

La Gaceta



DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE HONDURAS

La primera imprenta llegó a Honduras en 1829, siendo instalada en Tegucigalpa, en el cuartel San Francisco, lo primero que se imprimió fue una proclama del General Morazán, con fecha 4 de diciembre de 1829.



Después se imprimió el primer periódico oficial del Gobierno con fecha 25 de mayo de 1830, conocido hoy, como Diario Oficial "La Gaceta".

AÑO CXXXVI TEGUCIGALPA, M. D. C., HONDURAS, C. A.

LUNES 13 DE MAYO DEL 2013. NUM. 33,122

Sección A

Instituto Nacional de Conservación y Desarrollo Forestal, Áreas Protegidas y Vida Silvestre

ACUERDO NÚMERO 01A-ICF-2013

INSTITUTO NACIONAL DE CONSERVACIÓN Y DESARROLLO FORESTAL, ÁREAS PROTEGIDAS Y VIDA SILVESTRE.

CONSIDERANDO: Que ha sido de público conocimiento el trágico incendio ocurrido en las instalaciones centrales del Instituto Nacional de Conservación y Desarrollo Forestal, Áreas Protegidas y Vida Silvestre, en fecha veinte y seis (26) de abril del año dos mil trece (2013), en el cual todo su sistema administrativo operativo, archivos, registros, contabilidad tanto en sus formatos físicos como de soporte técnico, han sufrido la pérdida total de los mismos, tal como fue establecido por el Cuerpo de Bomberos, según dictamen emitido al efecto, en donde se clasificó como incendio grande en donde se quemó

SUMARIO

**Sección A
Decretos y Acuerdos**

INSTITUTO NACIONAL DE CONSERVACIÓN Y DESARROLLO FORESTAL, ÁREAS PROTEGIDAS Y VIDA SILVESTRE
Acuerdo Número 01A-ICF-2013.

A. 1-3

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
Acuerdo No. 1477 -DDEY - 2013-18

A. 4

**Sección B
Avisos Legales**

B. 1-20

Desprendible para su comodidad

en su totalidad el primer y segundo nivel junto con todo el mobiliario de oficinas, archivos conteniendo papelería y computadoras asignadas a las oficinas en las que ocurrió el siniestro, quedando a salvo la información en las oficinas no siniestralizadas.

CONSIDERANDO: Que en razón de lo anterior, es necesario adoptar las acciones que restablezcan, recuperen y rehabiliten el funcionamiento administrativo del Instituto Nacional de Conservación y Desarrollo Forestal, Áreas Protegidas y Vida Silvestre.

CONSIDERANDO: Que al haber una pérdida de los archivos y registros, se hace necesario declarar

formalmente la situación sui generis que ha acaecido a efecto de tener un marco referencial que sirva de base para la redocumentación administrativa del Instituto, todo en procura de simplificar y agilizar los trámites tanto internos como de terceros interesados.

POR TANTO, la Dirección Ejecutiva del Instituto, en aplicación de los artículos 116, 118 y 122 de la Ley General de la Administración Pública; 1, 3, 24 y 32 de la Ley de Procedimiento Administrativo, 12 y 18 de la Ley Forestal, Áreas Protegidas y Vida Silvestre; Decreto Ejecutivo número PCM-022-2013 de fecha 30 de abril del 2013 y el Manual de Normas y Procedimientos para el Tratamiento de la Propiedad Estatal Perdida.

ACUERDA:

Artículo 1.- Declarar la pérdida total del mobiliario de oficina así como los archivos físicos del Instituto Nacional de Conservación y Desarrollo Forestal, Áreas Protegidas y Vida Silvestre (ICF), lo cual incluye archivos, registros y expedientes históricos de la entonces AFE-COHDEFOR, expedientes, reclamaciones, denuncias, planes de manejo, contratos y demás que obraban en las oficinas de la Secretaria General, Asesoría Legal Adjunta, Manejo y Desarrollo Forestal, Subgerencia de Recursos Humanos, Gerencia Administrativa, Contabilidad, Subgerencia de Presupuesto, de Bienes y Materiales, Subgerencia de Proyectos, Oficina de Auditoría Interna, Auditoría Técnica, Departamento de Comunicaciones, Desarrollo Social Comunitario, Unidad de Planificación y Gestión, Protección Forestal, Cuencas Hidrográficas, Vida Silvestre, Áreas Protegidas, Cambio Climático, Proyecto

MOSEF y las oficinas del Fondo para la Reinversión Forestal y Fomento de Plantaciones y el Fondo para el Manejo de las Áreas Protegidas y Vida Silvestre, y Unidad de acceso a la información.

Artículo 2.- Disponer que todas las oficinas regionales del ICF, deberán dentro del plazo de 15 días hábiles, proceder a remitir la Secretaria General y al Departamento de Manejo y Desarrollo Forestal, Áreas Protegidas y Cuencas Hidrográficas, un inventario detallado que contenga la información referente a los Planes de Manejo y Planes Operativos Anuales, conteniendo en dicho inventario, la información suficiente que identifique a sus propietarios, la ubicación y la vigencia de los mismos; así mismo el Departamento de Manejo y Desarrollo Forestal deberá elaborar los formularios e instructivos que deberán ser empleados para la documentación y registro de los planes de manejo forestal tanto para los que estén aprobados como los que se encontraban en su proceso de aprobación.

Artículo 3.- Que la Secretaria General inicie un proceso de reconstrucción de los expedientes

La Gaceta

DIARIO OFICIAL DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS
DECANO DE LA PRENSA HONDUREÑA
PARA MEJOR SEGURIDAD DE SUS PUBLICACIONES

LIC. MARTHA ALICIA GARCÍA
Gerente General

JORGE ALBERTO RICO SALINAS
Coordinador y Supervisor

EMPRESA NACIONAL DE ARTES GRÁFICAS
E.N.A.G.

Colonia Miraflores
Teléfono/Fax: Gerencia 2230-4956
Administración: 2230-3026
Planta: 2230-6767

CENTRO CÍVICO GUBERNAMENTAL

administrativos, para lo cual se deberán admitir y validar las copias de las peticiones y/o escritos de los interesados en las cuales conste el acuse de su recibo ante el ICF, dicha reconstrucción se iniciará sin perjuicio del requerimiento a fin de que se acredite nuevamente la documentación legal que sirva de soporte al trámite de que se trate, y una vez verificado lo anterior, se seguirá con el procedimiento correspondiente sin demora alguna a efecto de emitir los actos administrativos a que hubiere lugar.

Artículo 4.- Que se proceda a conformar los expedientes administrativos laborales, para lo cual todo el personal del ICF ya sea permanente, temporal, consultores etc., deberán en el término de 10 días hábiles, entregar a la Subgerencia de Recursos Humanos, su hoja de vida, copia del contrato individual de trabajo o de servicios profesionales si fuera el caso y copias de los títulos para aquellos cargos que requieran acreditación profesional. Tanto la Subgerencia de Recursos Humanos como la Gerencia Administrativa deberán proceder a la documentación de los compromisos de pago del ICF, debiendo para la elaboración de la planilla de personal y los pagos a proveedores u otros compromisos, utilizar como referencia los archivos electrónicos del Sistema de Administración Financiera Integrada. Aquellos proveedores que aún estaban en proceso el trámite de su pago, deberán documentar nuevamente el mismo ante las oficinas que correspondan.

Artículo 5.- Que la Secretaria General proceda a poner en conocimiento del Instituto de Acceso a la

Información Pública (IAIP) el presente Acuerdo, a fin de que tenga conocimiento oficial de la imposibilidad material para proveer la información generada en el ICF, con respecto a las oficinas señaladas en el artículo 1, lo cual es sin perjuicio de los inventarios que en formato electrónico puedan existir y de los cuales se entregará cuenta oportuna una vez que se tengan los inventarios correspondientes. En iguales términos deberá de hacerse del conocimiento al Tribunal Superior de Cuentas.

Artículo 6.- Que la Gerencia Administrativa, Auditoría Interna, Subgerencia de Bienes y Materiales y Asesoría Legal Adjunta procedan de inmediato a realizar los trámites administrativos a efecto de reportar y descargar los bienes muebles asignados a los funcionarios y empleados de los diferentes departamentos que sufrieron pérdida total en las instalaciones siniestradas, al tenor del Manual de Normas y Procedimientos para el Tratamiento de la Propiedad Estatal Perdida.

Artículo 7.- El presente Acuerdo es de ejecución inmediata y deberá ser publicado en el Diario Oficial "La Gaceta".

Dado en la ciudad de Tegucigalpa, municipio del Distrito Central, a los seis (6) días del mes de mayo del año dos mil trece (2013). **PUBLÍQUESE.**

ING. JOSÉ TRINIDAD SUAZO
DIRECTOR EJECUTIVO

ABOG. MARTHA GUADALUPE TERUEL
SECRETARIA GENERAL

Secretaría de Educación

DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE EDUCACIÓN

ACUERDO No. 1477-DDEY-2013-18

Yoro, Yoro, 26 de abril de 2013

Señor:

Para su conocimiento y demás fines transcribo a usted, el acuerdo que literalmente dice: **ACUERDO No. 1477-DDEY- 2013-18. Yoro, departamento de Yoro, 26 de abril de 2013. EL DIRECTOR DEPARTAMENTAL DE EDUCACIÓN.** En base a lo dispuesto en el Acuerdo Ejecutivo No. 0210 SE-2000, emitido por el señor Presidente de la República, por ley.

ACUERDA:

Cancelar al siguiente personal Docente dependiente de la Dirección Departamental de Educación de Yoro.

NIVEL BÁSICO

Nombre: **Edwin Emilio Oliva**
 Tarjeta de Identidad No. **1804-1972-01131**
 Tipo de Acción: **Destitución** **Acción No. 370**
 Nota de Concurso: % **Clave SGRHD: MT-O-1526**
 Vigencia: **A partir del 02 de mayo del 2013**
 Centro Educativo: **C.E.B. Dr. José Ángel Zúñiga Huete**
 Cargo: **Maestro Auxiliar**
 Lugar: **Quebrada Seca**
 Municipio: **El Progreso**

Estructura Presupuestaria:				Estructura Plaza SIARHD							
Inst.	Prg.	Spra.	End.	Depto.	Muni.	Centro	N.Plaza	No. Horas	Cargo	Jornada	
06	18	01	11	18	04	20012	000003	36	Docente	Completa	

HRS/SEM 36 HORAS**JUSTIFICACIÓN:** Destitución por Abandono del cargo.

El sueldo será asignado por la Subgerencia de Recursos Humanos Docentes.

El presente Acuerdo no tendrá validez alguna si no cuenta con la asignación presupuestaria respectiva.

Transcribir el presente Acuerdo a la Subgerencia de Recursos Humanos Docentes, Dirección Departamental de Educación de Yoro y al interesado(a) para los fines legales pertinentes.

COMUNIQUESE: Abog. **IRMALAZO VELÁSQUEZ**, Directora Departamental. Licda. **MANUELA YANETT OSEGUERA**, Secretaria Departamental.

Licda. **MANUELA YANETT OSEGUERA**
 SECRETARIA DEPARTAMENTAL

REFORMAS AL REGLAMENTO DE CRÉDITO DEL BANADESA**LA JUNTA DIRECTIVA DEL BANCO NACIONAL DE DESARROLLO AGRÍCOLA**

CONSIDERANDO: Que con fecha 9 de marzo del 2011, se emitió el actual Reglamento de Créditos de la Institución, el cual regula su política administrativa para el otorgamiento de créditos y las condiciones inherentes a los mismos.

CONSIDERANDO: Que las condiciones imperantes de la época, hacen necesario introducir reformas e interpretación a dicho ordenamiento jurídico, procurando la armonía en los intereses de los prestatarios y la misma Institución.

PORTANTO,**ACUERDA:**

ARTÍCULO 1.- Reformar los artículos 5 definición de Refinanciamiento; 8 párrafo primero; 24, 62 letra c); 63 en cuando al preámbulo; lo cual en lo sucesivo se leerá así:

ARTÍCULO 5. - REFINANCIAMIENTO: Es una operación bancaria relativa a un crédito que sufre variaciones en sus condiciones principales (amortizaciones, plazo, monto o tasa) debido a dificultades en la capacidad de pago del deudor. De igual forma se considera a aquel crédito otorgado para pagar o garantizar el pago de otro crédito por problemas de capacidad de pago del deudor en la operación original.

ARTÍCULO 8.- Los deudores morosos con este Banco y con el Sistema Financiero Nacional, no podrán iniciar nuevas operaciones de crédito con el BANADESA mientras no saneen su situación de mora. Esta disposición no obliga al BANADESA a concederles facilidades por la vía de arreglo de cartera, ni a otorgarles nuevos financiamientos.- La vinculación con otras instituciones del Sistema Financiero Nacional no es aplicable a los refinanciamientos y readecuaciones de obligaciones contraídas para la producción de granos básicos, que pueda ejecutar el Banco.

ARTÍCULO 24.- Para prestatarios que por primera vez soliciten créditos se exigirá preferiblemente garantía hipotecaria, sin embargo, de no poseer el cliente este tipo de garantía se aceptará fiduciaria en créditos de hasta CIEN MIL LEMPIRAS (L.100,000.00) y de CIEN MIL UN LEMPIRAS (L.100,001.00) hasta TRESCIENTOS MIL LEMPIRAS (L.300,000.00) garantía prendaria; pasado este valor se exigirá de manera obligatoria garantía hipotecaria. Cuando se trate de prestatarios habituales con excelente historial crediticio, en concordancia con el Artículo 18 de este Reglamento de Crédito, se podrá aceptar una combinación de garantías en préstamos siempre y cuando se respeten los límites prefijados en cada tipo de garantía.

ARTÍCULO 62.....

c) La tasa de interés que se pacte será la vigente al momento de la formalización del Refinanciamiento o Readecuación; salvo casos especiales debidamente calificados al momento de la aprobación del refinanciamiento o readecuación, autorizados por la Comisión de Créditos, de lo cual se informará a la Junta Directiva.

ARTÍCULO 63.- La readecuación de deudas se concederá bajo los parámetros siguientes:

ARTÍCULO 2.- Interpretar el artículo 46 del Reglamento de Créditos del Banco Nacional de Desarrollo Agrícola, en el sentido de que las obligaciones contraídas al amparo de un Crédito Abierto Hipotecario tienen carácter revolvente, por lo que la institución podrá otorgar nuevos préstamos garantizados por el mismo gravamen hipotecario, siempre que el monto del nuevo préstamo no exceda la suma prefijada, y no conste en la Escritura constitutiva consideraciones específicas sobre el préstamo.

