



CSC

CONSEJO
SALVADOREÑO
DEL CAFÉ



GOBIERNO DE
EL SALVADOR

DENOMINACIONES DE ORIGEN

PROTECCIÓN A LA CALIDAD VINCULADA A SU ORIGEN



C A F É
DE EL SALVADOR.

Silvia de Rivera

Especialista en Denominación de Origen
Departamento de Estudios Económicos

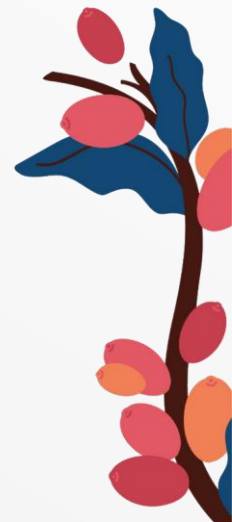
Objetivos

- 1. Contar con bases firmes para la protección de la calidad de los cafés de la región vinculados con su origen.
- 2. Existe demanda en los mercados mundiales de productos con Calidad, inocuidad y Origen, razón fundamental para que los países realicen esfuerzos adicionales para potenciar la calidad de sus productos a través de marcas registradas.
- 3. DO, es una herramienta para valorizar su café en el mercado Internacional.



Beneficio S

- Calidad vinculada a su Origen
- Herramienta para valorizar su café
- Valor Agregado económico: Asignación de un precio premium
- Tendencias de Crecimiento en el mercado Internacional
- Protege el medio ambiente.
- Potencializa las caracterizas culturales, sociales, ecológicas de las zona.
- Percepción del consumidor sobre la calidad
- Reputación
- Desarrollo rural



- Se rige por la Ley de Marca y otros signos distintivos, reformada en Abril 2013 (Título VI)
- Inscrita y legalizada en CNR. "Denominación de Origen Café Apaneca Ilamatepec"
- Composición Legal del Órgano de Administración, inscrito en el CNR
- Constituido por:
 - Representantes del Órgano Ejecutivo, en los ramos de Economía, Agricultura y Ganadería y el CNR, según requerimiento de Ley, Artículo 73-B
 - Productores elegidos del registro de miembros inscritos a la DO.
- Reglamento de Uso y Administración, inscrito en CNR
- Política de Propiedad Intelectual.

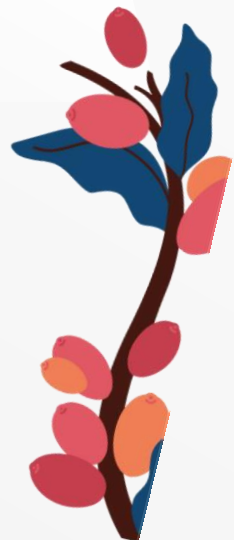


Titular de una Denominación de Origen

El titular del registro de una DO siempre será el Estado de El Salvador

Plazo de Protección

La Protección de una DO comienza al día siguiente de presentada en el CNR y su plazo es indefinido.



Funciones del OA

Administración



Defensa



Promoción



Control





CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ

DENOMINACIONES DE ORIGEN

SITUACIÓN ACTUAL

En El Salvador, se está desarrollando el proyecto de Denominación de Origen (DO), a través del Consejo Salvadoreño del Café con apoyo de las principales Instituciones Nacionales como MAG, MINEC, y CNR.



Regiones Protegidas



Regiones

- ✓ Alotepec
- ✓ Cacahuatique
- ✓ Apaneca-Ilamatepec
- ✓ Bálsamo-Quezaltepec
- ✓ Tecapa-Chinameca
- ✓ Chichontepec

CAFE
DE EL SALVADOR
SIMPLEMENTE ESPECIAL

GOBIERNO DE
EL SALVADOR
CONSEJO
SALVADOREÑO
DEL CAFÉ



6 REGIONES CAFETALERAS

APANECA ILAMATEPEC	EL BÁLSAMO QUEZALTEPEC	TECAPA CHINAMECA
ALOTEPEC METAPÁN	CHICHONTEPEC	CACAHUATIQUE

VARIEDADES PRINCIPALES



PROCESOS DEL CAFÉ

- LAVADO
- SEMI LAVADO
- HONEY
- NATURAL

@cafeelsalvador
Café de El Salvador
www.cafedeelsalvador.com



Estructura Productiva

Región	Miembros Inscritos	Área
Alotepec	65	1,026 Mz
Cacahuatique	100	2,552 Mz
Apaneca- Ilamatepec	549	21,342 Mz
Bálsamo- Quezaltepec	52	7,604 Mz
Tecapa-Chinameca	101	2,289 Mz
Chichontepec	79	920 Mz
Total	946	35,733 Mz





La Cordillera Apaneca-Ilamatepec , en el mes de septiembre del año 2007 fue Declarada por la UNESCO como La Reserva de la Biosfera, reconocimiento por una riqueza en diversidad biológica y recarga hídrica, con belleza escénica y comunidades de refugio de vida silvestre, así como también una población con una riqueza cultural.

DO Café Apaneca- Ilamatepec

Fecha de Inscripción:
22 de Enero de 2010

No. 00052

Centro Nacional de
Registros (CNR)



CENTRO NACIONAL DE REGISTROS
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
UNIDAD DE PROPIEDAD INDUSTRIAL
DEPARTAMENTO DE SIGNOS DISTINTIVOS



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Inscrita al: 00003

Libro: 00001

Folios: 007 - 008

Fecha de Inscripción: 25/01/2010

Fecha de Vencimiento: INDEFINIDO

TITULAR: ESTADO DE EL SALVADOR

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 AHUACHAPÁN: 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, Chachupa, 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: AHUACHAPÁN, SONSONATE Y SANTA ANA.

CUALIDADES Y CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DEL PRODUCTO

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.




Carlos David Jaramín Castellanos
SECRETARIO


Juan Carlos Acuña Somayoa
REGISTRADOR



Logo of the Government of El Salvador and the Consejo Salvadoreño del Café (CSC)

CAFÉ APANECA-ILAMATEPEC
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
REPÚBLICA DE EL SALVADOR

**Reglamento de Uso y
Administración de la
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CAFÉ APANECA ILAMATEPEC**

Logos of the European Union, PROCAGICA (Programa Centroamericano de Gestión Integral de la Roca del Café), and IICA

DO Café Apaneca- Ilamatepec

Santa Ana

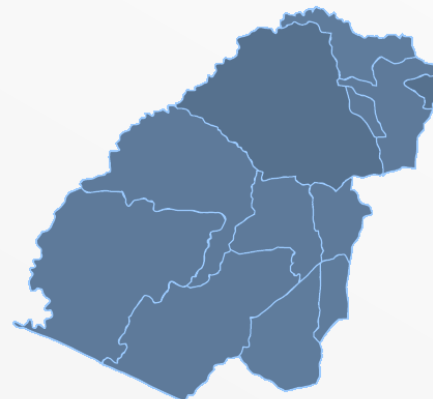
1. Santa Ana
2. Chalchuapa
3. San Sebastián
4. Salitrillo
5. El Congo
6. Coatepeque

Sonsonate

15. Juayúa
16. Nahuizalco
17. Izalco
18. Salcoatitán

Ahuachapán

7. Ahuachapán
8. Concepción de Ataco
9. Apaneca
10. Tacuba
11. San Petro Puxtla
12. Jujútla
13. Atiquizaya
14. El Refugio



