



*Denominación de origen
Cacao Chuao*

**Consultoría realizada para la FAO y el IICA en el marco del estudio conjunto
sobre los productos de calidad vinculada al origen, por:**

Eduardo González Jiménez

Noviembre 2007

Las opiniones expresadas en esta publicación son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, ni del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

ÍNDICE

	Página
Introducción	4
<i>I. Marco institucional y legal</i>	4
1. Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual	5
2. Requerimientos de la Comunidad Andina	5
<i>II. Proceso de gestión y aprobación de la denominación de origen</i>	6
1. Actores identificados en la tramitación	7
2. Apoyo recibido	8
3. El proceso	8
4. Limitaciones	9
5. Factores que favorecieron el proceso	9
<i>III. Zona geográfica</i>	10
1. Historia de Chuao	11
2. Contexto general del territorio	13
3. Aspectos agroecológicos	13
4. Aspectos edafológicos	13
<i>IV. El producto: historia, producción y calidad</i>	14
1. El origen del cacao Criollo	14
2. Descripción botánica	14
3. Aspectos genéticos	15
4. Aspectos agronómicos y forma de cultivo	16
5. Aspectos fitosanitarios	18
6. Beneficio del cacao	19
7. Calidad organoléptica	20
8. Factores que permiten mantener la calidad	21
9. Tradición y calidad	22
10. Reconocimiento de su especificidad	22
<i>V. Mercado</i>	23
1. Mercado internacional	23

2. Mercado nacional	24
3. Mercados actuales y potenciales	25
4. Riesgo de competencia	26
5. Uso del nombre Chuao	27
VI. Situación actual: la denominación de origen y su impacto en actores y mercados	27
1. Estado actual de la denominación de origen	28
2. Sistema de certificación y control	29
3. Impacto de la denominación de origen en el comercio: El contrato con Amedei	29
4. La organización de la Empresa Campesina Chuao	30
5. Estancamiento del proceso de denominación de origen	31
6. El desarrollo tecnológico	31
VII. Síntesis y recomendaciones	32
1. Fortalezas	32
2. Oportunidades	33
3. Debilidades	33
4. Amenazas	34
A. Calidad	34
B. Cantidad	35
C. Certificación	36
Bibliografía	38
Anexo 1. Mapas	41
Anexo 2. Lista de siglas	
Anexo 3. Reglamento de	

Introducción

Se ha dado por llamar “denominación de origen” o “indicación geográfica” al reconocimiento de la reputación de productos de calidad vinculada a su origen. Tal es el caso de vinos y aceites, productos que generalmente se elaboran con tal cuidado y dedicación en relación con el territorio y sus especificidades, que esto les proporciona una característica propia o calidad que los diferencia de otros del mismo tipo o fabricación.

Estas denominaciones de origen o indicaciones geográficas constituyen un sistema utilizado para el reconocimiento de una calidad específica, proveniente de sus características propias y que lo diferencian a sus similares para obtener un mejor intercambio. Están ligadas al medio geográfico, al terruño o territorio donde se produce, porque este territorio les proporciona una calidad adicional que los diferencia y valoriza, entre otras cosas. Es su elaboración o tradición, en su procesamiento, que crea este valor añadido que les permite un mejor precio en el mercado.

La noción de “denominación de origen” es reconocida en Europa desde el siglo XIX y ha permitido el desarrollo y posicionamiento de una serie de productos específicos, entre los cuales los vinos son los de mayor trayectoria. En América, y en especial en Venezuela, muy poco se ha utilizado estos atributos en la comercialización de productos agrícolas o agroindustriales.

La experiencia que comentaremos del Cacao Chuao es única, pues no es un producto agrícola totalmente, así como tampoco es un producto industrial. Se trata de una materia prima que cosechada de cierta manera y procesada según una tradición que supera los tres siglos de existencia genera una materia prima para la fabricación de chocolates. Su estima se extiende a numerosos países principalmente europeos, como Francia, y ha generado esa fama tan conocida en el exterior, poco valorada en el país y con posibilidades de generar excelsos chocolates. Todo ello motiva el presente análisis, síntesis y recomendaciones para el caso “Denominación de Origen Cacao Chuao”.

I. Marco institucional y legal

En la actualidad, Venezuela exporta cacaos finos aromáticos bajo un régimen de certificación muy poco confiable, en el cual no se especifica ni el origen geográfico (sólo el de Chuao lo tiene) ni sus cualidades organolépticas, ya que muchas veces ni siquiera se exige que sea fermentado, y mucho menos sus cualidades físicas (como número de granos por 100 gramos, humedad, color, olor, etcétera). Por ello se hace necesario establecer normas de certificación de origen, normas sanitarias, prueba de calidad, degustación organoléptica y control de contaminantes. Cabe destacar que

Venezuela es el exportador de cacao más antiguo del mundo, ya que comenzó a exportarlo en el año 1610; por lo cual se puede decir que se suma casi 400 años de exportaciones.

Con la denominación de origen se busca defender los derechos, exigir reconocimientos y fijar relaciones económicas altamente dependientes del medio ambiente, la cultura y las técnicas desarrolladas a través de la tradición. Este tema es relativamente nuevo en Venezuela y surgió ligado a los derechos de propiedad industrial e intelectual.

Las denominaciones de origen están adquiriendo importancia debido a los adelantos observados en los medios de comunicación, la publicidad, los procesos de descentralización administrativa y el reconocimiento de convenios firmados por algunos países que se han convertido en marco de referencia obligado para el desarrollo del derecho internacional de los pueblos.

1. Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual

El Ministerio de Producción y Comercio, a través de la Dirección de Mercadeo Agrícola y el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI), se ha propuesto despertar el interés nacional sobre el tema de las denominaciones de origen y promover las acciones públicas y privadas que permitan identificarlas y registrarlas.

En este sentido, Venezuela –según el criterio de nuestros representantes en la Organización Mundial de Comercio (OMC)– tiene previsto impulsar las denominaciones de origen de ciertos productos venezolanos, como los rones (Carúpano y San Mateo), los quesos (guayanés, palmizulia, Carora), las panelas de San Joaquín y el cacao de Chuao y Barlovento; pudiendo añadirse el café tachireño, el cocuy larense y la catara amazonense.

El marco legal de las denominaciones de origen, según este ministerio y sus dependencias, se encuadra en “La preocupación por la propiedad industrial, la definición de marcas, los efectos de la competencia desleal, prohibición del uso no autorizado de inventos, fórmulas, emblemas, nombres, etcétera”. Para otorgarlas es necesario formular una petición formal.

2. Requerimientos de la Comunidad Andina

En el Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial (CPPPI), firmado el 20 de abril de 1883 y modificado en siete oportunidades para adaptarlo a los nuevos tiempos, aparece como uno de sus objetivos la protección de las indicaciones de Procedencia o denominaciones de origen.

El perfeccionamiento y firma de este convenio estuvo motivado por los múltiples y reiterados abusos de los que fueron víctima los inventores y creadores de todo género de innovaciones, y por el perfeccionamiento de los derechos individuales e intelectuales que permiten la exclusión de terceros

en la producción y explotación industrial y comercial de objetos protegidos, con el fin de alentar la creatividad y la inventiva.

La necesidad de complementar lo expresado en el CPPPI, el Arreglo de Madrid relativo al Registro de Marcas (AMRM), firmado el 14 de abril de 1891, el desarrollo de otros acuerdos globales (ONU, OMC y CEE), impulsó la firma del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen (ALPDO), suscrito el 31 de octubre de 1958. Así como también el Convenio Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV) firmado el 2 de diciembre de 1961, entre otros documentos.

Con el CPPPI y el UPOV se garantizan, por un determinado tiempo, los derechos que pudieran exigir a título “personal” los inventores o autores sobre sus obras. El ALPDO busca proteger “colectivamente” los “beneficios adicionales” que ya sea la cultura o las condiciones geográficas aportan a un rubro agropecuario, por las condiciones naturales en que se desarrolla y el adecuado manejo de que es objeto el rubro o sus derivados.

El reconocimiento de éstos y otros acuerdos por parte del Gobierno de Venezuela condujo a promulgar nuevas leyes nacionales, como la Ley de Propiedad Industrial de 1994 y la Ley de Descentralización Administrativa; a crear nuevas instituciones, como el Ministerio de la Producción y el Comercio MPC, el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual; y a adoptar decisiones internacionales, como la Decisión 344 del Acuerdo de Cartagena sobre el Reglamento Común sobre Propiedad Intelectual, etc. (hoy Comunidad Andina). Marcos legales que en su conjunto nos permiten impulsar internamente las DO que identifiquemos y solicitar internacionalmente el reconocimiento y la protección de DO que efectivamente registremos, se nos reconozcan y nos comprometamos a conservar.

La Decisión 344 en su Título XII, Capítulo I, señala todo el marco legal nacional con respecto a las DO. Mientras que en su artículo 205 enumera los requisitos que los interesados deben presentar ante el SAPI para solicitar el registro oficial. Estos requisitos entran en vigencia al ser ratificados por el parlamento de cada país.

II. Proceso de gestión y aprobación de la denominación de origen

Los antecedentes precisos del inicio de la gestión de la denominación de origen Cacao de Chuao se remontan a 1936, cuando la Asociación Venezolana de Productores de Cacao solicitó el certificado de origen, “reglamentado convenientemente a fin de preservarnos contra numerosos fraudes de los que son objeto nuestras denominaciones geográficas”.

Para gestionar la denominación de origen actual, proceso iniciado a finales de 1998 con la conformación de la Parcela Demostrativa de Chuao a fin de divulgar las prácticas de cultivo y beneficio, se conjugaron varios intereses y organismos. Es así como el CODET (Consejo de Desarrollo Económico, Tecnológico y de Exportación del Estado Aragua) conjuntamente con la Dirección de Mercadeo Agrícola del Ministerio de Agricultura, el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y la Facultad de Agronomía de la Universidad Central de Venezuela deciden gestionar la denominación de origen que amparase toda esa actividad de promoción y la calidad del Cacao de Chuao, reconocida mundialmente. Esto permitió que se formulara la petición introducida al SAPI, que para aquel entonces promocionaba las denominaciones.