ARTÍCULO 3.- Las presentes Reformas e Interpretación entrarán en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Dado en la ciudad de Comayagüela, municipio del Distrito Central, en el Salón de Sesiones del BANADESA, a los dos días del mes de mayo del dos mil trece.

RAMÓN ARTURO ESCOBAR
 Presidente Junta Directiva BANADESA

JOSÉ BAYARDO SALGADO
 Secretario Junta Directiva BANADESA

13 M. 2013

Sección "B"

AVISO DE TÍTULO SUPLETORIO

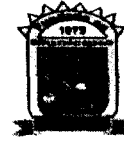
La infrascrita, Secretaria por Ley, del Juzgado de Letras de Ocotepeque, al público en general y para efectos de Ley. **HACE CONSTAR.** Que el señor **JULIO AVID CHACÓN**, ha solicitado Título Supletorio del Inmueble siguiente: 1.- Un lote de terreno ubicado en el lugar denominado La Laguneta, Lucerna Ocotepeque, con un área de cuatro manzanas, con las colindancias siguientes: **al NORTE**, Ángel Antonio Chacón; **al SUR**, Zoila Mejía; **al ESTE**, Adelmo Mejía; y, **al OESTE**, Mardoqueo Lara. 2.- Un lote de terreno ubicado en la aldea Santa Rosita, de sesenta varas de largo por cuarenta de ancho, con las colindancias siguientes: **al NORTE**, solar de Mardoqueo Mejía; **al SUR**, solar de Enrique Mejía, calle de por medio; **al ESTE**, Luis Alonso Mejía y David Sánchez, calle de por medio; y, **al OESTE**, terreno de Noé Chacón a Manuel Alberto Mejía. 3.- Un lote de terreno de dos manzanas de extensión superficial, ubicado en el lugar denominado La Laguneta, Lucerna Ocotepeque, con las colindancias siguientes: **al NORTE**, Juan Ángel Mercado; **al SUR**, Manuel Alberto Mejía; **al ESTE**, con Reinaldo Mejía; y, **al OESTE**, Manuel Alberto Mejía. 4.- Un lote de terreno de dos manzanas de extensión superficial, ubicado en la aldea de Santa Rosita, Lucerna Ocotepeque, con las colindancias siguientes: **al NORTE**, Esteban Mejía; **al SUR**, Amparo Tábor, calle de por medio; **al ESTE**, con carretera internacional; y, **al OESTE**, Faustino Mejía. 5.- Un lote de terreno de un cuarto de manzana de extensión superficial, ubicado en el lugar denominado La Vega del Rincón, ubicado en Santa Rosita, Lucerna Ocotepeque, con las colindancias siguientes: **al NORTE**, David Sánchez; **al SUR**, Marco Espinosa; **al ESTE**, David Sánchez; y, **al OESTE**, carretera internacional. 6.- Un lote de terreno de una manzana y un cuarto de extensión superficial, denominado La Vega del Trapiche, ubicado en la aldea de Santa Rosita, Lucerna Ocotepeque, con las colindancias siguientes: **al NORTE**, Fausto Mejía; **al SUR**, Enrique Mejía; **al ESTE**, río Grande o Alas; y, **al OESTE**, carretera internacional. 7.- Un lote de terreno de diez manzanas, ubicado en el municipio de Lucerna Ocotepeque, con las colindancias siguientes: **al NORTE**, con sucesión de Vicente Mejía; **al SUR**, con Encarnación Mejía; **al ESTE**, Magdalena Mejía y Efraín Enrique Mejía; y, **al OESTE**, con Encarnación Mejía. Los cuales he poseído quieta, pacífica e interrumpidamente por más de treinta años. Representante Legal Abog. **RICARDO GUILLERMO CARDONA**

Ocotepeque, enero 31 del 2013

WENDY CAROLINA AQUINO
SRIA. POR LEY

JUZGADO DE LETRAS DEPARTAMENTAL DE
OCOTEPEQUE

13 A, 13 M. y 13 J. 2013



Llamado a Licitación
REPÚBLICA DE HONDURAS

MUNICIPALIDAD DE LA LABOR
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LPN-01-MUNICIPALIDAD DE LA LABOR-2013
ADQUISICIÓN DE VEHÍCULO NUEVO

1. La municipalidad de La Labor invita a los Oferentes elegibles a presentar ofertas selladas para la Adquisición de un Vehículo Nuevo. El plazo de entrega es a las 10:00 A.M., del día 6 de junio de 2013.
2. La licitación se efectuará conforme a los procedimientos de Licitación Pública Nacional (LPN) establecidos en la Ley de Contratación del Estado y su Reglamento según se definen en los documentos de Licitación.
3. Los oferentes elegibles que estén interesados podrán obtener información adicional en las oficinas de la Municipalidad de La Labor y revisar los documentos de licitación en la dirección indicada al final de este llamado de 8:00 A.M., 4:00 P.M., de lunes a viernes hasta el 6 de junio de 2013.
4. Los oferentes interesados podrán comprar un juego completo de los documentos de Licitación en español, mediante presentación de una solicitud por escrito a la dirección indicada al final de este llamado, y contra el pago de una suma no reembolsable de quinientos Lempiras exactos (L. 500.00). Esta suma podrá pagarse en efectivo, cheque certificado a cheque de caja. El documento será entregado inmediatamente después del pago.
5. Las ofertas deberán hacerse llegar a la siguiente dirección: Municipalidad de La Labor, departamento de Ocotepeque, frente al Parque Central, a más tardar a las 10:00 A.M., del día 6 de junio de 2013. Ofertas electrónicas "no serán" permitidas, pero si podrán ser envidadas por un medio de transporte o empresa de correo, siempre y cuando se presenten a la hora estipulada para la apertura. Las ofertas que se reciban fuera del plazo serán rechazadas. Las ofertas se abrirán físicamente en el salón de las oficinas de la Mancomunidad Güisayote a las 10:00 A.M., del día 6 de junio de 2013, municipio de La Labor, Ocotepeque, frente al Parque Central, contiguo a la Municipalidad de La Labor, en presencia de los representantes de los oferentes que deseen asistir en persona.
6. Todas las ofertas deberán estar acompañadas de una Garantía (Manifiesto de Mantenimiento de oferta).

CARLOS SALVADOR AGUILAR
ALCALDE MUNICIPAL
LA LABOR, OCOTEPEQUE

13 M. 2013

INVITACIÓN A LICITAR**LICITACIÓN PÚBLICA N°. 01-2013**

El **PODER JUDICIAL**, invita a los Distribuidores o representantes de Casas Fabricantes de Mobiliario y Equipo de Oficina, debidamente autorizados conforme a las Leyes de la República de Honduras, a presentar ofertas para la **ADQUISICIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA PARA EL PODER JUDICIAL**.

La adquisición del objeto de esta licitación, será sufragada con fondos propios del Poder Judicial.

Las bases de la presente Licitación, estarán a la disposición de los interesados a partir del día **lunes 1 al viernes 12 de abril del presente año**, y podrán ser adquiridas por los interesados previo el pago **NO REEMBOLSABLE** de Lps. 1,000.00 (UN MIL LEMPIRAS EXACTOS), en la Pagaduría Especial, ubicada en el primer piso del edificio Administrativo, parte Suroccidental del Palacio de Justicia, el método de pago será mediante la cancelación en efectivo o mediante giro o cheque certificado a favor de la Corte Suprema de Justicia.

La recepción y apertura de ofertas serán en acto público el día **miércoles 15 de mayo de 2013, a las 10:00 A.M.**, en presencia de los Miembros del Equipo Gerencial del Poder Judicial y de los Oferentes o sus representantes debidamente acreditados, en el Salón de Sesiones de la Dirección de Planificación, Presupuesto y Financiamiento, ubicado en el segundo piso del Edificio Administrativo.

Las ofertas presentadas después de la hora indicada, no serán aceptadas y les serán devueltas sin abrir.

Tegucigalpa, M.D.C., abril de 2013

REINA E. OCHOA

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

13 M. 2013

CERTIFICACIÓN

La infrascrita, Secretario General de la Secretaría de Estado en los Despachos de Industria y Comercio, **CERTIFICA**. La Licencia de Distribuidor No Exclusivo que literalmente dice. **LICENCIA DE DISTRIBUIDOR**. El infrascrito, Secretario de Estado en los Despachos de Industria y Comercio, en cumplimiento con lo establecido en el Artículo 4 de la Ley de Representantes, Agentes y Distribuidores de Empresas Nacionales y Extranjeras, extiende la presente Licencia a **POLIQUÍMICOS, S. DE R. L.**, como **DISTRIBUIDOR NO EXCLUSIVO**, de la Empresa Concedente **CLARIMEX, S.A. DE C.V.**, de nacionalidad mexicana, con jurisdicción **EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL**, otorgada mediante Resolución número 279-2013, de fecha 16 de abril del 2013, carta de fecha 28 de febrero del 2013, por tiempo **DEFINIDO**, para presentar oferta en la Licitación LPN. N° SANAA-DM-022013, para negociar y firmar contrato y durante la vigencia de dicho contrato. **JOSÉ ADONIS LAVAIRE FUENTES**, Secretario de Estado en los Despachos de Industria y Comercio. **LUISA AMANDA MENDIENTA**, Secretaria General.

Para los fines que al interesado convenga, se extiende la presente en la ciudad de Tegucigalpa, municipio del Distrito Central, a los siete días del mes de mayo del año dos mil trece.

LUISA AMANDA MENDIETA
SECRETARIO GENERAL

13 M. 2013

REPÚBLICA DE HONDURAS
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
SUBDIRECCIÓN TÉCNICA DE SANIDAD VEGETAL

AVISO DE REGISTRO DE PLAGUICIDAS Y SUSTANCIAS AFINES

Al comercio, agroindustria y público en general, y para efectos de Ley correspondiente se HACE SABER: que en esta dependencia se ha presentado solicitud de registro de plaguicidas o sustancia afin.

El Abog. **MARIO ANTONIO MENDOZA CASTILLO**, actuando en representación de la empresa **TIKALAGROSOLUTIONS.**, tendiente a que autorice el Registro del producto de nombre comercial: **KILATE 10 EC**, compuesto por los elementos: **10% BIFENTHRIN**.
En forma de: **CONCENTRADO EMULSIONABLE**.
Formulador y país de origen: **SINOCHEM NINGBO IMP. & EXP. CO. LTD. / CHINA**.
Tipo de uso: **INSECTICIDA, ACARICIDA AGRÍCOLA**.

Cualquier interesado puede oponerse cuando existan causales técnicas y/o científicas que demuestre la existencia de riesgos inaceptables para la salud y el ambiente, contando para ello con un plazo de diez (10) días hábiles después de la publicación de este **AVISO**, para ejercer la acción antes mencionada.

Fundamento Legal: Ley Fitozoosanitaria, Decreto No. 157-94, Reglamento sobre el Registro, Uso y Control de Plaguicidas y Sustancias Afines, Acuerdo No. 642-98 y la Ley de Procedimientos Administrativos.

Tegucigalpa, M.D.C., veinticinco (25) de abril del 2013.

"ESTE AVISO TIENE VALIDEZ DE TRES MESES A PARTIR DE LA FECHA"

DR. JOSÉ HERIBERTO AMADOR
DIRECTOR GENERAL DE SENASA

13 M. 2013

**Poder Judicial
Honduras**

INVITACIÓN A LICITAR

LICITACIÓN PÚBLICA No. 02-2013

EL PODER JUDICIAL, invita a las Empresas de Servicio de Comunicaciones para la Red de Datos, internet y Telefonía Locales, debidamente autorizados conforme a las Leyes de la República de Honduras, a presentar ofertas para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE COMUNICACIONES PARA LA RED DE DATOS, INTERNET Y TELEFONÍA DEL PODER JUDICIAL**.

La adquisición del objeto de esta licitación, será sufragada con fondos propios del Poder Judicial.

Las Bases de la presente Licitación, estarán a la disposición de los interesados a partir del día **lunes 1 al viernes 12 de abril del presente año**, y podrán ser adquiridas por los interesados previo el pago NO REEMBOLSABLE de Lps. 1,000.00 (UN MIL LEMPIRAS EXACTOS), en la Pagaduría Especial, ubicada en el primer piso del edificio Administrativo, parte Suroccidental del Palacio de Justicia; el método de pago será mediante la cancelación en efectivo o mediante giro o cheque certificado a favor de la Corte Suprema de Justicia.

Para presentar una mejor oferta, se recomienda a todos los participantes visitar y reconocer el sitio en el que se prestará el servicio para analizar las condiciones físicas del mismo, visita que se realizará el **miércoles 17 de abril de 2013, a las 09:00 A.M.**, junto con el representante que designe la Dirección de Infotecnología de este Poder del Estado, llamar al número de teléfono 2202-5349 para coordinar.

La recepción y apertura de ofertas serán en acto público el día **martes 14 de mayo de 2013, a las 02:00 P.M.**, en presencia de los Miembros del Equipo Gerencial del Poder Judicial y de los oferentes o sus representantes debidamente acreditados, en el Salón de Sesiones de la Dirección de Planificación, Presupuesto y Financiamiento, ubicado en el segundo piso del edificio Administrativo.

Las ofertas presentadas después de la hora indicada, no serán aceptadas y les serán devueltas sin abrir.

Tegucigalpa, M.D.C., abril de 2013

Reina E. Ochoa
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

13 M. 2013

**Poder Judicial
Honduras**

INVITACIÓN A LICITAR

LICITACIÓN PÚBLICA No. 12-2012

EL PODER JUDICIAL, invita a las Empresas Constructoras previamente calificadas en el área de construcción, a retirar documentos de **Licitación Pública No. 12-1012 para el "PROYECTO CONSTRUCCIÓN DE OBRAS ADICIONALES EN EL ARCHIVO JUDICIAL DE LA CORTE SUPREMA DE JUSTICIA"**.

La adquisición del objeto de esta licitación, será sufragada con fondos propios del Poder Judicial.

Las Bases de la presente Licitación, estarán a la disposición de los interesados a partir del día **lunes 01 al viernes 12 de abril de 2013**, y podrán ser adquiridas por los interesados previo el pago NO REEMBOLSABLE de Lps. 1,000.00 (UN MIL LEMPIRAS EXACTOS), en la Pagaduría Especial, ubicada en el primer piso del edificio Administrativo, parte Suroccidental del Palacio de Justicia; el método de pago será mediante la cancelación en efectivo o mediante giro o cheque certificado a favor de la Corte Suprema de Justicia.