Departamentos: 3

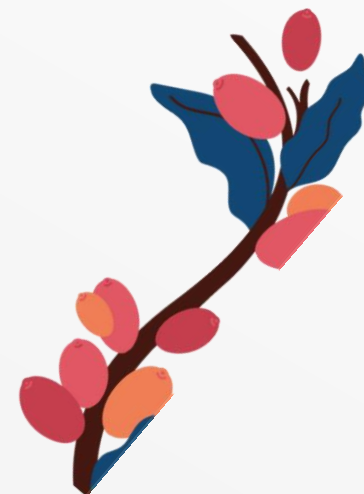
Municipios: 18

DO Café Apaneca- Ilamatepec

Órgano de Administración

Periodo 2020-2023

Sector Privado	
CARGOS	Nombres
Presidente	Fernando Silva Maradiaga
Vice-Presidente	Roberto Antonio Inocente Salaverría
Secretario	Elmer Yohalmo Díaz
Dirección Administración y Finanzas	Eduardo Arrivillaga Bolaños
Dirección Buenas Prácticas Agrícolas	Juan José Eduardo Menéndez Argüello
Dirección Buenas Prácticas Industriales	Luis Mario Pimentel
Dirección Buenas Prácticas Calidad	Andreas F. Girón
Dirección Promoción y Mercadeo	Jaime Lorenzo Ortiz Hernández
Suplente Dirección Promoción y Mercadeo	Sandra Carolina Castro de Guillén
Suplente Secretario	Ricardo Anibal Mendoza Rivas
Suplente Dirección Administración y Finanzas	José Guillén Castro
Suplente Dirección Buenas Prácticas Industriales	Atilio Zepeda
Sector Público	
CSC	
CNR	
MINEC	



DO Café Apaneca-Ilamatepec

Aroma

Achocolatado con notas dulces y florales

Cuerpo

De mediana a alta intensidad con textura cremosa

Acidez

Cítrica y Brillante

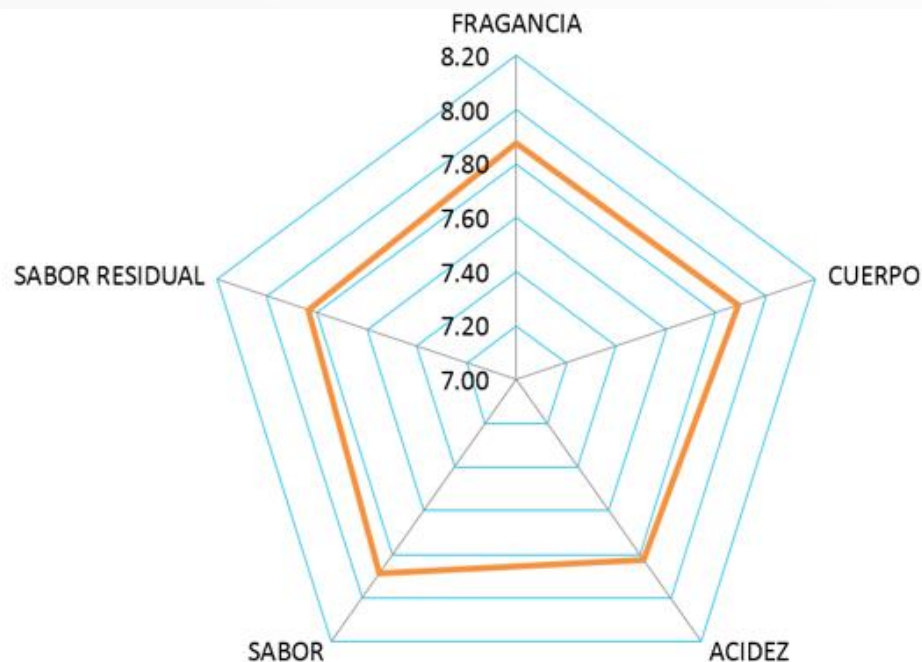
Sabor

Chocolate oscuro, naranja, canela, caña de azúcar

Posgusto

Con bastante dulzura, miel y caramelo

Perfil de Taza



Reconocido por la Unión Europea en septiembre 2012

Lista de indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y productos agrícolas y alimenticios ⁽⁴⁾

Categoría de producto	Denominación registrada en Costa Rica
Fruta	Banano de Costa Rica
Otros productos del anexo I del Tratado: café.	Café de Costa Rica

Categoría de producto	Denominación registrada en El Salvador
Otros productos del anexo I del Tratado: café.	Café Apaneca-Ilamapetec
Otros productos del anexo I del Tratado: extracto de plantas	Bálsamo de El Salvador

Categoría de producto	Denominación registrada en Guatemala
Otros productos del anexo I del Tratado: café.	Café Antigua
Bebida espirituosa	Ron de Guatemala

Reconocimiento que garantiza el origen y la calidad de café, protegidos ante el mercado europeo. Además permitirá una mayor competitividad



CAFÉ CACAHUATIQUE

REPÚBLICA DE EL SALVADOR

DO Café Cacahuatique

Fecha de Inscripción:
21 de Febrero de 2017

CNR CENTRO NACIONAL DE REGISTROS
GOBIERNO DE EL SALVADOR

**CENTRO NACIONAL DE REGISTROS
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
UNIDAD DE PROPIEDAD INDUSTRIAL
DEPARTAMENTO DE SIGNOS DISTINTIVOS**

CERTIFICADO DE REGISTRO

DENOMINACION DE ORIGEN

Inscrita al: 00093 Libro: 00001 Folios: 193 - 194

Fecha de Inscripción: 21/02/2017
Fecha de Vencimiento: INDEFINIDO.

Tiular: República de El Salvador
Nacionalidad: SALVADOREÑA
Domicilio: San Salvador, Departamento de San Salvador.
Reservas: NO SE HICIERON
SERVIRÁ PARA AMPARAR: CAFÉ

ZONA GEOGRÁFICA DE EXTRACCIÓN, PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN:
La zona geográfica de producción del café protegido por la denominación de origen será la zona de la Cordillera de Cacahuatique a partir de una altura de los 900 m.s.n.m. en adelante, que comprenderá los departamentos y municipios siguientes:
- Morazán: Yamabal, Delicias de Concepción, Yotobiqun, Oxcala, Guskooti, San Simón, Perquin, San Fernando, Arambala, Joateca, Guastajagua.
- San Miguel: Ciudad Barrios, San Antonio del Mosco.

CUALIDADES O CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DEL PRODUCTO:
a. Estado del café: Café Oro Fino Exportable.
b. Variedad: Coffea arabica.
c. Color: Grano o semilla de café comprendido de verde a verdoso homogéneo.
d. Preparación: la preparación para su exportación deberá tener una máxima de ocho imperfecciones secundarias y cero imperfecciones primarias en una muestra de 300 gramos.
e. Granulometría: Sobre zaranda 15/64". La comercialización del café de la zona delimitada por la denominación de origen que sea de una zaranda inferior a la establecida, deberá ser aprobado por el Órgano de Administración.
f. Humedad: La humedad deberá estar dentro del rango del 10.5% al 12.5%.
g. Olor: Limpio de acuerdo a su tipo.
h. Aspecto: Limpio de acuerdo a su tipo.
i. Secado: El café protegido bajo la presente denominación de origen deberá ser secado de manera natural al sol o en su caso secado mecánico, previa autorización del Órgano de Administración.
El café es estado pergamino deberá tener un reposo mínimo de un mes antes de ser exportado.