1. Actores identificados en la tramitación

En la tramitación de la denominación de origen Cacao Chuao se conjugaron los intereses de tres entes solicitantes, a saber:

a) Empresa Campesina Chuao. Constituida legalmente conforme a documento registrado por ante la Oficina Subalterna de Registro, bajo el N° 74, Folio 67, Protocolo Primero, el 26 de agosto de 1976. Su presidente es Ángel Herrera. La tenencia de la tierra es la de una plantación de ocupación colectiva, de carácter público, según el antiguo Instituto Agrario Nacional, que otorgó este título a los agricultores según la Ley de Reforma Agraria vigente.

b) FUNDACITE Aragua. La Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología en el Estado Aragua es una institución creada en la forma y por los medios previstos en el decreto N° 375, de fecha 27 de julio de 1989, publicado en Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 34292, de fecha 28 de agosto de 1989. Es una fundación privada del Estado venezolano y constituye un organismo descentralizado sin fines empresariales, tutelado por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CONICIT). Dicha solicitud fue iniciada por el entonces Presidente, el Santiago Clavijo Albertos.

c) CODET. Fue creado en la forma y por los medios previstos en el decreto de ley y publicado en la Gaceta Oficial del Estado Aragua N° 331, de fecha 8 de diciembre de 1995. Es el organismo ejecutor de las políticas en materia económica establecidas en el Plan Estadal los organismos competentes en correspondencia con el Plan Nacional. Está tutelado por la Gobernación del estado Aragua. Su Directora es Marietta Marraoui de Bolívar y su Gerente General Franco Antonio Viera.

2. Apoyo recibido

La tramitación de la Denominación de Origen del Cacao Chuao ante el SAPI gozó de un conjunto de apoyos tanto externos como locales. Sin embargo, es necesario reconocer que Venezuela no ha tenido una política oficial de salvaguarda de sus productos mediante las denominaciones de origen. En el país no es común certificar un producto, ya que no hay tradición en el uso de las denominaciones de origen. La del Cacao Chuao es una experiencia completamente novedosa para nosotros.

a) Apoyo exterior: Fue insignificante. Los patrocinantes no lo consideraron como algo que les ayudara a realizar la petición. Se dio por los ejemplos procedentes del extranjero y no por un apoyo real.

b) Apoyo del Ministerio de Agricultura y Tierras: Después de introducida la petición de la Denominación de Origen ante el SAPI, fue efectiva en la redacción del Reglamento Interno, Normas y Conformación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

c) Apoyo del Ministerio del Ambiente: Después de reconocida la petición de la Denominación también colabora en la conformación del Consejo Regulador, y en las reuniones de formulación del Reglamento Interno.

d) Acciones colectivas: Se limitaron a las reuniones de trabajo para conformar el Consejo Regulador de la Denominación de Origen junto a los representantes de la Junta Directiva de la Empresa Campesina Chuao, FUNDACITE Aragua, CODET, Ministerio del Ambiente y Ministerio de Agricultura y Tierras; además de abogados y expertos concedores invitados por Fundacite para conformar un equipo de trabajo idóneo.

3. El proceso

La tramitación de la Denominación de Origen Cacao Chuao contempló dos procesos. El primero, la petición ante el SAPI y el segundo, la formulación del reglamento de la DO. Para cumplir con todo los ítems señalados en la formulación de la petición, se conformó un equipo multidisciplinario e interinstitucional, en el cual los técnicos de CODET, Fundacite Aragua, Ministerios de Agricultura y del Ambiente, centros investigación del INIA y de la Facultad de Agronomía de la UCV y representantes de la Empresa Campesina (además del asesor ex empleado del Fondo Nacional del Cacao). Dicho equipo preparó la petición de la DO y ya debidamente formulada se consignó ante el SAPI.

Luego de la aprobación de ésta, el 22 de noviembre de 2000 a través del Boletín de Propiedad Intelectual No. 443, se procedió a la formulación del Proyecto de Reglamento

Interno. Este reglamento fue redactado mediante la aprobación consensuada de todo el articulado. Posteriormente se designó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

A comienzos de 2004, el SAPI visitó la población de Chuao con la finalidad de dar seguimiento a la Denominación de Origen “Cacao de Chuao” y organizar el nombramiento del Consejo Regulador que vigilará el mantenimiento de las condiciones que motivaron al organismo a conceder la denominación de este producto. Según el Director General del SAPI, F. Samán (2004), en esta visita también tomaron parte miembros de la Dirección General de Mercadeo Agrícola, de la Consultoría Jurídica del MAT y de la Procuraduría Agraria.

4. Limitaciones

La conformación del grupo de trabajo que organizó la propuesta de Denominación de Origen del Cacao de Chuao encontró un conjunto de limitaciones tanto por lo novedoso del planteamiento que debía realizar como por la falta de estructuras y ámbitos legales de adscripción y financiamiento.

Entre esas limitaciones podemos mencionar la composición del Consejo Regulador y su relación con los organismos de la adscripción; es decir, los entes responsables de la administración pública que retendrían las tasas y aplicarían las sanciones previstas en el reglamento; así como también la naturaleza dual del producto. Esto es aún más complejo por la inexistencia de normas generales a las que deban ajustarse las denominaciones de origen. No estaban claros los procedimientos de legalización y establecimiento de la normativa de funcionamiento del Consejo Regulador. De allí que la denominación de origen haya quedado inoperante. Sin embargo, tales limitaciones deben resolverse. Las consultas realizadas con el responsable de las denominaciones de origen en la Dirección de Mercadeo Agrícola dan una solución basada en la Decisión 486 de la Comunidad Andina, haciendo uso del Artículo 187 sobre el Registro de Marca que se inscribiría junto con su reglamento.

Es perentorio legalizar el Consejo Regulador con su reglamento para darle funcionalidad a la denominación de origen.

5. Factores que favorecieron el proceso

En 1990 Chuao fue declarado Patrimonio Natural y Cultural del estado Aragua, mediante un decreto que establece –entre otras cosas– el compromiso del Estado de promover la investigación y conservación del patrimonio cultural y natural de la Hacienda Chuao, fomentando las iniciativas que coadyuven a la dignidad humana de sus ciudadanos. Dicho

decreto también planteó el compromiso de promover las acciones para que Chuao sea declarado Patrimonio Natural y Cultural de la Humanidad, propuesta presentada ante la UNESCO.

En 1999 el Instituto de Patrimonio Cultural (IPC) estaba realizando los estudios necesarios para sustentar la declaración de la Hacienda Chuao como Patrimonio Nacional. La justificación del valor universal sobresaliente para la petición de Patrimonio Natural está respaldada porque “la Hacienda Chuao presenta actualmente las características de paisaje, arquitectura y pristinidad que la hicieron conocida a nivel mundial por su famoso cacao” y “la Hacienda Chuao contiene un ambiente natural que facilita la conservación de la diversidad biológica tanto de plantaciones de cacao con variedades tradicionales y de alto valor genético como de los árboles que dan la sombra necesaria”. El cacao Criollo es reconocido por su calidad y la Hacienda Chuao es el lugar más sobresaliente para su conservación *in situ*.

Esta gestión motivó tanto a los pobladores de Chuao como a las autoridades a iniciar la tramitación de la denominación de origen.

III. Zona geográfica

En los valles intermontanos de la Cordillera de la Costa al norte del territorio venezolano se asentó la producción cacaotera de mayor calidad del país y en las plantaciones del Sur del Lago de Maracaibo inicialmente se produjeron las primeras “fanegas” para la exportación y los primeros pleitos por los cacaotales. “Las explotaciones más próximas a Caracas eran las situadas en la zona costera, en los valles que formaron las estribaciones de la Cordillera de la Costa que dan hacia el mar y que reúnen los requerimientos de humedad y temperatura propicias para el cultivo. Estas áreas costeras también poseen suelos ideales, ricos en humus y arcilla roja, aptas para el drenaje” (Keitham, 1935).

1. Historia de Chuao

Los datos testimoniales sobre el inicio del cultivo del cacao en la costa aragüeña se remontan al siglo XVII, cuando Vásquez Espinoza (1629) describió el inicio de plantaciones de esta forma: “la costa de mar de tierra caliente, fértiles valles, viajas por mar hasta 40 leguas donde se han sembrado desde el año 1615 grandes cacaotales, en los cuales se da y se coge cacao en abundancia. Trajeron cacao de las sierras y montañas de tierra adentro donde había grandes montes y arbolados de cacao silvestre donde descogollaban sobre árboles

buscando el sol. De éstas se hicieron grandes almácigos, se plantaron y pusieron en huertas y haciendas”.

La historia del cultivo de cacao en el Valle de Chuao se inicia con el encomendero Cristóbal Mexia, cuando debido a la necesidad de despejar nuevas tierras en clima cálido y húmedo del valle comienza lo que fue el impulso definitivo de la encomienda que la transformó en plantación y le dio el matiz definido de hacienda mediante la incorporación sistemática de la fuerza de trabajo esclavo, conformando así un nuevo tipo de explotación.

El encomendero Mexia dice haber cosechado ochenta y cuatro fanegas de cacao de su plantación de siete mil árboles en la Vega de Tamaira, Chuao, en 1619. A la muerte de Mexia, su hija Catalina hereda la Hacienda y se casa con Pedro Liendo, quien en definitiva sería el forjador de tan importante plantación de cacao.

Ya en 1652 Chuao producía y exportaba entre 300 y 400 fanegas de cacao anualmente. Pero para ese año comienza una baja considerable de la producción de toda la costa aragüeña por una enfermedad que atacaba al árbol de cacao. Dicha enfermedad se propagó violentamente, secando las plantas de este fruto. La llamaron “alhorra” que en forma virulenta secaba los árboles más frondosos y en dos a tres años acababa con todos los árboles de la plantación obligando a reiniciar la siembra de todas las plantaciones. Ganteaume (1999) cuenta que el problema se solucionó sustituyendo las plantaciones originales con semillas de cacao traídas de Trujillo, población de cacao que se reconocía inmune a esta enfermedad. Así se plantó de nuevo todo el cacaotal de Chuao.

En el inventario hecho en Chuao en 1659 pudo comprobarse que toda la plantación había sido sustituida y la replantación en la totalidad de la costa aragüeña se llevó menos de 15 años a partir de 1645, cuando apareció la enfermedad.

En 1671 a la muerte de Catalina Mexia de Ávila, la Hacienda de Chuao pasa a ser “Obra Pía”, es decir, es donada a la Iglesia para su administración. Por voluntad propia Catalina había decidido legar la finca con el propósito de purgar sus errores y salvar su alma. Con esta decisión, la Hacienda de Chuao pasa a ser administrada por la Iglesia durante más de un siglo y comienza a ser conocida como “la Obra Pía de Chuao”. De esta manera, Chuao pudo conservarse hasta el siglo siguiente como unidad productiva, Arcila et al (1968).