Para presentar una mejor oferta, se recomienda a todos los participantes visitar y reconocer el sitio en el que se efectuará las mejoras para analizar las condiciones físicas del mismo, visita que se realizará el día **lunes 15 de abril de 2013, a las 09:00 A.M.**, junto con el representante que designe el Departamento de Obras Físicas de este Poder del Estado, llamar al número de teléfono 2202-5053 y 2202-5523 para coordinar.

La recepción y apertura de ofertas serán en acto público el día **martes 14 de mayo de 2013, a las 10:00 A.M.**, en presencia de los Miembros del Equipo Gerencial del Poder Judicial y de los oferentes o sus representantes debidamente acreditados, en el Salón de Sesiones de la Dirección de Planificación, Presupuesto y Financiamiento, ubicado en el segundo piso del edificio Administrativo.

Las ofertas presentadas después de la hora indicada, no serán aceptadas y les serán devueltas sin abrir.

Tegucigalpa, M.D.C., abril de 2013

Reina E. Ochoa
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

13 M. 2013

Marca de Fábrica

1/ No. Solicitud: 6324-13
 2/ Fecha de presentación: 12-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Solicitante: Fédération des Syndicats des producteurs de Chateauf-du-Pape.
 4.1/ Domicilio: 12 Avenue Pasteur-BP 12, 84231 Chateauf-du-Pape, Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/Distintivo: CHATEAUNEUF DU PAPE

CHATEAUNEUF DU PAPE

6.2/ Área Geográfica:
 El área geográfica se extiende en más de 5 municipios localizado en el sur de Francia, en el lado izquierdo del río Rhône. El área cubierta por la denominación de Chateauf-du-Pape-3200hectáreas que se establecieron entre 1924 y 1929 corresponde a una unidad geográfica (meseta), con una gran diversidad del suelo. Los mares interiores de la eras secundarias y terciarias habían depositado las capas sucesivas de sedimento que constituyen hoy el subsuelo del viñedo.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Vino
 Observaciones:
 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9./Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 14/3/13
 12/ Reservas:

Abogado Camilo Zaglul Bendeck Pérez
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

1/ No. Solicitud: 4261-13
 2/ Fecha de presentación: 30-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Solicitante: Syndicat général des vignerons réunis des Côtes du Rhône - Maison des Vins
 4.1/ Domicilio: 6, rue des 3 Faucons -84024 AVIGNON CEDEX 1, Francia
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: CÔTES DU RHONE

CÔTES DU RHONE

6.2/ Área Geográfica:
 Área entre Vienne y Avignon. Cubre 171 municipios dentro de 6 distritos administrativo (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône and Vaucluse). La denominación es producida principalmente en el sector meridional del área.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Vino
 Observaciones:
 Contenido en alcohol: Min. vol. 11% vol.
 Apariencia física: Vino tinto, blanco y vino rosado.
 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9./Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 21-03-13
 12/ Reservas:

Abogada Eda Suyapa Zelaya Valladares
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

1/ No. Solicitud: 2660-13
 2/ Fecha de presentación: 22-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Solicitante: Consejo regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja.
 4.1/ Domicilio: C/Subida de San Andrés, 6, 50570 Ainzón Zaragoza (España).
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: CAMPO DE BORJA

CAMPO DE BORJA

6.2/ Área Geográfica:
 Terrenos aptos ubicados en los siguientes términos municipales: Agón, Ainzón; Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbiente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuena, Vera de Moncayo, Así como en los polígonos catastrales números 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11 del término municipal de Mallén y en los polígonos catastrales números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 y 19 del término municipal de Fréscano.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Vino
 Observaciones:
 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9./Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 18/3/13
 12/ Reservas:

Abogado Camilo Zaglul Bendeck Pérez
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

1/ No. Solicitud: 4533-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Solicitante: Syndicat Viticole de Saint-Julien-Beychevelle.
 4.1/ Domicilio: Mairie de Saint-Julien-Beychevelle, 33250 Saint-Julien Beychevelle, Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: SAINT-JULIEN

SAINT-JULIEN

6.2/ Área Geográfica:
 Situado cerca del puerto de Beychevelle en el distrito de Gironda, esta localidad es conocida por la Calidad de su suelo y su excelente drenaje. Las gravas, piedras, arenas y arcillas que constituyen el subsuelo de Saint-Julien son depósitos sedimentarios de los estratos aluviales masivos formados por el Garona en su bando izquierdo durante la era cuaternaria. El ámbito geográfico cubre solamente un municipio "Saint-Julien de Beychevelle" y pocas parcelas en Cussac-Fort-Médoc y Saint-Laurent-Médoc
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Observaciones:
 Contenido en alcohol: 11% vol.
 Apariencia física: Vino tinto
 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9./Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 21/03/13
 12/ Reservas:

Abogada Lesbia Enoe Alvarado Bardales
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

- 1/ No. Solicitud: 4262-13
 2/ Fecha de presentación: 30-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA

A.- SOLICITANTE

4/ Solicitante: CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE CARIÑENA

- 4.1/ Domicilio: España
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:

B.- REGISTRO EXTRANJERO

5/ Registro básico:

5.1/ Fecha:

5.2/ País de Origen:

5.3/ Código País:

C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN

6/ Denominación y 6.1/Distintivo: CARIÑENA

CARIÑENA**6.2/ Área Geográfica:**

Constituida por los terrenos que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en esta Norma, con la calidad necesaria para producir vinos de las características, especificaciones de los protegidos por la denominación ubicados en los siguientes términos municipales: Aguarón, Aledrén, Alfamén, Almonad de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva.

7/ Clase Internacional: 33

8/ Protege que distingue:

Vino

Observaciones:

8.1/ Página Adicional:

D.- APODERADO LEGAL

9./Nombre: Fernando Godoy

E. SUSTITUYE PODER

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 18/3/13

12/ Reservas:

Abogado Camilo Zaglul Bendeck Pérez
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

- 1/ No. Solicitud: 4543-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA

A.- SOLICITANTE

4/ Solicitante: Organisme de Défense et de Gestion des AOC Médoc, Haut Médoc, Listrac-Médoc

4.1/ Domicilio: 18, quai Jean Fleuret 33250 PAUILLAC, Francia

4.2/ Organizada bajo las leyes de:

B.- REGISTRO EXTRANJERO

5/ Registro básico:

5.1/ Fecha:

5.2/ País de Origen:

5.3/ Código País:

C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN

6./ Denominación y 6.1/Distintivo: MÉDOC

MÉDOC**6.2/ Área Geográfica:**

Ver lista.

7/ Clase Internacional: 33

8/ Protege que distingue:

Vino

Observaciones:

Contenido en alcohol: 11% Vol.

Apariencia Física: Vino tinto

8.1/ Página Adicional:

D.- APODERADO LEGAL

9./Nombre: Fernando Godoy

E. SUSTITUYE PODER

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 18/03/2013

12/ Reservas:

Abogado Camilo Zaglul Bendeck Pérez
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

- 1/ No. Solicitud: 4541-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA

A.- SOLICITANTE

4/ Solicitante: Organisme de Défense et de Gestion des AOC Médoc, Haut Médoc, Listrac-Médoc

4.1/ Domicilio: 18, quai Jean Fleuret 33250 PAUILLAC, Francia

4.2/ Organizada bajo las leyes de:

B.- REGISTRO EXTRANJERO

5/ Registro básico:

5.1/ Fecha:

5.2/ País de Origen:

5.3/ Código País:

C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN

6./ Denominación y 6.1/Distintivo: HAUT-MÉDOC

HAUT-MÉDOC**6.2/ Área Geográfica:**

Los límites Haut-Médoc AOC datan de 1936. Los amplios estiramientos de la denominación Haut-Médoc desde la corriente en Blanquefort Saint-Seurin de Cadourne, en un ancho, la banda de 60 K.m. de tierra y cruza más de 29 municipios. Principalmente integrado por capas de grava de Garone, la tierra es sobre todo reputada por la diversidad extraordinaria de sus suelos, con áreas de piedra caliza, áreas arcillosas y parcelas arenosas.

7/ Clase Internacional: 33

8/ Protege que distingue:

Vino

Observaciones:

Contenido en alcohol: 11% Vol.

Apariencia física: Vino tinto

8.1/ Página Adicional:

D.- APODERADO LEGAL

9./Nombre: Fernando Godoy

E. SUSTITUYE PODER

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 18/3/13

12/ Reservas:

Abogado Camilo Zaglul Bendeck Pérez
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

- 1/ No. Solicitud: 4701-13
 2/ Fecha de presentación: 01-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA

A.- SOLICITANTE

4/ Solicitante: Syndicat des Bourgognes

4.1/ Domicilio: 132-134 Route de Dijon, 21200 Beaune, Francia.

4.2/ Organizada bajo las leyes de:

B.- REGISTRO EXTRANJERO

5/ Registro básico:

5.1/ Fecha:

5.2/ País de Origen:

5.3/ Código País:

C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN

6./ Denominación y 6.1/Distintivo: BOURGOGNE

BOURGOGNE**6.2/ Área Geográfica:**

Borgoña.

El viñedo de Borgoña cubre 5 grandes regiones que son el buque insignia de la producción. Del norte al sur: los viñedos de Chablis, el Auxerrois, Tonnerre, Jolghy y Vézelay grandes: los viñedos de la Côtes de Nuits, Hautes.

7/ Clase Internacional: 33

8/ Protege que distingue:

Vino

Observaciones:

Contenido en alcohol: vino tinto 10.0% Vol., vino rosado 10.0% Vol., vino blanco 10.5% Vol.,

Apariencia física: Vino tinto, blanco y vino rosado.

8.1/ Página Adicional:

D.- APODERADO LEGAL

9./Nombre: Fernando Godoy

E. SUSTITUYE PODER

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 18-03-13

12/ Reservas:

Abogado Camilo Zaglul Bendeck Pérez
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

- 1/ No. Solicitud: 4539-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: DENOMINACIÓN DE ORIGEN
A.- SOLICITANTE
 4/ Solicitante: Consorzio del Formaggio Provolone
 4.1/ Domicilio: Cremona, Italia
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: PROVOLONE VALPADANA

PROVOLONE VALPADANA

6.2/ Área Geográfica:

Todo el territorio de las provincias de Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padua y Piacenza y los municipios colindantes de las providencias de Bérgamo, Mantua y Milán y de la providencia autónoma de Trento, formando una unidad geográfica.

7/ Clase Internacional: 29

8/ Protege que distingue:

Queso.

Observaciones:

Descripción: Queso de leche entera de vaca, de pasta hilada y maduración variable; puede tener forma de salchichón, de melón, troncoónica o de pera, y puede presentar una cabecilla esférica ("fiaschetto").

Historia:

Hace aproximadamente un siglo, debido a la escasez de la materia prima (leche de vaca), empezó a producirse un desplazamiento de la producción, que se fue concentrando en comarcas más orientadas a la ganadería lechera (territorios de Valpadana y zonas limítrofes). Por consiguiente, se hizo necesaria la presencia de mano de obra especializada en la producción tradicional, antiguamente más difundida en zonas meridionales. De este modo se consolidó una producción tradicional típica de la Valpadana. Por ello, esta denominación fue reconocida, inicialmente, por el D.P.R. de 30.10.1955, n.1269., al que siguió el D.P.C.M. de 9.4. 1993, que adopta nuevas normas de producción y designación del producto.

Obtención:

La cuajada obtenida al coagular la leche con cuajo de ternera, cordero y cabrito juntos o por separado, se comete a hilado y se modela en los moldes tradicionales; a continuación se sala y se deja madurar durante un período variable dependiendo del peso de la pieza.

Vínculo geográfico:

Los factores naturales están vinculados a las condiciones climáticas favorables tanto a la variedad y abundancia de los cultivos forrajeros como a la maduración del producto en los ambientes adecuados. Como factor humano hay que reseñar que el consumo de este producto se ha difundido a lo largo del tiempo en la zona de producción de la Valpadana, manteniendo también importantes mercados en el centro y el sur de Italia, que históricamente son grandes consumidores. Además, la técnica de producción ha conservado los procedimientos consolidados por la tradición.

Control:

Nombre: Ministerio del Il'Agri coltura e del le Foreste Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

8.1/ Página Adicional:

D.- APODERADO LEGAL

9./Nombre: Fernando Godoy

E. SUSTITUYE PODER

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 19/03/13

12/ Reservas:

Abogada Lesbia Enoe Alvarado Bardales
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

- 1/ No. Solicitud: 6565-13
 2/ Fecha de presentación: 13-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: DENOMINACIÓN DE ORIGEN
A.- SOLICITANTE
 4/ Solicitante: Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de roquefort (Confederación General de Productores de Leche de Oveja e Industriales de Roquefort).
 4.1/ Domicilio: B.P. N° 2-12103 Millau Cedex, Francia
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: QUESO DE ROQUEFORT

QUESO DE ROQUEFORT

6.2/ Área Geográfica:

En los inicios una amplia zona al sur del Macizo Central que reunía, tal y como lo especificaba la Ley de 26 de julio de 1925, "las mismas características de razas ovinas, pastos y clima" y se caracterizaba por un paisaje árido y agreste en el que pacían algunos rebaños de ovejas. Gracias a la labor de los profesionales de Roquefort para fomentar la ganadería y desarrollar la producción lechera, hoy día la leche utilizada para la fabricación del Roquefort procede esencialmente de la zona conocida como "le rayón", que abarca la mayor parte de Aveyron y parte de los departamentos limítrofes de Lozère; Gard, Hérault y Tam.

ANTECEDENTES: En Roquefort, el origen de la fabricación de queso es muy antiguo. Se han encontrado escurridores de queso en los yacimientos prehistóricos de la región. A partir del siglo VIII, aparece citado en un gran número de actas, donaciones, rentas, Etc., relativas a la región de Rouergue. En el siglo XV, Carlos VI reconoció ya en una patente, confirmada por sus sucesores, la necesidad vital de la defensa del Roquefort. El 31 de agosto de 1966, una sentencia del Parlamento de Toulouse concedió a los habitantes de Roquefort sur Soulzon la exclusividad de la maduración. Es el único queso cuya denominación de origen está reconocida legalmente desde 1925 (Ley de 26 de julio de 1925).

