

Sección "B"

CERTIFICACIÓN

El suscrito, Secretario del Consejo Nacional del Café, (CONACAFE), por medio de la presente certifica la Resolución CONACAFE No. 001-2011, emitida por dicho Consejo en sesión Ordinaria No. 005-2011, celebrada el día martes quince de noviembre de dos mil once, misma que literalmente dice:

RESOLUCIÓN CONACAFE No. 001-2011. CONSEJO NACIONAL DEL CAFÉ. San Pedro Sula, Cortés, a los quince días del mes de noviembre del año dos mil once.

VISTA para resolver la solicitud presentada por el Abogado Marco Antonio Bonilla, en su condición de Apoderado Legal de la Asociación Denominación de Origen Café Marcala (ADOPCAM), contraída a que se apruebe el reglamento de uso de la denominación de origen "CAFÉ MARCALA".

CONSIDERANDO: Que la Ley de Propiedad Industrial, establece como requisito para funcionamiento de una denominación de origen, un Reglamento de Uso o empleo, el cual debe precisar las características garantizadas por la denominación y la manera como se ejercerá el control de calidad antes y después de autorizarse el uso de la denominación, reglamento que debe ser aprobado por la autoridad administrativa competente en función del producto agrario o alimenticio cubierto por la denominación.

CONSIDERANDO: Que mediante Decreto Legislativo No. 145-2000, vigente a partir de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta el 21 de noviembre de 2000, se creó al CONACAFE y se le otorgó la facultad de formular, aprobar y evaluar la política cafetalera del país.

CONSIDERANDO: Que la política cafetalera del país fue aprobada por el CONACAFE, mediante Acuerdo CONACAFE S.O. 31-2003, y publicado en La Gaceta el 22 de mayo de 2006, y en las acciones y medidas de políticas contempladas en el apartado 4.5.3 "Políticas de Comercialización y Promoción Internacional", se le adjudica al CONACAFE la atribución de legislar, implementar y regular las denominaciones de origen (DO); por tanto, debe considerarse al CONACAFE como la autoridad administrativa competente para la aprobación del reglamento de uso de las denominaciones de origen de café que funcionen en el país.

CONSIDERANDO: Que se solicitó al Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), como órgano técnico de la caficultura y ejecutor de la política cafetalera del país, dictamen técnico-legal respecto del Reglamento de mérito, para lo cual, y con base en los dictámenes favorables de la Gerencia Técnica y de la Asesoría Legal del IHCAFE, éste recomendó la aprobación del Reglamento de Uso de la DO "CAFÉ MARCALA", en los términos contenidos en el documento revisado y remitido por dicho Instituto.

CONSIDERANDO: Que para la revisión y dictamen del reglamento de uso de la DO "CAFÉ MARCALA", se tomó como base la normativa internacional, documentos elaborados por las redes de PROMECAFE (red de catadores, red de beneficiadores,

red legal) proyectos de normas técnicas de calidad en proceso de consulta pública, la política cafetalera del país, entre otros.

Por tanto, Con base en los artículos 80 y 333 de la Constitución de la República; 128, párrafo segundo de la Ley de Propiedad Industrial; 1, 5, numeral 1), 14 y 15 del Decreto 145 que contiene la Ley del CONACAFE; 1, 3, 13 numerales 1) y 4) reformados de la Ley Orgánica del IHCAFE, contenidos en el Decreto 213-2000; y, el apartado 4.5.3 "Políticas de Comercialización y promoción internacional", letra d) de la Política Cafetalera de Honduras, contenida en el Acuerdo CONACAFE S.O. No. 31/2003.

RESUELVE

PRIMERO: Aprobar el Reglamento de uso de la denominación de origen "CAFÉ MARCALA" en la forma siguiente:

REGLAMENTO DE USO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "CAFÉ MARCALA" INDICE. CAPÍTULO I. GENERALIDADES Pág. 4. CAPÍTULO II DE LA PRODUCCIÓN, COSECHA Y TRANSPORTE. Zona Geográfica delimitada Pág. 5. De la producción Pág. 8. De la Cosecha Pág. 10. Del transporte del café en fruta Pág.10. CAPÍTULO III. DEL BENEFICIADO Y LA TRANSFORMACIÓN. Recepción del café en cereza en el beneficio Pág.11. Despulpado Pág.12. Lavado y clasificado Pág.14. Requisitos en el beneficiado seco Pág.16. Requisitos en el almacenamiento Pág. 19. Rotulado y envasado Pág.20. Requisitos en el transporte Pág.21. Requisitos en el tostado y molido Pág. 21. Características del producto Pág. 21. CAPÍTULO IV. SISTEMA DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD. Entidad Certificadora Pág.22. Aseguramiento de la trazabilidad del café Pág. 23. CAPÍTULO V. REGISTROS DE LA DO CAFÉ MARCALA. De los registros Pág. 24. Requisitos de Inscripción Pág. 24. Del trámite de las solicitudes de Registro Pág.26. Vigencia del Registro Pág.27. CAPÍTULO VI. DERECHOS Y OBLIGACIONES. De los derechos de los inscritos en la DO Café Marcala Pág. 27. De las obligaciones de los inscritos en la DO Café Marcala Pág. 28. Del emblema de la DO Marcala Pág. 29. De la calificación de los cafés con DO Café Marcala Pág. 30. CAPÍTULO VII. DEL CONSEJO REGULADOR. Naturaleza y funciones del Consejo Regulado Pág. 32. De la Asamblea General Pág.33. De la Junta Directiva Pág.33. Del órgano de inspección Pág.34. CAPÍTULO VIII. DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES. Infracciones leves Pág.35. Infracciones graves Pág. 36. Infracciones muy graves Pág.36. De la cancelación de autorización de uso Pág.38. Prescripción de las infracciones Pág.39. CAPÍTULO IX. DISPOSICIONES TRANSITORIAS Pág. 39. CAPÍTULO IX. VIGENCIA Pág. 41.

CAPÍTULO I GENERALIDADES

Artículo 1. Definiciones. Los términos utilizados en el presente Reglamento, tendrá las definiciones siguientes:

DO Café Marcala: 1) Denominación de Origen de Café de Marcala;

- 2) **Consejo Regulador:** Persona jurídica responsable de representar, regular, controlar, defender y promocionar la DO Café de Marcala, previa delegación que realice el CONACAFE;
- 3) **CONACAFE o Consejo Nacional del Café:** Autoridad Administrativa Competente, con las facultades que las Leyes y la Política Cafetalera del país, así como este Reglamento le otorguen;
- 4) **IHCAFE o Instituto Hondureño del Café:** Organismo privado, de servicio público, encargado de ejecutar la política cafetalera del país, emitida por el CONACAFE;
- 5) **Junta Directiva:** Órgano del Consejo Regulador nombrado por la Asamblea General de la DO Café Marcala.

Artículo 2. Quedan protegidos con la Denominación de Origen "Café de Marcala" (DO Café de Marcala), los cafés que, reuniendo las características definidas en este Reglamento hayan cumplido en su producción y elaboración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 3. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen "Café Marcala". Por tanto, queda prohibida la utilización de nombres, marcas, términos, expresiones y signos en otros cafés, que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos bajo la DO Café Marcala, puedan inducir a confusión con los que son objeto de esta Reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos "tipo", "estilo", "sucedáneo", "beneficiado en", "envasado en", "secado en", "elaborado en", u otros análogos.

Artículo 4. La defensa de la denominación de origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los cafés amparados por la DO Café Marcala, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen y a CONACAFE como autoridad administrativa competente, en el ámbito de sus respectivas competencias.

IHCAFE, solicitará por cada exportación de café que lleve el nombre de Marcala, el certificado emitido por el Consejo Regulador de la DO Café Marcala.