San Salvador, a los veintin días del mes de febrero del año dos mil diecisiete.

CAFÉ CACAHUATIQUE

**CENTRO NACIONAL DE REGISTROS
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
REPÚBLICA DE EL SALVADOR, C.A.**

**Carlos Arturo Soto García
SECRETARIO**

**Juan Carlos Aguilar Samayoa
REGISTRADOR**

CSC CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CAFÉ CACAHUATIQUE
REPÚBLICA DE EL SALVADOR

**Reglamento de Uso y
Administración de la
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CAFÉ CACAHUATIQUE**

UNIÓN EUROPEA

PROCAGICA
Programa Centroamericano
de Gestión Integral de la Roca del Café

IICA

DO Café Cacahuatique

San Miguel

1. Ciudad Barrios
2. San Antonio del Mosco

Morazán

3. Yamabal
4. Delicias de Concepción
5. Yoloaiquín
6. Osicala
7. Gualococti
8. San Ramón
9. Perquín
10. San Fernando
11. Arambala
12. Joateca
13. Guatajiagua



Departamentos: 2

Municipios: 13

DO Café Cacahuatique

Órgano de Administración

Periodo 2021-2024

Sector Privado		
No.	CARGOS	Nombres
1	Presidente	José Edilberto Guevara del Cid
2	Vice-Presidente	René Martínez
3	Secretario	Doris Adalinda Guevara del Cid
4	Dirección Administración y Finanzas	Julio Argueta
5	Dirección Mercadeo	Wil Marquez
6	Dirección Buenas Prácticas Agrícolas	Carlos Mario Díaz
7	Dirección Buenas Prácticas Calidad	Salvador Fuentes Romero
8	Vocal:	Sonia Ramírez
9	Vocal:	Brenda de Vigil
Sector Público		
1	CSC	
2	CNR	
3	MINEC	



DO Café Cacahuatique

Aroma

Chocolate,
caramelo,
cítrico y
especies.

Cuerpo

Cremoso

Acidez

Cítrica en mediana
intensidad

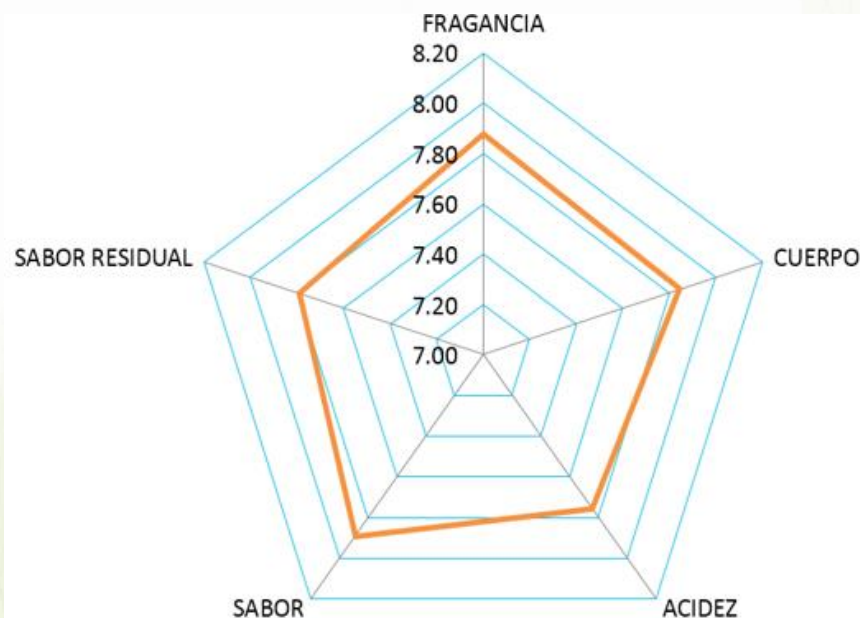
Sabor

Chocolate y
especies

Posgusto

Dulce,
chocolate oscuro

Perfil de Taza





REPÚBLICA DE EL SALVADOR

DO Café Alotepec

Fecha de Inscripción:
4 de Julio de 2017



CENTRO NACIONAL DE REGISTROS
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
UNIDAD DE PROPIEDAD INDUSTRIAL
DEPARTAMENTO DE SIGNOS DISTINTIVOS



CERTIFICADO DE REGISTRO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Inscrita al: 00094

Libro: 00001

Folios: 195 – 196

Fecha de Inscripción: 04/07/2017

Fecha de Vencimiento: INDEFINIDO

Titular: ESTADO DE EL SALVADOR

SE UTILIZARÁ PARA: CAFÉ.

ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN:

La zona geográfica de producción será la Cordillera Alotepec, a partir de los 1,000 m.s.n.m. en adelante y constituyendo las circunscripciones siguientes: DEPARTAMENTOS DE CHALATENANGO: La Palma, San Ignacio, Citala, Tejutla, San Fernando, La Reina, San Francisco Morazán, Dulce nombre de María y DEPARTAMENTO DE SANTA ANA: Metapan.

CUALIDADES Y CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DEL PRODUCTO

Características del producto protegido:

Estado del Café: CAFÉ ORO FINO EXPORTABLE.

Variedad: coffea arábica

Color: grano o semilla de café comprendido de verde a verdoso homogéneo.

Preparación: la preparación para su exportación deberá tener un máximo de ocho imperfecciones secundarias y cero imperfecciones primarias en una muestra de 300 gramos.

Granulometría: sobre zaranda 15/64". La comercialización del café de la zona delimitada por la denominación de origen que sea de una zaranda inferior a la establecida, deberá ser aprobado por el Órgano de Administración.

Humedad: la humedad deberá estar dentro del rango del 10.5% al 12%.

Olor: Limpio de acuerdo a su tipo.

Aspecto: Limpio de acuerdo a su tipo.

Secado: el café protegido bajo la presente denominación de origen deberá ser secado de manera natural al sol o en su caso con secado mecánico, previa autorización del Órgano de Administración.

El café en estado pergamino deberá tener un reposo mínimo de un mes antes de ser exportado.

San Salvador, a los cuatro días del mes de julio del año dos mil diecisiete.

