación de origen "CAFÉ DE COLOMBIA", mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 16 de diciembre de 2004, bajo el número de radicación 04125786.

SEGUNDO: Que efectuado el examen de forma en cuanto a los requisitos que debe llenar la solicitud y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos legales previstos *para la protección de las denominaciones de origen, se efectuó una visita al Municipio de* Chinchiná, Caldas, a la sede del Comité Cafetero de Caldas, a una finca cafetera, una trilladora y al Centro de Investigaciones del Café (CENICAFÉ), así como también a la sede en Bogotá de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA.

CUARTO: Que el Capítulo I del Título XII de la Decisión 486 de la Comunidad Andina, regula las denominaciones de origen, previendo los siguientes requisitos:

Requisitos positivos

(1) La indicación geográfica solicitada debe estar constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o que sin ser la de un país, región, o lugar determinado, se refiere a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos;

(2) El producto debe tener una calidad, reputación u otras características que se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el que se produce, incluyendo los factores naturales y humanos;

(3) Tratándose de una declaración de protección a solicitud de parte, los solicitantes deben tener un legítimo interés. Se entiende que tienen un legítimo interés, 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, 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.

Requisitos negativos

(1) La denominación solicitada no puede constituir una indicación común o genérica 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;

(2) La denominación solicitada no debe ser contraria a las buenas costumbres o al orden público;

(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.

QUINTO: Que la solicitud de protección de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA, cumple con los requisitos positivos antes señalados, toda vez que:

(1)Coincide con la denominación de un país: Colombia;

(2)El producto identificado por la denominación CAFÉ DE COLOMBIA consiste en un café de la especie *Coffea arabica*, de una sola o una mezcla de variedades, entre las que se encuentran: Típica, Caturra, Colombia, Borbón, Maragogype y Tabi, cultivado y producido en la Zona Cafetera Colombiana, localizada entre latitud Norte 1° a 11°15', longitud Oeste de 72° a 78° y altitud de 400 a 2.500 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.), el cual se caracteriza por ser una bebida suave, limpia, con acidez y cuerpo medio/alto, aroma pronunciado y completo.

Los factores naturales y humanos que determinan las características del CAFÉ DE COLOMBIA son:

Factores naturales:

a) Factor de la localización y zona geográfica de Colombia:

La Zona Cafetera Colombiana está localizada entre los 1° a 11°15' de latitud Norte, 72° a 78° de longitud Oeste y en altitudes de 400 a 2.500 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.). La ubicación de Colombia en el trópico, en cuyo territorio cruzan las vertientes de la Cordillera de los Andes, la Sierra Nevada de Santa Marta y la Sierra de la Macarena, permiten la existencia de una variedad de climas y condiciones que favorecen el cultivo del café.

b) Factores agro climáticos

El clima está caracterizado por el doble paso de la Zona de Convergencia Intertropical por la Zona Cafetera Colombiana, unido a la cambiante topografía, que permiten la ocurrencia de una adecuada cantidad y distribución de las lluvias durante el año, con agua suficiente para completar todo el ciclo productivo del cultivo. Además las lluvias de la Zona Cafetera Colombiana están influenciadas por las condiciones topográficas y por el movimiento de los vientos entre los valles y las montañas. La tendencia de la Zona Cafetera Colombiana es la de presentar dos periodos secos y dos lluviosos en el año –comportamiento bimodal. En las zonas norte, sur y oriente del país, la tendencia es la de presentar una sola estación lluviosa en el año –comportamiento unimodal. Esto implica que existan diferentes secuencias climáticas en el norte y sur del país. El periodo seco en el Norte, va de diciembre a abril, y en el sur, de julio a septiembre, hecho que favorece las floraciones del café al final de ellos. Así mismo, entre estos periodos secos, se intercalan los periodos húmedos en los cuales se madura y cosecha el café. Esta situación permite que Colombia pueda ofrecer café fresco durante todos los meses del año, asunto que caracteriza al CAFÉ DE COLOMBIA.

En la Zona Cafetera Colombiana las temperaturas están dentro de un rango óptimo (18° a 22° C), sin llegar a experimentar valores extremos (temperaturas muy altas o heladas), que interfieran con el proceso fotosintético o detengan las funciones de desarrollo del cultivo.