CAPÍTULO II

DE LA PRODUCCIÓN, COSECHA Y TRANSPORTE

Artículo 5. Zona Geográfica delimitada. La zona de producción y elaboración de café amparada por la DO Café Marcala, está constituida por los términos municipales que se citan en el artículo 6 de este Reglamento, pertenecientes a los departamentos de La Paz, Comayagua e Intibucá, y que el Consejo Regulador considera aptos para la producción de café con la calidad y características específicas de los protegidos por la denominación.

La zona de producción comprenderá una altura mínima de un mil cien (1100) metros sobre el nivel del mar, incluidas las áreas permitidas para siembra de café según las leyes ambientales y el ordenamiento territorial vigente en el país. Respecto a las zonas de procesamiento, si bien no requieren ubicarse necesariamente a partir de esta altura, sí deben estar circunscritas a los municipios señalados en el artículo 6 de este Reglamento.

Artículo 6. Los términos municipales que corresponden a la zona geográfica delimitada son los siguientes:

1) Departamento de La Paz:

- a. Municipio de La Paz:** Tepanguare, Pacheco, El Playón, La Peña, Los Nichos, Astillero, Piedras de Moler, San Rafael, El Naranjo, Concepción de Soluteca, Las Limas, Encinal, Matasanos, Tierra Colorada, Rinconcillo, La Guadalupe, Piedra Parada;
- b. Municipio de San Pedro de Tutule:** La Cumbre, Las Huertas, Hipericon, Las Delicias, Guayabal, Laguna Seca, El Granadillo, San Miguel;
- c. Municipio de Santa María:** Miratoro, Planes, Pavas, El Naranjo, Camalote I, Camalote II, Las Crucitas, Arenalitos, Planitos, Roblar, El Potrero, Arenales, Nuevo San Francisco, Guayabal, Pavitas;
- d. Municipio de San José:** El Aguacatal, El Pedernal, Delicias, El Limón, San Francisco, Granadillo, Cerro Bueno, El Naranjo, La Laguna, Florida, Guascotoro, Llano Largo, El Guayabal, San Martín, Pule, Zapotal, San Isidro;
- e. Municipio de Santiago de Puringla:** Huertas, Hornitos, Urungo, Cedritos, Llano de la Cruz, El Higuito, Chichicatal, Ojo de Agua, El Ocotal, Granadilla, Rauteca, Las Lajas, El Encinal de Santiago, Rancho de Jesús, Delicias, Matasanos, El Común, Gualazara, Orovila, San Antonio;
- f. Municipio de Opatoro:** Florida, San Isidro, Opatoro, El Tejar, El sauce, El Paraíso, Matasanos, Zacatalitos, San Antonio, Valle de Ángeles, Las Conchas;
- g. Municipio de Santa Ana:** Musula, Cuquinca, El Tisate, Corintillo, San Isidro, Santiago, San Miguel;
- h. Municipio de Cabañas:** Roble Negro, Las Marías, El Bailadero, Planes, Agua Zarca;
- i. Municipio de Yarula:** Medinas, Las Huertas, Adoberos, Aguantaquerique, La Pedrera, Las Flores, El Chaguitón, Las Aradas, Yuguansigua, Cojore, Malian, Barranquilla;
- j. Municipio de Marcala:** El Pelón, La Estanzuela, Los Charcos, Ocotal Oscuro, El Tablón, Pueblo Viejo, Musula, Sisiguara, Santa Cruz, Los Llanos de San Antonio, Las Esmeraldas, Brisas del Bosque, Las Flores, San Francisco, Planes, Florida, El Mescalito, El Cerrón, Valle de Palomas, Las Crucitas, Fátima, Mogola, Morazán, Las Tranquitas, El Chiflador, El Pastal, La Victoria, Sigamane, Sirara, Choacapa, San Pablo, Guacupusca, Chusmuy, Cerro Verde, Montaña Verde, Tres Cruces, Guanizales;
- k. Municipio de Santa Elena:** Aguasinga, Caraimán, Nahuaterique, Los Patios, Atanasio, Opalaca, Llano Alegre, El Potrero, El Alumbrador, Tapoimán, Gualinga, Guasores, Soloara, Llano de Maco, Casas Quemadas;
- l. Municipio de Chinacla:** Tierra Colorada, Dulce Nombre de Jesús, La Piedrota, Trapiche, Nuevo Paraíso, San Francisco, Los Planes de Muyen, Arenales, Las Pilas, Linderos, El Pacayal, Cerro de Hule, Brisas del Cerro, San Pablo, Barrio Nuevo; y,
- m. Municipio de Guajiquiro:** San José, Potreritos, Guajiquirito, San Antonio, Talanga, Dolores, San Miguel, San Felipe, Nueva Suyapa, Las Flores, Vegas del Paraíso, El Porvenir, Jicarito.
- 2) **Departamento de Comayagua:**
- a. Municipio de Ajuterique:** El Playón, El Playoncito, San Rafael, Quelepo;
- b. Municipio de Comayagua:** La Laguna III, El Hormiguero, Guachipilín, El Matasano, San José de Pane, El Cantoral, Buena Vista, Toriles, Veracruz, El Tule, San Miguel de Seguapa, San Antonio de la Libertad, San Antonio de Cañas, El Resumidero, El Portillo de La Mora, La Laguna, Escaleras de El Injerto, San José;
- c. Municipio de El Rosario:** La Danta, San Isidro, Buena Vista, La Cayetana; y,

d. Municipio de Siguatepeque: El Rincón, El Porvenir, Potrerillos, Balibrea, El Achiote, La Tigra, El Tablón, Guachipilín, Santa Rosita, San Ruanillo, La Germania;

3) Departamento de Intibucá:

a. Municipio de Jesús de Otoro: Los Alpes, El Cidral, Macuelizo, Ojo de Agua, Mala Cara, El Injerto, Santa Fe Agrícola, Santa Fe Arriba, Santa Fe Abajo, Unión Praga, El Águila, Santa Fe, Las Crucitas; y,

b. Municipio de Masaguara: Danta, Piedras Gordas, Pozo Negro, Lagunetas, Lomas de La Estancia, Quiraguira, Campanario 1 y 2, El Liquidambar, Otatala, Palo Seco, Agua Salada.

Artículo 7. La calificación de los terrenos, para su inclusión en la zona de producción, la realizará el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitados en la correspondiente documentación georeferenciada, considerando zona núcleo los trece (13) municipios del departamento de La Paz mencionados en el artículo 6 precedente. La zona geográfica no incluye la totalidad de la Cordillera de Montecillos.

Artículo 8. De la Producción. El café protegido por la DO Café Marcala será de la especie *Coffea arábica*.

El Consejo Regulador podrá proponer al CONACAFE, con base en estudios validados, la autorización para el cultivo de nuevas variedades, prácticas culturales, tratamientos o labores, que constituyendo un avance en la técnica cafetalera, no afecten desfavorablemente el perfil del café producido en la zona protegida.

Artículo 9. El café de la DO Café de Marcala debe cumplir con los criterios de producción sostenible vigentes, según el marco legal existente, y en particular con las siguientes:

1) Las prácticas de cultivo y procesamiento serán las tradicionales que tiendan a conseguir el perfil de taza del café, para lo cual el Consejo Regulador podrá dictar las normas de régimen interno que estime oportunas;

2) En la zona núcleo la cosecha se realizará de forma manual, es decir, por medio del empleo de dos (2) depósitos para manejar en forma separada el fruto maduro de los frutos en otros estados de desarrollo fisiológico que afecte la calidad. Dada las condiciones naturales del suelo los productores preparan el terreno con un año de antelación, haciendo un agujero de cero punto cuarenta (0.40) metros de diámetro y profundidad, sobre el cual se deposita una mezcla de suelo fértil y materia orgánica, dando como resultado un sustrato propio para el cultivo del café. Para conservar el suelo fértil se utiliza técnicas de barreras vivas;

3) El cultivo del café se realizará bajo sombra, ya sea con el empleo de especies de coníferas o latifoliadas, lo cual contribuye a la conservación de la biodiversidad de la zona y a la protección de suelo y agua.

El Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyendo un avance en la técnica agrícola previa comprobación de que no desfavorezca la calidad del café, de lo cual pondrá en conocimiento al CONACAFE.

Artículo 10. De la Cosecha. Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos que, con carácter general, exige la legislación vigente, las técnicas empleadas en la transformación del café se ajustarán a las prácticas tradicionales observadas en la zona

protegida por la denominación. Sus fases y requisitos exigidos serán los siguientes:

1) Planificación de la Cosecha:

a. Se deberá planificar de forma anticipada las actividades a realizar para el buen desarrollo de la cosecha, además se deberá llevar una bitácora o registro de cosecha que identifique lotes, variedades, fechas;

b. Garantizar el aprovisionamiento de materiales y utensilios para la cosecha: apoyo logístico para el trabajo de los cosechadores que les permitan contar con un empleo digno;

c. Previo al inicio de las actividades de cosecha, se deberán realizar actividades de capacitación a todo el personal involucrado;

d. Se recolectarán sólo cerezas uniformemente maduras, libre de materia extraña; y

e. Se deberán usar envases limpios para la recolección de los frutos.

Artículo 11. Del transporte del café en fruta. Se deberán usar vehículos adecuados para el transporte oportuno del café fruta, evitando daños potenciales en la calidad física u organoléptica del grano.

El café en fruta cosechado, deberá ser transportado a los centros de beneficiado el mismo día de la cosecha.

Se deberán asegurar las condiciones de higiene y seguridad mínima para el recibo del café fruta, de forma tal que se separen los lotes de café fruta con problemas de calidad.

Los lotes que no cumplan los requisitos de calidad de café uva, no se continuará con el proceso de certificación y su destino será café comercial y no como Marcala.

**CAPÍTULO III
DEL BENEFICIADO Y LA TRANSFORMACIÓN**

Artículo 12. Recepción del café en cereza en el beneficio. Deberá realizarse la medición y el registro de la cantidad de café que se recibe para su procesamiento, para lo cual se utilizarán las medidas de peso autorizadas por el IHCAFE.

Artículo 13. Para la comercialización del café cereza madura, se permiten un máximo de ocho por ciento (8%) de frutos defectuosos del total del número de frutos (verdes, secos, inmaduros y sobre maduros), de acuerdo a las siguientes especificaciones: tal y como se especifica a continuación):

- 1) Grano seco: hasta un máximo de 1%;
- 2) Grano sobre maduro: hasta un máximo de 1%;
- 3) Grano verde: hasta un máximo de 2%;
- 4) Grano inmaduro (falta de madurez): hasta un máximo de 3%;
- y,
- 5) Materia extraña (piedras, palos, entre otros): hasta un máximo de 1%.

Para determinar el porcentaje de estos frutos puede utilizarse cualquiera de los tres (3) procedimientos siguientes: 1) En base a peso; 2) En base a volumen; y, 3) En base a conteo o numérico. (Ver páginas 20, 21 y 22 de la Guía Técnica de PROMECAFE). En todos los casos la muestra debe de ser representativa del café que se va a procesar.

Artículo 14. Despulpado. Para garantizar un apropiado proceso de despulpado que garantice la calidad del café producido sujeto a certificación, es necesario seguir los siguientes lineamientos:

- 1) Dar mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos para despulpado;
- 2) Reducción y control de la contaminación producida por la operación de despulpado. (No debe utilizarse agua para despulpado);
- 3) No utilizar corriente de agua para trasiego y transporte de pulpa;
- 4) Control operacional de los equipos de despulpado;
- 5) El café deberá ser despulpado el mismo día en que fue cortado;
- 6) Es necesario llevar un estricto control operacional de los equipos de despulpado a fin de evitar daños al grano como ser: grano pelado, mordido, grano con pulpa, etc.;
- 7) Se deberá asegurar un correcto acondicionamiento de la capacidad operativa de la maquinaria disponible para despulpado con base en el día con mayor volumen de toda la cosecha. Tiempo máximo de despulpado de seis (6 horas);
- 8) Se deberá contar con el equipo necesario para asegurar un adecuado procesamiento. Los productores que no cuenten con la capacidad operativa demandada para el correcto procesamiento de su cosecha, se les dará un período de hasta tres (3) años para cumplir con este requerimiento; y,
- 9) Es obligatorio que el equipo de despulpado se encuentre completamente limpio, libre de granos del día anterior.

Artículo 15: Clasificación del café pergamino (despulpado o en baba). Después del despulpado (pergamino en baba) se deberá clasificar el grano usando cribas o zarandas para separar pulpa, granos con pulpa adherida y grano verde.

Se deberá hacer un uso racional del agua en el beneficiado húmedo.

Artículo 16. Remoción del mucilago. La remoción del mucilago puede darse de las siguientes formas:

1) Remoción Mecánica:

- a) Se deberá prestar un adecuado y oportuno mantenimiento y calibración del equipo para desmucilagenado mecánico, de acuerdo a las especificaciones técnicas propias de cada equipo;
 - b) Se deberá prestar atención a otros aspectos operativos tales como la alimentación y tiempo de residencia del café en las máquinas desmucilaginadoras, muestreo y evaluación de desmucilaginado mecánico, así como el envío inmediato hacia el secamiento del café desmucilaginado (y lavado) mecánicamente;
 - c) Si se utiliza desmucilaginadora y no se cuenta con equipo o instalaciones para el presecado inmediato, se podrá dejar en reposo en pilas inundadas después de haber sido desmucilaginado, para luego completar el proceso con el lavado el día siguiente; y,
 - d) Se deberá hacer un uso racional del agua en el beneficiado húmedo.
- 2) Fermentación:** En caso de utilizar la fermentación de los granos de manera natural en pilas, se debe asegurar lo siguiente:
- a) Existencia y disponibilidad de estructuras adecuadas para la fermentación del café despulpado;
 - b) Tiempo de duración de la fermentación no mayor de veinticuatro (24) horas;
 - c) Profundidad máxima de la masa de café en fermentación, no mayor a los setenta (70) centímetros;
 - d) Dos (2) salidas en las pilas: una para café y la otra para agua mieles;
 - e) Monitoreo del café, cada hora durante el avance de la fermentación, con énfasis al final de la etapa;
 - f) Se utilizará la fermentación de los granos de manera natural en pilas;

g) Si se utiliza equipo de lavado mecánico, se podrá dejar fermentar el café al menos seis (6) horas (si se usa proceso de fermentación se puede utilizar la remoción mecánica);

h) La etapa de fermentación deberá ser constantemente supervisada para detectar el momento óptimo para realizar el lavado. Además se deberá disponer de la infraestructura adecuada para la fermentación del café despulpado.

Artículo 17. Lavado y Clasificado. Se deberán seguir las siguientes indicaciones:

- 1) Lavado manual en pilas de fermentación(en instalaciones pequeñas);
- 2) El lavado de café en pilas de fermentación se realiza usando agua limpia, dejando entrar ésta en cantidad suficiente, hasta alcanzar un nivel entre cinco (5) a diez (10) centímetros sobre la superficie del café; procediendo a dar tres (3) enjuagues con agua a la masa de café en la pilas;
- 3) Lavado con bombas centrífugas u otros equipos. Cuando las cantidades de café en las pilas son grandes, se puede realizar la operación de lavado haciendo uso de una bomba centrífuga de aspas abiertas;
- 4) Se deberá utilizar agua limpia, libre de contaminantes agroquímicos, pulpa y mieles de otros beneficios, libre de sedimentos de tierra y de aguas estancadas en lagunas;
- 5) Se deberá utilizar canal de correteo para clasificar los granos y separarlos en dos (2) calidades: café no apto para ser calificado (granos vanos, con pulpa adherida, granos pelados y de menor tamaño), y café apto para ser calificado (los granos de primera). En esta fase el grano debe tener olor fresco y sano;
- 6) Se permitirá un máximo de seis punto cinco por ciento (6.5 %) de granos dañados (dos por ciento (2%) grano pelado, uno por ciento (1%) grano mordido, uno por ciento (1%) café guacuco, uno por ciento (1%) grano brocado, uno por ciento (1%) grano manchado, cero punto cinco por ciento (0.5%) materia extraña y/o impurezas); y,
- 7) Una vez que finaliza el lavado se debe iniciar la remoción de agua superficial (oreado de la masa de café pergamino lavado).

