

No. de Expediente : 2009093595

No. de Presentacion: 20090123419

DIRECCION DE PROPIEDAD INTELECTUAL, Registro de la Propiedad Industrial, Departamento de Marcas y Otros Signos Distintivos. San Salvador, a las diez horas y veintidos minutos, del día veinticinco de enero del año dos mil diez.

Cumplidos todos los requisitos establecidos en los Artículos 69, 70 y 71 de la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos de Ley; y habiendo transcurrido el término señalado en el Artículo 16 de la citada Ley, sin haberse presentado oposición y habiéndose efectuado el pago de los derechos de registro correspondientes; CONCEDESE a favor del ESTADO DE EL SALVADOR, la DENOMINACIÓN DE ORIGEN, consistente en las palabras CAFE APANECA-ILAMATEPEC y diseño, que se utilizará para CAFÉ.

#### ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN

La zona geográfica de producción será a partir de los 900 m.s.n.m. en adelante y constituyendo las circunscripciones siguientes: DEPARTAMENTO DE AHUACHAPAN: Ahuachapán, Concepción de Ataco, Apaneca, Tacuba, San Pedro Puxtla, Jujutla, Atiquizaya, El Refugio. DEPARTAMENTO DE SONSONATE: Juayúa, Nahuizalco, Izalco, Salcoatitán. DEPARTAMENTO DE SANTA ANA: Santa Ana, Chalchuapa, San Sebastián Salitrillo, El Congo, Coatepeque. La Zona Geográfica de Elaboración Y Transformación será en los Departamentos que comprende la Sierra APANECA-ILAMATEPEC siendo estos: AHUACHAPAN, SONSONATE Y SANTA ANA.

#### CUALIDADES Y CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DEL PRODUCTO:

Características del producto protegido:

Estado del Café: CAFÉ ORO FINO EXPORTABLE.

Color: grano o semilla de café comprendido de verde a verde-azulado.

Granulometría: Tamaño del Grano: zarandas que comprendan del número 15 en adelante.

La preparación para su exportación deberá ser un máximo de 5 defectos secundarios, 0 defectos primarios en una muestra de 350 gramos. (Sin embargo este parámetro podrá ser definido después de la caracterización de los diferentes estratos de altura).

Consistencia: Dura.

Forma: ovalada.

Humedad del CAFÉ ORO FINO EXPORTABLE: rango de 11.5% al 12%.

Olor: Fresco y limpio.

Aspecto: Limpio.

El Secado al sol será en patios o en su caso en secadoras previa autorización del Órgano de Administración.

El café debe tener un reposo mínimo de un mes.

Se caracteriza el grano por generar una bebida muy agradable en taza.

Extiéndase el Certificado respectivo.