La cercanía con el ecuador geográfico y el abrigo que ofrecen las cordilleras, son factores que impiden la llegada de vientos fuertes originados en sistemas atmosféricos, tales como depresiones tropicales, huracanes o las circulaciones locales valle-montaña-valle, que pueden causar daños de importancia económica al cultivo.

c) Factores topográficos:

La Zona Cafetera Colombiana presenta una relación muy estrecha entre la composición mineralógica de los diferentes materiales parentales y las características físicas y químicas de los suelos, como consecuencia de la acción del clima y la topografía a través de diferentes procesos de meteorización.

En la Zona Cafetera Colombiana, sobre las tres cordilleras andinas: oriental, central y occidental, se encuentran suelos de origen ígneo, metamórfico, sedimentario y de cenizas volcánicas, lo que implica que el suelo tenga un alto contenido de material orgánico y buenas características físicas.

d) *Factor del genotipo y de la variedad del café*

En Colombia se cultiva la especie de café *Coffea arabica* y algunas variedades de esa especie, entre las que se encuentran: Típica, Caturra, Colombia, Borbón, Maragogype y Tabi. El producto 'CAFÉ DE COLOMBIA' exportado o consumido puede ser de una sola variedad o de una mezcla de variedades, dependiendo de las variedades cosechadas en las zonas de producción, pero todas provienen de una sola especie, la *Coffea arabica*.

Factores humanos:

a) El proceso de recolección selectiva

En la Zona Cafetera Colombiana la recolección de los frutos es selectiva y se desarrolla primordialmente de manera manual. Este procedimiento permite que la mayor parte del fruto recibido en los beneficiaderos sea maduro y sano, y a su vez, favorece la homogeneidad del producto final.

b) *El proceso del beneficio del café por la vía húmeda comprende las siguientes* etapas:

Despulpe del café: El CAFÉ DE COLOMBIA se despulpa el mismo día de su recolección, obteniendo el 'café baba', que está cubierto del mesocarpio o mucílago del café.

Limpieza del café despulpado: Por medio de una zaranda se clasifica el café despulpado, para obtener los mejores granos.

Remoción del mucílago: Se refiere a la remoción del mucílago, mediante el uso de procedimientos fermentativos naturales. El proceso de fermentación es uno de los más críticos durante el beneficio húmedo, en lo que se refiere a la conservación de las características organolépticas del café y por tal motivo, en Colombia se controla cuidadosamente el tiempo de este proceso evitando la sobre fermentación, lo cual afecta el aroma, el sabor y ulteriormente, la disponibilidad del grano para la bebida.

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 es fundamental para retirar los residuos y las impurezas de los granos. El lavado también se hace a través de otros métodos alternativos, como el beneficio ecológico o Belcosub, en los que se beneficia de manera directa el medio ambiente.

Secado: Este proceso se realiza lentamente y a bajas temperaturas a través de la acción de los rayos solares en patios de cemento o bien con aire caliente y limpio, en secadoras.

Una vez seco, el café pergamino tiene las siguientes características genéricas:

- Peso promedio del grano : 0.21g + 0.02
- Color : amarillo
- Olor : característico del café fresco
- Humedad : 10 al 12% promedio
- Apariencia : homogeneidad en los granos

El procedimiento de secado realizado en Colombia resulta especial frente al practicado en otros países caficultores, como Brasil y Ecuador, donde la mayor parte del café producido se procesa por el método seco, en el cual los frutos se secan y luego se descascaran secos. En otros países, solamente se despulpan y luego se secan los granos con su mucílago sin lavarlos.

El proceso del beneficio del café por la vía húmeda es uno de los principales factores que garantizan la calidad del CAFÈ DE COLOMBIA, ya que el proceso de lavado elimina las impurezas, constituye a su vez, un proceso de selección adicional y evita químicos que pueden afectar la calidad de la bebida final. Este proceso es realizado en la Zona Cafetera Colombiana.

Almacenamiento: El café pergamino seco se almacena en bodegas, donde la temperatura debe ser inferior a 20°C y la humedad del 65%.