Artículo 18. Tratamiento de aguas residuales y manejo de subproductos del proceso de beneficiado de café. Para tal fin se procederá en la forma siguiente:

- 1) Disposición de estructuras adecuadas para el tratamiento de la pulpa;
- 2) Recolección y disposición adecuada de los fluidos lixiviados de la pulpa;
- 3) Aplicar sistemas y procesos que minimicen el consumo de agua;
- 4) Implementar sistemas de recirculación de agua en el beneficiado húmedo;
- 5) No utilización de corrientes de agua para trasiego y transporte de la pulpa;
- 6) Disposición de tuberías específicas para aguas residuales;
- 7) Cumplimiento de leyes referentes a la descarga de aguas residuales;
- 8) Tratamiento y disposición adecuada de la pulpa;
- 9) Pronta separación de la pulpa alejándola del beneficio;
- 10) Disposición del área adecuada para procesamiento de la pulpa;
- 11) Disposición de la pulpa en el período post-cosecha;
- 12) Programar la autoevaluación de parámetros para medición de contaminación;

- 13) Disposición correcta de sub-productos del beneficiado; y
14) Aplicación de medidas de seguridad laboral industrial.

Artículo 19. Requisitos en la fase de beneficiado seco.

Los aspectos generales relativos a la operación de secamiento del café pergamino:

- 1) El objetivo del secamiento es llevar el café hasta el contenido de humedad aceptado para su comercialización, es decir un contenido de humedad en el rango de diez (10) a doce por ciento (12%).(en base humedad);
- 2) El secado deberá iniciarse inmediatamente después de haber lavado y clasificado el café;
- 3) Se debe utilizar un proceso de secado de flujo continuo;
- 4) Se deberán tomar todas las prevenciones necesarias para evitar el contacto del grano con fuentes contaminantes;
- 5) Se evitará el almacenamiento de café pergamino a medio secar;
- 6) Se evitarán las mezclas de lotes de café pertenecientes a diferentes partidas y que no hayan completado su secamiento;
- 7) Aplicación de procedimientos y herramientas adecuadas para realizar el secamiento solar de café en patios de cemento;
- 8) El monitoreo cada hora del contenido de humedad para control del avance del secamiento para decidir acertadamente la finalización de esta operación; y
- 9) Aplicación de procedimiento de muestreo del café (recién finalizado su secamiento), para análisis físico y organoléptico, a fin de decidir el almacenamiento controlado del café pergamino.

Artículo 20. El secado se podrá realizar por cualquiera de los siguientes sistemas:

1) Secado natural al sol:

- a) El secado natural del grano podrá hacerse sobre patios de cemento, ladrillo rafón, zarandas o secadoras solares. En ningún caso podrá realizarse sobre superficies que aporten olores extraños o contaminantes;
- b) La capacidad operativa de las estructuras de secado será la suficiente para procesar la cantidad de café comprometida;
- c) La capacidad operativa de las estructuras de secado será la suficiente para procesar la cantidad de café comprometida; y
- d) La capa de café no deberá exceder de un grosor de cinco (5) centímetros; y la misma deberá ser removida como mínimo cada hora. El café deberá ser protegido durante la noche o cuando haya precipitación. Es importante que el café que ya ha iniciado el proceso de secado no adquiera humedad nuevamente.

2) Secado artificial o mecánico:

- a) Las secadoras deberán manejarse con café con un grado de humedad uniforme, procurando un secado lento y uniforme del café, no permitiéndose temperaturas que excedan los sesenta (60) grados centígrados en las entradas de aire en la secadora y cuarenta (40) grados centígrados en los granos;
- b) No deberá interrumpirse el proceso de secado una vez iniciado;
- c) La capacidad operativa del equipo para secamiento debe ser suficiente para procesar la cantidad de café comprometida o planificada;
- d) Se deberá hacer un monitoreo periódico del contenido de humedad para control de avance del secamiento y para decidir acertadamente la finalización de esta operación;
- e) Deberán aplicarse procedimientos de muestreo del café (recién finalizado su secamiento) para análisis físico y organoléptico, a fin de decidir el almacenamiento controlado del café pergamino;

- f) Observar un mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y estructuras para secamiento;
- g) Los equipos y/o estructuras utilizados para el secamiento, deben estar limpios al momento de colocar en ellos el café pergamino;
- h) Se evitará el uso de hornos de biomasa del tipo "fuego directo" (mezclas de humos y aire impulsadas a través de la masa de café pergamino);
- i) Se deberá emplear personal capacitado para el manejo y control del proceso de secamiento de café pergamino;
- j) Al final de la fase de secado se permitirá un máximo de seis punto cinco por ciento (6.5%) de granos dañados, como se expresa a continuación:
 - i. Grano pelado: un máximo de dos por ciento (2%);
 - ii. Grano mordido: un máximo de uno por ciento (1%);
 - iii. Grano guacuco y media cara: un máximo de uno por ciento (1%);
 - iv. Grano brocado*: un máximo de uno por ciento (1%);
 - v. Grano manchado: un máximo de uno por ciento (1%);
 - vi. Materia Extraña y/o Impurezas: un máximo de cero punto cinco por ciento (0.5%).
- k) Para el café pergamino además debe de reunir las siguientes características:

- i. Olor: fresco y sano;
- ii. Humedad: entre 10 y 12 %

Artículo 21. Requisitos en el almacenamiento. Los requisitos en el almacenamiento son los siguientes:

- 1) Se debe efectuar un periodo de almacenamiento de café de al menos cuatro (4) semanas después que este finaliza su proceso de secamiento;
- 2) Mantenimiento de control y registros de los lotes almacenados, que incluyen los análisis de calidad correspondiente;
- 3) Se deberá mantener un registro documental de la trazabilidad de los lotes procesados, desde la unidad productora (finca cafetalera) hasta su ubicación en almacenamiento;
- 4) Vigilancia del café almacenado mediante un programa de infecciones para prevención de plagas, infestaciones daño en la estructura y/o situaciones eventualmente dañinas a la calidad de café pergamino almacenado;
- 5) Para evitar el sobre almacenamiento de café, se deberá aplicar el principio de: "Primero en entrar, primero en salir";
- 6) Se usarán sacos de yute o de nylon limpios;
- 7) La bodega estará limpia y libre de olores extraños, no debiendo utilizarse para otros fines que no sean el almacenamiento de café;
- 8) Se estibarán los sacos de tal manera que queden ventilados por los cuatro (4) lados, sin pegarlos a las paredes y evitar el contacto del producto con el piso;
- 9) El café se almacenará por separado, identificando cada partida; y
- 10) Previo almacenamiento, se deberá efectuar una catación para verificar que el café cumple con los requisitos de perfil de la DO;

Artículo 22. Fase Seca del beneficio del café. El muestreo del lote de café almacenado, para emitir orden de trabajo. (Norma ISO 4072). La empresa que prepara el café deberá realizar las labores de preparación de la siguiente manera:

- 1) Limpieza y trillado del pergamino;
- 2) Limpieza del grano;

- 3) Clasificación por tamaño;
- 4) Clasificación por densidad;
- 5) Clasificación por color; y,
- 6) Control de laboratorio, embasado y pesado.
- 7) Orden de embarque.