MÉTODO DE OBTENCIÓN: La fabricación del Roquefort sigue unos métodos inmutables. El Penicilium Roqueforti se aplica en estado líquido, cuando se añade el cuajo, o bien espolvoreándolo en el momento de introducir la cuajada en el molde. Una vez escurridos y salados. Los quesos se llevan a las cámaras naturales de maduración de Roquefort sur Soulzon, situados en los taludes del monte de Combalou, donde obligatoriamente debe llevarse a cabo la maduración.

VÍNCULO: La singularidad del Roquefort es resultado de una íntima colaboración entre el hombre y la naturaleza. Por un lado se basa en las características de la leche, procedente de ovejas de razas tradicionales alimentadas según la costumbre, por otro, en la originalidad de las cuevas naturales de Roquefort sur Soulzon, que se adentran en los taludes de las paredes calizas de Combalou, donde se realiza ese milagro de la naturaleza que confiere al Roquefort su sabor incomparable.

ESTRUCTURA DE CONTROL:-I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARÍS-D.G.C.C.R.F. 59, Bd. V. Auriol 75703 PARÍS CEDEX 13.

ETIQUETADO: El logotipo que lleva la sigla INAO, la mención "Denominación de Origen Controlada" y el nombre de la denominación son obligatorios. La marca colectiva de la agrupación solicitante llamada "brebis rouge", creada en 1930, figura también en la etiqueta.

7/ Clase Internacional: 29

8/ Protege que distingue:

Queso

Observaciones:

Descripción: Queso de pasta azul de leche de oveja cruda y entera, forma cilíndrica, de unos diez centímetros de grosor y con un peso que varía entre los 2.5 y 2.9 K.g.

8.1/ Página Adicional:

D.- APODERADO LEGAL

9./Nombre: Fernando Godoy

E. SUSTITUYE PODER

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 19/03/13

12/ Reservas:

Abogada Lesbia Enoe Alvarado Bardales
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

- 1/ No. Solicitud: 4692-13
 2/ Fecha de presentación: 01-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: DENOMINACIÓN DE ORIGEN
A.- SOLICITANTE
 4/ Solicitante: CROEVOTT Consorzio regionale olio toscano.
 4.1/ Domicilio: Vía Campigliese, 3 Bibbona (Li), Italia
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: TOSCANO

TOSCANO

- 6.2/ Área Geográfica:
 La zona de producción de la denominación "Toscano" comprende la totalidad del territorio administrativo de la región de Toscana.
 7/ Clase Internacional: 29
 8/ Protege que distingue:
 Aceite de oliva virgen extra

Observaciones:

Descripción: Aceite de oliva virgen extra con las siguientes características químicas y organolépticas mínimas; acidez máxima: 0,6%, número de peróxidos, < 16,00 Meq 02/kg. color entre verde y amarillo dorado con variaciones cromáticas en el tiempo, olor afrutado con aromas de almendra, alcachofa, frutas maduras y hojas verdes, pronunciado sabor afrutado. El punto mínimo en el test de degustación es: 6,5 Los demás parámetros fisicoquímicos se atienen a la normativa actual de la UE.

ANTECEDENTES:

La presencia del olivo en Toscana se remonta a tiempos remotos y está documentada desde mediados del siglo VII a. C.; se tienen también noticias de su cultivo en la época etrusca y romana. En esas épocas, la producción de aceite no se destinaba a usos alimentarios sino a la preparación de ungüentos y cosméticos, además de a la iluminación. Su empleo con fines alimentarios comienza a extenderse en la época romana. A la caída del Imperio Romano, desapareció también la extensa organización de producción y comercialización agraria del mismo y el cultivo del olivo se redujo a la mínima expresión. En la edad media, fueron sobre todos los conventos los que conservaron los grandes olivares antes de que las ciudades volvieran a interesarse por ellos. Mientras Genova y Venecia se contentaban con controlar el comercio, Florencia, que carecía de puertos, se ocupaba de la producción y comercialización del aceite de oliva con normas severas. El comercio del aceite alcanzó pronto una gran importancia económica: imprescindible para la alimentación y para la producción de jabones, ya en 1300 se había convertido en instrumento de gran valor económico y político. En Toscana, los Medici favorecieron el cultivo del olivo, que hoy día sigue siendo uno de los principales recursos de la región, por medio de la cesión de terrenos de colinas boscosas a los municipios con la obligación de arrendarlos a quienes los transformasen en olivares y viñedos. Nació así el paisaje toscano.

METODO DE OBTENCIÓN:

El aceite de oliva virgen extra "Toscano" se obtiene de aceitunas sanas, recolectadas durante el período establecido preventivamente por la región de Toscana y, en cualquier caso, antes del 30 de enero de cada año. La producción máxima de aceitunas por hectáreas la fija cada año la región Toscana sobre la base de la relación de datos, anual. La recolección se produce directamente en la planta. Para la extracción del aceite sólo están autorizados los procesos mecánicos que no eliminen las características peculiares y originarias del fruto.

VÍNCULO GEOGRÁFICO:

Ya en épocas tempranas se observó la necesidad de regular la actividad de producción y comercialización del aceite de oliva en Toscana. El primer documento legislativo, que establece el "estatuto de los olivares", se remonta a 1318 y está compuesto por 86 artículos que tratan de formar orgánica del ejercicio de esa actividad. Este documento es un intento de aislar y tutelar la producción de aceite de oliva así como de cualificar a los profesionales del "distrito" de Florencia que, en esa época, comprendía gran parte del territorio regional. Para poder ejercer su actividad, los olivares debían estar inscritos en un registro ad hoc. En los últimos años del siglo XVI, gracias a la política de los Medici, el cultivo del olivo siguió desarrollándose. En el siglo XVIII, desempeñó un papel preponderante en la economía de los agricultores. En los últimos siglos, el cultivo del olivo ha adquirido en toscana una gran importancia no sólo económica sino también medioambiental, ya que ha modelado el paisaje toscano de manera admirable. La calidad de la producción oleícola toscana goza de gran prestigio en todo el mundo. Desde 1982 viene funcionando un Consorcio regional del aceite toscano (CROEVOTT) cuya misión es valorizar y tutelar el aceite de oliva virgen extra producido en Toscana.

ESTRUCTURA DE CONTROL:

Nombre: Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali Ispettorato Generale Represione Frodi
 Dirección: Vía XX Settembre, 20-00187 Roma

ETIQUETADO:

Aceite de oliva virgen extra Toscano.

- 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9./Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 19-03-13
 12/ Reservas:

Abogada Eda Suyapa Zelaya Valladares
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

- 1/ No. Solicitud: 5147-13
 2/ Fecha de presentación: 05-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Solicitante: Schutzverband Nürnberger Bratwürste. V.
 4.1/ Domicilio: Alemania
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: NÜRNBERGER BRATWÜRSTE/NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

NÜRNBERGER BRATWÜRSTE/ NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

- 6.2/ Área Geográfica:
 Límites administrativos de la ciudad de Nuremberg.
 7/ Clase Internacional: 29
 8/ Protege que distingue:
 Carne

Observaciones:

Salchicha de asar de 7-9 cm. de logitud embutida en tripa de cordero estrecha, de granulación media. Peso unitario en crudo; aproximadamente 20-25 g. Composición: carne de cerdo someramente desengrasada, sin relleno, sin coloración roja (salvo en salchichas ahumadas), con una mezcla de especias tradicional que varía según la receta transmitida, siendo típica la mejorana, la proporción de proteína cárnica exenta de tejido conjuntivo no puede ser inferior al 12% y el contenido absoluto de grasa, no superior al 35% el contenido mínimo de proteína cárnica exenta de proteína de tejido conjuntivo en la proteína cárnica no puede ser inferior al 75% Vol. (método histamétrico) o del 80% (método químico).

Prueba de origen:

La fabricación de salchichas de asar tiene en Nuremberg una tradición secular, cuyos primeros testimonios datan de 1462. La situación cercana de Nuremberg a dos rutas comerciales importantes hizo que en ella se dispusiera muy pronto de las especias utilizadas en la elaboración de salchichas. Con la publicación de la receta, el estricto control y la limitación de su elaboración al territorio de la ciudad, Nuremberg ha contribuido a que se conservará su carácter de indicación geográfica.

Método de producción

La carne granulada se mezcla con especias hasta formar una masa bien ligada, que se embute en una estrecha tripa de cordero. La Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste puede comercializarse escaldada, asada o cruda. También son típicas las salchichas maceradas en una decocción de cebollas y especias, así como las salchichas ahumadas de coloración roja.

Vínculo:

La tradición secular de la elaboración de las salchichas de asar en el territorio de la ciudad de Nuremberg, su elevada calidad controlada desde hace mucho tiempo, así como su forma y dimensión peculiares, han contribuido a la notoriedad y al gran prestigio, de la Nürnberger Bratwürste en Alemania y en el mundo.

- 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9./Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 18/03/13
 12/ Reservas:

Abogado Camilo Zaglul Bendeck Pérez
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

1/ No. Solicitud: 6567-13
 2/ Fecha de presentación: 13-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Solicitante: Consejo Regulador de la DOP "Bierzo".
 4.1/ Domicilio: España
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: BIERZO

BIERZO

6.2/ Área Geográfica:
 La zona geográfica delimitada de ésta DOP se localiza en la Provincia de León.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Vino

Descripción del producto:
 • Graduación alcohólica adquirida:
 Blanco 10 a 13% Vol.
 Rosado 11 a 14% Vol.
 Tinto 11 a 14% Vol.
 • Apariencia física: Vino blanco, rosado, tinto
 • Materia prima:
 Tintas: Garnacha, Tintorera, Mencia
 Blancas: Doña Blanca, Godello, Malvasia, Palomino

8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9./Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 14-03-2013
 12/ Reservas:

Abogado Camilo Zaglul Bendeck Pérez
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

1/ No. Solicitud: 4670-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Solicitante: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero.
 4.1/ Domicilio: España
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: RIBERA DEL DUERO

RIBERA DEL DUERO

6.2/ Área Geográfica:
 El Río Duero une a más de 100 municipios en una zona de producción de 115 Km. de longitud por 35 km. de anchura.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Vino

Observaciones:
 Alcohol content. Legalmente: Vinos rosados; mínimo 11,% Vol. Vinos tintos: mínimos 11,5% Vol. Valores medios:
 Vinos rosados: 11-14,5% Vol. Vinos tintos: 11,5-15,5% Vol. Legally; Rose Wines: minimum 11% Vol. Red Wines: minimum 11,5% Vol. Avarage Values: Rose Wines 11-14,5% Vol. Red Wines 11,5-15,5% Vol. Physical appearance 1.Vinos rosado: vinos secos y tranquilos. Vinos tintos: vinos jóvenes o envejecidos, secos y tranquilos. Rose dry still wines. Red young or aged dry, still wines.

Descripción del Producto
 Materia Prima: La principal variedad de uva de la DO Ribera del Duero es la Tempranillo, conocida igualmente como Tinto Fino o Tinta del País. El resto de variedades permitidas son la Cabernet

Sauvignon, Merlot, Malbec, Garnacha Tinta y Albillo. Para vinos tintos: al menos 75% Tempranillo, 5% máximo de Garnacha y Albillo. Para vinos rosados: al menos un 50% de variedades rojas.

MUNICIPIOS QUE INTEGRAN LA D.O. RIBERA DEL DUERO

BURGOS

ADRADA DE HAZA
 LA AGUILERA
 ANGUIX
 ARANDA DE DUERO
 BAÑOS DE VALDEARADOS
 BERLANGAS DE ROA
 BOADA DE ROA
 CALERUEGA
 CAMPILLO DE ARANDA
 CASTRILLO DE LA VEGA
 FRESNILLO DE LAS DUEÑAS
 FUENTECÉN
 FUENTELCÉSPED
 FUENTELISENDO
 FUENTEMOLINOS
 FUENTENEbro
 FUENTESPINA
 GUMIEL DE IZÁN
 GUMIEL DEL MERCADO
 GUZMÁN
 HAZA
 HONTANGAS
 HONTORIA DE VALDERADOS
 LA HORRA
 HOYALES DE ROA
 MAMBRILLA DE CASTREJÓN
 MILAGROS
 MORADILLO DE ROA
 NAVA DE ROA
 OLMEDILLO DE ROA

PARDILLA
 PEDROSA DE DUERO
 PEÑARANDA DE DUERO
 QUEMADA
 QUINTANA DEL PIDIO
 QUINTANAMANVIRGO
 ROA
 SAN JUAN DEL MONTE
 SAN MARTIN DE RUBIALES
 SANTA CRUZ DE LA SALCEDA
 LA CUEVA DE ROA
 LA SEQUERA DE HAZA
 SOTILLO DE LA RIBERA
 TORREGALINDO
 VADOCONDES
 VALCABADO DE ROA
 VALDEZATE
 LA VID
 TERRADILLOS DE ESGUEVA
 TÓRTOLES DE ESGUEVA
 TUBILLA DEL LAGO
 VALDEANDE
 VILLALBA DE DUERO
 VILLALBILLA DE GUMIEL
 VILLAESCUSA DE ROA
 VILLANUEVA DE GUMIEL
 VILLATUELDA
 VILLOVELA DE ESGUEVAS
 ZAZUAR
 ZUZONES

SEGOVIA

ALDEHORNO
 HONRUBIA DE LA CUESTA
 MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA
 VILLAVEVERDE DE MONTEJO

SORIA

SAN ESTEBAN DE GORMAZ
 ALDEA DE SAN ESTEBAN
 ATAUTA
 INES
 MATANZA DE SORIA
 OLMILLOS
 PEDRAJA DE SAN ESTEBAN
 PEÑALBA DE SAN ESTEBAN
 QUINTANILLA DE TRES BARRIOS
 REJAS DE SAN ESTEBAN
 SOTO DE SAN ESTEBAN
 VELLILLA DE SAN ESTEBAN
 VILLÁLVARO
 LANGA DE DUERO
 CASTILLEJO DE ROBLEDO
 MIÑO DE SAN ESTEBAN

ALCUBILLA DE AVELLANEDA
 ALCOBA DE LA TORRE
 ALCUBILLA DEL MARQUÉS

VALLADOLID

BOCOS DE DUERO
 CANALEJAS DE PEÑAFIEL
 CURIEL DE DUERO
 CASTRILLO DE DUERO
 MANZANILLO
 FOMPEDRAZA
 OLIVARES DE DUERO
 OLMOS DE PEÑAFIEL
 PEÑAFIEL

PESQUERA DE DUERO
 PIÑEL DE ABAJO
 PIÑEL DE ARRIBA
 QUINTANILLA DE ARRIBA
 QUINTANILLA DE ONÉSIMO
 RABANO
 ROTURAS TORRE DE PEÑAFIEL
 VALBUENA DE DUERO
 VALDEARCOS DE LA VEGA

8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9./Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 18/3/13
 12/ Reservas:

Abogado Camilo Zaglul Bendeck Pérez
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013.