Ciento cincuenta y seis años después, en 1827, como resultado de la lucha independentista finaliza la Obra Pía y por decreto del Libertador Simón Bolívar la Hacienda Chuao pasa a ser patrimonio de la Universidad de Caracas, hoy Universidad Central de

Venezuela. Esta donación la hace el Libertador para que la recién creada Universidad generase sus ingresos propios a fin de sustituir los recursos del gobierno y con la finalidad de consagrar el principio de autonomía universitaria, Leal (1981). Para ese momento, Chuao producía 700 fanegas de cacao y contaba con 59.841 árboles de cacao y una población de 311 esclavos.

Poco tiempo duraría la Hacienda Chuao en manos de la universidad, ya que en 1883 el General Guzmán Blanco, entonces presidente, despoja a la institución de esta propiedad. Ésta luego pasa a manos del dictador Juan Vicente Gómez. En 1958 con la caída del dictador Pérez Jiménez, quien también se la había apropiado, la Hacienda Chuao pasa a manos de la Nación y comienza a ser administrada por el Instituto Agrario Nacional (IAN) hasta 1976, cuando este organismo adscrito al Ministerio de Agricultura (MAC) impulsa la creación de la Empresa Campesina Chuao, conformada por los campesinos residentes en la vieja hacienda y les otorga la propiedad colectiva.

Esta hacienda tiene más de tres siglos y medio produciendo cacao de manera uniforme, con técnicas probadas y disciplina de trabajo que han hecho de ella una tradición en el cultivo de tan importante producto, hoy denominado “Cacao Chuao”.

Ganteuame (1999) dice de Chuao: “Su clima y ubicación propician la siembra temprana de cacao como actividad productiva. Además mostró su papel precursor que jugó en la formación de la economía cacaotera en la región central de Venezuela, así como su peso en la estructura cacaotera de la costa central desde el mismo inicio del ‘auge del cacao’. El origen y evolución de la mano de obra esclava que interviene en el proceso productivo de Chuao, africanos que acceden como últimos e involuntarios habitantes y llegan a ser verdaderos formadores de su medio, herederos legítimos del valle. Es el cacao, sin duda, el alma y el corazón de Chuao, su razón de ser, y el verdadero modelador de su cultura e historia. Por el cacao llegan los esclavos. Por el cacao se desarrolla la hacienda. Por el cacao se crea la Obra Pía. Chuao y cacao serán sinónimos, con el tiempo. Chuao es una muestra resumida de la historia colonial de Venezuela.

“Esta tradición de trescientos cincuenta años de cultivo del cacao, esa unidad productiva establecida mediante el quehacer de tantos años, la plantación más vieja de cacaos que tratados durante la cosecha y la fermentación por manos amigas, más un secado hecho al calor del día soleado, su escogencia dedicada y un almacenamiento cuidadoso han hecho de esta almendra, el alimento de los dioses, la razón de la calidad de este Cacao

Chua, es esta tradición, esta dedicación de sus eternos campesinos que han pasado todas las vicisitudes para darnos el mejor cacao para hacer los mejores chocolates finos”.

2. Contexto general del territorio

En la Bahía de Chuao desemboca un valle intermontano de la Cordillera Central de la costa venezolana, ubicado entre 10° 32' 05” de latitud norte y 67° 03' 05” longitud oeste. El parque nacional más antiguo del país rodea el valle de Chuao y sólo la salida al mar Caribe permite una comunicación efectiva (véase mapa en el Anexo 1). Se han incluido dos mapas: uno físico con la imagen satelital del valle y otro de las parcelas que conforman la plantación.

Las 287,4 hectáreas comprenden 160 hectáreas plantadas de cacao; de éstas, 75.68 has están en producción, 56 has en crecimiento y 30 has en recuperación; 88 has de cultivos tradicionales utilizadas en forma de “conucos” para el autoconsumo, 15 has ocupadas por el pueblo que mantiene unos 2.000 habitantes y 22 has que se consideran protección de la playa. No todos los habitantes de Chuao se dedican a producir cacao.

3. Aspectos agroecológicos

Existe una alta fragilidad agroecológica del bosque y depende casi exclusivamente del uso racional para su preservación, ya que la mayor parte de las especies inventariadas y el propio cacao serían de desarrollo limitado si crecieran espontáneamente en esa área. La capacidad de campo, como dice Sánchez (1996), se ve afectada por el régimen de riego y el clima, debido en parte a la alta proporción y naturaleza coloidal de las arcillas que componen su suelo. En general, para el cacao se requieren áreas con precipitación mejor distribuida y ausencia de épocas secas, de allí lo indispensable del riego en Chuao.

4. Aspectos edafológicos

Según Martínez y Enríquez (1984), los suelos del valle de Chuao expresan deficiencias en ciertos macronutrientes por falta de reposición natural aparente y presentan alto contenido de calcio, moderado contenido de fósforo y sobretodo falta de materia orgánica, bajo nivel de potasio pH cercano a la neutralidad y baja conductividad eléctrica. Por lo cual se distribuyen dos y medio kilogramos de *compost* por año por planta, lo cual suma aproximadamente 400K/ha, según informó Marrufo (2007, comunicación personal).

El origen edafológico es mayormente aluvial sedimentado de los ríos que atraviesan el valle, con clases texturales livianas incluso arenosas. Por lo general, son suelos profundos, con presencia en ciertas zonas de arenas finas, aportes de material coaluvial y poca

disposición de riego, lo que perfila la desaparición de vegetación de sombra y coadyuvan a la infertilidad limitando seriamente la actividad agrícola.

IV. El producto: historia, producción y calidad

1. El origen del cacao Criollo

Según Leal (1994) existen dos poblaciones de origen diferente. Por un lado, están los cacaos finos aromáticos que se dispersaron en Centroamérica y Norte de Suramérica. Son los Criollos que se originaron como mutaciones y fijaron las características recesivas, homocigóticas de calidad, aroma y color claro. Los mayas lo domesticaron, de allí que se le dé este origen. La otra población se encuentra en la cuenca amazónica y orinoquense, de frutos con forma de calabacillo, amargo y de semilla oscura más pequeña, llamado cacao amazónico.

Según señala Soria (1962), a comienzos del siglo XVII empieza el desarrollo de los cacaos criollos en los valles del Norte de Aragua con material introducido probablemente por los frailes capuchinos desde las costas de Nicaragua, pues sus características fenotípicas de mazorcas de color rojo-oscuro, cuello de botella, superficie rugosa, forma alargada y puntas retorcidas, los hacen coincidir con los criollos nicaragüenses; aun cuando se ha mantenido el uso de criollos venezolanos.

Lanaud, Motamayor y Souniga (1999) establecieron las bases teóricas para su diferenciación a ambos lados de la barrera andina, apoyando la hipótesis de que los Criollos no pudieron originarse a partir de los amazónicos, pues se diversificaron de manera separada. En Venezuela, los Criollos incluyen entre otros: los cacaos Andinos, el Porcelana y el Pentágona. Por su característica, al cacao Criollo se le conoce también como cacao fino de aroma y es en Venezuela donde se manifiesta su mayor biodiversidad.

Así podemos concluir que el cacao cultivado en Chuao es fundamentalmente Criollo y presenta una gran variabilidad genética, con introgresiones de cacao Trinitario que le dan una mayor diversidad y le proporcionan su calidad y aroma, permitiéndole distinguirse como el mejor de los cacaos cultivados.

2. Descripción botánica

El cacao es la semilla del fruto del árbol científicamente llamado *Theobroma cacao* L., nombre que significa “alimento de los dioses”. Pertenece a la familia de las *Sterculiaceas*, de origen americano. Hay veintidós especies de *Theobroma* distribuidas en América y 17

especies de éstas se encuentran en Suramérica, donde existe mayor diversidad; por lo que se supone sea el centro de diversificación y origen, según la teoría de Vavilov (1936).

Las semillas son de color blanco marfil, de forma ovoidea y gruesas, que fermentadas y secadas constituyen la materia prima para producir chocolate. Esta planta fue domesticada por los mayas hace más de 3.000 años, para utilizarlas en una bebida llamada *xchocalt*, y alcanzó tal valor que se utilizaba como moneda de intercambio para sus transacciones comerciales.

En el cacao no existen variedades, pero sí dos grupos morfológicamente diferenciados y un tercero, que corresponde al cruce entre ambos. Los términos Criollo, Forastero y Trinitario surgen, según Motamayor *et al.* (1997), del vocabulario venezolano, usado mundialmente para distinguir los cacaos nativos tradicionalmente cultivados aquí de los cacaos extranjeros, los Trinitarios producto del cruzamiento en Trinidad entre Amazónicos y Criollos buscando resistencia a las enfermedades, y los Amazónicos, que son los cacaos provenientes de las Cuencas del Orinoco y Amazonas. El término Criollo se asocia al cacao de alto valor organoléptico por su aroma y gusto, proveniente de almendras gruesas, de color claro y aromáticas. También se utiliza para designar los cacaos provenientes de Centroamérica (Nicaragua y México), los cuales tienen igual calidad, aroma y origen.

3. Aspectos genéticos

El Criollo fue cultivado en toda América tanto Central como del Norte de Suramérica hasta el siglo XVIII, Lanaud, Motamayor y Souniga (1999). Los criollos autocompatibles son los que se encuentran en México, Colombia y Venezuela en forma cultivada o espontáneos, Soría (1975). Estos cacaos presentan una fuerte diversidad morfológica como la observada por Sánchez (1991), quien informa de una alta heterogeneidad en la población de plantas de cacao del valle de Chuao, distinguiendo 93 morfotipos, en los cuales existe una manifiesta e importante presencia de materiales rústicos. Durante las evaluaciones hechas por Sánchez (ya citado) se pudo constatar la gran diversidad de frutos por forma, color y textura, hecho éste que relaciona más esta población con una mezcla de genotipos que con el criollo puro. Según los productores, gran parte de estos materiales es de introducción reciente.

Según concluyen Sánchez *et al.* (1991) “Lo antes expuesto sugiere un origen común de las plantas ‘pioneras’, que tendrían bondades sensoriales de estos cacaos que le distinguen

de otros procedentes de zonas cercanas y que le ha conferido una fama que ha superado fronteras en tiempo y espacio”. Tal como lo refiere Ciferri (1949): “Esos materiales constituían una deseable mezcla de tipos de cacao que posteriormente fueron tipificados, en su mayoría, como criollos según la clasificación de Hardy (1960), quien dice: este fue un legado de la desarrollada cultura de domesticación y calificación precolombina que se desplazaba al paso de la conquista y ampliación de las fronteras a través del establecimiento de nuevas siembras”.