Artículo 23. Rotulado. Los sacos destinados para la exportación del café verde se rotulan, utilizando tintas biodegradables y sin elementos pesados, con la siguiente información:

- 1) Café de Honduras;
- 2) Logotipo con la inscripción "Denominación de Origen Café de Marcala";
- 3) Precinta codificada de seguridad;
- 4) Cosecha;
- 5) Marca;
- 6) Grado: (cuando aplique);
- 7) Código de país de origen (13);
- 8) Código del Exportador;
- 9) Número del lote;
- 10) Número del contrato; y
- 11) Cualquier otra información que el exportador considere necesaria.

Artículo 24. Envasado. Se emplearán recipientes de fibra natural o sintética, que no transmitan contaminantes al café oro. Cuando la comercialización sea a granel, se envasará en bolsas de polipropileno.

Artículo 25. Requisitos en el transporte. No se transportará café en contacto con productos que puedan dañarlo. Los contenedores estarán libres de olores extraños.

Artículo 26. Requisitos de la fase de café tostado en grano y café tostado y molido. El café protegido bajo la DO Café Marcala, deberá cumplir en la fase de tostado en grano y tostado y molido, con los siguientes requisitos:

- 1) Debe de provenir de café verde certificado;
- 2) No debe tener ingredientes o sustancias extrañas, ya sean de origen vegetal, animal o mineral;
- 3) No pueden presentar olor diferentes al característico del producto;
- 4) Los equipos y el procedimiento a utilizar para el tostado y molido del café deben cumplir con el protocolo de tostación de la DO Café Marcala
- 5) Los recipientes destinados al envasado del café tostado deberán contener la siguiente información
 - a. Sello de la DO Café Marcala;
 - b. Marca registrada;
 - c. Estado del café (grano tostado, molido, etc.);
 - d. Tipo de tostado;
 - e. Tipo de molido;
 - f. Registro sanitario;
 - g. Fecha de vencimiento;
 - h. Peso neto, expresado en kilogramos;
 - i. País de origen; y
 - j. Modo de preparación.

Artículo 27. Características del producto. El producto amparado por la Denominación de Origen "Café Marcala", se describe en la Norma Técnica de Café Verde DO Marcala.

CAPÍTULO IV SISTEMA DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD

Artículo 28. Del Control y la Certificación. El Consejo Regulador de la DO Café Marcala, es el responsable del Programa de Certificación del producto, asegurando que el mismo cumpla con las normas especificadas y otros documentos normativos. El sistema de calidad se explica en la guía de Control de la DO Café Marcala.

La certificación del producto se podrá realizar de las siguientes maneras:

1. El consejo regulador podrá acreditar las unidades que sean necesarias demostrar su competencia para realizar la certificación de producto.

El Consejo regulador podrá contratar una Entidad Certificadora acreditada (EC), para efectuar las actividades de evaluación, inspección y control al café preparado para la exportación o comercialización interna, según la necesidad, con el fin de garantizar que se cumplan las especificaciones de la Norma técnica de la D.O. Café Marcala.

Artículo 29. Entidad Certificadora (EC). La EC asegurará en sus intervenciones, su independencia con cualquier tipo de interés del sector Café de Marcala, encontrándose el personal de la EC, libre de cualquier presión comercial o de otro tipo que pudiera influir en su juicio, garantizando su independencia con el programa de control y con los diferentes operadores que intervienen en el mismo. De igual manera, ninguna persona externa a la EC influirá en los resultados de las inspecciones y dictámenes realizados. La EC garantiza la confidencialidad de toda la información y documentación obtenida en el ejercicio de las actividades de control realizadas.

Artículo 30. Sistema de no conformidad de productos. El Consejo Regulador dispondrá de un sistema de registro y tratamiento de las reclamaciones de los productos no conformes existentes en el circuito de distribución o comercialización que permita conocer con exactitud el destino de los productos no conformes. Este sistema también debe informar a los usuarios, de forma adecuada y eficaz, de las razones de la no conformidad de los productos.

Artículo 31. Aseguramiento de la trazabilidad del café. La DO Café Marcala cuenta con sistemas y procedimientos adecuados y comprensibles de trazabilidad, que permitan conocer en cualquier momento la identidad y localización de los suministradores y receptores de los lotes o partidas de café con las que trabajan, en especial, la identificación, naturaleza, origen, los registros, características cualitativas y condiciones de producción y comercialización.

Cualquier información cuya validez no pueda ser formalmente verificada por los propios operadores y por los servicios de inspección y control, no puede ser introducida en los sistemas y procedimientos de aseguramiento de la trazabilidad.

El Consejo Regulador debe tener a disposición de los servicios de inspección y control la totalidad de la información relativa al sistema y los procedimientos de aseguramiento de la trazabilidad y de todos los datos que dicha información contenga.

Artículo 32. El sistema de aseguramiento de la trazabilidad que se utiliza en la DO Café Marcala contiene, los siguientes elementos:

- 1) La identificación del producto;
- 2) Los registros del producto; y
- 3) La documentación que acompaña al transporte de los productos.

CAPÍTULO V REGISTROS DE LA DO CAFÉ MARCALA

Artículo 33. De los registros. La DO café Marcala llevará un Registro que estará a cargo del Consejo Regulador, y que corresponderá a:

- 1) Registro de Productores;
- 2) Registro de Comercializadores;
- 3) Registro de Tostadores
- 4) Registro de Fincas;
- 5) Registro de Beneficios Húmedos y Secos; y
- 6) Registro de Bodegas de Almacenamiento.

Artículo 34. Requisitos de Inscripción. Toda persona natural o jurídica, que desee inscribirse en los registros mencionados en el numeral anterior, deberá tener su finca o establecimiento, dentro del área geográfica delimitada, y además cumplir con lo siguiente:

- 1) Presentar la solicitud ante el Consejo Regulador, conforme al formato establecido al efecto;
- 2) Presentar su carné o licencia, que acredite su registro y la autorización para operar como productor, intermediario, exportador o tostador, extendidos por el IHCAFE;
- 3) Acreditar la propiedad o disponibilidad de la finca o de los beneficios o bodegas, según corresponda;
- 4) Acreditar la propiedad o disponibilidad de la maquinaria y equipo que utilizará en el cultivo o procesamiento del café que se comercializará bajo la DO Marcala;
- 5) Acompañar un plano o croquis detallado de las fincas y de los lotes de la misma;
- 6) Pagar los derechos de inscripción correspondientes, de acuerdo a lo que establezca el Consejo Regulador; y
- 7) Otras que señale el Consejo Regulador sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deberán reunir los solicitantes o los bienes que se pretende registrar.

Artículo 35. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a lo establecido en el Presente Reglamento, o en los acuerdos del Consejo Regulador.

Artículo 36. Del Registro de fincas cafetaleras. En el Registro de fincas cafetaleras, podrán inscribirse todas aquellas unidades productivas situadas en la zona de producción delimitada, cuyo producto pueda ser destinado a la elaboración y comercialización de cafés protegidos por la DO Café Marcala.

Las inscripciones en este registro serán voluntarias, al igual que el correspondiente retiro del mismo. Una vez realizado el retiro deberá transcurrir un tiempo mínimo de dos (2) años antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambios de titularidad de la finca.

Artículo 37. Del Registro de beneficios húmedos y secos. En el Registro de beneficios húmedos y secos, se podrán inscribir

todos aquellos situados en la zona geográfica delimitada, que procesen el café procedente de fincas cafetaleras inscritos en la DO Café Marcala, y cuyos cafés estén protegidos por la DO Café Marcala.