Proceso de trilla y clasificación del café: El café pergamino seco se trilla para obtener el café verde o café almendra, que es el insumo para la elaboración del café tostado, del café soluble y de los extractos de café, y se caracteriza por que su color es verde, tiene un olor característico de café fresco y humedad promedio del 10 al 12%.

El café verde se clasifica atendiendo a los requisitos mínimos de calidad para la exportación de café verde o almendra, establecidos por el Comité Nacional de Cafeteros, de acuerdo con las facultades otorgadas por la Ley 9 del 17 de enero de 1991, por la cual se dictan normas generales a las que deberá sujetarse el Gobierno Nacional para regular los cambios internacionales y se adoptan medidas complementarias. Dicha clasificación se hace en máquinas, por tamaño, color y densidad, seguido de una nueva clasificación manual para separar los granos defectuosos y obtener el café almendra o café verde, que se transporta a los puertos para su embarque a los países compradores del CAFÉ DE COLOMBIA.

La producción y transformación del CAFÉ DE COLOMBIA , a través de un procedimiento eminentemente artesanal es uno de los rasgos más representativos de la cadena productiva cafetera colombiana, que ha influido

notablemente en el reconocimiento y la reputación que dicho café tiene en el exterior.

El producto identificado por la denominación CAFÉ DE COLOMBIA cuenta con un alto grado de **reconocimiento y reputación**, debido no solo a sus características y a su calidad, sino a la promoción que de las mismas viene haciendo la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, a través de las numerosas actuaciones comerciales y campañas publicitarias emprendidas en el extranjero. Como prueba del grado de reconocimiento de la denominación CAFÉ DE COLOMBIA, el solicitante pone de presente los resultados de una encuesta contratada, en los que se evidencia dicho reconocimiento por parte de los consumidores de países como Estados Unidos, España, Canadá, Reino Unido y Francia.

Con el fin de conservar el reconocimiento y la reputación del CAFÉ DE COLOMBIA, la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS ha procurado los siguientes **mecanismos de control efectivo** del uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA.

a) A efectos de hacer el seguimiento de los productores y la trazabilidad del CAFÉ DE COLOMBIA, la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA utiliza un sistema de información, llamado el SICA (Sistema de Información Cafetera). El SICA contiene información socioeconómica sobre el cultivo del café en el país, permitiendo identificar las áreas de cultivo, sus datos conexos y la composición y las necesidades de cada una de las familias que cultivan café en el país. A partir del SICA, la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA ha creado una base de datos de administración de fincas (AFIC), que se compone de información alfanumérica sobre cada finca productora de café, los lotes respectivos y la información espacial correspondiente a la ubicación de los lotes de café. Mediante este sistema la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA puede tener un control sobre los caficultores y las fincas cafeteras, permitiendo así contar con una delimitación clara de la Zona Cafetera Colombiana, lo que permite hacer un seguimiento del café desde su siembra hasta su extracción.

b) Existe también un seguimiento del café pergamino que sale de las fincas o los beneficiaderos, a través de las Guías de Tránsito expedidas por la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, en ejercicio de las facultades que le fueron otorgadas por el artículo 343 del Decreto 2685 de 1999.

c) De conformidad con dicho Decreto, las trilladoras deben inscribirse ante la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, la cual puede realizar visitas de carácter técnico a las instalaciones de las trilladoras, para verificar la veracidad de la información suministrada para la inscripción, la ubicación y condiciones de las instalaciones y la capacidad de almacenamiento y procesamiento de las mismas.

d) Trillado el café y obtenido el café verde, el transportador que lleva al café hasta el puerto de embarque debe obtener el Certificado de Revisión y la Guía de

