



DENOMINACION DE ORIGEN CAFÉ APANECA - ILAMATEPEC





LA DO EN EL SALVADOR

El proyecto de DO, se desarrolla a través de la Fundación PROCAFE con apoyo de Instituciones nacionales que la legislación de El Salvador establece; con la coordinación de PROMECAFE.





CRONOLOGIA DE LA DO EN EL SALVADOR



- PROCAFE inicio en el 2006 con la investigación, caracterización y selección de zonas potenciales para una DO.
- Después de un estudio se impulsa la Sierra Apaneca – Ilamatepec como zona piloto DO
- En el 2007 se firmo el convenio con IICA/ PROMECAFE (BID – FOMIN /AECID)
- Con la coordinación de PROMECAFE se hizo un análisis del marco Jurídico de nuestra legislación en el área de DO.





CRONOLOGIA....

- Resultado del diagnóstico, El Salvador, era el país con menos posibilidades de un marco Jurídico adecuado a las DO/IG.
- Con Apoyo de PROMECAFE, se inicio un proceso de capacitación en :
 - *CATACIÓN
 - *BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS
 - *BENEFICIADO
 - *COMPONENTE LEGAL
 - *TECNICOS EN DO/IG





CRONOLOGIA.....

- ✓ Se realizaron talleres de sociabilización con productores, beneficiadores, cooperativas de café, ANEP, ASI, FUSADES exportadores /beneficiadores e Instituciones gubernamentales : MAG, CNR, MINEC, CONACYT, CSC.

- ✓ Además, talleres específicos por grupos de interés:
 - El grupo de Productores
 - El grupo de beneficiadores
 - El Grupo jurídico
 - Con ASCAFE

- Se Firmo convenio de trabajo mutuo con el CNR y el CSC

CRONOLOGIA.....



- ✓ Se obtuvo el marco Jurídico – legal de nuestra legislación para proteger a las DO / IG.
- ✓ Se elaboraron los documentos normativos de la DO Café Apaneca – Ilamatepec, que conforman el Pliego de Condiciones que requiere la ley, en trabajo conjunto CNR, MINEC, PROCAFE, CSC, Productores y la Coordinación Nacional,
- ✓ En Noviembre 2008 inicia la Primera Caracterización sistematizada y protocolizada de café de nuestra DO .
- ✓ En mayo de 2009 se presenta ante la oficina de Propiedad Intelectual (CNR) la solicitud de Inscripción de la Primera DO de El Salvador.





CRONOLOGIA.....



- ✓ En Septiembre 2009 se realiza la Primera Asamblea General de la DO ,
Café Apaneca – Ilamatepec. Se elige y juramenta al Primer Órgano de
Administración
- ✓ En noviembre de 2009 inicia la segunda Caracterización sistematizada y
protocolizada de café de nuestra DO .
- ✓ En enero 2010 se obtiene el certificado de inscripción, registro y
protección en El Salvador de la Primera DO, Café Apaneca – Ilamatepec.
- ✓ En el 2010 se inicia la inscripción de beneficios de la zona piloto con
capacidad de procesar el café con DO.
- ✓ Se conforma la Unidad Técnica de Verificación





REQUISITOS PARA UNA DO, SEGUN LEGISLACION SALVADOREÑA



- *Definir la zona y el producto.
- *Notoriedad reconocida.
- *Vinculo del producto con la zona.
- *Solicitud en asocio de productores de la zona.
- *Presentación de Reglamento de Uso y Administración.
- *Presentación del Pliego de Condiciones.
- *Creación y Acreditación de un Órgano de Administración.

- *Acreditación de Laboratorios, Unidad de verificación, Unidad de certificación.