Artículo 38. Del Registros de comercializadores. En el Registro de comercializadores podrán inscribirse los intermediarios y exportadores que tengan establecimientos comerciales en la zona geográfica delimitada, en los cuales se envase y comercialice cafés amparados por la DO Café Marcala.

Artículo 39. El Registro de productores, comercializadores, beneficios y de bodegas, tendrá la siguiente información:

- 1) Nombre del la persona natural o jurídica, o del beneficio o bodega inscrita;
- 2) Número de clave correspondiente;
- 3) caserío, aldea, municipio y departamento donde se encuentren ubicadas las fincas e instalaciones registradas, con una descripción de las mismas;
- 4) La cantidad, características y capacidad de la maquinaria de envasado y manejo del producto;
- 5) Título bajo el cual el comercializador posee o dispone de las instalaciones donde operará; y
- 6) Cualquier otra que el Consejo Regulador estime pertinente.

Artículo 40. De la constancia de inscripción: De la inscripción, el Consejo Regulador emitirá una constancia o documento equivalente, en la cual se hará constar los datos más relevantes del Registro que corresponda.

Artículo 41. Del trámite de las solicitudes de Registro. La persona interesada en registrarse en cualquiera de los registros que al efecto lleva la DO Café Marcala, o sus beneficios y bodegas, presentará una solicitud ante el Consejo Regulador para usar la DO Café Marcala, quien la resolverá dentro de los treinta (30) días naturales siguientes al recibo de la solicitud.

Contra las resoluciones emitidas por el Consejo Regulador, procederá el recurso de reposición, que deberá presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación, ante el mismo órgano que emitió la resolución.

El recurso de apelación se presentará ante el Consejo Regulador, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación del fallo respectivo, y éste lo remitirá en el plazo de cinco (5) días naturales, junto con el expediente y su informe al CONACAFE, para que resuelva lo pertinente.

Artículo 42. Manejo de producto. Las instalaciones de los productores, beneficiadores, comercializadores, exportadores y tostadores deben tener una completa separación e identificación entre materias primas y su procesamiento, almacenamiento o manipulación de los productos destinados a ser amparados por la DO Café Marcala y los que no están destinados a este fin.

Artículo 43. Vigencia del Registro. El registro de productor, comercializador, beneficio y bodega, son indefinidos; sin perjuicio de las inspecciones y verificaciones que en cualquier momento realice el Consejo Regulador sobre las fincas e instalaciones inscritas y de las sanciones que corresponda aplicar.

Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros de la DO Café Marcala, será indispensable, al menos mantener la condición en que se encontraba el productor, comercializador, beneficio o bodega al momento de solicitar su inscripción, debiendo además comunicar al Consejo Regulador cualquier variación en dicha condición.

CAPÍTULO VI DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 44. De los derechos de los inscritos en la DO Café Marcala. Sin perjuicio de lo establecido en los demás artículos del presente reglamento, las personas y los titulares de las instalaciones inscritas en la DO Café Marcala, tendrán los derechos siguientes:

- 1) Obtener la constancia o documento que acredite el registro respectivo, extendida por el Consejo Regulador;
- 2) Producir procesar, almacenar, envasar y comercializar cafés protegidos por la DO Café Marcala;
- 3) Utilizar el sello, las etiquetas, contra-etiquetas y precintos que identifiquen a la DO Café Marcala, de conformidad con los requisitos que establezca el Consejo Regulador;
- 4) Usar el material promocional de la DO Café Marcala; y
- 5) Tener acceso a la información de los diferentes registros de la DO Café Marcala, previa autorización del Consejo Regulador.

Artículo 45. De las obligaciones de los inscritos en la DO Café Marcala. Sin perjuicio de lo establecido en los demás artículos del presente reglamento, las personas y titulares de las instalaciones inscritas en la DO Café Marcala, tendrán las obligaciones siguientes:

- 1) Cumplir el presente Reglamento, disposiciones emitidas por el Consejo Regulador, por el CONACAFE y demás autoridades competentes, en sus respectivas materias;
- 2) Efectuar el pago de la Tasa por derecho de expedición de cada certificado de origen, venta de precintos y contra-etiquetas;
- 3) Utilizar la Denominación de Origen Café Marcala en la producción, procesamiento y comercialización de los cafés procedentes de fincas cafetaleras inscritas en los correspondientes registros, que hayan sido producidos y transformados conforme a las normas exigidas por este Reglamento;
- 4) Utilizar las marcas, nombres de personas naturales o jurídicas en la comercialización de cafés no protegidos por la DO Café Marcala, de forma tal que no pueda inducir a error o confusión en el consumidor;
- 5) Utilizar de forma destacada en las etiquetas, contra-etiquetas y precintos de los cafés envasados el nombre "Denominación de Origen Café Marcala", además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable;
- 6) Ajustar a lo establecido en la Norma de Calidad aplicable, los envases y sus capacidades, y ser aprobados por el Consejo Regulador, de manera que no perjudiquen la calidad y el prestigio de la DO Café Marcala;
- 7) Mantener separados los cafés amparados por la DO Café Marcala de otros cafés no amparados por dicha denominación; y
- 8) Colocar en un lugar visible, dentro de su finca o instalaciones de beneficiado húmedo y seco, bodegas de almacenamiento, industrialización y comercialización, la constancia de registro vigente, extendida por el Consejo Regulador.

Artículo 46. El envasado de cafés amparados por la DO Café Marcala deberá ser realizado exclusivamente en las empresas envasadoras inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador; caso contrario, los cafés perderán el derecho al uso de la DO Café Marcala.

Artículo 47. Del emblema de la DO Marcala. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la DO Café Marcala.

A la entrada en vigencia del presente Reglamento, la DO Café Marcala tiene registrados los siguientes emblemas:



y Cualquier modificación que se haga al emblema vigente o la adopción y registro de uno nuevo, deberá ser comunicada inmediatamente al CONACAFE por el Consejo Regulador.

Artículo 48. Cualquiera que sean los tipos de envases en los que se comercialicen los cafés protegidos para consumo, irán provistos de una etiqueta o contra-etiqueta numerada, y en caso necesario, de un precinto de garantía para asegurar su inviolabilidad, expedidas por el Consejo Regulador.

Antes de la puesta en circulación de las etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan en este reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Igualmente podrá ser anulada la autorización de una etiqueta, cuando hayan variado las circunstancias que se aludían en la etiqueta de la empresa propietaria de la misma.

En todos los casos las condiciones de aplicación y de utilización de etiquetas, contra-etiquetas y precintos, a que se refieren los párrafos anteriores se adaptarán a la legislación vigente y a las normas específicas que dicte el Consejo Regulador.

Artículo 49. Toda comercialización de café amparada por la DO Café Marcala, en envase superior a sesenta y nueve (69) kilogramos que circule entre empresas inscritas, deberá ir acompañada de un volante de circulación expedido por el Consejo Regulador, en la forma que por este organismo se determine. En este documento quedarán reflejados los números de las etiquetas de control del Consejo Regulador que figuren en los envases.

En casos especiales, el consejo Regulador podrá autorizar la comercialización de café en cantidades menores a los sesenta y nueve (69) Kilogramos.

Artículo 50. De la calificación de los cafés con DO Café Marcala. Los cafés calificados por el Consejo Regulador como DO Café Marcala, deberán mantener sus características organolépticas establecidas en la Norma Técnica de la DO

Café Marcala. En tal sentido, los cafés que no cumplan con lo requerido en dicha Norma, no serán calificados por el Consejo Regulador como DO Café Marcala.

Asimismo no podrá calificarse ningún producto obtenido por mezcla con otros cafés previamente descalificados.