No obstante también hay que considerar la segregación genética que le distingue hoy día (consecuencia del uso irracional de la semilla como única vía de propagación), de inminente riesgo de erosión genética y merma sustancial de la calidad. La caracterización y establecimiento clonal de la diversidad genética del bosque cacaotero de Chuao al igual que el resto del litoral aragüeño, resulta ser la vía expedita y tecnológica que sirva de base para programas de promoción y mejoramiento genético en prospección a la calidad sensorial que le distingue. En relación a esto último, es necesario aclarar que la merma de la calidad de producción y en especial, del producto cacao Chuao, es un conjunto de circunstancias agronómicas, económicas y culturales donde el aspecto genético tiene que verse como un elemento dentro del complejo circunstancial anteriormente descrito y que sin un proceso continuo que supere las mismas, la diversidad genética orientará sus descendencias hacia materiales más adaptados a la realidad de campo con una evidente pérdida de la referida calidad.

4. Aspectos agronómicos y forma de cultivo

La forma de cultivar cacao ha sufrido pocos cambios desde la época colonial hasta ahora. En la guía práctica de Sebastián de Miranda, escrita en el siglo XVII y titulada “Modo de fundar una hacienda de cacao”, citada por Capriles de Reyes y Reyes (2000), el autor explica los pasos que se deben seguir para fundar un cacaotal. Quienes comentan: “este es el documento escrito más antiguo que se conozca sobre técnicas de producción de cacao en Venezuela. Lo interesante del mismo es que las prácticas que allí se describen tienen bastante similitud con las que todavía se realizan hoy. Los cultivadores actuales parecen no haber podido romper la brecha que separa estas viejas prácticas con las técnicas modernas que muchos países están utilizando en la obtención de altos rendimientos (1.500-5.000 Kg/ha), contrastan con los obtenidos actualmente en estas regiones productoras de Venezuela (200-300 Kg/ha)”.

Las fases que describiremos a continuación, en lo fundamental, se han mantenido inalteradas entre los cultivadores de cacao de los valles de Aragua y en especial en Chuao. El procedimiento seguido por los campesinos de Chuao es: Después de la tumba de árboles, corte de arbustos y control de malezas, mediante el cultivo de maíz y yuca, que permite preparar el terreno de siembra se procede a ésta.

Siembra: Se hace por alineamiento. De manera poco precisa se abren los hoyos, se fijan estacas, se siembran tres semillas por hoyo y se hace el raleo meses después, dejando el más robusto de los arbolitos.

Sombra: Se acostumbra a sembrar con antelación la sombra temporal con plantas de plátanos, cambur, maíz y yuca; y como sombra permanente árboles de mijao (*Anacardium rhinocarpus*), bucare (*Eritrina*), caucho (*Castilloa elastica*), cedro (*Cedrela odoratisima*), jobo (*Spondia*), guamo (*Inga*) y samán negro (*Samanea saman*). A las plantas de cacao sólo se les permite desarrollar las tres ramas principales para darle forma mediante la poda.

Riego y drenaje: Como se dijo, en estos valles costeros de Aragua se riega el cacao. Éste se efectúa por inundación o escurrimiento, construyéndose tomas en el río para derivar en acequias y mediante canales llegan a todas las plantas. El drenaje es muy bueno por las condiciones de valle que drena hacia el mar, manteniendo siempre una buena pendiente.

Desyerbo, deschuponado y destiña: Esta actividad es constante en las plantaciones para evitar plagas y enfermedades, además de la competencia por nutrientes. En estos bosques existen muchas tiñas y plantas parásitas que deben eliminarse. Estas actividades se contratan por ajuste entre el obrero y el dueño de los árboles. Generalmente se hace para limpiar la plantación antes de la cosecha. El deschuponado se realiza para eliminar del tronco los hijos o chupones que brotan constantemente.

Renuevo: Las plantas viejas, improductivas o muertas son renovadas usando alguna de las siguientes técnicas: plantas producidas por semilla sexual, es decir, mediante trasplantes de arbolitos ya desarrollados en los semilleros, o por siembra directa mediante la técnica ancestral de tres semillas por hueco con su posterior raleo. El renuevo por levantamiento de chupones radicales o podales para sustituir troncos viejos o dañados.

Según Sánchez (1996), el área bajo cultivo de cacao presenta una variada flora, donde se distinguen 18 especies arbóreas de copa alta y un dosel que aporta las condiciones umbrófilas del bosque. También se registraron otras 27 especies que son las más comunes

que consideradas malezas. Algunos sectores más o menos abundantes tienen una marcada ausencia de árboles y por otro lado un exceso de sombra permanente.

Para aquel entonces, Sánchez (1996) decía: “No hay un manejo adecuado del sombreado y deberían utilizarse plantas de cobertura fijadora de nitrógeno atmosférico, como las leguminosas. La poda no se realiza ni de manera suficiente ni frecuentemente, aunque esta actividad es indispensable en el fomento y la rehabilitación del cacaotal”. Existe un buen dominio del riego por inundación y esto resulta indispensable por las características agroecológicas del valle de Chuao. Con la asesoría procurada a través del contrato con la firma Amedei han mejorado realmente el manejo agronómico y la producción.

5. Aspectos fitosanitarios

Las enfermedades del cacao presentes en Chuao están resumidas en el Cuadro N° 1 a continuación.

Cuadro N° 1
Enfermedades del cacao presentes en Chuao

<i>LESION</i>	<i>NOMBRE COMÚN</i>	<i>AGENTE CAUSAL</i>
FRUTOS	Pudrición parda	<i>Phytophthora palmívora</i> <i>Ceratocystis paradoxa</i>
	Pudrición carbonosa	<i>Botryodiplodia theobromae</i>
	Pudrición del fruto	<i>Fusarium sp</i>
	Antracnosis en frutos	<i>Colletotrichum gloesporioides</i>
TALLO Y RAMAS	Muerte regresiva	<i>Botryodiplodia theobromae</i>
	Cáncer del Tronco	<i>Phytophthora sp.</i> <i>Botryodiplodia theobromae</i> *
	Agallas: Puntos verdes, cojín floral	<i>Fusarium descencellulare</i>
	Escamación y lesiones corchosas en chupones	<i>Botryodiplodia theobromae</i>
	Mal de machete	<i>Ceratocystis fimbriata</i> *
	Antracnosis en chireles y hojas	<i>Colletotrichum gloesporioides</i>
* Asociada a lesiones de escoltídos		

Los insectos más dañinos son la gota (*Steirastoma sp*) y el trips (*Seleno Thrips rubrocintus*), También se han observado hormigas de los géneros *Ectredomna*, *Azteca*, *Paratrechina*, *Wasmannia*, *Acromyrnex*, *Zaenytocerus*, *Dolichoderus*, *Camponatus* y *Paraponera*, (Sánchez, 1996). Navarro (2007) indica que los insectos que atacan los frutos son los llamados “gusanos perforadores” y entre ellos menciona *Carmenta foraseminis* Eichlin, *Carmenta theobromae* Busck (Lepidóptera: Sesiidae) y *Stenoma* (= *Anadasmus porinodes*) *strigivenata* Butter (Lepidóptera Stenomidea). Las hormigas son un importantes componente de este ecosistema, ya que alguna relación tienen con los polinizadores del cacao *Forcyponice sp.*, los cuales son indispensables en la producción cacaotera para la polinización cruzada. Este arbusto depende exclusivamente de la fauna entomológica para su polinización.

Podemos decir, según lo expuesto por Sánchez (ya citado), que pocas especies de insectos alcanzan el nivel de plagas económicas, pues en estas condiciones las poblaciones mantienen un nivel de equilibrio al ser regulados por otros componentes bióticos y abióticos del medio. Esta es la razón fundamental y por la necesidad intrínseca de los polinizadores que en este valle no se utilizan insecticidas para el control de plagas.

Los casos de la asociación sólo son aislados, tales como escolítidos, hongos, gota y trips presentan una frecuente incidencia en desmedro de la plantación como lo han señalado Capriles de Reyes (1976) y el propio Sánchez y Capriles de R. (1979).

6. Beneficio del cacao

El beneficio del cacao comprende las diferentes fases de cosecha, corte de la mazorca, desbabado, fermentación, secado y selección de las almendras. El cacao se cosecha todo el año; sin embargo, existen dos picos de producción: uno grande, entre diciembre y enero, y otro chico en los meses de junio, julio y agosto. A continuación se describen de manera resumida cada una de estas fases:

Cosecha: se realiza mediante el corte con machete o desgarretadora (para los frutos en ramas altas). Generalmente se cosecha todo el año, pues la práctica del riego lo permite. Sin embargo, se presentan dos cosechas, la pequeña de mayo a junio y la grande de octubre a diciembre. Los granos en baba se depositan sobre hojas de cambur o plátano hasta ser transportados hasta la casa de la finca donde se procede a la fermentación. El cacao recolectado pasa al desbabadero, en la caja de fermentación, el mismo día de extraído de la mazorca.

Fermentación: se lleva a cabo en cajones de madera. En Chuao se hace en seis cajones de dimensiones 1x1x1m, con sus respectivas paredes laterales removibles, que facilitan dar vuelta a la masa y vaciarla para el volteo de granos y para pasarlo de una caja a otra. Se voltea todos los días en el fermentador puede durar de 3 a 4 días.

Secado del grano: Generalmente se requieren cinco días para secar el grano. Se comienza por vaciar los fermentadores y llevar las almendras a la playa de secado, que tiene un piso más rugoso y forma circular. Los granos son extendidos y removidos constantemente con un rastrillo de madera. Por las tardes se recogen en caliente y se guardan en el depósito. Esto se sigue haciendo hasta que el grano esté seco. Las mujeres se basan en sus conocimientos y experiencia, en el color de los granos y en las condiciones climáticas para llevar a cabo esta labor, la cual se realiza en la plaza del pueblo de Chuao frente a la iglesia.

Clasificación: Generalmente se realiza en un clasificador o cedazo rotativo, donde se retienen los granos grandes y secos, características del Criollo. En Chuao existe una máquina muy vieja que realiza esta labor. Todo este trabajo del beneficio del cacao es supervisado directamente por el representante y técnico enviado por la firma Amedei, quien constantemente está vigilando la rectitud de los procedimientos para obtener la calidad de exportación.

Embalaje y almacenamiento: Después de la clasificación se procede al ensacado (en sacos de fique nuevos y marcados que contienen 61 Kg). Estos sacos se apilan en los almacenes en paletas, para que no toquen el piso del almacén. Se almacenan hasta 250 sacos por lote. Chuao consta de dos locales que fungen de almacén.