- 1/ No. Solicitud: 6129-13
 2/ Fecha de presentación: 11-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur
 4.1/ Domicilio: BP 62444-49024 ANGERS, Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: ANJOU

ANJOU

- 6.2/ Área Geográfica
 Ver lista
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Vino.
Observaciones:
 Contenido en alcohol
 Vinos blancos 11% vol.
 Vinos tintos 10,50% vol.
 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9/ Nombre: FERNANDO GODOY
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 14/3/13
 12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13, M. 2013

- 1/ No. Solicitud: 4528-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Syndicat Viticole de Margaux
 4.1/ Domicilio: 7, Place la Trémoille - 33460 MARGAUX, Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: MARGAUX

MARGAUX

- 6.2/ Área Geográfica
 Ver lista
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Vino.
Observaciones:
 Contenido en alcohol; Mín 11% vol.
 Apariencia física: Vino tinto.
 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9/ Nombre: FERNANDO GODOY
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 18/3/13
 12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13, M. 2013

- Solicitud: 2847-13
 Fecha de presentación: 23-01-2013
 Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 Nombre: Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consejo Regulador de la Región Vitivinícola de Tokaj)
 Domicilio: H-3910 Tokaj, Dózsa út 2, Hungría.
B.- REGISTRO EXTRANJERO (datos de la Protección Estado Miembro)
 Registro básico:
 Fecha:
 País de Origen:
 Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 Denominación: Tokaj

TOKAJ

Área Geográfica:
 Para la elaboración de los vinos especiales de Tokaj, los vinos de Tokaj, los Vinos de Tokaj de cosecha tardía y el vino espumoso de Tokaj de calidad superior, únicamente se puede utilizar la producción de uva procedente de las viñas y parcelas pertenecientes a las zonas circundantes de categoría I y II según el registro vitícola, de los siguientes municipios: Abajusztántó, Bekécs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, bodrogkiszászi, Erdőbénye, Erdőhorvát, Golop, Herceghut, Legyesbénye, Makkoshotyka, Mád, Mezőzombor, Monok, Olaszliszke, Rátka, Sárospatak, Sárospataki, Sátorajárhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tarcal, Tállya, Tokaj, Tolcsva y Vámosújfalú (Región Vitivinícola de Tokaj).

Clase Internacional: 33
 Productos que distingue:

Vinos.

Observaciones:

I. Vinos.

1.1 Vinos especiales de Tokaj:

-Tokaji eszencia (Esencia de Tokaj)

-Tokaji aszúeszencia (Esencia de "Aszú" de Tokaj)

-Tokaji aszú ("Aszú" de Tokaj)

3 puttonyos,

4 puttonyos,

5 puttonyos,

6 puttonyos.

-Tokaji szamorodni ("Szamorodni" de Tokaj)

-Seco, dulce.

-Tokaji fordítás ("Fordítás" de Tokaj)

-Tokaji másolás ("Másolás" de Tokaj)

1.2 Otros vinos de Tokaj:

-Tokaji bor (vino de Tokaj)

-Tokaji késői szüretelésű bor (vino de Tokaj de cosecha tardía)

2. Vino espumoso de calidad superior

Tokaji minőségű pezsgő (vino espumoso de Tokaj de calidad superior)

D.- APODERADO LEGAL

9/ Nombre: FERNANDO GODOY

E. SUSTITUYE PODER

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 20/03/13

12/ Reservas:

Abogada LESBIA ENOE ALVARADO BARDALES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13, M. 2013

- 1/ No. Solicitud: 6569-13
 2/ Fecha de presentación: 13-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Association des Viticulteurs d'Alsace - Maison des vins d'Alsace.
 4.1/ Domicilio:
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: ALSACE

ALSACE

6.2/ Área Geográfica

Viñedo del Rin, uno de los más septentrional de Francia y de Europa, el viñedo alsaciano, esencialmente situado en a del macizo de los vosgos, abarca 119 municipios en dos departamentos, el del Bajo Rin y el del Alto Rin. Concentrándose en una estrecha franja de 120Km; el viñedo se extiende desde una pequeña enclave norteña alrededor de Cleebourg, al Norte, siguiendo por Marlenhelm al lado de Estraburgo, hasta Thann cerca de Mulhouse al Sur.

7/ Clase Internacional: 33

8/ Protege que distingue:

Vino.

Observaciones:

Contenido en alcohol: 12°5

A la vista 3. Vinos tranquilos blancos, tintos o rosados.

8.1/ Página Adicional:

D.- APODERADO LEGAL

9/ Nombre: FERNANDO GODOY

E. SUSTITUYE PODER

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 14-03-2013

12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13, M. 2013

1/ Solicitud: 4695-13
 2/ Fecha de presentación: 01-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

A.- SOLICITANTE

4/ Nombre: Consejo Regulador de la D.O. Jamón de Teruel.
 4.1/ Domicilio: Avenida Sagunto, 116 (Edificio CEEI Aragón), 44002 Teruel, España.

4.2/ Organizada bajo las leyes de:

B.- REGISTRO EXTRANJERO

5 Registro básico:

5.1/ Fecha:

5.2/ País de origen:

5.3/ Código país:

C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN

6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: JAMÓN DE TERUEL

JAMÓN DE TERUEL

6.2/ Área Geográfica: La zona de producción y elaboración comprende la provincia de Teruel (Art. 4).

7/ Clase Internacional: 29

8/ Protege que distingue: Jamón.

Observaciones:

Descripción: Forma alargada, perfilada y redondeada en sus bordes, peso entre 8 y 9 kg. y nunca inferior a 7 kg., color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa infiltrada en la masa muscular, sabor delicado, poco salado, grasa untuosa brillante, aromas y sabor agradable.

8.1/ Página adicional.

HISTORIA: Los jamones amparados se obtienen de las ganaderías inscritas en el C.R., ubicadas dentro de la zona de producción; la materia prima, el sacrificio del animal y los procesos de elaboración y maduración se llevan a cabo bajo el control del GR., saliendo al mercado certificado y su garantía avalada por el C.R.

OBTENCIÓN: El ganado apto para la producción de pernils será el procedente de cruces de las razas, Landrace, Larga White y Duroc. El peso vivo del cerdo para el sacrificio será de 115 a 130 kg, el oreo de la canal se realiza a una temperatura que no supere los 10° C, durante un mínimo de 4 horas y humedades del 95-85%. El salado, lavado, asentamiento y secado se realiza en un tiempo mínimo de 8 meses. La maduración se efectúa en naves o bodegas hasta completar un mínimo de 12 meses.

VÍNCULO: La selección de cerdos cebados con alimentos naturales y controlados cuidadosamente desde su nacimiento hacen que la materia prima de este producto sea de excelente calidad. El proceso de curación se realiza en unas condiciones climáticas favorables (altitud media superior a 800 M., clima seco y frío), dando lugar a un producto de aroma y sabor característicos.

CONTROL: Nombre: Consejo Regulador de la D.O. "Jamón de Teruel".
 Dirección: Avda. Sagunto, 52 3f I- 44002 TERUEL.

ETIQUETADO: Mención obligatoria "Jamón de Teruel". Etiqueta autorizada por el Consejo Regulador. Brazaletes y contraetiquetas numeradas y expedidas por el C. R. (artículos 30 y 31).

D.- APODERADO LEGAL.

9/ Nombre: Fernando Godoy

E.- SUSTITUYE PODER.

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 19/03/13

12/ Reservas:

Abogada LESBIA ENOE ALVARADO BARDALES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

1/ Solicitud: 2654-13
 2/ Fecha de presentación: 22-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA

A.- SOLICITANTE

4/ Nombre: Associazione Industriale delle Carni- ASS.I.CA.

4.1/ Domicilio: Viale Milanoflori, Palazzo f/1- 20090 ASSAGO MI, Italia.

4.2/ Organizada bajo las leyes de:

B.- REGISTRO EXTRANJERO

5 Registro básico:

5.1/ Fecha:

5.2/ País de origen:

5.3/ Código país:

C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN

6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: MORTADELLA BOLOGNA

MORTADELLA BOLOGNA

6.2/ Área Geográfica: La zona de fabricación abarca el territorio de las siguientes regiones italianas: Emilia-Romana, Piamonte, Lombardia, Véneto, la provincia de Trento, Las Marcas, Lacio y Toscana.

7/ Clase Internacional: 29

8/ Protege que distingue: Producto de salchichería (carne preparada)

Observaciones:

Descripción: producto de salchichería, de forma ovalada o cilíndrica, a base de carne de porcino, embutido con una envoltura natural o sintética, y sometido a un tratamiento prolongado de cocción. Se trata de un producto compacto, de consistencia firme, con una superficie de corte de aspecto aterciopelado y de color rosa vivo uniforme; las lonchas deben presentar, en cantidad no inferior al 15% de la masa total, un cuadrículado blanco perlado de tejido adiposo, unido a veces a fracciones musculares. La "Mortadella Bologna" presenta unas cualidades organolépticas fisicoquímicas peculiares, de conformidad con las indicaciones del pliego de condiciones correspondiente.

8.1/ Página adicional.

ANTECEDENTES: La etimología del término "mortadella" se remonta a la época romana; algunos autores la relacionan con mortarium (mortero), por utilizarse precisamente un mortero para triturar la carne del cerdo, como aparece documentado en una estela funeraria incisa conservada en el Museo Arqueológico de Bolonia; otros, en cambio, la hacen derivar del término murtada, es decir, sazónada con mirto, que es una planta típica del Lacio. En cualquiera de los dos supuestos, parece posible atribuir a la extensión de la zona de influencia romana la producción de mortadela entre Emilia-Romana y el Lacio. Se trata del embutido más famoso de la tradición gastronómica boloñesa, cuyos orígenes históricos seguros se remontan al siglo XVI. Se encuentran numerosas referencias al mismo en la literatura italiana de los siglos subsiguientes. En fechas más recientes, se pueden encontrar referencias al producto en los acuerdos bilaterales celebrados entre Italia por un lado y Francia, Alemania, España e Austria por otro, sobre la protección de las indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y otras indicaciones geográficas reservadas a los productos originarios de Italia.

MÉTODO DE OBTENCIÓN: La elaboración de la "Mortadella Bologna" consta de las siguientes fases: preparación de los componentes cárnicos, preparación de los trocitos de tocino, amasadura, relleno, cocción y enfriamiento. Sólo se permite el uso de carne procedente de la musculatura estriada del cerdo (no de otros animales) y de grasa de alta calidad procedente de la papada. El azúcar y otros aditivos se autorizan sólo en medidas ínfimas y determinadas previamente. Está prohibida la adición de proteínas.

VÍNCULO: La indudable relación con la zona de producción tradicional se refleja en la capacidad técnica de los encargados de la fabricación, ya que se han convertido a lo largo del tiempo en maestros cualificados que han hecho posible el desarrollo de procedimientos de elaboración del producto respetando plenamente, al mismo tiempo, la tradición establecida. Efectivamente, a diferencia de la mortadela común, la "Mortadella Bologna" debe seguir un procedimiento de fabricación mucho más severo que corresponde al método utilizado durante siglos en la zona geográfica indicada. En diversas regiones, se utiliza simplemente el término "Bologna" para designar la "Mortadella Bologna". Por último, dentro de la zona indicada, la producción de "Mortadella Bologna" se distribuye por igual entre las regiones del Centro-Norte, Emilia-Romana y las regiones de Italia central.

ESTRUCTURA DE CONTROL: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, que podrá apoyarse en la asociación de productores de acuerdo con lo establecido en el Reglamento comunitario de referencia.

ETIQUETADO: La denominación "Mortadella Bologna", sin traducir, debe figurar en el producto ofrecido al consumo, seguida de la mención "indicación geográfica protegida" o de las siglas IGP, que podrá indicarse en el idioma del país en el que se comercialice el producto.

D.- APODERADO LEGAL.

9/ Nombre: Fernando Godoy

E.- SUSTITUYE PODER.

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 15/3/13

12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 4531-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Consortium du Jambón de Bayonne.
 4.1/ Domicilio: 6 avenue Louis Sallenave- 64000 PAU, Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: JAMBON DE BAYONNE Y DISEÑO

JAMBON DE BAYONNE



6.2/ Área Geográfica: Incluye una zona de producción de cerdos y una zona de transformación de los jamones. La zona de producción de cerdos magros se limita a las regiones y departamentos situados en el sudoeste de Francia: regiones de Aquitania, Mediodía- Pirineos, Poitou-Charentes y los siguientes departamentos limítrofes: Haute-Vienne, Corrèze, Cantal, Aude y Pirineos Orientales.

7/ Clase Internacional: 29
 8/ Protege que distingue: Jamón de Bayona

Observaciones:

Descripción: El jamón de Bayona es una pierna de cerdo limpia, salada con sal seca procedente de las salinas de la Cuenca del Adour y secada en esta zona durante más de 7 meses. A lo largo de su maduración y curación, el jamón de Bayona desarrolla su aroma y adquiere su textura. Cortado en finas lonchas, se funde en la boca, con sabor delicado y poco salado.

8.1/ Página adicional.

La zona de transformación de los jamones (salazón, secado, curación, deshuesado) se sitúa en la zona geográfica francesa del sudoeste del río Adour incluidos los cantones periféricos a este último. Incluye los departamentos de los Pirineos Atlánticos y una parte de los departamentos de los Altos Pirineos, Las Landas y Gers.

PRUEBA DEL ORIGEN:

En todas las fases de elaboración del jamón de Bayona, los agentes adoptan disposiciones relativas a la rastreabilidad: Por un lado, identificación de los productos: marcado de los cerdos durante la cría, marcado de los jamones frescos conformes al pliego de condiciones durante el sacrificio-despiece, marcado de los jamones cuando se les pone en sal en el taller de salazón. Por otro lado, se registran todas las operaciones de traslado de los animales y los jamones y se conservan los documentos correspondientes.

MÉTODO DE OBTENCIÓN:

En las diferentes fases de la elaboración del jamón de Bayona, las condiciones de obtención del producto son las siguientes: durante la producción, engorde de los cerdos con un pienso que contenga al menos 60% de cereales, compuesto de cereales y guisantes, durante el sacrificio-despiece, selección de los jamones frescos en función del peso (8,5 kg mínimo), de la ausencia de defectos de presentación y de la calidad de la carne y del tocino, durante la transformación, salazón con sal de las salinas de la Cuenca del Adour, secado y curación durante un mínimo de 7 meses a partir de la fecha de salazón.