CAFE ALOTEPEC



DO Café Alotepec

Santa Ana

1. Metapán

Chalatenango

- 2. La Palma
- 3. San Ignacio
- 4. Citalá
- 5. San Fernando
- 6. La Reina
- 7. San Francisco Morazán
- 8. Dulce Nombre de María



Departamentos: 2

Municipios: 8



Periodo 2020-2023

Sector Privado	
CARGOS	Nombres
Preisente	Jorge Raúl Rivera
Vice-Presidente	Gonzalo Antonio Ticas
Secretaria	María Elena de Botto
Dirección Administración y Finanzas	José Armando Portillo
Dirección Buenas Practicas Industriales	José Arnulfo Montiel
Dirección Prom y Mercadeo	José Angelino Landaverde
Suplente Secretaria	Carlos Aquilino Murcia Rivera
Suplente Dirección Administración y Finanzas	Antonio René Aguilar
Suplente Dirección Buenas Practicas Agricolas	Noemy Ventura de Magaña
Suplente Dirección Buenas Practicas Industriales	Ignacio Guitiérrez Solís
Suplente Dirección Prom y Mercadeo	Jaime Ricardo Guevara Chávez
Sector Público	
CSC	
CNR	
MINEC	

DO Café Alotepec

Aroma

Frutos Rojos,
floral, chocolate,
especies,
melocotón, jazmín,
frambuesa

Cuerpo

Sedoso,
aterciopelado,
redondo

Acidez

Cítrica,
tartárica, jugosa

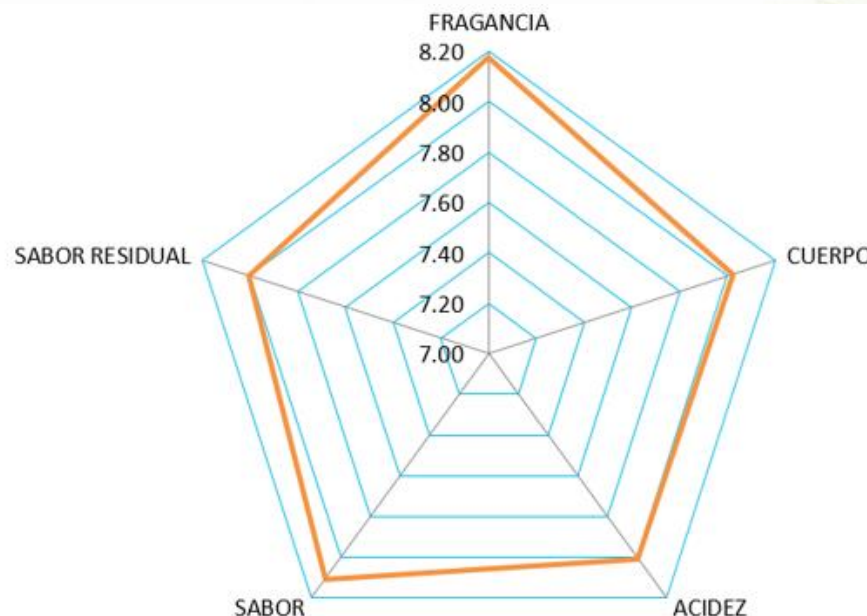
Sabor

Papaya, durazno,
miel, maracuyá,
kiwi, pasas,
azúcar morena y
frutas tropicales

Posgusto

Caramelo, dulce
prolongado

Perfil de Taza





CAFÉ BÁLAMO
QUEZALTEPEC

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DO Café Bálsamo- Quezaltepec

Fecha de Inscripción:
26 de Septiembre de
2017

No. 096422

CENTRO NACIONAL DE REGISTROS
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
UNIDAD DE PROPIEDAD INDUSTRIAL
DEPARTAMENTO DE SIGNOS DISTINTIVOS

CERTIFICADO DE REGISTRO

DENOMINACION DE ORIGEN

Inscrita al: 00096 Libro: 00001 Folios: 199 - 200

Fecha de Inscripción: 26/09/2017
Fecha de Vencimiento: INDEFINIDO.

Titular: ESTADO DE EL SALVADOR

SE UTILIZARA PARA: CAFÉ.

ZONA GEOGRAFICA DE PRODUCCION:

La zona geográfica de producción del café protegido por la Denominación de Origen, será la Cordillera Bálsamo Quezaltepec, a partir de los 800 m.s.n.m. en adelante y constituyendo las circunscripciones siguientes:
DEPARTAMENTO DE LA LIBERTAD: Santa Tecla, Colón, Antiguo Cuscatlán, Nuevo Cuscatlán, Huizucar, Sacacoyo, Tepecoyo, Jaysque, Talnique, Teotsepeque, Comasegua, Quezaltepec, San Juan Opico.
DEPARTAMENTO DE SAN SALVADOR: San Salvador, Nejapa, Santiago Texacuangos. Y DEPARTAMENTO DE SONSONATE: San Julián, Santa Isabel Ishuatán.

CUALIDADES Y CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DEL PRODUCTO:

Características del producto protegido:

Estado del Café: Café Oro Fino Exportable.
Variedad: Coffea arabica.
Color: Grano o semilla de café comprendido de verde a verdoso homogéneo.
Preparación: La preparación para su explotación deberá tener un máximo de ocho imperfecciones secundarias y cero imperfecciones primarias en una muestra de 300 gramos.
Granulometría: Sobre zaranda 15/64". La comercialización del café de la zona delimitada por la denominación de origen que sea de una zaranda inferior a la establecida, deberá ser aprobado por el Órgano de Administración.
Humedad: La humedad deberá estar dentro del rango del 10.5% al 12.5%.
Olor: Limpio de acuerdo a su tipo.
Aspecto: Limpio de acuerdo a su tipo.
Secado: El café Protegido bajo la presente denominación de origen deberá ser secado de manera natural al solo o en su caso secado mecánico, previa autorización del Órgano de Administración.
El café en estado pergamino deberá tener un reposo mínimo de un mes antes de ser exportado.

San Salvador, a los veintiseis días del mes de septiembre del año dos mil diecisiete.

Silvia Lomero Vera Chiles
Violeta Prevato Carrillo

 **CAFE BALSAMO QUEZALTEPEC**



**Reglamento de Uso y
Administración de la
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CAFÉ BÁLSAMO
QUEZALTEPEC**

UNION EUROPEA
Programa Centroamericano
de Gestión Integral de la Roca del Café
IICA

DO Café Bálsamo - Quezaltepec

La Libertad

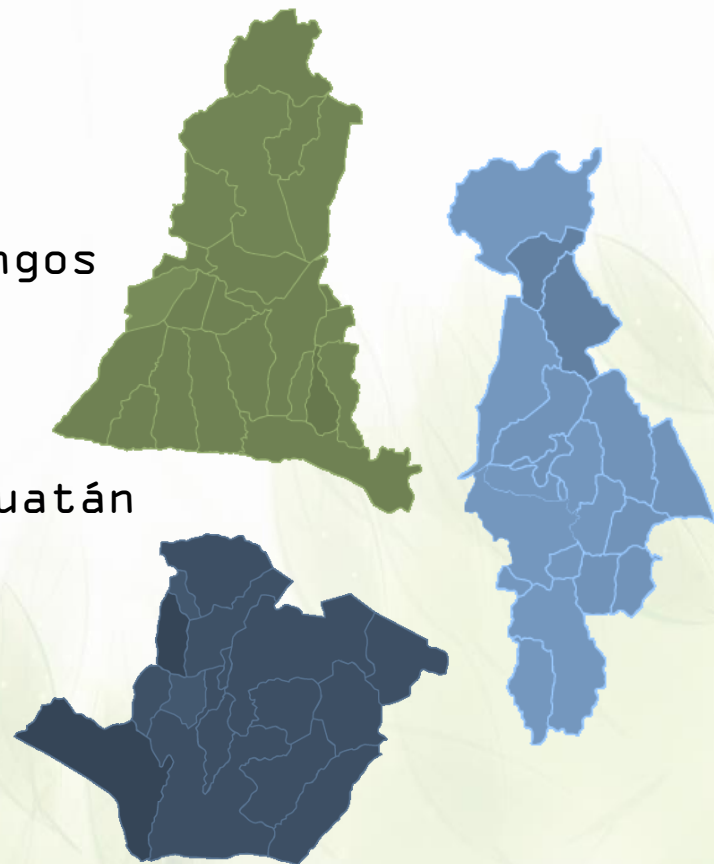
1. Santa Tecla
2. Colón
3. Antiguo Cuscatlán
4. Nuevo Cuscatlán
5. Huizucar
6. Sacacoyo
7. Tepecoyo
8. Jayaque
9. Talnique
10. Tamanique
11. Teotepeque
12. Comasagua
13. Quezaltepeque
14. San Juan Opico