Artículo 51. La descalificación de un café podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de producción o de beneficiado-secado, almacenamiento o comercialización, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación, los cafés deberán permanecer en envases independientes y debidamente rotulados bajo control del Consejo Regulador, hasta la resolución del expediente que determinará su destino final, que en ningún caso podrá ser considerado como DO Café Marcala.

Artículo 52. Toda persona inscrita en el Registro de la DO Café Marcala deberá comunicar al Consejo Regulador, dentro de los dos (2) meses siguientes, cualquier cambio a la información brindada al momento de su inscripción.

Artículo 53. El Consejo Regulador autorizará, mediante la emisión de la inscripción en el registro correspondiente, la facultad de usar el nombre «Denominación de Origen de Café Marcala», «DO Café Marcala» u otras similares.

El derecho al uso de la DO Café de Marcala, en documentación, etiquetas, publicidad o propaganda, es exclusivo de los inscritos en los Registros correspondientes.

El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

CAPÍTULO VII DEL CONSEJO REGULADOR

Artículo 54. El Consejo Regulador de la DO Marcala es un organismo supervisado por la autoridad administrativa competente (CONACAFE), con capacidad para obligarse, con plena responsabilidad y atribuciones decisorias en cuantas funciones le encomiende este Reglamento, de acuerdo con lo que determinan las disposiciones vigentes en esta materia.

Su ámbito de competencia, estará determinado por:

- 1) En lo territorial, por las respectivas zonas de producción y transformación.
- 2) En razón de los productos, por los protegidos por la DO Café de Marcala.
- 3) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 55. Naturaleza. El consejo regulador será un ente con personalidad jurídica propia, colegiado y mixto, integrado por representantes de los diferentes eslabones de la cadena productiva y comercial del producto amparado por la DO Café Marcala y por un representante de la Autoridad Administrativa Competente.

Artículo 56. Funciones del Consejo Regulador. Es misión principal del Consejo Regulador aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento para lo cual **ejercerá por delegación** que le haga la autoridad administrativa competente, las funciones que se refiere el artículo 130 de la Ley de Propiedad Industrial, de representar, controlar, defender y promocionar la DO Café de Marcala.

Artículo 57. Órganos del Consejo Regulador. El Consejo Regulador estará integrado por los siguientes órganos:

- 1) Asamblea General;
- 2) Junta Directiva;
- 3) Junta Fiscalizadora; y
- 4) Gerencia General.

Artículo 58: De la Asamblea General. La Asamblea General es la máxima autoridad de la DO Café Marcala, y estará integrada por todos los productores, comercializadores, tostadores y titulares de bodegas, inscritos en la DO Café Marcala.

Artículo 59. Atribuciones de la Asamblea General. Son atribuciones y facultades de la Asamblea General, las siguientes:

- 1) Elegir la Junta Directiva y la Junta Fiscalizadora, de acuerdo a los estatutos del Consejo Regulador;
- 2) Aprobar el monto de los costos y tasas que se cobran a los inscritos en la DO Café Marcala;
- 3) Aprobar el Proyecto de Reglamento de Uso de la DO Café Marcala y sus reformas;
- 4) Ratificar la incorporación, suspensión y expulsión de socios a la DO Café Marcala; y,
- 5) Las demás establecidas en los estatutos del Consejo Regulador.

Artículo 60. De la Junta Directiva. La Junta Directiva del Consejo Regulador estará integrada en la siguiente forma:

- 1) Cinco (5) representantes del sector productor y sus suplentes, que sean representativos de toda la zona geográfica delimitada y de las organizaciones de productores de café legalmente reconocidas en el país;
- 2) Tres (3) representantes de los comercializadores y sus suplentes; y,
- 3) Un Representante del CONACAFE.

De la integración de la Junta Directiva se dará notificación oficial al CONACAFE.

Artículo: 61. La Asamblea General elegirá en la Directiva los siguientes cargos:

- 1) Un Presidente;
- 2) Un Vicepresidente;
- 3) Un Tesorero;
- 4) Un Secretario; y,
- 5) Cinco (5) Vocales.

Artículo 62. Todos los miembros de la Junta Directiva durarán en sus funciones dos (2) años, pudiendo ser reelegidos por un periodo igual.

Artículo 63. Las funciones de la Junta Directiva, Junta Fiscalizadora, miembros de dichas Juntas y de la Gerencia General del Consejo Regulador, así como el funcionamiento de los mismos, son las establecidas en sus estatutos.

Artículo 64. Del órgano de inspección. Para los servicios de control y vigilancia, la DO Café Marcala contará con inspectores propios o externos contratados, que serán designados por el Gerente General del Consejo Regulador, con atribuciones inspectoras sobre las fincas cafetaleras e instalaciones de proceso inscritas en el Registro de la DO Café Marcala.

Adicionalmente el Consejo Regulador podrá contratar, para realizar trabajos puntuales, el personal necesario, o bien encargar la realización de éste a una entidad que estime competente.

Artículo 65. Con el objetivo de verificar la procedencia o no de un certificado de calidad y origen, la Junta Fiscalizadora realizará los controles y supervisiones de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento, para lo cual se podrá auxiliar de la asesoría técnica que estime conveniente.

La Junta Directiva, con base en los informes de la Junta Fiscalizadora resolverá lo que proceda, y en su caso, la descalificación o emplazamiento por falta de conformidad de los cafés, en la forma prevista en este Reglamento.

Artículo 66. El Consejo Regulador emitirá normas generales de régimen interno, las cuales serán expuestas en la pizarra informativa de anuncios del Consejo Regulador o en cualquier otro medio.

CAPÍTULO VIII DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 67. Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento, a la Ley de Propiedad Industrial, acuerdos y demás disposiciones que emita el CONACAFE, y las demás leyes, reglamentos y disposiciones aplicables.

Artículo 68. Infracciones. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador se clasifican en leves, graves y muy graves.

Artículo 69. De las infracciones leves. Son Infracciones leves:

- 1) Falsear u omitir, en las declaraciones para la inscripción en los diferentes Registros, los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos;
- 2) No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador los cambios en la información, según lo establecido en el artículo 50 de este Reglamento;
- 3) La omisión o falsedad en la información contenida en las declaraciones de cosecha y de existencias de productos;
- 4) El incumplimiento injustificado de los registros estipulados en el sistema de control y trazabilidad de la DO Café Marcala;
- 5) Las inexactitudes o alteraciones en los registros referidos en el numeral anterior;
- 6) Falta de identificación de los envases destinados al almacenamiento de productos a granel y de la indicación de su volumen nominal, así como de las indicaciones previstas para la identificación de su contenido;
- 7) El incumplimiento en la comunicación por los cambios de titularidad;
- 8) El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de cosecha, procesamiento, almacenamiento, conservación y transporte; y,
- 9) El incumplimiento de obligaciones meramente formales, a criterio del Consejo Regulador, que impongan este reglamento, guías de control y demás disposiciones emitidas por el Consejo Regulador.

Artículo 70. De las infracciones graves. Son Infracciones graves:

- 1) La falta de registros, documentos de acompañamiento o declaraciones relativas al café amparado bajo la DO Café Marcala;
- 2) La falta en el etiquetado o presentación de los productos de alguna de las indicaciones obligatorias según este Reglamento; y
- 3) El incumplimiento de las obligaciones establecidas por el presente Reglamento.

Artículo 71. De las infracciones muy graves. Son Infracciones muy graves:

- 1) La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas, que hagan referencia a la DO Café Marcala, o a las marcas relativas a la misma, en la comercialización de otros cafés no protegidos;

2) El empleo de etiquetas no autorizadas por el Consejo Regulador;

3) El uso de la DO Café Marcala en café que no haya sido cosechado, procesado, almacenado, conservado, envasado y transportado de acuerdo al presente Reglamento;

4) El uso del sello y del nombre de la DO Café Marcala en nombres comerciales, marcas o etiquetas, sin autorización del Consejo Regulador;

5) La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, y sellos propios de la DO Café Marcala, así como la falsificación de los mismos; y,

6) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo, y que perjudique o desprestigie la DO Café Marcala, o suponga un uso indebido de la misma.