El Ingeniero Marrufo, representante de Amedei y supervisor, dice que realiza pruebas de corte por lotes. Con esta prueba se supervisa la calidad de fermentado, acción que es indispensable para el comercio internacional y la exigen los buenos chocolateros.

7. Calidad organoléptica

Las principales características organolépticas del chocolate producido con cacao de Chuao pueden resumirse en: intensidad de sabor a cacao ($3,4 \pm 0,2$), baja acidez (pues fueron secados lentamente al sol) y baja astringencia ($2,8 \pm 0,5$). Los cacaos Criollos así lo manifiestan y por tener una breve fermentación no presenta amargor alguno ($3,4 \pm 0,5$), ni sabe a verde o crudo. Presentan una alta fragancia, es decir, un aroma que lo diferencia de muchos otros. Presenta un afrutado ($1,4 \pm 0,3$) con alta intensidad del olor floral ($0,8 \pm 0,4$), según cifras de Ramos et al (2007).

Sin duda, hay un rango muy grande de calidades, pero un ingrediente importante es la suavidad, es decir cómo se disuelve en la boca, cómo llena el paladar y cuánto dura el sabor a chocolate en la cavidad bucal. A esto en inglés se le llama *mouthfeel*, en español podría denominarse *regusto* y es la característica fundamental del Criollo que lo diferencia de otros cacaos. También sus sabores a cacao y almendra son superiores en este tipo de cacao. Cualidades como el afrutado son inigualables por otros cacaos y constituyen el punto de diferenciación de cacao de Chuao, Ramos (2007) reporta un nuevo sabor distintivo del cacao Criollo venezolano, al que llama “panela o malta: sabor a caramelo”.

Los cacaos de Chuao permiten obtener chocolates cuya condición de empalagoso (*viscous mouthfeel*), sabor a cacao (*cocoa flavor*), sabor a almendra (*nut flavor*) y sabor a caramelo con aroma afrutado son excepcionales y además contienen una proporción mayor que cualquier otro cacao, como fue demostrado por Sukha y Butler (2006). “Los criollos venezolanos son organolépticamente distintos al resto de los cacaos probados en el experimento (Trinidad, Ghana y Ecuador)”. Por eso cada vez son más utilizados tanto para producir chocolates oscuros como para hacer coberturas.

El comercio mundial del cacao está cambiando rápidamente debido al negocio de los chocolates finos de origen certificado y por especificidades de cultivo, algo similar a lo que ocurren con las cosechas, años o *crus* en los vinos. La demanda de estos cacaos finos se incrementa aceleradamente, imponiendo nuevas modalidades de comercialización y mayores exigencias de calidad, origen y comercio exterior. Es aquí donde los certificados de origen, control de calidad y certificación de cosecha se hacen indispensables para satisfacer tales demandas crecientes de cacaos de calidad muy específicas, hoy por hoy muy de moda en la degustación de chocolates finos.

8. Factores que permiten mantener la calidad

Además del genotipo ya mencionado, son varios los factores que conforman el sistema de producción y hacen posible mantener la calidad. Quizás el primero de ellos sea la sombra, porque los cacaos cultivados en Venezuela son todos de sombra, y su forma extensiva de cultivo, que a pesar de los bajos rendimientos, permite obtener una buena calidad.

El riego, los suelos, los sistemas de control de plagas, contribuyen sin duda, pero lo determinante es la cosecha diaria, por lotes uniformes que entran en el desbabadero o cajas de fermentación, es donde se genera como dice Cross (1995) “las características del aroma,

pues si el aroma del cacao es una condición innata, los tratamientos post-cosecha y torrefacción son los factores determinantes de la expresión de ese potencial”. Dice el mismo Cross (ya citado) “el carácter afrutado de ciertos cacaos están ligados a la intensidad de la fermentación y disminuye con la torrefacción”, por lo cual los cacaos de Chuao requieren períodos de fermentación cortos.

La fermentación es el factor clave para que se manifieste la calidad, pues lleva a la maximización de los precursores del aroma y calidad que luego del tostado se magnifica, esto es determinante en la calidad del chocolate. Razón por la cual la cosecha de Chuao es tan cuidadosa, sobre todo en lo que respecta a la fermentación y más aún al proceso del secado. Como esto se ha mantenido incólume durante tres siglos, la calidad se mantiene y su fama perdura en el tiempo.

9. Tradición y calidad

Hay que resaltar, pues se hace evidente, que la tradición tanto en el genotipo de cacao utilizado como en los terrenos de siembra, el sombreado, los árboles debidamente espaciados y cultivados según las técnicas mantenidas por más de tres siglos, el cuidado de su calidad, tanto en la cosecha como en el proceso de curado durante el proceso de fermentación, el secado al sol en la plaza de la Iglesia de Chuao y la participación de la mujer chuauense en este delicado proceso se han conjugado para conservar dicha calidad.

Así mismo la cuidadosa selección de los granos para el ensacado y los controles que durante tantos años han ejercidos los productores de cacao en Chuao son los responsables de esta calidad.

10. Reconocimiento de su especificidad

Además de su reconocida calidad, la especificidad del cacao Chuao radica en las cuidadosas y tradicionales técnicas de producción que lo han convertido en materia prima para la chocolatería de primera calidad y de mayor valor en el mercado para la fabricación de chocolates oscuros y la cobertura de bombones.

Las nuevas tendencias apuntan al consumo de chocolates oscuros de pura cepa, es decir, provenientes de una misma plantación y de una cosecha especial, convirtiendo así al cacao Chuao en su escogencia predilecta para la fabricación tanto por la larga tradición de su producción y tratamiento post-cosecha como por su condición de cacao fino aromático y sus características de regusto (*mouthfeel*), sabor a cacao fuerte, de almendra y caramelo, sin amargor, poco astringente y sin acidez. De manera creciente, los conocedores de chocolates

exigen cacaos más sofisticados, de calidad constante y los provenientes fundamentalmente de cacaos aromáticos.

El chocolate ya no es una cuestión de niños, sino que se ha convertido en todo un arte y un culto, un lujo que va de la mano con el vino y las *delicatessen*. Ahora los bombones están enfocados para el consumo de adultos, para ser degustados después de un largo día de trabajo, para restituir energía y dar paz, para restituir heridas del corazón y celebrar el amor, Álvarez – Provenzali (2005). En estos momentos los chocolateros no apuntan a que se consuman más chocolates, sino más bien que consumamos mejores chocolates. Es justo aquí donde los cacaos finos tipo Criollo encuentran su razón de ser.

Yara (2006) informó sobre el aumento del consumo mundial de chocolates puros (*dark chocolate*) destacando que la compañía chocolatera Hershey de Estados Unidos asegura que el consumo de sus chocolates puros (oscuros) se ha incrementado en más de 11,2% en los últimos cuatro años. Por lo cual dicha fábrica está concentrando su negocio chocolatero en estos chocolates puros (oscuros) que antes tenían poco mercado. Además, aprovechando la coyuntura, está reactivando sus viejas líneas de productos con chocolates oscuros especiales y “ediciones limitadas” de sus productos tradicionales, pero en la gama de chocolate oscuro.

La promoción de estos productos también tiene que ver con los últimos descubrimientos en nutrición y sobre el papel de los antioxidantes (flavonoides). Éstos se encuentran en los cacaos en forma de serotonina y feniletilamina, dos estimulantes cerebrales que mejoran el estado de ánimo. Los medios de comunicación informan que el chocolate, sobre todo el puro (oscuro) es muy saludable, pues la concentración de estos compuestos es mayor que en los chocolates con leche. La promoción de estos productos elaborados con altas concentraciones de cacaos, fundamentalmente cacaos finos aromáticos como el Chuao, es lo que en definitiva define su potencialidad dentro del mercado mundial del cacao.

V. *Mercado*

1. **Mercado internacional**

La producción de cacao en el mundo alcanza hasta ahora 3,6 millones de toneladas anuales, las cuales se comercializan a través de la Bolsa de Nueva York, EEUU (que es el principal consumidor) y Londres, Reino Unido. Sin embargo, una proporción muy pequeña (apenas 5% de la producción mundial) es cacao fino aromático y se comercializa bajo

criterios de calidad de manera concertada, casi puntual y destinada a la producción de chocolates finos, que cada vez son más demandados por un conjunto de consumidores exigentes que pagan por su calidad. Éste constituye un mercado muy diferenciado y en crecimiento constante, mucho más rápido que la demanda de cacao ordinario, la cual más bien ha bajado en el mercado mundial. Por el contrario, el cacao Criollo, el cacao fino aromático, se vende mucho más caro y a futuro, es decir, con contratos a largo plazo, para asegurar la calidad requerida en los chocolates oscuros con alto contenido de cacao, como es la moda actual en los mercados de Nueva York, París, Londres, Bruselas, los países europeos en general y Tokio.

La situación mundial del precio del grano, según Guevara (2007), es relativamente estable y en los actuales momentos se ubica en 1.950\$/T; siendo éste uno de los valores más altos de los últimos años, pues en el 2000 llegó a cotizarse 800\$/T. Como dice Guevara (ya citado), es importante acotar que en Venezuela, en razón de su calidad, se pagan al productor los precios más altos del mercado mundial. Además, mientras en África el productor recibe sólo 75% del precio de venta, pues los consorcios gubernamentales de exportación retienen el 25% restante; en Venezuela el productor percibe 100% de dicho monto. Recientemente el volumen de cacao a nivel mundial se ha incrementado en forma notable, alcanzando un incremento de casi 5% anual durante los últimos cuatro años en los mercados emergentes y de reciente industrialización como Europa Oriental, India, China y Rusia.

Continúa señalando Guevara (ya citado) que en los últimos años se ha puesto en evidencia un fuerte dinamismo en los mercados maduros de Europa Occidental y Estados Unidos, los cuales representan más del 60% del consumo de chocolate y que tal dinamismo se caracteriza por el creciente interés en los productos de chocolate de primera calidad, sobre todo en chocolates de alto contenido de cacao. En este sentido, dicho autor señala: “Las empresas conocidas tradicionalmente por sus productos de chocolate con leche han ido introduciendo nuevos productos de chocolate negro (oscuro) de alto contenido de cacao”.

Según el mismo autor, en el año 2006 el 33% de todos los bombones de chocolate vendidos en el mercado eran de chocolate negro. Esta coyuntura, evidentemente, ha favorecido a los cacaos venezolanos y sobre todo al de Chuao.

2. Mercado nacional

El Ministerio de Agricultura y Tierras presentó los siguientes datos de producción de cacao, exportación y consumo interno por la industria chocolatera nacional en el II Congreso

del Cacao y su Industria, realizado del 29 de octubre al 2 de noviembre de 2007 en Maracay, Venezuela.