San Salvador

15. San Salvador
16. Nejapa
17. Santiago Texacuangos

Sonsonate

18. San Julián
19. Santa Isabel Ishuatán



Departamentos: 3

Municipios: 19

DO Café Bálsamo - Quezaltepec

Órgano de Administración

Periodo 2020-2023

Sector Privado	
CARGOS	Nombres
Presidente	René Eduardo Urrutia Polanco
Vice-Presidente	Carlos Mauricio Samour
Secretaria	Ines María Ortiz
Dirección Administración y	Eduardo Ernesto Vilanova Molina
Dirección Buenas Prácticas Agrícolas	Ana María Schmidt
Dirección Buenas Prácticas Industriales	Miguel Ángel Cáceres
Dirección Promoción y Mercadeo	Héctor Manuel Velásquez Guzmán
Suplente Secretaria	Luis Alonso Valdez, Cooperativa El Refugio
Supelnte Dirección Administración y Finanzas	Oscar Mauricio Cantor Castillo
Suplente Dirección Buenas Prácticas Agrícolas	Wilfredo Molina Ramos Cooperativa San Antonio
Suplente Dirección Buenas Prácticas Industriales	Esther Nerio Gutierrez, Cooperativa Santa Adelaida
Suplente Dirección Promoción y Mercadeo	Karla María Boza Carbonell
Sector Público	
CSC	
CNR	
MINEC	



DO Café Bálsamo - Quezaltepec

Aroma

Ciruela, pasas,
caramelo, floral,
chocolate

Cuerpo

Suave y cremoso

Acidez

Cítrica y sutil

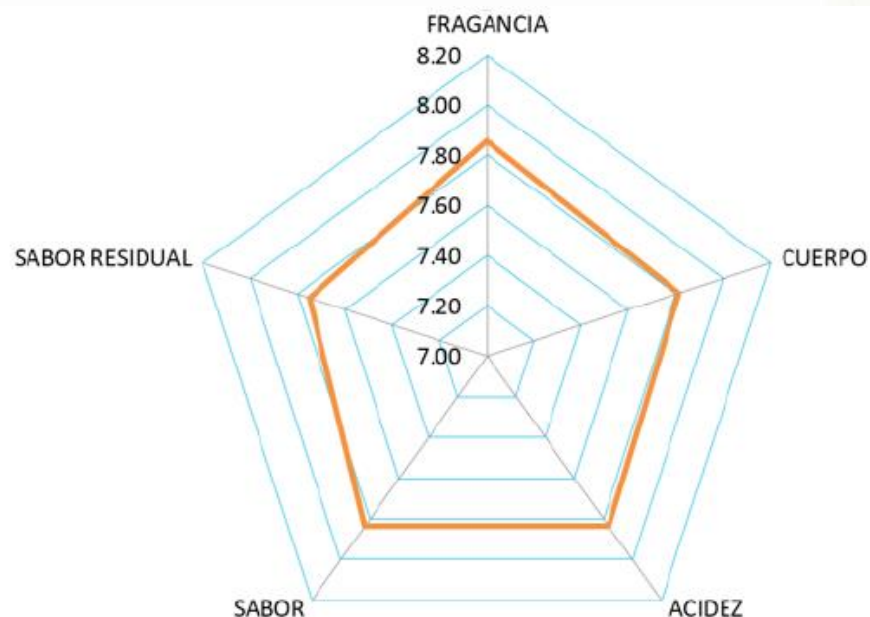
Sabor

Té negro, vino
tinto, especies.
Azúcar y caramelo

Posgusto

Placentero y
agradable

Perfil de Taza





DO Café Tecapa - Chinameca

Fecha de Inscripción:
26 de Septiembre de
2017

No. 095142

**CENTRO NACIONAL DE REGISTROS
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
UNIDAD DE PROPIEDAD INDUSTRIAL
DEPARTAMENTO DE SIGNOS DISTINTIVOS**

CERTIFICADO DE REGISTRO

DENOMINACION DE ORIGEN

Inscrita al: 00095 Libro: 00001 Folios: 197 - 198

Fecha de Inscripción: 26/09/2017
Fecha de Vencimiento: INDEFINIDO.

Titular: ESTADO DE EL SALVADOR.

SE UTILIZARA PARA: CAFÉ

ZONA GEOGRAFICA DE PRODUCCION:

La zona geográfica de producción del café protegido por la Denominación de Origen, será la Cordillera Tecapa Chinameca, a partir de los 900 m.s.n.m. en adelante y constituyendo las circunscripciones siguientes: DEPARTAMENTO DE USulután: Berlín, San Agustín, Alegria, Santiago de María, California, Tecapán, Jucuapa y Santa Elena. DEPARTAMENTO DE SAN MIGUEL: San Miguel, Chinameca, San Jorge.

CUALIDADES Y CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DEL PRODUCTO:

Características del producto protegido:

Estado del Café: Café Oro Fino Exportable.
Variedad: Coffea arabica.
Color: Grano o semilla de café comprendido de verde a verdoso homogéneo.
Preparación: La preparación para su explotación deberá tener un máximo de ocho imperfecciones secundarias y cero imperfecciones primarias en una muestra de 300 gramos.
Granulometría: Sobre zaranda 15/64". La comercialización del café de la zona delimitada por la denominación de origen que sea de una zaranda inferior a la establecida, deberá ser aprobado por el Órgano de Administración.
Humedad: La humedad deberá estar dentro del rango del 10.5% al 12.5%.
Olor: Limpio de acuerdo a su tipo.
Aspecto: Limpio de acuerdo a su tipo.
Secado: El café Protegido bajo la presente denominación de origen deberá ser secado de manera natural al solo o en su caso secado mecánico, previa autorización del Órgano de Administración.
El café en estado pergamino deberá tener un reposo mínimo de un mes antes de ser exportado

San Salvador, a los veintiseis días del mes de septiembre del año dos mil diecisiete.