VÍNCULO:

La salazón del jamón de Bayona, método tradicional campesino, adquirió su reputación gracias al comercio que se desarrollaba en Bayona en el siglo XVI. La reputación actual del jamón de Bayona está fuera de dudas como lo confirman sobre todo dos encuestas entre consumidores nacionales. El abastecimiento de los talleres de salazón de la zona de transformación de jamones frescos procedentes de una zona de producción más extendida responde a antiguas corrientes comerciales cuya realidad se prolonga hoy día. Las características del jamón de Bayona están vinculadas a la tradición local, que ha sabido aprovechar de la mejor manera, la calidad de los jamones frescos de la zona de producción, los elementos favorables del clima de la Cuenca del Adour y la explotación de los yacimientos de sal gema presente en el subsuelo.

ESTRUCTURA DE CONTROL:

Nombre: CERTISUD Dirección: 6 Avenue Louis Sallenave 64000 PAU

ETIQUETADO:

Además del logotipo del "Consortium du Jambón de Bayonne", el etiquetado incluirá las siguientes indicaciones específicas: "Jambón de Bayonne", "Séché et affiné dans le Bassin de l'Adour", "Certifié par" seguido del nombre y la dirección del Organismo Certificador.

D.- APODERADO LEGAL.

9/ Nombre: Fernando Godoy

E.- SUSTITUYE PODER.

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 18/03/13
 12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 6325-13
 2/ Fecha de presentación: 12-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

A.- SOLICITANTE

4/ Nombre: Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano.

4.1/ Domicilio: Via T. da Cazzaniga, 9/4-20121 Milano, Italia.

4.2/ Organizada bajo las leyes de:

B.- REGISTRO EXTRANJERO

5 Registro básico:

5.1/ Fecha:

5.2/ País de origen:

5.3/ Código país:

C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN

6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: GRANA PADANO

GRANA PADANO

6.2/ Área Geográfica: Todo el territorio de las provincias de Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Turin, Vercelli, Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Milán, Pavia, Sondrio, Várese, Trento, Padua, Rovigo, Treviso, Venecia, Verona, Vicenza, Ferrara, Piacenza y Rávena y los municipios contiguos de las provincias de Mantua y Bolonia, que forman una zona continua.

7/ Clase Internacional: 29

8/ Protege que distingue: Queso.

Observaciones:

Queso de mesa o para rallar de leche de vaca, semigraso, de pasta cocida y maduración larga, de forma cilíndrica con talón ligeramente convexo o casi recto, con las caras planas levemente rebordadas.

8.1/ Página adicional.

Historia: Este queso, originario desde antiguo de la Val Padana, siempre ha tenido fama por su calidad y volumen de producción. Etimológicamente, "Grana" recuerda la textura granulosa característica de la pasta. Históricamente, a este nombre se le han ido añadiendo adjetivos que aludían a zonas de la llanura padana que, con el tiempo, han dado lugar a una única denominación geográfica "Padano".

Obtención: La leche, que se deja reposar para retirar la nata superficial, se coagula con cuajo de ternera. La cuajada se corta en gránulos finos y se cuece hasta que éstos se vuelven elásticos; después, se introduce en moldes durante al menos 48 horas y se sala en salmuera. La fase de maduración natural en el ambiente adecuado dura entre uno y dos años.

Vínculo geográfico: Los factores naturales están vinculados con las condiciones climáticas de la zona de producción, favorables al crecimiento de abundantes forrajes de calidad destinados a la alimentación del ganado lechero. Por lo que respecta al factor humano, este producto ha mantenido sin cambios sustanciales sus características intrínsecas, derivadas del uso de técnicas consolidadas y la presencia histórica de una mano de obra altamente especializada.

Control: Nombre: Ministero de ll'Agricoltura e delle Foreste Ispettorato Centrale Repressione Frodi; Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano, affidatario di incarico di vigi lanza. Dirección: Vía XX Settembre, 20 - 00187 Roma; Vía T. da Cazzaniga, 9/4 - 20121 Milán.

Etiquetado: El producto va señalado, en virtud de las normas nacionales específicas, con las marcas adecuadas.

Requisitos legislativos nacionales

Ley no 125/54 y D.P.R. 22.9.1981; DD.P.R. 30.10.1985, n.1269 y 26.1.1987; D.P.C.M. 4.11.1991; D.M. 23.3.1957 di affidamento di incarico di vigilanza all'Ente consortile sulla produzione ed il commercio del formaggio "Grana Padano".

D.- APODERADO LEGAL.

9/ Nombre: Fernando Godoy

E.- SUSTITUYE PODER.

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 19/03/13
 12/ Reservas:

Abogada LESBIA ENOE ALVARADO BARDALES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 4535-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: DENOMINACIÓN DE ORIGEN
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Consorzio fra produttori del prosciutto toscano.
 4.1/ Domicilio: ESTAF, Via Verdi, 16-Firenze, Italia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: PROSCIUTTO TOSCANO

PROSCIUTTO TOSCANO

- 6.2/ Área Geográfica:
 La zona de elaboración del "Prosciutto Toscano" comprende la zona de producción tradicional que abarca todo el territorio de la Toscana. La materia prima procede de la zona delimitada en la letra b), que cubre las zonas dedicadas tradicionalmente a la cría del ganado porcino.
 7/ Clase Internacional: 29
 8/ Protege que distingue: Jamón crudo seco (carnes preparadas).
Observaciones:
 Descripción: El "Prosciutto Toscano" pertenece a los productos de salazón, secados de forma natural, que se conservan crudos. El producto acabado tiene forma redondeada y arqueada en su parte superior, pesa habitualmente alrededor de 8 a 9 Kg. El color de la loncha va del rojo vivo al rojo claro con escasa presencia de grasa infra e intramuscular. Para su fabricación se utilizan las patas frescas de cerdos nacidos, criados y sacrificados en las siguientes regiones: Emilia-Romana, Lombardía, Las Marcas, Umbria, Lacio y Toscana, contemplados en el pliego de condiciones.
 8.1/ Página adicional.

- D.- APODERADO LEGAL.**
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E.- SUSTITUYE PODER.
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 15/04/13
 12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 4529-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Organisme de défense et de gestion des AOC Sauternes et Barsac.
 4.1/ Domicilio: Maison du Vin, 13 Place de la Mairie, 33270 Sauternes, Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: SAUTERNES

SAUTERNES

- 6.2/ Área Geográfica:
 Ver lista
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Vino.
Observaciones:
 Apariencia física: Vino blanco con proporción diversa de reflejos amarillos.
 8.1/ Página adicional.

- D.- APODERADO LEGAL.**
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E.- SUSTITUYE PODER.
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 18/03/2013
 12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 9655-2013
 2/ Fecha de presentación: 08-03-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Syndicat de défense des AOC Côtes du Roussillon et Côtes dur Roussillon Villages.
 4.1/ Domicilio: Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: COTES DU ROUSSILLON

COTES DU ROUSSILLON

- 6.2/ Área Geográfica:
 La zona geográfica se extiende en más de 113 municipios de la división administrativa de "Pyrénées Orientales". Vasto anfiteatro limitado al este por el Mar Mediterráneo, al sur por el macizo de Albères y España, al oeste por las colinas de Canigou y en el norte por Corbières. Este territorio es cruzado por 3 ríos - Agly, Tet y la Tèch - que modelaron terrazas y colinas.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Vino
Observaciones:
 Contenido en alcohol: Vino tinto 12% Vol. Vino blanco 11% Vol. Vino rosado 12% Vol.
 Apariencia física: Vino tinto, blanco y vino rosado.
 8.1/ Página adicional.

- D.- APODERADO LEGAL.**
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E.- SUSTITUYE PODER.
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 15/03/13
 12/ Reservas:

Abogada LESBIA ENOE ALVARADO BARDALES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 9654-2013
 2/ Fecha de presentación: 08-03-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Syndicat de défense des appellations des vignobles Armagnac Gascogne.
 4.1/ Domicilio: Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: ARMAGNAC

ARMAGNAC

- 6.2/ Área Geográfica:
 Gers, Landes y Lot-et-Garone (cf. mapa). En Armagnac, Bas-Armagnac, Ténarèze-Armagnac y Haut-Armagnac. En los valles ondulados de Bas-Armagnac. El centro de Ténarèze Armagnac. El Haut Armagnac.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Bebida espirituosa.
Observaciones:
 Contenido en alcohol
 Min. 40% vol.
 Apariencia física I
 Vino blanco
 8.1/ Página adicional.

- D.- APODERADO LEGAL.**
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E.- SUSTITUYE PODER.
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 15/03/13
 12/ Reservas:

Abogada LESBIA ENOE ALVARADO BARDALES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

1/ Solicitud: 4671-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada "Rioja"
 4.1/ Domicilio: España
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: RIOJA

RIOJA

6.2/ Área Geográfica: La zona de producción, crianza y envejecimiento está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales que se citan a continuación, que constituyen las subzonas denominadas Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa, y que el Consejo Regulador considere concluya aptos para la producción de uva de las variedades con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la denominación.

7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Vino

Observaciones:

Los vinos amparados son: tintos, rosados y blancos, con una graduación alcohólica adquirida mínima de 11,5 % Vol., para los tintos y de 10,5 % Vol., para los blancos y rosados.

8.1/ Página adicional.

D.- APODERADO LEGAL.

9/ Nombre: Fernando Godoy

E.- SUSTITUYE PODER.

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 18/03/13

12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

1/ Solicitud: 4700-13
 2/ Fecha de presentación: 01-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra
 4.1/ Domicilio: España
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: NAVARRA

NAVARRA

6.2/ Área Geográfica: Floral de Navarra.

7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Vino

Observaciones:

Materia prima

Uva de las variedades: Merlot, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Graciano, Mazuelo, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay, Viura, Moscatel de Grano Menudo, Malvasia, Sauvignon Blanc y Garnacha Blanca.

8.1/ Página adicional.

D.- APODERADO LEGAL.

9/ Nombre: Fernando Godoy

E.- SUSTITUYE PODER.

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 18/03/13

12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

1/ Solicitud: 4263-13
 2/ Fecha de presentación: 30-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Fédération de défense de l'appellation Chablis - Route d'Auxerre - 89800 CHABLIS
 4.1/ Domicilio: Francia
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: CHABLIS

CHABLIS

6.2/ Área Geográfica: La zona geográfica está situada en el distrito administrativo de Yonne, igual distancia de Paris y Beaune. El viñedo está situado en la parte septentrional de Borgoña y se extiende por más de 17 municipios. La naturaleza específica de Chablis reside en el suelo de piedra caliza formado en el período Kimmeridgian. El suelo puede ser reconocido por la presencia de pequeñas ostras llamadas Exogyra Virgula.

7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Vino

Observaciones:

Descripción del producto:

- Materia prima: Chardonnay.B
- Contenido en alcohol: 10% Vol.
- Apariencia física: Vino blanco

8.1/ Página adicional.

D.- APODERADO LEGAL.

9/ Nombre: Fernando Godoy

E.- SUSTITUYE PODER.

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 18/03/13

12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

1/ Solicitud: 4544-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Syndicat viticole des appellations d'origine contrôlée Bordeaux et Bordeaux Supérieur
 4.1/ Domicilio: 1, route de Pasquina - 33750 Beychac et Caillau, Francia
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: BORDEAUX

BORDEAUX

6.2/ Área Geográfica: El viñedo de Bordeaux se encuentra al sur oeste de Francia en la región Aquitaine, más precisamente en el departamento de la Gironde. El viñedo de Bordeaux es el territorio vitícola más extenso de las Denominaciones de Origen Controlada de Francia con una superficie de 228000 hectáreas. La zona geográfica de producción de la Denominación de Origen Controlada "Bordeaux" se extiende sobre 501 de las 542 comunidades del departamento de la Gironde, excluyendo el sur del departamento, sin vocación vitícola, dedicadas a la silvicultura.

7/ Clase Internacional: 33

8/ Protege que distingue: Vino

Observaciones: Alcohol content:

	Bordeaux Blanco seco	Bordeaux Blanco con azúcar	Bordeaux Rosado	Bordeaux Claret	Bordeaux Tinto
Titre Al.min (%Vol)	10	10.5 (10 TAVM acquis)	10	10	10.5

8.1/ Página adicional.

D.- APODERADO LEGAL.

9/ Nombre: Fernando Godoy

E.- SUSTITUYE PODER.

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 18/03/13

12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ No. Solicitud: 6856-13
 2/ Fecha de presentación: 14-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: MARCA DE FÁBRICA
A.- TITULAR
 4/ Solicitante: DISTRIBUIDORA LICRA IMPORT, S.A. DE C.V. (DILIMPORT, S.A. DE C.V.)
 4.1/ Domicilio: Bo. LA GUARDIA, 28 CALLE, 3-5 Ave. FRENTE AL INSTITUTO TECNICO HONDUREÑO ALEMAN.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de: HONDURAS.
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: DIVAL



- 6.2/ Reivindicaciones:
 Se protege el diseño de la etiqueta, nombres y colores.
 7/ Clase Internacional: 30
 8/ Protege y distingue:
 Galletas, harinas y preparaciones hechas de cereales, pan, pastelería y confitería, helados comestibles, miel, jarabe de melaza, levadura, polvos para esponjar, sal, mostaza, vinagre.
 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9/ Nombre: Abog. YENIA DE LA O.
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 88 de la Ley de Propiedad Industrial.

- 11/ Fecha de emisión: 26-02-2013
 12/ Reservas:

Abogado **FRANKLIN OMAR LÓPEZ SANTOS**
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

25 A., 13 y 28 M. 2013

- [1] Solicitud: 2013-008458
 [2] Fecha de presentación: 26/02/2013
 [3] Solicitud de registro de: NOMBRE COMERCIAL
A.- TITULAR
 [4] Solicitante: GLOBAL QUALITY SERVICES, S.S. DE R.L.
 [4.1] Domicilio: COL. SAN CARLOS, TEGUCIGALPA.
 [4.2] Organizada bajo las leyes de: HONDURAS
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 [5] Registro básico: NO TIENE OTROS REGISTROS
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 [6] Denominación y [6.1] Distintivo: PUNTO MEGASTORE



- [7] Clase Internacional: 0
 [8] Protege y distingue:
 Supermercado y venta de muebles.
D.- APODERADO LEGAL
 [9] Nombre: CLAUDIA PATRICIA CARTAGENA ORELLANA.