Cuadro N° 2
Producción nacional de cacao,
exportación y uso industrial

<i>AÑO COSECHA</i>	<i>PRODUCCIÓN</i>	<i>EXPORTACIÓN</i>	<i>%</i>	<i>INDUSTRIA</i>	<i>%</i>
2002/03	16.000	7.975	49,84	8.025	50,16
2003/04	17.515	6.184	35,31	8.259	52,00
2004/05	15.000	8.178	54,52	7.432	47,00
2005/06	19.000	13.154	69,23	6.601	34,00
2006/07	22.643	14.643	64,67	7.977	36,00

Según la Dirección de Mercado Agrícola del Ministerio de Agricultura esta cifra muestra que la producción se incrementó en más de 6.000 T durante el año 2007. Sin embargo, algunos productores y comercializadoras como APROCAO cuestionan la cifra, porque es muy difícil dar saltos tan grandes en la producción de cacao sin que haya un incremento de la superficie cultivada, un mejoramiento del rendimiento por hectárea u otros factores. Muchos piensan que dicho aumento se debe más bien al contrabando.

Los precios internos, sin duda, han jugado un factor fundamental tanto para la producción nacional como para los de contrabando. Los precios internos se han recuperado de 1.000 Bs./kg (0,5\$/Kg), hace seis años hasta alcanzar los 11.000 Bs./Kg (5\$/Kg) en la actualidad, aumentando así el volumen exportado. Otros cacaos aragüeños como el Ocumare se venden en 18.000 Bs./Kg (8,4\$/Kg) y hasta por más, según Lugo (comunicación personal, 2007).

Señala Guevara (2007) que “la casi totalidad (99%) del cacao venezolano es comercializada por empresas multinacionales de Europa, Japón y EEUU, sin que exista relación directa entre industriales y productores”. La única excepción es Chuao y su contrato de exclusividad con la empresa italiana Amedei.

3. Mercados actuales y potenciales

El mercado actual del cacao producido en la Hacienda Chuao por la Empresa Campesina está destinado fundamentalmente a cumplir con el contrato de exclusividad suscrito con la chocolatera italiana Amedei. Sólo una pequeña porción del cacao procesado y clasificado como de menor calidad es vendida a los artesanos del propio pueblo de Chuao para fabricar sus chocolates y bebidas artesanales.

El mercado para estos cacao finos actualmente está en expansión, de allí que sea difícil obtener información precisa al respecto. Sin embargo, Herrera (2006) elaboró un estudio del cacao de Barlovento y concluye que a pesar del prestigio a nivel internacional, es poco lo que puede hacerse para competir por volumen en el contexto mundial del cacao, pues solamente la calidad es su ventaja competitiva.

La participación de mercado de la producción de Chuao es, sin duda, muy pequeña, ya que la producción es tan baja que este año alcanza apenas 24 toneladas. Esto constituye solamente 0,15% del total de las 16.000 toneladas que en promedio exporta anualmente Venezuela. Dentro de las 3,6 millones de toneladas de cacao comercializadas en el mundo cada año la producción venezolana representa tan solo 0,45%, lo cual es un porcentaje ínfimo. Con todo y eso, los chocolateros lo siguen requiriendo tanto para la fabricación de chocolates finos aromáticos como para cubrir los de menor calidad.

La producción de cacao en la Hacienda Chuao pasó de 10 T en el año 2000 a 24 T este año, a pesar del ataque de picudo que sufrió en el 2003, cuando bajó a casi 7.500Kg. Esto se ha traducido en mayores ventas y mejores precios. Al inicio del contrato se vendía a 6\$/Kg y en la actualidad se está vendiendo a 8\$/Kg.

El Convenio Internacional del Cacao, firmado en 1995, reconoce solamente a 17 países como productores de cacao fino de aroma. América Latina y el Caribe suministra el 80%, Asia el 18% y África el 2%. En el continente americano, Ecuador es el mayor abastecedor con 115.000T en 2006, le siguen Colombia (30.000T) y Santo Domingo (42.000T), según el Informe de ICCO (2006).

4. Riesgo de competencia

El riesgo de competencia es muy grande tanto en el interior del país como en los cacao de exportación de países vecinos. Algunos exportadores nacionales sacan ciertas cantidades alegando que provienen de Chuao, cuando en realidad son de valles vecinos que mantienen una calidad parecida a la de Chuao. Igualmente a través del Puerto de Maracaibo han salido lotes provenientes del Sur del Lago de Maracaibo con marcas como Chao; y aunque no portaban ningún certificado, fueron exportados de esa manera. Tales hechos demuestran cuán imprescindibles son la certificación de origen y los controles de calidad.

Otros países exportadores de cacao se han atrevido a crear marcas con el nombre de Chuao, que son exportadas a varios países de Europa y Asia, como si fueran originalmente Chuao. Éstas pasan, sin control alguno, en cabotaje por puertos venezolanos para así hacer

más creíble su origen. La firma Ferrero-Rocher dice haber recibido un lote de cacao “Sulensey” de Indonesia (negro y amargo) proveniente de Venezuela.

Años atrás en la Semana de la Agricultura en París, que se celebra anualmente en la capital francesa, la exposición especial estuvo dedicada al cacao y el chocolate. De los cuarenta expositores participantes más de treinta dijeron utilizar cacao de Chuao para la elaboración de sus chocolates.

5. Uso del nombre Chuao

Desde mediados del siglo pasado, y quizás antes, el nombre Chuao fue utilizado en licores y chocolates por chocolateros franceses, principalmente. Lovera (2000) cita en su libro *Historia del Cacao en Venezuela* que la firma Marie Brizard tenía un licor llamado “crema de cacao”, cuyo nombre varió como expresión fonética de Chouao, Chouvaio y Tchouao. Otras firmas lo imitaron comercializando sus respectivos *pousse cafe* con tan afamado apelativo.

El gran chocolatero francés Bernachon, aunque no utilizó el nombre dentro del denominado “Un monde de Chocolat”, la etiqueta de sus productos sí mostraba granos de cacao secándose al sol en la Plaza Mayor de Chuao. También la firma franco-belga Valrhona tiene un chocolate de calidad superior elaborado con cacao venezolano exclusivamente de Chuao y se llama así. Al parecer dicha firma prometió al pueblo de Chuao regalar un céntimo de euro para obras sociales por cada tableta vendida.

Son numerosos los ejemplos que podemos dar y el más reciente de ellos es la utilización del nombre de Chuao por un chocolatero venezolano en los Estados Unidos quien mantiene varias tiendas con el nombre de “Chuao Chocolatier”. La primera de ellas está en Encinitas, California. Estas tiendas funcionan como escuelas donde la gente aprende a catar el verdadero chocolate fabricado con cacaos venezolanos, ya sean de Barlovento, Carenero o Chuao, (Ledezma, 2007).

VI. Situación actual: la denominación de origen y su impacto en actores y mercados

El término denominación de origen se encuentra estrechamente ligado a la idea de tradición, lo típico y el terruño. Al tratar de precisar el alcance de esta idea se derivan dos aspectos fundamentales, según Calvani (2001). El primero tiene que ver con la especificidad del producto en cuestión por estar circunscrito a un espacio o lugar geográfico o particular, o a la presencia de

determinadas características que lo singularizan. Y el segundo se relaciona con la tradición que por un lado evoca la existencia de una historia, que a veces se pierde en el tiempo, y que por otro lado está vinculado a un conocimiento anónimo enriquecido progresivamente y que revela en cierta forma una particular idiosincrasia de las poblaciones circunscritas al espacio de donde proviene el producto.

Esta definición de Calvani (2001) explica perfectamente lo que significa Chuao y su cacao tanto en la producción que hemos evidenciado como en la acumulación de conocimiento y cultura del cacao que han establecido un vínculo indispensable de producto, productor y lugar geográfico (terruño). La importancia que reviste para Chuao y su cacao significa que la denominación de origen “Cacao Chuao” puede considerarse como una reivindicación de su historia, cultura, técnicas de cultivo, valor y calidad de su cacao, el cual durante siglos ha sido estimado y reconocido, aunque sin conocer verdaderamente de dónde venía ni su ubicación en el contexto mundial. Esta denominación de origen viene a certificar que ese cacao es del valle de Chuao.

Para algunas personas tal denominación o certificación pudiera parecer superflua, porque desde hace más de cien años es reconocido como tal. Pero no es así. Esta denominación de origen es necesaria por la simple razón de que como producto singular debe defenderse como tal para evitar imitaciones, fraudes y alteraciones que lo desmejoren o manchen su fama. Además que como está circunscrito a un valle aislado y condiciones particulares para la producción de cacao, un germoplasma reconocido, tiene su terruño específico. De allí que la concesión de esta denominación de origen sea un reconocimiento indispensable para defender este producto (Cartay, 1998).

La denominación de origen “Cacao Chuao” también dio un ejemplo importante para otros productos en el país. Como lo plantea Calvani (2001): ¿Ahora será posible conseguir la certificación de origen para el cacao de Barlovento? De la misma forma, otros productores de cacaos finos como los de Mérida, Porcelana y Guasare pudieran seguir el ejemplo de Chuao.

Aunque la importancia de esta denominación de origen “Cacao Chuao” todavía no se ha hecho sentir, es previsible que con la implementación adecuada, los esfuerzos de promoción y, sobre todo, la divulgación acertada tendrá la vigencia necesaria. Y en este sentido cabe esperar que influya en diversos aspectos.

1. Estado actual de la denominación de origen

A pesar de haber sido aprobada y reconocida a través del Boletín de la Propiedad Industrial N° 443, del 22 de noviembre de 2000, emitido por el Servicio Autónomo de Propiedad Industrial (SAPI) del Ministerio de Producción y Comercio, todavía no se ha

instituido el órgano regulador ante la Dirección General de Mercadeo Agrícola de este Ministerio.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen no se ha conformado debido al desconocimiento del procedimiento para legalizarlo, es decir, a quién le corresponde instituirlo. Tras cuatro años de trabajo, durante los cuales se elaboró el dispositivo normativo –léase Reglamento Interno– y en cuyo proceso participó el Ministerio de Agricultura y Tierras (DGMA), UEMAT Aragua, Fundacite Aragua, PAN y la Empresa Campesina Chuao hasta darlo a conocer el 5 de julio de 2004, el Consejo Regulador no se ha conformado ni registrado. Esto ha causado la inoperancia de la denominación de origen aprobada.