 **CAFE TECAPA CHINAMECA**


Cecilia Esperanza Gómez de Velásquez
SECRETARÍA


Lidia Hazel Violeta Arevalo Carrillo
REGISTRADORA



**Reglamento de Uso y
Administración de la
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CAFÉ TECAPA CHINAMECA**

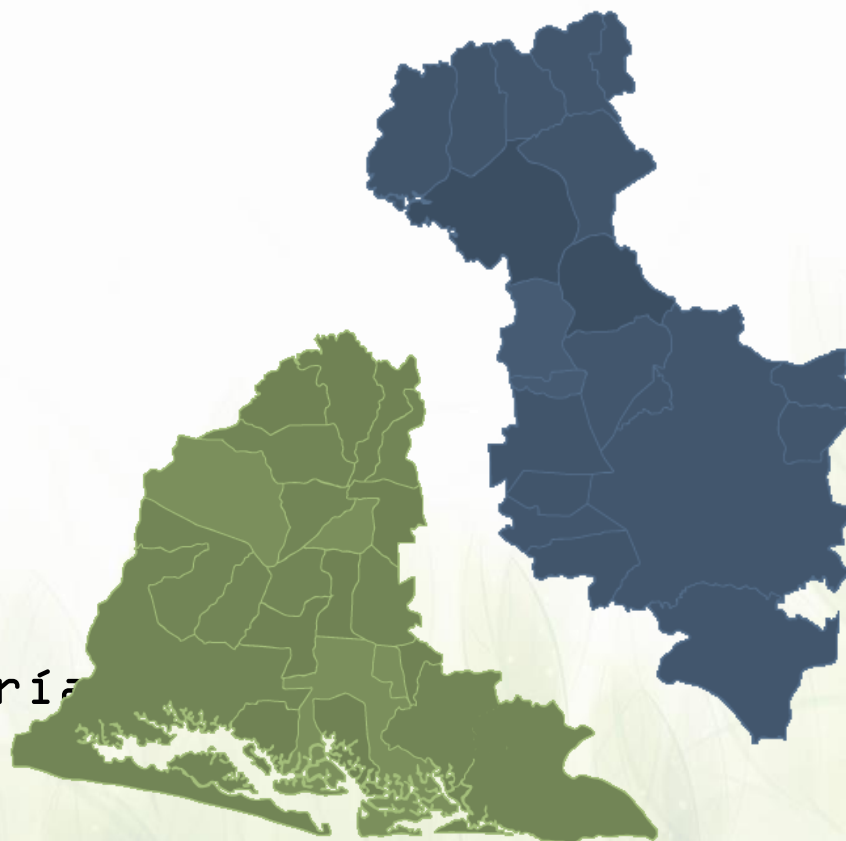
DO Café Tecapa - Chinameca

San Miguel

1. San Miguel
2. Chinameca
3. San Jorge

Usulután

4. Berlín
5. San Agustín
6. Alegría
7. Santiago de María
8. California
9. Tecapán
10. Jucuapa
11. Santa Elena



Departamentos: 2

Municipios: 11

DO Café Tecapa - Chinameca

Órgano de Administración

Periodo 2021-2023

Sector Privado	
CARGOS	Nombres
Presidente	Juan Federico Schonenberg Llach
Vice-Presidente	Lucia Ester Abrego de Ortiz
Secretaria	María Alicia Aguilar
Dirección Administración y Finanzas	Rigoberto Antonio Serpas Portillo
Dirección Promoción y Mercadeo	Gilberto Antonio Baraona Recinos
Dirección Buenas Prácticas Agrícolas	José Joaquín Ortiz Ginjaume
Dirección Buenas Prácticas Industriales	Justo Gonzalez
Suplente Dirección Buenas Prácticas Agrícolas	Eduardo José Salazar Trabanino
Suplente Dirección Administración y Finanzas	Manuel Bautista López
Suplente Dirección Promoción y Mercadeo	Enrique Alberto Portillo Flores
Suplente Dirección Buenas Prácticas Industriales	Andrés Quintanilla
Sector Público	
CSC	
CNR	
MINEC	



DO Café Tecapa - Chinameca

Aroma

Chocolate,
cítrico, floral,
perfumado, frutal,
jazmín

Cuerpo

Redondo y sedoso

Acidez

Cítrica y málica

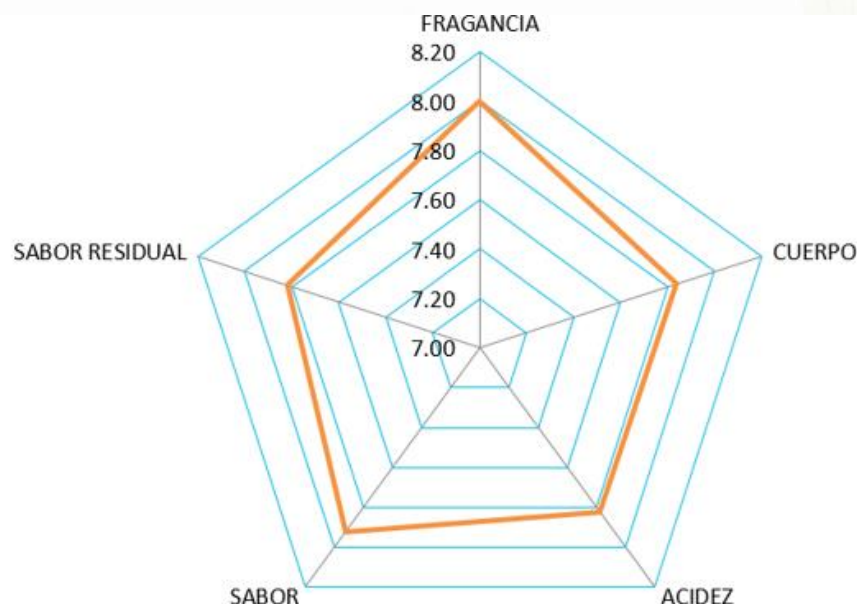
Sabor

Chocolate, vino
tinto, melocotón,
clavo de olor,
frutas, maracuyá,
mamey piña

Posgusto

Prolongado,
jugoso, notas de
miel, higo,
naranja, canela

Perfil de Taza








DO Café Chichontepec

Fecha de Inscripción:
28 de Noviembre de 2017

No. 098822

CENTRO NACIONAL DE REGISTROS
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
UNIDAD DE PROPIEDAD INDUSTRIAL
DEPARTAMENTO DE SIGNOS DISTINTIVOS

CERTIFICADO DE REGISTRO
DENOMINACION DE ORIGEN

Inscrita al: 00097 Libro: 00001 Folios: 201 - 202

Fecha de Inscripción: 28/11/2017
Fecha de Vencimiento: INDEFINIDO.

Titular: ESTADO DE EL SALVADOR
Nacionalidad: SALVADOREÑA.
Domicilio: San Salvador, Departamento de San Salvador.
SERVIRA PARA AMPARAR: CAFÉ.
Reservas: NO SE HICIERON

ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN

La zona geográfica de producción será la Cordillera Chichontepec, a partir de los 800 m.s.n.m. en adelante y constituyendo las circunscripciones siguientes: DEPARTAMENTOS DE SAN VICENTE: La San Vicente, San Cayetano Istepeque, Tepetitán, Guadalupe, DEPARTAMENTO DE LA PAZ: San Miguel Tepezontes, San Juan Tepezontes, San Emigdio, Zacatecoluca, San Pedro Nonualco, Santiago Nonualco, San Juan Nonualco, Santa María Ostuma.



