

RESOLUCIÓN NÚMERO 1 DE 1999

(Enero 19)

EL COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS,

en uso de sus atribuciones y en especial las que le confiere la Ley 09 de 1991 y el Decreto 1173 del mismo año, y

CONSIDERANDO:

- a. *Que el Decreto 749 de 1990 autorizó la exportación de café tostado y molido.*
- b. *Que de conformidad con el Artículo 23 de la Ley 09 de 1991, corresponde al Comité Nacional de Cafeteros dictar las medidas conducentes a garantizar la calidad de café de exportación, y a la Federación Nacional de Cafeteros vigilar el cumplimiento de estas medidas.*
- c. *Que es necesario asegurar que el café tostado destinado a la exportación llegue al consumidor final conservando todas sus características de calidad.*
- d. *Que el continuo desarrollo en materiales de empaques hace necesario actualizar las disposiciones vigentes sobre empaques del café tostado y molido para exportación.*

RESUELVE :

ARTÍCULO 1º. *El café tostado solamente se podrá exportar cuando tenga una taza que sea característica del café colombiano y esté libre de sabores y olores extraños.*

Comité Nacional-Resolución No.1/99/I/19

Parágrafo.

Se permitirá la presencia de aromatizantes o saborizantes en el café tostado de exportación solamente de acuerdo con lo previsto en la Resolución No.2 de 1998 del Comité Nacional de Cafeteros.

ARTÍCULO 2º.

Para la elaboración de café tostado, molido o en grano, con destino a la exportación a los mercados tradicionales, únicamente se podrá utilizar como materia prima café fresco de calidad excelso.

Para mercados no tradicionales podrá exportarse café tostado, elaborado con calidades diferentes al excelso fresco, siempre y cuando se cumpla con los siguientes requisitos:

- a) *Que el exportador manifieste, mediante comunicación escrita a la Federación Nacional de Cafeteros, que ha tomado todas las precauciones para que el café sea comercializado exclusivamente en el mercado de destino, y*
- b) *Que el exportador presente a la Federación Nacional de Cafeteros un plan de mercadeo, en el cual se detallen la calidad de la materia prima que será utilizada, el destino del producto, los compradores y la estrategia de venta del producto, y obtenga de ésta la correspondiente aprobación al plan.*

ARTÍCULO 3o.

El fabricante de café tostado para exportación deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia sanitaria y contar con licencia de exportador de café tostado.

Comité Nacional-Resolución No. 1/99/1/19

ARTÍCULO 4o. *El café tostado, molido o en grano, solamente podrá exportarse con empaques que garanticen la conservación de las características organolépticas originales de calidad, aroma y sabor por un período de tiempo acorde con el tipo de empaque, según se detalla en los siguientes literales:*

a) *Cuando se trate de presentaciones individuales para distribución al detal, los métodos de empaque autorizados son:*

i) *Empaque al vacío;*

ii) *Empaque con atmósferas modificadas, utilizando gases inertes que eviten la degradación del producto y*

iii) *Empaque con válvula desgasificadora unidireccional apropiada para café tostado y que sea compatible con la estructura del material.*

En todos los casos anteriores el empaque deberá ser adecuado para evitar la permeabilidad de aromas, oxígeno y vapor de agua, de tal manera que se garantice una vida útil del producto-no menor de nueve (9) meses y una humedad del producto inferior al tres (3) por ciento.

b) *Cuando se trate de exportaciones de café tostado a granel, que no hagan necesaria la utilización de empaques para el consumidor final en el momento de la exportación, el producto deberá ser exportado en empaques que garanticen la conservación adecuada de*

Comité Nacional-Resolución No. 1/99//19

sus características organolépticas, con vacío, atmósferas modificadas, o con válvulas desgasificadoras. En los empaques a granel se deberá garantizar una vida útil del producto no inferior a cuatro (4) meses y una humedad del producto inferior al tres (3) por ciento.

- c) Cuando se trate de café semitostado, entendido como aquel con un porcentaje de pérdida de peso no mayor al 10%, se podrá usar el empaque tradicional utilizado para el café excelso.*

ARTICULO 5o. *Para hacer uso de los logotipos de propiedad de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, los exportadores de café tostado, molido o en grano, deberán suscribir un contrato de uso de la marca, someterse a los criterios establecidos por dicha entidad y presentar el diseño y arte final de los empaques o recipientes que serán utilizados, así como los proyectos de promoción y publicidad del producto.*

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, se reserva el derecho de autorizar o no el uso de dichos logotipos, así como el uso de cualquier otro símbolo, marca o contramarca que ella tenga debidamente registradas, de acuerdo con las normas y procedimientos que sobre el particular aplique la Federación.