La mayoría de los consejos reguladores en Europa son entes nombrados y conformados por los productores, en los cuales prácticamente no influyen los entes gubernamentales.

2. Sistema de certificación y control

a) Consejo Regulador: La Denominación de Origen Cacao Chuao permitió establecer las Normas de la Denominación de Origen producto del trabajo consensuado del Ministerio de Agricultura y Tierras (DGMA y UEMAT), Fundacite Aragua, PAN y Empresa Campesina Chuao. Este reglamento consta de ocho capítulos y 52 artículos, contiene un manual de manejo que contempla manuales de calidad, normas de procedimientos, establece los límites de la zona de producción y los procedimientos de cultivo, los controles para la elaboración del producto mediante cosecha, fermentación y secado, el etiquetado y registro en almacenes.

b) Etiquetado: El registro de almacén contempla, antes de salir para exportación o venta interna, una etiqueta en la cual figura número de lote, número del saco (sisal de 61 kg.) y el sello del Consejo Regulador.

c) Otros requisitos nacionales e internacionales: Para poder ser exportados, los cacaos venezolanos deben cumplir con las normas internas de COVENIN 50 vigentes desde 1995 y la Certificación del SASA (Sanidad Vegetal), órgano que en definitiva autoriza la exportación. Algunos compradores exigen un certificado sobre contenido de insecticidas, aflatoxinas y metales pesados como cadmio, expedido por el CIEPE, a través de la Fundación para la Investigación Industrial y Productos de Exportación.

3. Impacto de la DO en el comercio: El contrato con Amedei

Paralelamente a la gestión de la denominación de origen, la Empresa Chuao inició la negociación de un contrato de exclusividad con la empresa chocolatera italiana Amedei, con

sede en Florencia, para la venta de la totalidad de su producción. Esta relación comenzó en 2000 con la visita de los primeros técnicos y un asesor nacional que facilitó el encuentro. La negociación concluyó con la firma de un contrato de venta a largo plazo desde 2003 hasta 2009, que garantiza la exclusividad de compra del cacao producido en Chuao. Dicho contrato estipuló un precio muy por encima del mercado mundial, con incrementos progresivos y una prima de 6% sobre la facturación destinada a beneficios sociales, a fin de constituir una especie de fondo parafiscal de asistencia social.

Gracias a este contrato con la firma Amedei, la Empresa Chuao mejoró sus finanzas e hizo un negocio muy ventajoso. Prueba de ello son, por una parte, el éxito comercial tanto por el mayor precio percibido en el cacao exportado como por la supervisión y asesoramiento técnico que aporta la empresa Amedei a la producción, cosecha y postcosecha. Y por la otra, el asesoramiento científico del Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA), que conjuntamente con el asesor técnico de la empresa y el destacado por Amedei, el Ingeniero Agrónomo Julio Marrufo, han atendido eficientemente los problemas presentados en la producción, mejorando sustancialmente la calidad de exportación.

Asimismo, el hecho de contar con más detalles sobre los correctivos implementados, tanto en el control de plagas como en el aporte de abono orgánico y su producción, control de siembra y una poda bien dirigida, control de malezas, amén de las supervisiones sobre cosecha, fermentación y secado, ha permitido elevar la calidad del producto exportado y por consiguiente su precio. Sin embargo, a partir de ahora este reconocimiento puede tener mucha importancia para la Empresa Chuao en la renegociación del contrato, ya que se vería favorecida la posición negociadora de los campesinos de Chuao cuando se venza el contrato en 2008.

4. La organización de la Empresa Campesina Chuao

La Empresa Campesina Chuao dispone de un título de propiedad colectivo, es decir, que la tenencia entregada por el Instituto Agrario Nacional (IAN) en 1976 corresponde a la de una plantación colectiva, según la Ley de Reforma Agrícola promulgada en 1961.

La figura de propiedad colectiva, sujeta a la Reforma Agraria, no tiene la capacidad de enajenar tierras, traspasar ni dividir la propiedad. De allí que se prefiriera esta figura a la de un título oneroso de propiedad para evitar el parcelamiento y venta de las tierras reformadas, porque en muchos casos los afectados por la reforma recuperan sus antiguas

tierras comprándoles a los campesinos sus parcelas.

La Hacienda Chuao está enclavada en el Parque Nacional Henri Pittier y dispone de un permiso especial de funcionamiento que le asigna un “uso especial cacaotero” según el Plan de Ordenamiento y Reglamento de Uso del Parque, de acuerdo al Decreto N° 350, del 24 de noviembre de 1995.

A fin de mejorar la productividad, la Empresa Campesina y la firma Amedei convinieron en delegar en dos especialistas, uno por lado, la conducción técnica de la producción y el tratamiento post-cosecha.

5. Estancamiento del proceso de DO

Dadas las limitaciones mencionadas anteriormente, el Consejo Regulador de la denominación de origen no se ha institucionalizado y actualmente carece de legalidad. Igualmente el Reglamento Interno no ha sido aplicado. En términos generales, el funcionamiento de la denominación de origen está estancado, a pesar de que ésta fue haber reconocida y aprobada en 2004.

La Empresa Campesina debe emprender la gestión requerida para instituir legalmente mediante una petición especial basada en la Decisión 486 sobre el Régimen Común de Propiedad Industrial, que permita el funcionamiento del Consejo Regulador y por ende de la denominación de origen.

El Ministerio de Agricultura y Tierras actualmente está muy interesado en sacar adelante ésta y otras denominaciones de origen para los productos venezolanos. Hacemos esta acotación por el simple hecho de que, a los propósitos de este trabajo, la denominación de origen obtenida ha tenido muy poco impacto en la calidad del producto y en el desarrollo tecnológico, que analizaremos a continuación.

6. El desarrollo tecnológico

Con la creación de FUNDACITE Aragua a finales de la década de los 80 tomó auge la investigación sobre los cacaos aragüeños y en especial de Chuao, gracias a la institución de un programa de investigación sobre el cacao de Chuao de la costa (Monascal, 1993). En este sentido, los trabajos de Pedro Sánchez y colaboradores del INIA y los que siguen con la Agenda Cacao del CONICIT (actualmente FONACIT) constituyeron los mayores estímulos para la investigación de nuestros cacaos Criollos.

Hoy en día la llamada “Ruta del Chocolate”, promovida por el Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología (MPPCT) y liderada por FUNDACITE Aragua, trata de

llevar los logros de la investigación a los productores tanto de la costa aragüeña como los del resto del país.

En los últimos 20 años la investigación sobre el rubro cacao ha adquirido un gran dinamismo y algunas ONG como Proyecto Paria, Fundación Empresas Polar y Fundación Tierra Viva difunden técnicas agroecológicas de producción y de fabricación de chocolate con cacao orgánico.

El Gobierno Nacional ha declarado al cultivo del cacao “Rubro Bandera”, es decir de máximo interés. A tal fin ha creado, además de programas de investigación, programas de financiamiento a la producción como los de FONDAFA, por el orden de los 4,7 millardos de bolívares y el de promoción de las cooperativas tanto de producción como de fabricación de chocolates; así como también los Centros de Beneficio (dependientes del Ministerio del Poder Popular para Producción y Comercio), que cuentan con un financiamiento de monto similar.

VII. Síntesis y recomendaciones

La información presentada sobre el cacao de Chuao y su denominación de origen nos va a permitir efectuar un análisis de su problemática y sintetizar algunas propuestas.

1. Fortalezas

- La tradición de Chuao como hacienda productora a lo largo de más de tres siglos es sin duda la mayor fortaleza que evidenciamos.
- La calidad *premium* de su cacao es indudablemente producto de su larga tradición.
- El sistema agroecológico sustentable ha permitido mantener un equilibrio ecológico en el proceso agrícola y la continuidad productiva durante tantos años.
- Un sistema de producción campesino sustentado en el conocimiento ancestral con respecto al bosque circundante, mediante una explotación amigable con el medio e integrado al bosque tropical húmedo, ha hecho posible el incremento de la biodiversidad del ecosistema.
- La producción orgánica hace innecesario en el sistema productivo el uso de pesticidas, fertilizantes y otros productos poco amigables.
- La producción en equilibrio con el sistema ecológico de bosque cacaotero que semeja al bosque circundante del Parque Nacional Henri Pittier.

- Chuao posee la mayor diversidad genética de cacao en producción *in situ*.

2. Oportunidades

- El crecimiento acelerado de la demanda mundial de los cacaos finos aromáticos como el producido en Chuao, el mayor contenido de cacao en los chocolates oscuros (*dark chocolates*) y la demanda creciente de éstos.
- Los cacaos con certificación de origen, año de producción o cosecha y tipo de cacao son cada vez más buscados para elaborar “ediciones especiales” de chocolate puro y constituyen requisitos que el Cacao Chuao puede cumplir.
- El cacao de Chuao es el único producto agrícola venezolano que no necesita publicidad ni divulgación internacional como producto de calidad comprobada, porque es conocido desde hace más de un siglo.
- El mercado del cacao de Chuao está asegurado por su demanda actual y las oportunidades con los otros cacaos de los valles de la costa aragüeña producidos con técnicas similares y tradiciones ancestrales iguales a las de Chuao.
- Seleccionar los clones singulares y de calidad organoléptica deseada dentro de las colecciones existentes y los jardines clonales de las poblaciones de cacao de Chuao, seleccionándolos mediante la técnica de los marcadores moleculares mejorará la calidad de los cacaos de Chuao a corto plazo.

3. Debilidades

- La escasa producción de la Hacienda Chuao, tanto en volumen cosechado como en la producción por pie y la producción por área, constituye una enorme limitante para la Empresa Campesina.
- La introducción de mejoras tecnológicas en el cultivo es indispensable.
- La superficie del valle de Chuao será un gran obstáculo a la hora de incrementar la cantidad de cacao producida y en el volumen del cacao amparado bajo la denominación de origen.
- La escasa inversión hecha hasta ahora limita tanto la producción como la posible expansión del número de árboles y de la superficie cultivada.
- La reducida dimensión de la playa de secado (Plaza Mayor de Chuao) y del área destinada a la fermentación, el bajo número de fermentadores y las pequeñas áreas de almacenamiento y clasificado constituyen cuellos de botella para el incremento

de la producción exportable.

- La disponibilidad de mano de obra ya es una carencia sentida, pues con el trabajo de los actuales participantes de la Empresa Campesina poco es lo que se puede aumentar la producción actual.
- No existe capital suficiente para el desarrollo de la Empresa Campesina y ésta es la mayor debilidad del sistema productivo de la Hacienda Chuao hoy en día.