Tránsito, que acreditan la legalidad de la circulación del producto por el territorio nacional. El Certificado de Revisión es expedido por Almacafé en el lugar de origen del café. La FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA ha encargado a Almacafé (Almacenes Generales de Depósito de Café S.A.), para que a través de sus laboratorios ubicados en cada puerto del país garantice que el café que sale del país para exportación cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las normas vigentes por el Comité Nacional de Cafeteros. Almacafé cuenta con las certificaciones NTC-ISO 9001:2000 sobre Sistemas de Gestión de Calidad basados en Procesos, con el siguiente alcance: "Calificación, clasificación y definición de las características físicas y sensoriales de todo el café pergamino de acuerdo con los requerimientos del cliente/mercado y del control de calidad final a todos los cafés de exportación", e ISO/IEC-17025 "que le permiten demostrar que sus laboratorios de Control de calidad son técnicamente competentes y generan resultados técnicamente válidos y confiables nacional e internacionalmente", otorgadas por Bureau Veritas Quality International-BVQI. Estas certificaciones garantizan la excelencia de los procedimientos internos de Almacafé, en especial, en lo que hace referencia a los exámenes de verificación y control de la calidad del café de exportación puesto a su consideración.

e) Las tostadoras y las empresas de café soluble en Colombia para su funcionamiento, deben estar debidamente inscritas ante la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, que tiene la facultad de realizar inspecciones para verificar las cantidades procesadas, las condiciones sanitarias, etc.

f) Por último, de conformidad con el artículo 25 de la Ley 9 de 1991, todo exportador de café verde o procesado debe registrarse como tal ante el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, oído el concepto de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, según las normas y criterios establecidos por el Comité Nacional de Cafeteros. Todo exportador de café procesado debe tener adicionalmente, un Certificado de Conformidad, expedido por la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, de acuerdo con un documento que presente un tercero profesional en el tema de calidad, con el fin de controlar las condiciones de la planta en canto a aseguramiento de la calidad, las buenas prácticas de manufactura y el empaque.

(3)El solicitante, la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, tiene un legítimo interés en la protección de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA, toda vez que se trata de una persona jurídica de derecho privado, sin ánimo de lucro, que de acuerdo con sus estatutos, tiene un carácter democrático, participativo, pluralista y deliberante, con la misión de promover primero y prioritariamente la prosperidad y el interés general de los productores de café colombiano. Se trata así mismo de una institución gremial, conformada por los productores nacionales de café, que acrediten dicha condición, conformando de esta manera, una entidad que 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, buscando mantener la característica de capital social estratégico de la caficultura colombiana.

RESOLUCION NUMERO 4819 **DE 2005 Hoja N°. 8**

En concordancia con lo dispuesto en el Decreto 1173 del 6 de mayo de 1991, del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por el cual se expiden normas sobre la regulación de la política cafetera y se dictan otras disposiciones, así como por los contratos celebrados entre el Gobierno Nacional y la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, corresponde al Comité Nacional de Cafeteros fijar las políticas generales de comercialización y promoción externa del CAFÉ DE COLOMBIA. En desarrollo de estas facultades, el Comité Nacional de Cafeteros autorizó mediante la Resolución No. 4 del 21 de octubre de 2004, a la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA para solicitar la protección de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA. Esta decisión fue respaldada de manera integral por el LXIV Congreso Nacional de Cafeteros a través de la Resolución No. 1 del 3 de diciembre de 2004.

SEXTO: Que la solicitud de protección de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA, no está incursa en las prohibiciones contenidas en los requisitos negativos arriba señalados.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Declarar la protección de:

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN	:	CAFÉ DE COLOMBIA
PRODUCTO DISTINGUIDO	:	CAFÉ DE LA ESPECIE ARABIGA.
ZONA GEOGRÁFRICA	:	DELIMITACIÓN POLÍTICA: COLOMBIA DELIMITACION GEOGRÁFICA: ZONA CAFETERA COLOMBIANA, LOCALIZADA ENTRE LATITUD NORTE 1° A 11°15', LONGITUD OESTE DE 72° A 78° Y ALTITUD DE 400 A 2.500 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR (M.S.N.M.). CONFORME EL MAPA QUE SE MUESTRA A CONTINUACIÓN:

RESOLUCION NUMERO 4819 **DE 2005 Hoja N°. 9**



CARACTERÍSTICAS : SUAVE, DE TAZA LIMPIA, CON ACIDEZ Y CUERPO MEDIO/ALTO, AROMA PRONUNCIADO Y COMPLETO, PROPIO DEL CAFÉ PROVENIENTE ÚNICAMENTE DE LA ESPECIE ARÁBIGA, CUYAS CARACERÍSTICAS SE DEBEN A LOS FACTORES NATURALES DE LOCALIZACIÓN O GEOGRÁFICO, AGROCLIMÁTICO, TOPOGRÁFICO, DEL GENOTIPO, ASÍ COMO A LOS FACTORES HUMANOS DE SOMETIMIENTO AL PROCESO DE BENEFICIO HÚMEDO, DE RECOLECCIÓN SELECTIVA, CON UN ALTO COMPONENTE MANUAL, A SER CULTIVADO POR CAFETEROS DE TRADICIÓN Y CONOCIMIENTO, CON PROCESOS DE SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN ESMERADOS Y CONTROLADOS.

ARTICULO 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

RESOLUCION NUMERO 4819 **DE 2005 Hoja N°. 10**

solo dejará de surtir efecto por otra declaración de la Superintendencia de Industria y Comercio en este sentido.

ARTICULO TERCERO: Notificar personalmente al doctor Ernesto Rengifo García, en su calidad de apoderado de la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, o a quien haga sus veces, el contenido de la presente resolución, entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el Superintendente de Industria y Comercio al momento de notificarse o dentro de los 5 días hábiles siguientes.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE
Dada en Bogotá D.C., a los 04 MAR 2005

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,

JAIRO RUBIO ESCOBAR

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

ANEXO 8.1.3
DECISIÓN 486 CAN

TITULO XII
DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS
CAPÍTULO I

De las Denominaciones de Origen

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

Artículo 202.- No podrán ser declaradas como denominaciones de origen, aquellas que:
a) no se ajusten a la definición contenida en el artículo 201; b) sean indicaciones comunes o genéricas para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las consideradas como tales tanto por los conocedores de la materia como por el público en general; c) sean contrarias a las buenas costumbres o al orden público; o, d) puedan inducir a error al público sobre la procedencia geográfica, la naturaleza, el modo de fabricación, o la calidad, reputación u otras características de los respectivos productos.

Artículo 203.- La declaración de protección de una denominación de origen se hará de oficio o a petición de quienes demuestren tener legítimo interés, entendiéndose por tales, las personas naturales o jurídicas que directamente se 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.

Artículo 205.- Admitida la solicitud, la oficina nacional competente analizará, dentro de los treinta días siguientes, si cumple con los requisitos previstos en el presente Título y los establecidos por las

legislaciones internas de los Países Miembros, siguiendo posteriormente el procedimiento relativo al examen de forma de la marca, en lo que fuera pertinente.

Artículo 206.- La vigencia de la declaración de protección de una denominación de origen, estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron, a juicio de la oficina nacional competente. Dicha oficina podrá declarar el término de su vigencia si tales condiciones no se mantuvieran. No obstante, los interesados podrán solicitarla nuevamente cuando consideren que se han restituido las condiciones para su protección, sin perjuicio de los recursos administrativos previstos en las legislaciones internas de los Países Miembros.

La declaración de protección de la denominación de origen podrá ser modificada en cualquier tiempo cuando cambie cualquiera de los elementos referidos en el artículo 204. La modificación se sujetará al procedimiento previsto para la declaración de protección, en cuanto corresponda.

Artículo 207.- La autorización de uso de una denominación de origen protegida deberá ser solicitada por las personas que:

a) directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración de los productos distinguidos por la denominación de origen; b) realicen dicha actividad dentro de la zona geográfica delimitada según la declaración de protección; y, c) cumplan con otros requisitos establecidos por las oficinas nacionales competentes.

Artículo 208.- La oficina nacional competente podrá otorgar las autorizaciones de uso correspondientes. La autorización de uso también podrá ser concedida por las entidades públicas o privadas que representen a los beneficiarios de las denominaciones de origen, si así lo establecen las normas nacionales.
Artículo 209.- Cuando la autorización de uso sea competencia de la oficina nacional competente, ella será otorgada o denegada en un lapso de quince días contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud.