ARTÍCULO 6o. *La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia podrá verificar el cumplimiento de las normas sanitarias en las instalaciones de procesamiento; así mismo, podrá controlar la*

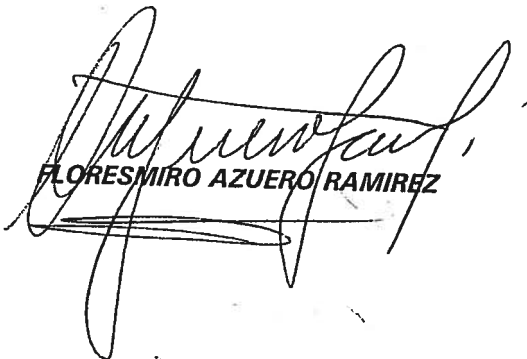
Comité Nacional-Resolución No. 1/99//19

calidad de la materia prima y del producto terminado en
fábrica, bodegas, puertos y canales de distribución.

ARTÍCULO 7o. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su
expedición y deroga expresamente las Resoluciones número
1 de 1991 y 1 de 1992 del Comité Nacional de Cafeteros y
demás normas que le sean contrarias .

Aprobada en Santa Fe de Bogotá, D. C a los diecinueve (19) días del mes de
enero de mil novecientos noventa y nueve (1999).

EL PRESIDENTE



FLORESMIRO AZUERO RAMIREZ

EL SECRETARIO,



HERNANDO GALINDO MAYNE

mdv.



RESOLUCION NUMERO 3 DE 1991

(Julio 11)

Por la cual se dictan las normas de calidad para el café verde en almendra, verde descafeinado, solubles y extracto de café.

EL COMITE NACIONAL DE CAFETEROS

En uso de sus atribuciones y en especial de las que le confiere la Ley 09 de 1991 y,

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con el Artículo 23 de la Ley 09 de 1991, "El Comité Nacional de Cafeteros" dictará las medidas conducentes a garantizar la calidad de café de exportación, que serán observadas por la Federación Nacional de Cafeteros y por los exportadores privados. Que la Federación Nacional de Cafeteros, vigilará el cumplimiento de estas medidas y sus decisiones serán apelables ante el Comité Nacional de Cafeteros.

R E S U E L V E:

ARTICULO PRIMERO: *Establécense como requisitos mínimos de calidad para la exportación de café verde en almendra, los siguientes:*

- a) *Norma 2 V2 de agosto de 1988, emanada de la Gerencia Comercial - Unidad de Control de*

**Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia**



Resolución No.3/91/VII/11.

Calidad - para el café excelso de particulares.

b) *Norma 3 V2 de agosto de 1988, emanada la Gerencia Comercial - Unidad de Control de Calidad - para el café excelso del Fondo Nacional del Café.*

ARTICULO SEGUNDO: *Para la elaboración de café verde descafeinado con destino a la exportación solo podrá utilizarse café tipo excelso de exportación.*

ARTICULO TERCERO: *Para la elaboración de café soluble y extracto de café con destino a exportación, unicamente se podrá utilizar como materia prima 100% café.*

ARTICULO CUARTO: *El café soluble, extracto de café, café descafeinado y café verde, con destino de exportación, deberán estar libres de contaminación y de sabores extraños provenientes de la materia prima o adquiridos durante el proceso industrial. Así mismo, el producto deberá presentar al momento de embarque, adecuado estado de conservación.*

ARTICULO QUINTO: *Toda planta productora de café industrializado para exportación deberá tener Licencia Sanitaria de Funcionamiento Clase I y cumplir además, con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982 del Ministerio de Salud Pública y demás reglamentaciones establecidas en materia sanitaria.*



Resolución No.3/91/VII/11.

ARTICULO SEXTO: *La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia podrá verificar el cumplimiento de las normas sanitarias en las instalaciones de procesamiento; así mismo controlará la calidad de la materia prima y del producto terminado en fábrica, bodegas, puertos.*

ARTICULO SEPTIMO: *La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.*

Aprobada en Santa Fé de Bogotá, D.C., a los once (11) días del mes de julio de mil novecientos noventa y uno (1991).

EL PRESIDENTE.

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and curves.

11 606088460
DIEGO ARANGO MORA

LA SECRETARIA,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "María Isabel Silva Nigrinis".

MARIA ISABEL SILVA NIGRINIS

/mdv.

ANNEXE 4.4.1
RÉSOLUTION NO. 5 DE 2002 DU COMITÉ NATIONAL DES
CAFÉICULTEURS

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

EL COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS

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

CONSIDERANDO

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

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

RESUELVE:

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

1. Excelso de Exportación

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

2. Caracol

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

3. Humedad

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

4. Defectos

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

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

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

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

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

5. Compensación por grano brocado:

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

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

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

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

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

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

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

6. Infestación

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

7. Olor

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

8. Color

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

9. Prueba de taza

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

10. Marcaciones adicionales

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

10.1 Premium

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

10.2 Supremo

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

103 Extra

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

104 Maragogipe

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

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

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

EL PRESIDENTE

RODRIGO MUNERA ZULOAGA

EL SECRETARIO,

HERNANDO GALINDO MAYNE

mdv.