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 88 de la Ley de Propiedad Industrial.

- [11] Fecha de emisión: 13 de marzo del año 2013.
 [12] Reservas: Se protege Únicamente la denominación "Punto Megastore".

Abogado **FRANKLIN OMAR LÓPEZ SANTOS**
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13, 25 A. y 13 M. 2013

- [1] Solicitud: 2013-012189
 [2] Fecha de presentación: 21/03/2013
 [3] Solicitud de registro de: MARCA DE FÁBRICA
A.- TITULAR
 [4] Solicitante: REPRESENTACIONES SIRIO, SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA.
 [4.1] Domicilio: BARRIO LOS ANDES, 2-3 CALLE, 16 AVENIDA N.O PLAZA 123, #3, SAN EDRO SULA, DEPTO. CORTÉS
 [4.2] Organizada bajo las leyes de: HONDURAS
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 [5] Registro básico: NO TIENE OTROS REGISTROS
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 [6] Denominación y [6.1] Distintivo: DISEÑO ESPECIAL



- [7] Clase Internacional: 5
 [8] Protege y distingue:
 Producto Medicinal.
D.- APODERADO LEGAL
 [9] Nombre: DAVID ALFREDO PERALTA M.

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 88 de la Ley de Propiedad Industrial.

- [11] Fecha de emisión: 23 de abril del año 2013.
 [12] Reservas: El diseño se protegerá en su conjunto sin dar protección o exclusividad de la parte denominativa.

Abogado **FRANKLIN OMAR LÓPEZ SANTOS**
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13, 28 M. y 12 J. 2013

JUZGADO DE LETRAS CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO

AVISO

La infrascrita, Secretaria del Juzgado de Letras de lo Contencioso Administrativo, en aplicación del Artículo cincuenta (50) de la Ley de esta jurisdicción y para los efectos legales correspondientes. **HACE SABER**. Que en fecha 20 de septiembre del 2012, interpuso demanda ante esta judicatura con orden de ingreso **No. 354-12**, el señor Luis Fernando Estrada Guevara, en causa propia, contra el Estado de Honduras a través del Honorable Congreso Nacional, en la que se interpone demanda en materia personal para que se declare la nulidad de un acto administrativo de carácter particular emitido por el Congreso Nacional. Se declare la ilegalidad y su nulidad. Se reconozca la situación jurídica individualizada por el acto ilegal e injusto de que he sido objeto. Se adoptan las medidas necesarias para su pleno restablecimiento como ser: A) Restitución al Cargo; y, B) Pago de los sueldos dejados de recibir a partir de la fecha de la cancelación. Se acompañan documentos. Petición y Poder. En relación con el Acuerdo de Cancelación No. CN 215/12/PCN, emitida por el Congreso Nacional.

SECRETARIA, POR LEY

13 M. 2013

1/ No. solicitud: 4696-13
 2/ Fecha de presentación: 01-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: DENOMINACIÓN DE ORIGEN
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola.
 4.1/ Domicilio: Via P. Azario, 3-28100 Novara, Italia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/Distintivo: GORGONZOLA

GORGONZOLA

6.2/ Área Geográfica:

Todo el territorio de las provincias de Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milán, Novara, Pavia y Vercelli, y el municipio limítrofe de Cásale monferrato, en la provincia de Alessandria, formando una zona continua
 7/ Clase Internacional: 29
 8/ Protege que distingue:
 Queso.

Observaciones:

Descripción: queso blando de mesa, elaborado con leche entera de vaca, de pasta cruda con vetas verdiazules características ("erborinatura").

HISTORIA: La costumbre de reunir el ganado bovino en el partido municipal de Gorgonzola y en los terrenos continuos en determinados periodos del año nació con el tradicional aprovechamiento de los pastos alpinos. La leche producida se transformaba en queso, que se maduraba en grutas naturales para adquirir las vetas características, debidas a la presencia de cepas especiales de mohos. Estas tradiciones se consolidaron con el paso del tiempo, siguiendo la evolución del sector.

OBTENCIÓN: La cuajada obtenida tras la adición de cuajo de ternera a la leche se dispone en estratos, una vez enfiada, y se sala en seco. Durante la maduración se inyectan cepas de penicillium para darle la característica coloración verdosa.

VÍNCULO GEOGRÁFICO: Los factores naturales dependen de las condiciones climáticas de la zona de producción, favorables al crecimiento de forrajes de calidad para la alimentación del ganado, así como al desarrollo de los agentes microbiano que aportan el color y las característica organolépticas del queso. En cuanto a los factores humanos, este producto ha alcanzado una amplia difusión en el mercado gracias a su consumo con preparaciones tradicionales a base de cereales, típicas de su zona de producción.

CONTROL: Ministero del l'Agricoltura e del 6 Foreste Ispettorato Centrale Repressione Frodi; Consorzio per la Tuteta del Formaggio Gorgonzola, affidatario di incarico di vigilanza. Dirección: Vía XX Settembre, 20-00187 Roma; Vía P. Azario, 3-28100 Novara.

ETIQUETADO: El producto se comercializa envuelto en una hoja de aluminio en la que figura la marca del correspondiente consorcio de tutela.

REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES: Ley No. 125/54 y D.P.R. 22.9 1981; D.P.R. 30.10. 1985, n, 1269; D.M. 25.3.1971 di affidamento di incarico di vigi lanza sulla produzione ed il commercio del formaggio Gorgonzola.

8.1/ Página Adicional:

D.- APODERADO LEGAL

9/ Nombre: Fernando Godoy

E. SUSTITUYE PODER

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 19/03/13

12/ Reservas:

Abogada **LESBIA ENOE ALVARADO BARDALES**
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

1/ No. solicitud: 2664-13
 2/ Fecha de presentación: 22/01/13
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Verein Mühchener Brauereien e.V.
 4.1/ Domicilio: Oskar-von-Miller-Ring 1, D-80333 München, Alemania.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/Distintivo: MÜNCHENER BIER

MÜNCHENER BIER

6.2/ Área Geográfica:

Territorio de la ciudad de Munich
 7/ Clase Internacional: 32
 8/ Protege que distingue:
 Cerveza

Observaciones:

Varietades. Export hel, Export dunkel, Bockbier y Oktoberfestbier

Método de obtención: La «Münchener Bier», se fabrica con arreglo a las disposiciones legales vigentes en Múnich y en Alemania. Los cereales malteados se trituran y se mezclan luego con el agua especial de Múnich. El agua utilizada por los cerveceros muniqueses procede de pozos localizados en la llanura de cantos rodados que constituye el territorio de esta ciudad, cuya profundidad, en la mayor parte de los casos, alcanza los estratos de la era terciaria. La mezcla, el mosto (Maische), se calienta, removiéndola constantemente, hasta alcanzar distintos grados de temperatura. De esa manera se activan las enzimas que permiten a los componentes de la malta, que en otro caso serían difícilmente solubles, separarse de la molienda. A continuación, los componentes solubles se separan de los insolubles mediante el proceso de eliminación de la hez de la cerveza, la clarificación (Läutern), que se realiza mediante sedimentación o filtrado. Tras esta clarificación, el mosto de malta se trasvasa al caldero macerador, donde, tras añadir lúpulos selectos, (predominantemente de producción bávara) se hierve durante una o dos horas. Así se liberan los aromas y los componentes de lúpulo, y se eliminan las proteínas perjudiciales para la conservación y la obtención del sabor especial de la «Münchener Bier». Al finalizar esta fase de producción debe haberse alcanzado el contenido deseado de extracto de malta. Tras la separación del líquido de los componentes sólidos que aún quedan en el mosto, éste, todavía muy caliente, se enfría y se trasvasa a las cubas de fermentación. En esta fase se añade la cantidad, cuidadosamente medida, de levadura procedente de cultivos especiales de cepas puras de los fabricantes. Todos los cultivos puros proceden de una única célula de levadura, al objeto de que todos las células de levadura que determinan el sabor de la cerveza de Múnich sean de unas características absolutamente idénticas. Al añadir las levaduras especiales, expuestas al aire de Múnich, se inicia el proceso de fermentación del mosto, que duran entre cuatro y ocho días. Durante este proceso, la levadura convierte, de la manera más natural, el azúcar de maltas disuelto en aproximadamente 1/3 de alcohol y 1/3 de dióxido de carbono. El tercio restante permanece en la cerveza, en forma de extracto residual, determinando su sabor y sus características. Al terminar el proceso de fermentación, la denominada cerveza joven está lista. Tras separar la levadura de la cerveza joven (la levadura de fermentación baja se sedimenta y la de fermentación alta sube a la superficie), se procede a la fermentación secundaria a baja temperatura, durante el periodo de depósito en tanques, que le dá su sabor inconfundible, alcanzando la plena maduración. En esta fase, que dura entre cuatro y once semanas, la cerveza joven se enriquece de forma natural con ácido carbónico, hasta alcanzar su pleno sabor.

8.1/ Página Adicional:

D.- APODERADO LEGAL

9/ Nombre: Fernando Godoy

E. SUSTITUYE PODER

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión:

12/ Reservas:

Abogado **CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ**
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ No. solicitud: 4699-13
 2/ Fecha de presentación: 01-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: DENOMINACIÓN DE ORIGEN
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Asociación para la Promoción y Desarrollo de los Productos Cárnicos Cordobeses (APDECCOR).
 4.1/ Domicilio: C/M a Cristina, 13, oficina 201, 14002 Córdoba, España.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: LOS PEDROCHES

LOS PEDROCHES

- 6.2/ Área Geográfica:
 Provincia de Córdoba: Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Bélmez, Los Blázquez, Cardena, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Obejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto y El Viso, y las zonas con cota superior a los 300 metros de altitud de los términos de Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta y Villaviciosa.
 7/ Clase Internacional: 29
 8/ Protege que distingue:
 Productos a base de carne.

Observaciones:

Descripción: El tipo de ganado apto para suministrar piezas para la elaboración de jamones y paletas protegidos por la Denominación de origen es el cerdo de raza ibérica, en todos sus estirpes, admitiéndose aquellos animales que tengan un mínimo de 75% de esta raza y un máximo de un 25% de las razas Duroc y Duroc Jersey siempre y cuando provengan de madres ibéricas puras tal y como especifica el R.D.

Materia prima

Las distintas clases de piezas serán las provenientes de los distintos tipos de cerdos, clasificados según el tipo de alimentación que hayan tenido en su última fase de engorde, según establece el real decreto 1469/2007 de 2 de noviembre, habrá tres clases:

-Jamones y paletas de "Bellota": procedentes de cerdos engordados en su fase final en sistema de pastoreo o montanera en la dehesa a base de bellotas y hierba exclusivamente, que cuenten con valores de análisis de ácidos grasos en grasa subcutánea mediante cromatografía de gases en los parámetros de "Bellota". Con el fin de disponer de una cantidad de bellota suficiente la densidad de cerdos que opten a la categoría de "Bellota" de la denominación de origen "Los Pedroches" en ningún caso superará 1 cerdo ibérico/hectárea.

-Jamones y paletas de "Recebo": Procedentes de cerdos que tras tener una fase de montanera en sistema de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio a base de bellotas y hierba exclusivamente, y haber alcanzado una reposición mínima en esta fase de 8,75kg, fuera necesario, en este mismo sistema de pastoreo, complementar su alimentación con una ración diaria de piensos controlados y autorizados por el consejo regulador a base de cereales y leguminosas, que cuenten con valores de análisis de ácidos grasos en grasa subcutánea mediante cromatografía de gases en los parámetros de "Recebo". Con el fin de disponer de una cantidad de bellota suficiente la densidad de cerdos que opten a la categoría de "Recebo" de la denominación de origen "Los Pedroches" en ningún caso superará 2 cerdos ibéricos/hectárea.

-Jamones y paletas de "Cebo de Campo": procedentes de cerdos engordados en régimen de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio, fundamentalmente a base de sustancias naturales de la dehesa, hierba, pasto o restos de rastrojos dependiendo de la época del año, y complementados cuando fuera necesario con una ración de piensos controlados y autorizados por el consejo regulador a base de cereales y leguminosas. Con el fin de disponer de una cantidad suficiente de recursos naturales de la dehesa, la densidad de cerdos que opten a la categoría de "Cebo de Campo" de la denominación de origen "Los Pedroches" en ningún caso superará 12 cerdos ibéricos / hectárea.

8.1/ Página Adicional:

D.- APODERADO LEGAL

9/ Nombre: Fernando Godoy

E. SUSTITUYE PODER

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 19/03/13

12/ Reservas:

Abogada LESBIA ENOE ALVARADO BARDALES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ No. solicitud: 4265-13
 2/ Fecha de presentación: 30-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACION GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Consejo Regulador de la IGP "Brandy de Jerez".
 4.1/ Domicilio: España.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: BRANDY DE JEREZ

BRANDY DE JEREZ

- 6.2/ Área Geográfica:
 La zona geográfica delimitada de esta IG se localiza en provincia de Cádiz.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Bebida espirituosa

Observaciones:

Los brandies amparados por la denominación "Brandy de Jerez", para su destino al consumo deberán tener una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 36 y 45% Vol., y presentar las cualidades organolépticas de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. El contenido en materias reductoras totales será como máximo de 35gr/l.

Descripción de producto:

"Brandy de Jerez" es la bebida espirituosa obtenida a partir de aguardientes y destilados de vino que deben conservar las características organolépticas y componentes volátiles propios de la materia prima de la que proceden. El sistema de envejecimiento característico del "Brandy de Jerez" es el tradicional jerezano de "Criaderas y Soleras", según el cual, se realiza una clasificación de los aguardientes contenidos en sus correspondientes vasijas en diferentes niveles de envejecimiento o escalas denominadas criaderas, siendo la de mayor envejecimiento la solera. Consiste el sistema en la periódica extracción o "saca" del contenido de cada una de las vasijas de madera de roble de capacidad inferior a mil litros, que forman una escala determinada, y su inmediata reposición o "rocío" con el contenido de la criadera siguiente, y así sucesivamente hasta la última criadera. Las vasijas de envejecimiento deberán estar previamente envinadas con vino de jerez. También puede autorizarse el sistema de envejecimiento por "añadas", por el cual, el brandy permanece en la misma vasija durante el tiempo de envejecimiento.