Artículo 210.- La autorización de uso de una denominación de origen protegida tendrá una duración de diez años, pudiendo ser renovada por períodos iguales, de conformidad con el procedimiento para la renovación de marcas establecido en la presente Decisión.
Artículo 211.- La autorización de uso de una denominación de origen protegida, caducará si no se solicita su renovación dentro de los plazos previstos para la renovación de marcas de la presente Decisión.

De la misma forma, será motivo de caducidad la falta de pago de las tasas, en los términos que acuerde la legislación nacional de cada País Miembro.

Artículo 212.- La utilización de denominaciones de origen con relación a los productos naturales, agrícolas, artesanales o industriales provenientes de los Países Miembros, queda reservada exclusivamente para los productores, fabricantes y artesanos que tengan sus establecimientos de producción o de fabricación en la localidad o región del País Miembro designada o evocada por dicha denominación.

Solamente los productores, fabricantes o artesanos autorizados a usar una denominación de origen registrada podrán emplear junto con ella la expresión "DENOMINACION DE ORIGEN".
Son aplicables a las denominaciones de origen protegidas las disposiciones de los Artículos 155, 156, 157 y 158, en cuanto corresponda.

Artículo 213.- Las entidades públicas o privadas que representen a los beneficiarios de las denominaciones de origen, o aquellas designadas al efecto, dispondrán los mecanismos que permitan un control efectivo del uso de las denominaciones de origen protegidas.

Artículo 214.- La protección de las denominaciones de origen se inicia con la declaración que al efecto emita la oficina nacional competente.

El uso de las mismas por personas no autorizadas que cree confusión, será considerado una infracción al derecho de propiedad industrial, objeto de sanción, incluyendo los casos en que vengan acompañadas de indicaciones tales como género, tipo, imitación y otras similares que creen confusión en el consumidor.

Artículo 215.- Los Países Miembros prohibirán la utilización de una denominación de origen que identifique vinos o bebidas espirituosas para productos de ese género que no sean originarios del lugar designado por la denominación de origen en cuestión, incluso cuando se indique el verdadero origen del producto o se utilice la indicación geográfica traducida o acompañada de expresiones tales como "clase", "tipo", "estilo", "imitación" u otras análogas.

Los Países Miembros no podrán impedir el uso continuado y similar de una denominación de origen de otro país, que identifique vinos o bebidas espirituosas con relación a productos o servicios, por alguno de sus nacionales que hayan utilizado esa denominación de origen de manera continua para esos mismos productos o servicios, u otros afines, en el territorio del respectivo País Miembro durante 10 años como mínimo antes del 15 de abril de 1994, o de buena fe, antes de esa fecha.

Artículo 216.- La autoridad nacional competente podrá declarar, de oficio o a petición de parte, la nulidad de la autorización de uso de una denominación de origen protegida, si fue concedida en contravención a la presente Decisión. Serán de aplicación, en lo que fuere pertinente, las normas sobre nulidad de registro de marcas de la presente Decisión.

Artículo 217.- De oficio o a solicitud de parte, la oficina nacional competente, cancelará la autorización de uso, cuando se demuestre que la misma se utiliza en el comercio de una manera que no corresponde a lo indicado en la declaración de protección respectiva. Serán de aplicación, en lo que fuere pertinente, las normas sobre cancelación de registro de marcas de la presente Decisión.

Artículo 218.- Las oficinas nacionales competentes podrán reconocer las denominaciones de origen protegidas en otro País Miembro, cuando la solicitud la formulen sus productores, extractores, fabricantes o artesanos que tengan legítimo interés o las autoridades públicas de los mismos.
Para solicitar dicha protección, las denominaciones de origen deben haber sido declaradas como tales en sus países de origen.

Artículo 219.- Tratándose de denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas en terceros países, las oficinas nacionales competentes podrán reconocer la protección, siempre que ello esté previsto en algún convenio del cual el País Miembro sea parte. Para solicitar dicha protección, las denominaciones de origen deben haber sido declaradas como tales en sus países de origen.

Artículo 220.- Las denominaciones de origen protegidas conforme a lo previsto en la presente Decisión, no serán consideradas comunes o genéricas para distinguir el producto que designan, mientras subsista dicha protección en el país de origen.