Artículo 72. Las faltas leves serán sancionadas en la forma siguiente:

- 1) La primera vez, con amonestación por escrito;
- 2) La segunda vez, con multa de hasta CINCUENTA MIL LEMPIRAS (L. 50,000.00); y
- 3) La tercera vez, se considerará una falta grave y se sancionará de acuerdo a lo establecido para dichas faltas.

Artículo 73. Las faltas graves serán sancionadas en la forma siguiente:

- 1) La primera vez, con multa desde CINCUENTA MIL UN LEMPIRAS (L. 50,001.00) hasta TRESCIENTOS MIL LEMPIRAS (L. 300,000.00);
- 2) La segunda vez, con suspensión de hasta un año, más una multa de TRESCIENTOS MIL UN LEMPIRAS (L. 300,001.00) hasta QUINIENTOS MIL LEMPIRAS (L. 500,000.00); y,
- 3) La tercera vez, se considerará una falta muy grave y se sancionará de acuerdo a lo establecido para dichas faltas.

Artículo 74. Las faltas muy graves serán sancionadas con la cancelación del registro, sin perjuicio de la deducción de responsabilidad penal y civil que realice el Consejo Regulador para resarcirse de los daños y perjuicios que pudiere ocasionarle las faltas cometidas.

Para la aplicación de las sanciones se tomará en cuenta el volumen de ventas del infractor, la cuantía del beneficio obtenido, el efecto que la infracción haya producido sobre los precios, la reincidencia y la mala fe.

Artículo 75. Cuando concurren dos o más infracciones imputables a un mismo sujeto, de las cuales, una sea medio necesario para cometer la otra, se impondrá la sanción correspondiente a la infracción más grave en su límite máximo.

Artículo 76. De la cancelación de autorización de uso. La autorización de uso de la DO Café Marcala será cancelada por el consejo regulador, en los siguientes casos:

- 1) Por muerte o renuncia voluntaria del titular de la autorización; y,
- 2) Por el uso de la DO en forma contraria a lo que establece el reglamento de uso, cuando ese uso amenace o cause desprestigio a la DO, incluyendo pérdida del valor económico de la misma.

Artículo 77. De las infracciones derivadas por la comercialización en productos envasados en cualquier forma distinta

al envase a granel, será responsable la persona natural o jurídica cuyo nombre figure en la etiqueta de dicho envase.

En los casos de envase a granel, el tenedor de los mismos será el responsable de la infracción, salvo que se pruebe que la responsabilidad corresponde a un tenedor anterior.

Artículo 78. Las multas deberán pagarse dentro del plazo de quince (15) días hábiles siguientes a su notificación. En caso de no efectuarse dicho pago en el plazo citado, se procederá a su cobro por la vía de apremio.

Artículo 79. Prescripción de las infracciones. Las infracciones prescriben dentro de los siguientes plazos:

- 1) Las infracciones leves, dentro de un año de su comisión o de haber tenido conocimiento el Consejo Regulador de la falta;
- 2) Las infracciones graves, dentro de los tres (3) años de su comisión o de haber tenido conocimiento el Consejo Regulador de la falta;
- 3) Las infracciones muy graves, a los cuatro (4) años de su comisión o de haber tenido conocimiento el Consejo Regulador de la falta.

Artículo 80. El Consejo Regulador podrá ejercer ante las autoridades competentes, las acciones legales que estime convenientes, para sancionar el uso indebido de la DO Café Marcala, o de alguna de sus marcas, con el fin de deducir las responsabilidades civiles y penales que correspondan.

Artículo 81. Se podrán publicar en los medios de comunicación pertinentes, las sanciones impuestas a efecto de ejemplaridad.

CAPÍTULO IX DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Artículo 82. Con el objeto de adaptar el actual funcionamiento de la DO Café Marcala a lo dispuesto en el presente Reglamento, se concede a la Asociación Denominación de Origen Café Marcala (ADOPCAM), un plazo de tres (3) años, contados a partir de la aprobación del presente Reglamento, para que modifique su nombre a "Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café Marcala".

Durante el periodo antes señalado, las facultades y atribuciones que este Reglamento otorgue al Consejo Regulador, serán ejercidas por la ADOPCAM.

Artículo 83. El actual Consejo Regulador de la Denominación de Origen, asumirá el ejercicio de las funciones que le corresponden a la Junta Directiva según este Reglamento, continuando todos sus miembros en el desempeño de los cargos, hasta la próxima elección legalmente convocada, de acuerdo a lo establecido en el artículo 57 de este Reglamento.

Artículo 84. Transcurrido el plazo señalado en el párrafo primero del artículo 82 sin que se hubiere cumplido con lo requerido en el mismo, CONACAFE procederá a suspender a la ADOPCAM, la delegación para el ejercicio de las funciones señaladas en el artículo 54 de este Reglamento. Siempre y cuando la ADOPCAM no pueda justificar que hizo todos los procedimientos legales y administrativos para realizar dicho cambio.

Artículo 85. En el caso de las exportadoras se permitirá que hasta el final de la cosecha 2015-2016 éstas puedan tener sus instalaciones fuera de la zona geográfica delimitada para DO Café Marcala.

Artículo 86. Durante el plazo otorgado en los artículo transitorio 85 de este Reglamento, el Consejo Regulador establecerá los mecanismos de control y emitirá las disposiciones que estime convenientes para garantizar el proceso de certificación.

CAPÍTULO IX VIGENCIA

Artículo 92. El presente Decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en el Diario Oficial "La Gaceta".

SEGUNDO: Conceder a la Asociación Denominación de Origen Café Marcala (ADOPCAM) un plazo de tres (3) años, contados a partir de la presente resolución para modificar su nombre a "**CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "CAFÉ MARCALA"**", debiendo comunicar inmediatamente al CONACAFE al momento en que dicho cambio quede legalmente registrado.

TERCERO: Delegar en el Consejo Regulador de la ADOPCAM, las facultades de representar, controlar, defender y promocionar dicha denominación, sujeta la continuación de dicha delegación al ejercicio en legal y debida forma que haga dicha Junta Directiva o transitoriamente el Consejo Regulador.

CUARTO: La delegación de funciones realizada en el numeral anterior, podrá suspenderse por cualquiera de las siguientes razones:

- 1) Por incumplimiento de lo establecido en el apartado SEGUNDO de la presente resolución; y,
- 2) Por incumplimiento o violación de las obligaciones impuestas por la Ley de Propiedad Industrial, su Reglamento, Leyes, Reglamentos relacionados con la caficultura, el Reglamento de Uso de la denominación de origen de Café Marcala, acuerdos, resoluciones y otras disposiciones pertinentes emitidas por el CONACAFE e IHCAFE.

QUINTO: Se delega en el IHCAFE el seguimiento y supervisión al cumplimiento de lo establecido en la presente Resolución.

SEXTO: Contra la presente resolución cabe el recurso de reposición, el cual deberá presentarse dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación.

Y MANDA: Que al ser firme la presente resolución, se extienda Certificación de la misma al interesado y se remita certificación también al IHCAFE. **NOTIFIQUESE. (f y s). SAMUEL ARMANDO REYES RENDÓN. PRESIDENTE, CONACAFE. (f y s). JOSÉ ÁNGEL SAAVEDRA GUERRERO. SECRETARIO, CONACAFE."**

Para los fines pertinentes se extiende la presente en la ciudad de Tegucigalpa, municipio del Distrito Central, a los veintiún días del mes de noviembre del año 2011.

JOSÉ ÁNGEL SAAVEDRA GUERRERO
Secretario

26 D. 2011.