ANNEXE 8.3.4
RÉSOLUTION NO. 1 DE 2002

Por medio de la cual se modifican los requisitos para la inscripción de trilladoras, de tostadoras de café y de fábricas de café soluble y se dictan otras disposiciones afines

EL COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS

En uso de sus atribuciones y en particular de las que se le confieren en la Ley 9 de 1991 y en el Capítulo XIII del Título VII del decreto 2685 de 1999 y,

CONSIDERANDO:

1 Que, de acuerdo con el Capítulo XIII del Título VII del decreto 2685 de 1999, el Comité Nacional de Cafeteros debe establecer los requisitos para la inscripción de trilladoras, de tostadoras de café y de fábricas de café soluble.

2 Que para simplificar la inscripción de trilladoras, tostadoras de café y de fábricas de café soluble, es conveniente revisar los requisitos vigentes

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º. Inscripción Todas las trilladoras y tostadoras de café, así como las fábricas de café soluble existentes en el país, deberán inscribirse ante la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

La inscripción tendrá una vigencia hasta el 30 de junio de cada año y será renovable por períodos anuales contados a partir del primero de julio.

ARTÍCULO 2º. Definiciones Para efectos de esta Resolución se tendrán en cuenta los siguientes conceptos

1 Por trilladora de café se entiende un establecimiento industrial apto para la trilla de café pergamino, cuyo producto es café verde, con destino a la exportación o para ser utilizado como materia prima para la industria tostadora y para las fábricas de café soluble.

2. Por tostadora de café se entiende todo establecimiento industrial apto para el proceso de tostación de café, cuyo producto es café tostado, en grano o molido, para el consumo humano.

3 Por fábrica de café soluble se entiende un establecimiento industrial apto para la producción de extracto de café o café soluble, con destino al consumo humano

ARTÍCULO 3º. Requisitos para la inscripción. La solicitud de inscripción de trilladoras, tostadoras y fábricas de café soluble ante la Federación Nacional de Cafeteros, se hará mediante presentación de un formulario suministrado para tal efecto por la Federación y en el que se incluirá.

- 1 Nombre y domicilio de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento.
- 2 Nombre y dirección del establecimiento
- 3 Número y fecha de la matrícula mercantil y Cámara de Comercio donde la empresa se encuentra registrada, si es persona jurídica
- 4 Listado de Marcas, modelos y capacidades técnicas de los equipos utilizados en los procesos industriales
- 5 Declaración del interesado de que el establecimiento industrial es apto para el proceso de trilla, tostación de café o producción de café soluble, según sea el caso, pues cumple con los procesos y equipamiento necesarios para estos fines

ARTÍCULO 4º. Visitas técnicas. En cualquier tiempo, antes o después de la inscripción, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia podrá efectuar visitas de carácter técnico a las instalaciones de la trilladora, tostadora o fábrica de café soluble, para verificar la veracidad de la información suministrada para la inscripción, así como la ubicación y las condiciones de las instalaciones y la capacidad de almacenamiento y procesamiento de las mismas

La Federación se abstendrá de inscribir al establecimiento o suspenderá o cancelará, según sea el caso, la inscripción existente, si comprueba que la información suministrada por el interesado no se ajusta a la verdad

ARTÍCULO 5º. Plazo para el pronunciamiento de la Federación. La Federación deberá responder a las solicitudes de inscripción dentro de los veinte (20) días hábiles siguientes a la fecha en que haya recibido la información completa

Si transcurrido el plazo anterior, la Federación no se ha pronunciado, se entenderá que lo ha hecho favorablemente y deberá informar al interesado el número de inscripción correspondiente

ARTÍCULO 6º. Resolución de inscripción. Cuando la solicitud presentada incluya toda la información prevista en esta Resolución, la Federación hará la inscripción correspondiente mediante Resolución que asignará un número permanente a cada establecimiento inscrito

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia llevará un registro actualizado de todos los establecimientos inscritos

En caso de que la Federación se abstenga de realizar la inscripción, la respectiva Resolución deberá expresar claramente los motivos, será susceptible del recurso de reposición, y del de apelación ante el Comité Nacional de Cafeteros, en los términos que prevé el Código Contencioso Administrativo.