QUALIDADES Y CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DEL PRODUCTO:

Características del producto protegido:

Estado del Café: CAFÉ ORO FINO EXPORTABLE.
Variedad: coffea arabica
Color: grano o semilla de café comprendido de verde a verdoso homogéneo.
Preparación: la preparación para su exportación deberá tener un máximo de ocho imperfecciones secundarias y cero imperfecciones primarias en una muestra de 300 gramos
Granulometría: sobre zaranda 15/64". La comercialización del café de la zona delimitada por la denominación de origen que sea de una zaranda inferior a la establecida, deberá ser aprobado por el Órgano de Administración
Humedad: la humedad deberá estar dentro del rango del 10.5% al 12.5%
Olor: Limpio de acuerdo a su tipo
Aspecto: Limpio de acuerdo a su tipo
Secado: el café protegido bajo la presente denominación de origen deberá ser secado de manera natural al sol o en su caso con secado mecánico, previa autorización del Órgano de Administración
El café en estado pergamino deberá tener un reposo mínimo de un mes antes de ser exportado.

San Salvador, a los veintiocho días del mes de noviembre del año dos mil diecisiete.

CAFÉ CHICHONTEPEC

Nery Christiana García Portillo López
Secretario

Mauricio Enrique Sánchez Vázquez
REGISTRADOR

PROPIEDAD INTELECTUAL: MARCA DE CA. 27/NOV/17 AL 17/NOV/17 PARA 200.000 PAX. 2017/11/28

  **CSC**
CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ

CAFÉ CHICHONTEPEC

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
REPÚBLICA DE EL SALVADOR

**Reglamento de Uso y
Administración de la
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CAFÉ CHICHONTEPEC**

UNIÓN EUROPEA Programa Centroamericano de Gestión Integral de la Roca del Café IICA

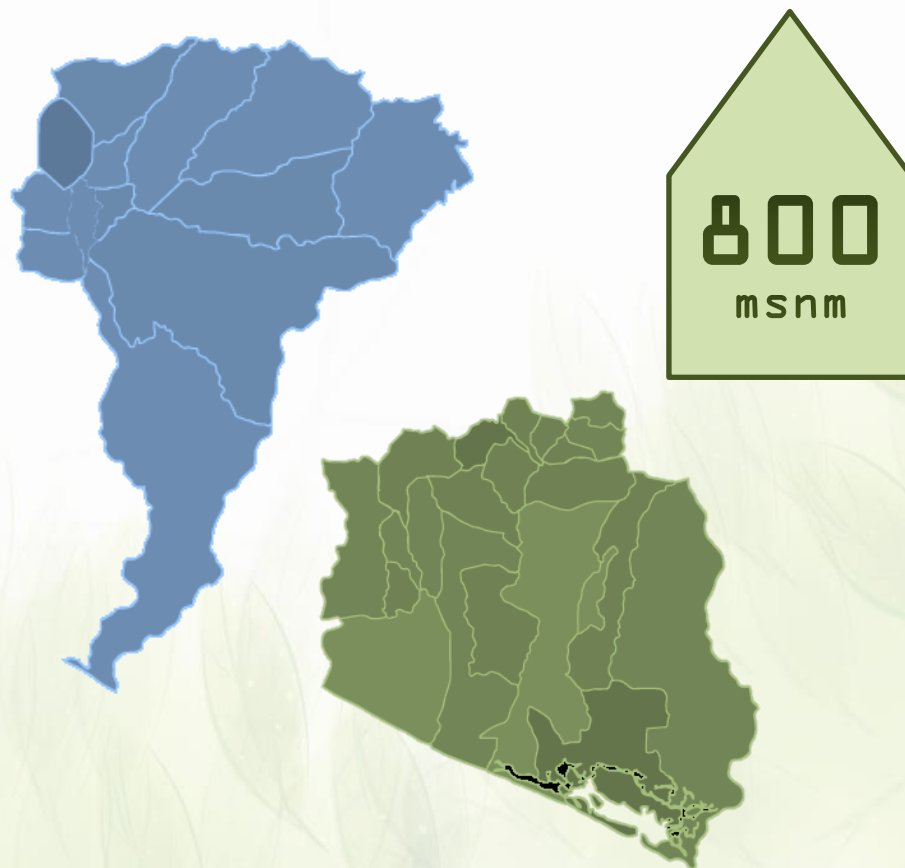
DO Café Chichontepec

San Vicente

1. San Vicente
2. San Cayetano Istepeque
3. Tepetitán
4. Guadalupe

La Paz

5. San Miguel Tepezontes
6. San Juan Tepezontes
7. San Emigdio
8. Zacatecoluca
9. San Pedro Nonualco
10. Santiago Nonualco
11. San Juan Nonualco
12. Santa María Ostuma



Departamentos: 2

Municipios: 12

DO Café Chichontepec

Órgano de Administración

Periodo 2018-2023

Sector Privado	
CARGOS	Nombres
Presidente	Luis Raúl Antonio Rodríguez
Vice-Presidente	Luis Angel Gutiérrez
Secretaria	José Roberto Iglesias Durán
Dirección Administración y Finanzas	Julio Enrique Espinoza Zelaya
Dirección Promoción y Mercadeo	Carlos Eduardo Rodriguez
Dirección Buenas Prácticas Agrícolas Industriales	Max Federico Menjivar Alfaro
Dirección Buenas Prácticas Calidad	Rodrigo Alexander Crespín Merino
Suplente Secretario	Ana Julia del Carmen Castellanos de Polanco
Suplente Dirección Administración y Finanzas	Berta Noemy Baracat Rodríguez
Suplente Dirección Promoción y Mercadeo	Omar Flores Hidalgo
Suplente Dirección Buenas Prácticas Agrícolas Industriales	Juan Francisco López
Sector Público	
CSC	
CNR	
MINEC	



DO Café Chichontepec

Aroma Achocolatado y
cítrico

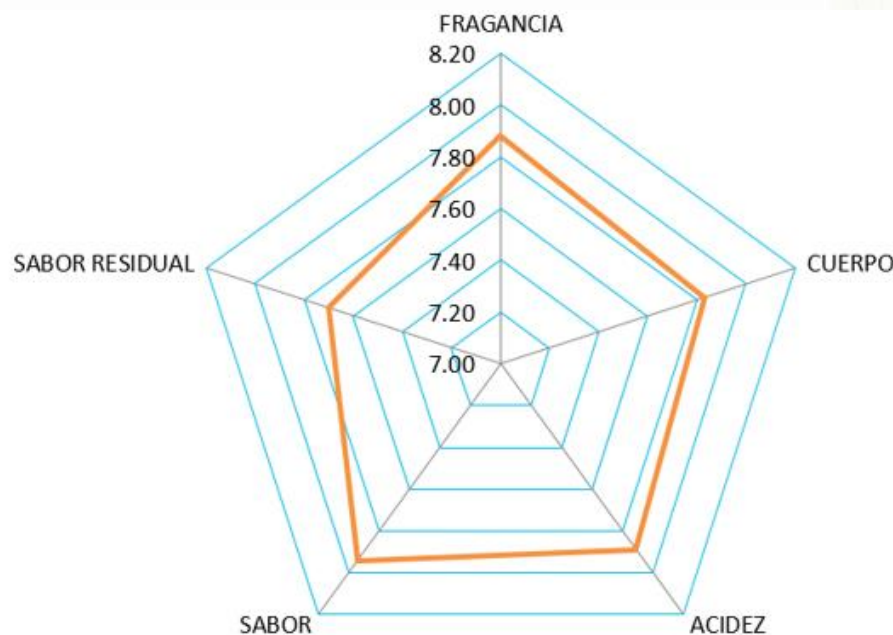
Cuerpo De intensidad
media y textura
cremosa

Acidez Brillante y
cítrica

Sabor Chocolate, naranja
y con ligeras
notas a maracuyá.