Según las características de los aguardientes y destilados de vino y del proceso de elaboración y envejecimiento, se distinguen los siguientes tipos de "Brandy de Jerez":

- Brandy de Jerez "Solera": Es el brandy envejecido por el sistema de criaderas y soleras con un tiempo de envejecimiento superior a seis meses.
- Brandy de Jerez "Solera Reserva": Es el brandy envejecido por el sistema de criaderas y soleras con un tiempo de envejecimiento superior a un año.
- Brandy de Jerez "Solera Gran Reserva": Es el brandy envejecido por el sistema de criaderas y soleras con un tiempo de envejecimiento superior a tres años.

Materia prima

Aguardientes y destilados de vino

8.1/ Página Adicional:

D.- APODERADO LEGAL

9/ Nombre: Fernando Godoy

E. SUSTITUYE PODER

10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

11/ Fecha de emisión: 18/3/13

12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ No. solicitud: 6207-13
 2/ Fecha de presentación: 12-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: DENOMINACIÓN DE ORIGEN
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Consorzio del Prosciutto di Parma.
 4.1/ Domicilio: Via Marco dell'Arpa, 8/b 1-43100 Parma, Italia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: PROSCIUTTO DI PARMA

PROSCIUTTO DI PARMA

- 6.2/ Área Geográfica:
 Provincia de Parma
 7/ Clase Internacional: 29
 8/ Protege que distingue:
 Jamon crudo curado (carnes preparadas, jamón crudo de porcino; prosciutto di San Parma).
Observaciones:
 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 19/03/13
 12/ Reservas:

Abogada **LESBIA ENOE ALVARADO BARDALES**
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ No. solicitud: 2657-13
 2/ Fecha de presentación: 22-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Bayer. Brauerbund e.V.
 4.1/ Domicilio: Oskar von Miller Ring 1, 80333, Munich, ALEMANIA.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: BAYERISCHES BIER

BAYERISCHES BIER

- 6.2/ Área Geográfica:
 Estado libre de Baviera
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Cerveza.
Observaciones:
 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 18-03-13
 12/ Reservas:

Abogada **EDA SUYAPA ZELAYA VALLADARES**
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ No. solicitud: 6566-13
 2/ Fecha de presentación: 13-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN "CATALUNYA".
 4.1/ Domicilio: España.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: CATALUNA

CATALUÑA

- 6.2/ Área Geográfica:
 Región de la Cataluña.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Vino.

Observaciones:

Acohol content vino blanco: mínimo 10% Vol., máximo 15% Vol., vino rosado: mínimo 10,5% Vol., máximo 15% Vol., vino tinto: mínimo 11,5% Vol., máximo 15% Vol., vino de aguja: mínimo 10% Vol., máximo 12,5% Vol., vino de licor: mínimo 15% Vol., máximo 22% Vol.

- 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 14-03-2013
 12/ Reservas:

Abogado **CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ**
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ No. solicitud: 4542-13
 2/ Fecha de presentación: 13-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Conseil des Vins de Saint-Emilion.
 4.1/ Domicilio: Francia
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: SAINT-ÉMILION

SAINT-ÉMILION

- 6.2/ Área Geográfica:
 Ver lista.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Vino.

Observaciones:

Contenido en alcohol: 11% Vol., apariencia física: Vino tinto.

- 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 18/3/13
 12/ Reservas:

Abogado **CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ**
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 4534-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Syndicat de défense des grands crus de Vosne et Fiagey.
 4.1/ Domicilio: Château de Vosne-Romanée, 21700 Vosne-Romanée, Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: ROMANÉE-SAINT-VIVANT

ROMANÉE-SAINT-VIVANT

- 6.2/ Área Geográfica:
 Esta denominación, que es una de los "Grand Cru" de Borgoña, se produce en el municipio de Vosne-Romanée en el distrito administrativo de Côte-d'Or. El área es menos de 9 ha. Situado entre Flagey-Échezeaux y Nuits-Saint-Georges, suelos de piedra caliza Vosne-Romanée. Las vides crecen en altitudes de 250 a 310 metros y se encuentran al este o, en algunos casos, ligeramente al sur este
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Vino
Observaciones:
 Contenido en alcohol: 11.5% Vol.
 Apariencia física: Vino tinto.
 8.1/ Página adicional.

- D.- APODERADO LEGAL.**
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E.- SUSTITUYE PODER.
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 10/4/13
 12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 4545-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: The Scotch Whisky Association.
 4.1/ Domicilio: 20 Atholl Crescent, EDINBURG, EH3 8HF, Escocia, Reino Unido.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: SCOTCH WHISKY

SCOTCH WHISKY

- 6.2/ Área Geográfica:
 Área de producción limitada a Escocia, en el Reino Unido
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Bebida espirituosa.
Observaciones:
 Contenido de alcohol: 40% Vol.
 8.1/ Página adicional.

- D.- APODERADO LEGAL.**
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E.- SUSTITUYE PODER.
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 18/3/13
 12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 6130-13
 2/ Fecha de presentación: 11-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Syndicat Beaujolais et Beaujolais Villages Associés.
 4.1/ Domicilio: 210 Boulevard Vernorel - BP 318 - 69661, VILLEFRANCHE s/SAONE CEDEX, Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS

- 6.2/ Área Geográfica:
 El zona del Beaujolais se define a partir de sus tres grandes componentes geográficos:
 - Al Este, el Valle de Saona.
 - Al Oeste, los Montes del Beaujolais, el cinturón verde.
 - Al Centro, el Beaujolais vinícola.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Vino
Observaciones:
 Alcohol content Viño blanco = 10,5% Vol. Viño rosado = 10,0% Vol. Viño tinto = 10,0% Vol.
 Physical appearance3 Viño blanco, Viño rosado, Viño tinto.
 8.1/ Página adicional.

- D.- APODERADO LEGAL.**
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E.- SUSTITUYE PODER.
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 13/03/13
 12/ Reservas:

Abogada EDA SUYAPA ZELAYA VALLADARES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 6570-13
 2/ Fecha de presentación: 13-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Syndicat des Vins de Pays du Val de Loire.
 4.1/ Domicilio: 37 avenue Jean Joxé, 49100 Angers, Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: VAL DE LOIRE

VAL DE LOIRE

- 6.2/ Área Geográfica:
 Ver lista.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Vino
Observaciones:
 Apariencia física:
 Vino tinto, blanco, vino rosado y vino "gris".
 8.1/ Página adicional.

- D.- APODERADO LEGAL.**
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E.- SUSTITUYE PODER.
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 14/03/13
 12/ Reservas:

Abogada EDA SUYAPA ZELAYA VALLADARES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 6327-13
 2/ Fecha de presentación: 12-02-2013
 3/ Solicitud de: REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA
 A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Syndicat de Défense de l'Appellation d'Origine Rhum Agricole de la MARTINIQUE.
 4.1/ Domicilio: Dirección: Usine Soudon, Lamentin BP 476, 97241 Fort de France, Martinica. Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
 B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
 C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: RHUM DE LA MARTINIQUE

RHUM DE LA MARTINIQUE

- 6.2/ Área Geográfica:
 Martinica es una isla en el Este del Mar Caribe, con una superficie de 1.128 Km.2. Es una región ultramar de Francia. El área geográfica se extiende sobre toda la isla con excepción de islotes y rocas dependientes.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Bebidas espirituosas.
 Observaciones:
 Contenido en alcohol: 40° - 75°
- 8.1/ Página adicional.
 D.- APODERADO LEGAL.
 9/ Nombre: Fernando Godoy
 E.- SUSTITUYE PODER.
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 14/03/2013
 12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 4527-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de: REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA
 A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Syndicat de Défense de l'AOC Pommard et Pommard 1er. Cru.
 4.1/ Domicilio: 11 Rue Sainte Marguerite - 21630, POMMARD, Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
 B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
 C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: POMMARD

POMMARD

- 6.2/ Área Geográfica:
 El ámbito geográfico cubre solamente un municipio: "Pommard" en el Côte-d'Or.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Vino.
 Observaciones:
 Contenido en alcohol: 10.5% Vol.- 11% Vol.
 Apariencia física: Vino tinto.
 8.1/ Página adicional.
- D.- APODERADO LEGAL.
 9/ Nombre: Fernando Godoy
 E.- SUSTITUYE PODER.
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 21/03/13
 12/ Reservas:

Abogada LESBIA ENOE ALVARADO BARDALES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 2665-13
 2/ Fecha de presentación: 22-01-2013
 3/ Solicitud de: REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA
 A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: IVICAM (Instituto de la Vid y el Vino de Castilla- La Mancha).
 4.1/ Domicilio: Ctra. Toledo - Albacete, s/n, 13.700 - Tomelloso (Ciudad Real, España).
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
 B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
 C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: CASTILLA

CASTILLA

- 6.2/ Área Geográfica:
 Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales del territorio de Castilla-La Mancha. La elaboración de los vinos se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona geográfica.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Vino
 Observaciones:
 Apariencia física:
 Vino blanco, rosado, tinto, de aguja, de licor, espumoso y de uva sobremadura.
 8.1/ Página adicional.
- D.- APODERADO LEGAL.
 9/ Nombre: Fernando Godoy
 E.- SUSTITUYE PODER.
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 18-03-13
 12/ Reservas:

Abogada EDA SUYAPA ZELAYA VALLADARES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ Solicitud: 9662-2013
 2/ Fecha de presentación: 08-03-2013
 3/ Solicitud de: REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA
 A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Association ODG Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac.
 4.1/ Domicilio: 104-106, Rue Cazeaux- Cazalet - La Closière - 33410 CADILLAC, Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
 B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5 Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de origen:
 5.3/ Código país:
 C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6/ Denominación y 6.1/ Distintivo: CADILLAC

CADILLAC

- 6.2/ Área Geográfica:
 El territorio de Cadillac se extiende sobre 22 municipios de la ribera derecha del Garona al Sur de Burdeos. Encaramadas en laderas generalmente abruptas, las viñas quedan expuestas al sol cálido de la vertiente meridional. Los suelos son de grava. El cascajo y la pendiente aseguran un buen drenaje.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue: Vino
 Observaciones:
 Contenido de Alcohol: 12% Vol., el contenido en azúcar residual es igual o superior a 51 g/l.
 Apariencia Física: Vino blanco.
 8.1/ Página adicional.
- D.- APODERADO LEGAL.
 9/ Nombre: Fernando Godoy
 E.- SUSTITUYE PODER.
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, ésta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 15-03-13
 12/ Reservas:

Abogada EDA SUYAPA ZELAYA VALLADARES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ No. solicitud: 6131-13
 2/ Fecha de presentación: 11-02-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Syndicat des producteurs de Calvados et d'Eau-de Vie de Cidre de Normandie-Impasse des Hauts Vents 27670 SAINT OUEN DU TILLEUL.
 4.1/ Domicilio: Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: CALVADOS

CALVADOS

- 6.2/ **Área Geográfica:**
 La zona geográfica de la DOC, Calvados se extiende por casi toda la Baja-Normandía y a veces por una parte de los departamentos vecinos.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Vino.
Observaciones:
 El Calvados es un aguardiente de sidra de manzana o de pera. La denominación de origen controlada calvados es un aguardiente obtenida por la destilación exclusiva de la sidra de manzana o de pera elaborada a partir de frutas de variedad determinada.
 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 13-03-13
 12/ Reservas:

Abogada EDA SUYAPA ZELAYA VALLADARES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ No. solicitud: 2850-13
 2/ Fecha de presentación: 23-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO, I.P.
 4.1/ Domicilio: Portugal.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: DOURO

DOURO

- 6.2/ **Área Geográfica:**
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Vino.
Observaciones:
 Contenido en alcohol. Vinos blancos y rosados-mín. de 10,5% Vol.
 Vinos tintos-mín. de 11% Vol.
 Vinho licoroso «Moscatel do Douro» mín. de 16.5% Vol., e máx. de 22% Vol.
 Vinos espumantes-mín. de 11% vol.
 Apariencia física Vino blanco, rosado, tinto y de licor, espumantes o no.
 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 18-03-13
 12/ Reservas:

Abogada EDA SUYAPA ZELAYA VALLADARES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ No. solicitud: 4530-13
 2/ Fecha de presentación: 31-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Syndicat de l'AOC Languedoc Mas de Saporta CS 30030 34875 LATTES CEDEX.
 4.1/ Domicilio: Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: LANGUEDOC (COTEAUX DU LANGUEDOC)

LANGUEDOC (COTEAUX DU LANGUEDOC)

- 6.2/ **Área Geográfica:**
 El área geográfica se extiende en 168 municipios en 4 departamentos (Aude, Gard, Hérault y Pyrénées orientales).
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Vino.
Observaciones:
 Contenido en alcohol: 11,5% Vol.
 Apariencia física: vino tinto, blanco y vino rosado.
 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 21-03-13
 12/ Reservas:

Abogada EDA SUYAPA ZELAYA VALLADARES
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013

- 1/ No. solicitud: 2656-13
 2/ Fecha de presentación: 22-01-2013
 3/ Solicitud de registro de: INDICACIÓN GEOGRÁFICA
A.- SOLICITANTE
 4/ Nombre: Bureau National Interprofessionnel du Cognac.
 4.1/ Domicilio: Francia.
 4.2/ Organizada bajo las leyes de:
B.- REGISTRO EXTRANJERO
 5/ Registro básico:
 5.1/ Fecha:
 5.2/ País de Origen:
 5.3/ Código País:
C.- ESPECIFICACIONES DE LA DENOMINACIÓN
 6./ Denominación y 6.1/Distintivo: COGNAC

COGNAC

- 6.2/ **Área Geográfica:**
 La región delimitada de "Cognac" está situada en el norte de la cuenca de Aquitania, limítrofe al Océano Atlántico. Al Oeste, limita con el estuario de Gironda y las islas de Ré y Oléron y al Este es vecina de la región de Angoulême y de las estribaciones del Massif Central. El paisaje es formado por llanas y pequeñas colinas relieves suaves. El río Charente cruza la región, alimentado por otros ríos: el Né, el Antenne, los ríos Seugne.
 7/ Clase Internacional: 33
 8/ Protege que distingue:
 Bebida espirituosa.
Observaciones:
 8.1/ Página Adicional:
D.- APODERADO LEGAL
 9/ Nombre: Fernando Godoy
E. SUSTITUYE PODER
 10/ Nombre:

USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA

Lo que se pone en conocimiento público para efectos de ley correspondiente. Artículo 129 de la Ley de Propiedad Industrial. Efectuando el examen de la solicitud, esta se anunciará mediante la publicación de un aviso.

- 11/ Fecha de emisión: 18/3/13
 12/ Reservas:

Abogado CAMILO ZAGLUL BENDECK PÉREZ
 Registrador(a) de la Propiedad Industrial

13 M. 2013