DOCUMENTOS NORMATIVOS

- PLIEGO DE CONDICIONES
 - Protocolo de Catación
 - Protocolo de Beneficiado
 - Protocolo de Recolección de Muestras
 - Manual de Buenas Practicas Agrícolas para café con DO
 - Vinculo Histórico de la Zona
- REGLAMENTO DE USO Y DE ADMINISTRACIÓN DE LA DO, CAFÉ APANECA- ILAMATEPEC





PRINCIPALES LOGROS EN EL SALVADOR.



- ❖ Existe un Apoderamiento institucional
- ❖ Recurso humano formado (catación, beneficiado, DO, componente legal, BPA's),
- ❖ Zona piloto determinada
- ❖ Marco legal, Acuerdo y consenso Inter Institucional
- ❖ Sociabilización con actores de la cadena. Medios escritos y tv
- ❖ Inscrita la primera DO de café en el país
- ❖ Documentos técnicos elaborados
- ❖ Logotipo de nuestra DO Café Apaneca Ilamatepec, registrado y protegido
- ❖ Equipo de catación para laboratorios entregado y en utilización, en PROCAFE y CSC.





PRINCIPALES LOGROS

- ❖ Se Introdujo con los exportadores a la empresa que elaboro el estudio de mercado en Europa.
- ❖ Realizada la primera y segunda catación del café de la zona piloto. ASCAFE y Red de Catadores de PROMECAFE.
- ❖ 327 miembros inscritos y registrados en la DO, Café Apaneca – Ilamatepec, a la fecha.
- ❖ Inventario de beneficios en la zona DO.
- ❖ Sociabilización y posicionamiento del tema en el País.
- ❖ Participación Interinstitucional publica y privada en el proyecto de la DO
- ❖ En Proceso manual de trazabilidad para la DO
- ❖ En revisión y adaptación a la DO la norma salvadoreña de café.





ORGANO DE ADMINSTRACIÓN



- Presidente (Productor)
- Vicepresidente (Beneficiadores)
- Secretario (CNR) :
- Dirección de Administración y Finanzas (Productor)
- Dirección de BPA's (PROCAFE)
- Dirección Técnica de Certificación (MINEC)
- Dirección de Mercadeo y Promoción (Productor)





ORGANO DE ADMINSTRACIÓN



- Vocal 1 (apoyo de BPA's) MAG
- Vocal 2 (apoyo a la Dir. De mercadeo y ventas) CSC
- Vocal 3(apoyo al secretario) Beneficiadores
- Vocal 4 (apoyo a la Dir. Técnica de certificación)PROCAFE
- Vocal 5(apoyo a la Dir. De Admón. y Finanzas) CSC
- Apoyos: CONACYT





QUIENES CONFORMAN LA DO, CAFÉ APANECA – ILAMATEPEC

- Actualmente están inscritos 327 fincas con 313 productores
- CONFORMADAS ASI :
 - DEPARTAMENTO DE AHUACHAPAN:
 - Fincas: 163
 - Productores: 157
 - DEPARTAMENTO DE SANTA ANA:
 - Fincas: 85
 - Productores: 79
 - DEPARTAMENTO DE SONSONATE:
 - Fincas: 79
 - Productores: 77





PROMEDIO DE QUINTALES PRODUCIDOS CON DO, CAFÉ APANECA – ILAMATEPEC:

(Solo Productores Legalmente Inscritos)

150,500 qq oro





ACCIONES IMPLEMENTADAS



Partiendo de ninguna iniciativa, ni experiencia previa sobre DO, en El Salvador; nos enfrento a retos , desafíos y a la búsqueda de:

- ❖ Unir esfuerzos con diversos sectores de la cadena
- ❖ Empoderamiento Institucional y de la Cadena Productiva del Café
- ❖ Convertirlo en Proyecto País
- ❖ Trabajo conjunto bajo una visión y objetivo común
- ❖ Comunicación fluida y permanente





**DENOMINACION DE ORIGEN,
UNA OPCION PARA NUESTRO CAFÉ
EN EL MERCADO INTERNACIONAL**





MUCHAS GRACIAS