Posgusto Caramelo
y caña de azúcar

Perfil de Taza



Reconocido por la Unión Europea en

28.12.2021

ES

Diario Oficial de la Unión Europea

C 522/21

23 de Junio de 2022

- c) habida cuenta de la reputación de una marca comercial, su notoriedad y el tiempo que lleva usándose, podría inducir a error al consumidor sobre la verdadera identidad del producto;
- d) pondría en peligro la existencia de otro nombre total o parcialmente homónimo o de una marca o la existencia de productos comercializados legalmente durante al menos los cinco años anteriores a la fecha de publicación de la presente comunicación;
- e) o si aportan información que permita concluir que el nombre que se prevé proteger tiene carácter genérico.

Los criterios arriba señalados se evaluarán en relación con el territorio de la Unión, que, en el caso de los derechos de propiedad intelectual, se refiere únicamente al territorio o territorios en los que están protegidos dichos derechos. La protección de estos nombres en la Unión Europea está supeditada a la conclusión satisfactoria del presente procedimiento y del acto jurídico subsiguiente por el que se añada este término al Acuerdo mencionado.

Indicaciones geográficas de El Salvador que deben protegerse como indicaciones geográficas en la Unión Europea referentes a productos agrícolas y alimenticios

Nombre registrado en El Salvador	Breve descripción
CAFÉ ALOTEPEC	Café
CAFÉ BÁLSAMO QUEZALTEPEC	Café
CAFÉ CACAHUATIQUE	Café
CAFÉ CHICHONTEPEC	Café
CAFÉ TECAPA CHINAMECA	Café

Consumo Interno de Café de El Salvador con Denominación de Origen

Las tendencias del consumo mundial también se hacen presentes en El Salvador. Indicador de ello es el “boom” de cafeterías de especialidad en las principales ciudades del país. Dichos establecimientos ofrecen café de El Salvador en sus distintas variedades y procesos; así como diferentes calidades, incluyendo cafés Con Denominación de Origen de las 6 Cordilleras protegidas.



Denominación de
Origen Café Alotepec.



Denominación de Origen Café
Bálsamo Quezaltepec



Denominación de Origen Café
Cacahuatique.

Consumo Interno de Café de El Salvador con Denominación de Origen



Denominación de
Origen Café Apaneca
Ilamatepec



Denominación de Origen Café Chichontepec.



Denominación de Origen Café Tecapa Chinameca.

Exportaciones



EJERCICIO	QUINTALES	VALOR US \$	Precio Promedio
2011/12	500	87,000.00	\$ 174.00
2012/13	200	36,000.00	\$ 180.00
2013/14	0		
2014/15	0		
2015/16	180	81,000.00	\$ 450.00
2016/17	0		
2017/18	35	11,025.00	\$ 315.00
2018/19	750	152,250.00	\$ 203.00
2019/20	457.5	90,600.00	\$ 198.03
2020/21	200	58,000.00	\$ 290.00
2021/22	435	141,375.00	\$ 325.00
Total	2,758	\$657,250.00	\$ 238.35
Países Destinos 18/19	Estados Unidos, Londres, Francia e Italia		
Países Destinos 19/20	Londres		
Países Destinos 20/21	EU, FRANCIA		
Países Destinos 21/22	Londres, Canadá		





EJERCICIO	QUINTALES	VALOR US \$	Precio Promedio
2017/18	0	\$ -	
2018/19	958	\$ 193,677.75	\$ 202.17
2019/20	1984.56	\$ 344,825.21	\$ 173.75
2020/21	225	\$ 73,125.00	\$ 325.00
2021/22	125	\$ 46,875.00	\$ 375.00
Total	3292.56	\$ 658,502.96	\$ 200.00
Países Destinos 18/19	Estados Unidos, Londres		
Países Destinos 19/20	Reino Unido y Londres		
Países Destinos 20/21	Estados Unidos, Francia		
Países Destinos 21/22	Estados Unidos,		





EJERCICIO	QUINTALES	VALOR US \$	Precio Promedio
2017/18	0	\$ -	
2018/19	1,189	\$ 256,778.97	\$ 215.96
2019/20	555	\$ 149,385.65	\$ 269.16
2020/21	57	\$ 38,342.23	\$ 678.62
2021/22	432	\$ 94,779.00	\$ 219.57
Total	2,232	\$ 539,285.86	\$ 241.60
Países Destinos 18/19	Italia, Alemania, Korea, Hong Kong		
Países Destinos 19/20	China Texas EU, Taiwan, Hong Kong		
Países Destinos 20/21	Qatar, Arabia Saudita, Taiwan, Hong Kong		
Países Destinos 21/22	Canadá, Italia		

Resumen de Exportaciones

Denominación de Origen	QUINTALES	VALOR US \$	Precio Promedio
Apaneca Iamatepec	2,758	\$ 657,250.00	\$ 238.35
Bálsamo Quezaltepec	3,293	\$ 658,502.96	\$ 200.00
Tecapa Chinameca	2,232	\$ 539,285.86	\$ 241.60
Chichontepec	5	\$ 1,675.00	\$ 335.00
Total	8,287	\$ 1,856,713.81	\$ 224.05
Países Destinos :	Italia, Alemania, Reino Unido, Londres, Corea, Hong Kong, Taiwan, Canadá, China y Texas.		

Órgano Superior de las Denominaciones de Origen

No.	Nombres	Denominación de Origen
	Sector Privado	
1	Fernando Silva Maradiaga	Apaneca Ilamatepec
2	Roberto Antonio Inocente Salaverría	
3	Jorge Raúl Rivera	Alotepec
4	Gonzalo Antonio Ticas	
5	René Eduardo Urrutia Polanco	Bálsamo Quezaltepec
6	Carlos Mauricio Samour	
7	René Martínez	Cacahuatique
8	José Edilberto Guevara del Cid	
9	Juan Federico Schonenberg Llach	Tecapa Chinameca
10	Lucia Ester Abrego de Ortiz	
11	Luis Raúl Antonio Rodríguez	Chichontepec
12	Luis Angel Gutiérrez	
	Sector Público	
1		CSC
2		CNR
3		MINEC



Órgano Superior de las Denominaciones de Origen

El Órgano Superior de Administración es una entidad colegiada y mixta encargado de administrar y coordinar los 6 Órganos de Administración de la Denominación de Origen, así como responsable del efectivo cumplimiento de los acuerdos para el funcionamiento de las DO's.

El Órgano Superior de Administración está constituido por doce miembros los cuales son los presidente y vice presidentes de las 6 DO's en café . Además forman parte representantes del Órgano Ejecutivo, en los ramos de Economía, Agricultura y Ganadería y

ÓRGANO SUPERIOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN



GRACIAS!



CSC
CONSEJO
SALVADOREÑO
DEL CAFÉ



C A F É
DE EL SALVADOR.



ConsejoCafeSV



@ConsejoCafeSV



CafeDeElSalvador



www.csc.gob.sv