En la inscripción de las trilladoras, tostadoras y fábricas de café soluble, la responsabilidad de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia se limita a su inscripción y no se extenderá a la verificación del cumplimiento de las disposiciones legales, sanitarias o ambientales que rigen la organización y el funcionamiento de los establecimientos industriales, pues su cumplimiento es responsabilidad exclusiva de los interesados

ARTÍCULO 7º. Alcance de la inscripción. Por la inscripción, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia no adquiere ningún compromiso de tipo comercial con el interesado

ARTÍCULO 8º. Información estadística. Todas las tostadoras y fábricas de café soluble deben suministrar mensualmente a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia la información estadística necesaria para permitir el cálculo de la producción de café en el país y para hacer posible el conocimiento del mercado interno de café procesado.

Para tal efecto, la Federación dispondrá la oportunidad y la manera como el interesado debe remitirle la información

Los datos que la Federación reciba de acuerdo con lo dispuesto en el presente artículo están sujetos a estricta reserva y la información que se suministre con base en ellos no puede contener los datos individuales correspondientes a cada industria, ni presentarse de manera tal que permita a un tercero obtenerlos

ARTÍCULO 9º. Información general. El titular de una inscripción deberá informar en forma inmediata y por escrito a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia todo cambio en la propiedad del establecimiento inscrito o en su representación legal, su cierre temporal o definitivo, su entrega en arrendamiento, su traslado de sede.

ARTÍCULO 10º. Renovación de la inscripción. Para renovar la inscripción de las trilladoras, tostadoras y fábricas de café soluble, el interesado, en los primeros cuatro (4) meses de cada año calendario, deberá presentar el formulario correspondiente, debidamente diligenciado

ARTÍCULO 11º. Suspensión de la inscripción. La Federación podrá suspender la inscripción de las trilladoras, tostadoras y fábricas de café soluble, hasta por el término de seis (6) meses, en los siguientes casos.

- 1 Cuando no se renueve la inscripción oportunamente.
- 2 Cuando el titular de la inscripción haya omitido suministrar la información estadística y la información general previstas en los artículos 8 y 9 de esta resolución

En la Resolución de suspensión la Federación deberá indicar los motivos y la duración de la misma, así como los correctivos que deban hacerse

Si vencido el término de suspensión no se han cumplido los correctivos a satisfacción de la Federación, ésta procederá a cancelar la inscripción

ARTÍCULO 12º. Cancelación de la inscripción. La Federación procederá a la cancelación de la inscripción de las trilladoras, tostadoras y fábricas de café soluble, en los siguientes casos.

- 1 Por solicitud del titular de la inscripción
- 2 Cuando se haya comprobado inexactitud grave o falsedad en la información suministrada para obtener la inscripción o en las renovaciones y actualizaciones de la misma.
- 3 Cuando se haya vencida el término de suspensión sin que el titular de la inscripción haya corregido los hechos que dieron lugar a la misma

- 4 Cuando se presenten hechos que den lugar a la suspensión de la inscripción del establecimiento y ésta ya haya sido suspendida en dos oportunidades dentro de los cinco años anteriores

ARTÍCULO 13°. Procedimiento para la suspensión o cancelación de la inscripción. Para los efectos a que se refieren los artículos 11 y 12 de la presente resolución, la Federación, previa verificación de la ocurrencia de los hechos, expedirá una Resolución que declare la suspensión o cancelación de la inscripción, según el caso, susceptible del recurso de reposición, y del de apelación ante el Comité Nacional de Cafeteros, en los términos que prevé el Código Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO 14°. Leyendas. Los empaques del café tostado y de café soluble que se ofrezcan al público deberán llevar las leyendas ordenadas por las disposiciones vigentes y el número de inscripción ante la Federación de la tostadora o fábrica de café soluble donde se fabrica el producto

ARTÍCULO 15°. Guías de Tránsito. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia o su delegado, sólo expedirán las Guías de Tránsito a que se refiere el Artículo 347 del Decreto 2685 de 1999 cuando medie solicitud de un exportador de café debidamente inscrito ante el Incomex o la Institución que asuma sus funciones, o de una trilladora, tostadora o fábrica de café soluble, con inscripción vigente de acuerdo con la presente Resolución.

ARTÍCULO 16°. Información sobre establecimientos con inscripción vigente. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia deberá informar a las autoridades o a los particulares que lo soliciten sobre la lista de trilladoras, tostadoras y fábricas de café soluble que se encuentran inscritas.

ARTÍCULO 17°. Corresponde al Gerente General de la Federación reglamentar la presente Resolución

ARTÍCULO 18°. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición y deroga la Resolución No 02 de 2000

Aprobada en Bogotá a los veintidós (22) días del mes de enero del año dos mil dos (2002)''

EL PRESIDENTE

LUIS IGNACIO MUNERA CAMBAS

EL SECRETARIO,

HERNANDO GALINDO MAYNE

mdv.