4. Amenazas

- La ruptura de la propiedad colectiva, mediante la venta de bienes o bienhechurías a terceros romperá la Empresa Campesina o la transformará radicalmente.
- La pérdida de calidad genética o la erosión genética de los genes que le dan calidad organoléptica si se introducen cacaos foráneos a la plantación puede diluir los genes de calidad del actual cacao de Chuao.
- La ruptura del contrato con Amedei por alguna razón, como la conclusión de éste o porque se aviven los apetitos comerciales de los integrantes de la Empresa Campesina.
- La posible introducción de un Central de Beneficio, como es la política del actual gobierno. Estas unidades agroindustriales no serían de ningún provecho para el cacao de Chuao. Muy por el contrario, acabaría con el sistema actual de beneficio, que en definitiva es donde radica parte de la calidad de este famoso cacao.
- Las plagas y enfermedades que acechan las plantaciones cacaoteras, como aquella “alhora” que se produjo en el siglo XVII y la cual acabó con el cacaotal, haciendo necesario replantarlo todo.
- La transformación del proceso artesanal y familiar a una producción colectiva socializada.

Las propuestas que parecen más importantes son mejoramiento genético para fomentar la calidad, incremento de la producción y certificación efectiva mediante el implemento de las denominaciones de origen.

A. Calidad

Esta es la ventaja comparativa con los otros cacaos del mundo, por lo cual debe preservarse o al menos mantenerse. Para incrementar su competitividad, el cacao Chuao requiere de un proceso de selección que permita exteriorizar los genes favorables de las características organolépticas que

comparativamente lo hacen el mejor. A este fin, existen dos colecciones de los mejores cacaos cultivados en Chuao y la costa aragüeña: la de 1945 y la más reciente realizada por Sánchez en 1995. Ambas incluyen muestras o accesiones de los cacaos de Chuao. Con las técnicas modernas de marcadores moleculares y la identificación de los genes ligados a la calidad pueden seleccionarse rápidamente los clones con características específicas de calidad, aroma y productividad.

También se hace necesario refrescar la población del cacaotal de Chuao, con base en el conocimiento científico sobre estos cacaos. Su característica de diversidad tanto genotípica como fenotípica hace pensar que se tiene una de las poblaciones más diversas y que por lo tanto se encuentran las bases genéticas para obtener un clon mejorador como el Chuao2 conseguido por Sánchez (ya citado), que permita su multiplicación masiva, por vía *in vitro*, y que en poco tiempo se utilice en la repoblación del cacaotal de Chuao mejorando ostensiblemente su calidad y productividad.

B. Cantidad

La baja producción en el valle de Chuao y los otros valles litorales del estado Aragua frena el desarrollo rentable del cultivo, incluso a los precios actuales. Es prioritario incrementar la producción por árbol y por hectárea, así como también aumentar la superficie sembrada. La baja producción actual atenta con la permanencia de estos campesinos en el negocio, tanto en Chuao como en el resto del país.

Los bajos rendimientos, el estancamiento de la producción en el último siglo y la baja rentabilidad del cultivo no atraen inversiones. De allí que sea perentorio un plan de desarrollo, inversiones importantes y la formación de empresarios para obtener una producción cacaotera moderna, competitiva y rentable. Sólo así los productores de Chuao saldrán de esas bajas remuneraciones y transformarán su empresa en un verdadero negocio.

La producción cacaotera nacional sufre de los mismos males, es decir, baja rentabilidad, baja producción, poca inversión y marginalidad. Son pocos los empresarios exitosos y quienes alcanzan el éxito, por lo general, tienen mucho conocimiento, mucho capital y grandes superficies cultivadas.

Hace ya diez años, en 1997, durante el I Congreso Venezolano del Cacao y su Industria, se presentó un plan para el desarrollo del cacao. El mismo fue elaborado por productores, industriales, exportadores, técnicos y científicos, quienes motivados por la situación de la

producción cacaotera, consignaron un plan de desarrollo a veinte años con inversión de 200 millones de dólares para aquel entonces. De ello no quedó nada, excepto la designación de “cultivo bandera”.

Este año la firma Nestlé lanzó el Plan de Fomento del Cacao para beneficiar a 1.500 productores “mediante la creación de parcelas demostrativas en las principales zonas cacaoteras del país para mejorar los niveles de producción y garantizar un producto de primera calidad”.

Los productores de cacao necesitan incentivos, un programa a largo plazo e inversiones destinadas a incrementar la producción. Por sí solos no podrán hacerlo, tiene que ser un programa de gran magnitud. Pensamos que organismos internacionales, como FAO, podrían ayudar a la conformación, financiamiento y ejecución de tal programa, aunque fuese para preservar la producción de cacao Criollo, más importante en la actualidad y que goza de la mayor estima, demanda y fama en el mundo de la chocolatería. El cacao de Chuao así lo requiere.

C. Certificación

Ante todo se debe concluir la gestión de las denominaciones de origen a fin de hacerla efectiva mediante el registro del Consejo Regulador. Actualmente se exporta cacao fino aromático bajo un régimen poco confiable de certificación, en el cual no hay certificación geográfica de origen ni de sus cualidades organolépticas, pues muchas veces no se exige que haya sido fermentado, ni sus cualidades físicas.

Los numerosos casos de usurpación de nombre, de origen extraño, de calidad muy baja y aprovechamiento del sobreprecio al cual se venden los cacaos de Chuao y otros venezolanos en general hacen perentoria la vigencia de las denominaciones de origen.

Se repite la misma propuesta que hiciera el año pasado en las Jornadas de Cacao, realizadas en San Cristóbal, estado Táchira, en el sentido que la certificación debe comprender:

- Certificación de origen en la cual se especifique el cacao negociado
- Certificación sanitaria y control de contaminantes
- Prueba de calidad
- Pruebas adicionales de contaminantes
- Establecer las denominaciones de origen para los principales cacaos ya reconocidos, como Chuao, Carenero, Porcelana, Barlovento, Carenero, etcétera.

Para llevar a cabo dicha propuesta el ente de certificación debe estar conformado por productores, exportadores, comercializadoras, industrias y un organismo, como el Centro de Investigaciones para la Producción Agrícola de Exportación (CIEPE), a fin de darle sustento legal a la certificación.

BIBLIOGRAFIA

- Álvarez -Provenzali, D. 2005. Bombones con cacao venezolano para adultos (en línea) Disponible en <http://www.sentidosculinarios.blogspot.com>.
- Arcila F.E., D. Maza, F. Brito F. y R. Tovar. 1968. La Obra Pía de Chuao. Publicaciones de la Biblioteca de la Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela.
- Calvani, F. 2001. Aproximación a la certificación del cacao. Trabajo realizado para la ONG Italiana ARS-ARCI y la ONG venezolana PROACTIVA. Cooperación italo-venezolana. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD).
- Capriles de Reyes, L. 1976. Enfermedades del cacao en Venezuela. Fondo Nacional del Cacao. Caracas. 79pp.
- Capriles de Reyes, L. y H. Reyes. 2000. El cacao en Venezuela: Moderna tecnología de su cultivo. Editado por Chocolates El Rey, C.A. Caracas, Venezuela. 261pp.
- Cartay, R. 1998. Los productos típicos y su reglamentación. Una tentativa de la aplicación de la denominación de origen al cacao venezolano. Agroalimentaria N° 6. CIAAL. Universidad de Los Andes. Mérida, Venezuela. pp. 12-49.
- C.C.I. (Centro de Comercio Internacional) Cacao: Guía del Comerciante. Manual de Productos Básicos. UNCTAD-GATT.
- Ciferri, R. 1949. Reconocimiento de la explotación cacaotera de los valles de riego del sector central. Ministerio de Agricultura y Cría. Caracas, Venezuela. Mimeo 104p.
- Cross, E. 1995. Formación de l'arome du cacao, en el seminario Rencontres cacao: Les differents aspects de sa qualite. Actas. Montpellier, Francia.
- Ganteaume, C. (1999) Chuao antes de la Obra Pía: Origen y desarrollo de la plantación: Siglos XVI y XVII. Mimeo 151pp.
- Giovannangeli, F. (1997) "Salón der Chocolat. Five Days of Chocolate Heaven". París, Kiosque. Vol. 4 N° 2. Francia.
- González Jiménez, E. (2006) Normas de calidad, comercialización y exportación para el cacao Criollo aromático. Trabajo presentado en III Jornadas Técnicas de Cacao. Junio 2006. Univ. Nac. Experimental del Táchira. Venezuela.
- González Jiménez, E. (1999) El Cacao en Venezuela. Informe por YETRO, Oficina de Comercio Exterior del Japón en Venezuela.
- Guevara, C. (2007) Intervención en el Foro: Comercio Nacional e Internacional del Cacao, realizado en el II Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Maracay, Venezuela. Actas.
- Hardy, F. (1960) El manual del cacao. Publicación del Instituto de Investigación de Ciencias Agrícolas (IICA), Costa Rica, 436pp.
- Hernández Pérez T.A. (2000) Aspectos generales de las Denominaciones de Origen. Mimeo del Ministerio de Producción y Comercio, Dirección de Mercado Agrícola, Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual. Grupo Promotor de la Denominación de Origen Cacao Chuao.
- Herrera H. 2007. Estudio de Mercado del Chocolate de Barlovento. Agencia de Cooperación y Desarrollo del Gobierno de Italia (CESVI). Acción Campesina.
- Humboldt, A. 1808. Ensayo sobre el Reino de Nueva España. Edit. Parra, México. 1970. 696pp.
- Keithan, E. 1935. The Cacao Industry pof the Major Producing Regions of Latin America. Tesis de grado. University of Chicago, Estados Unidos.

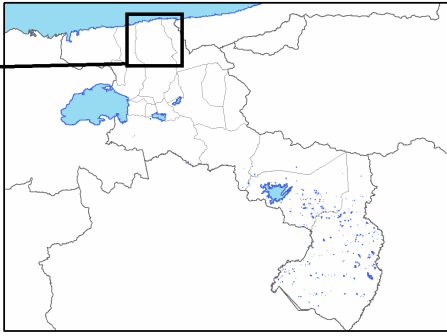
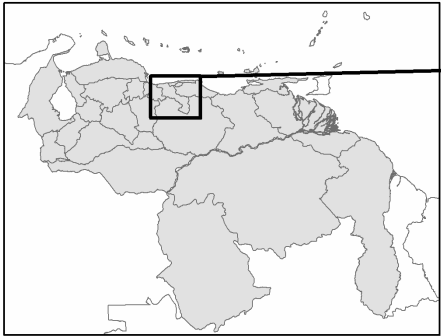
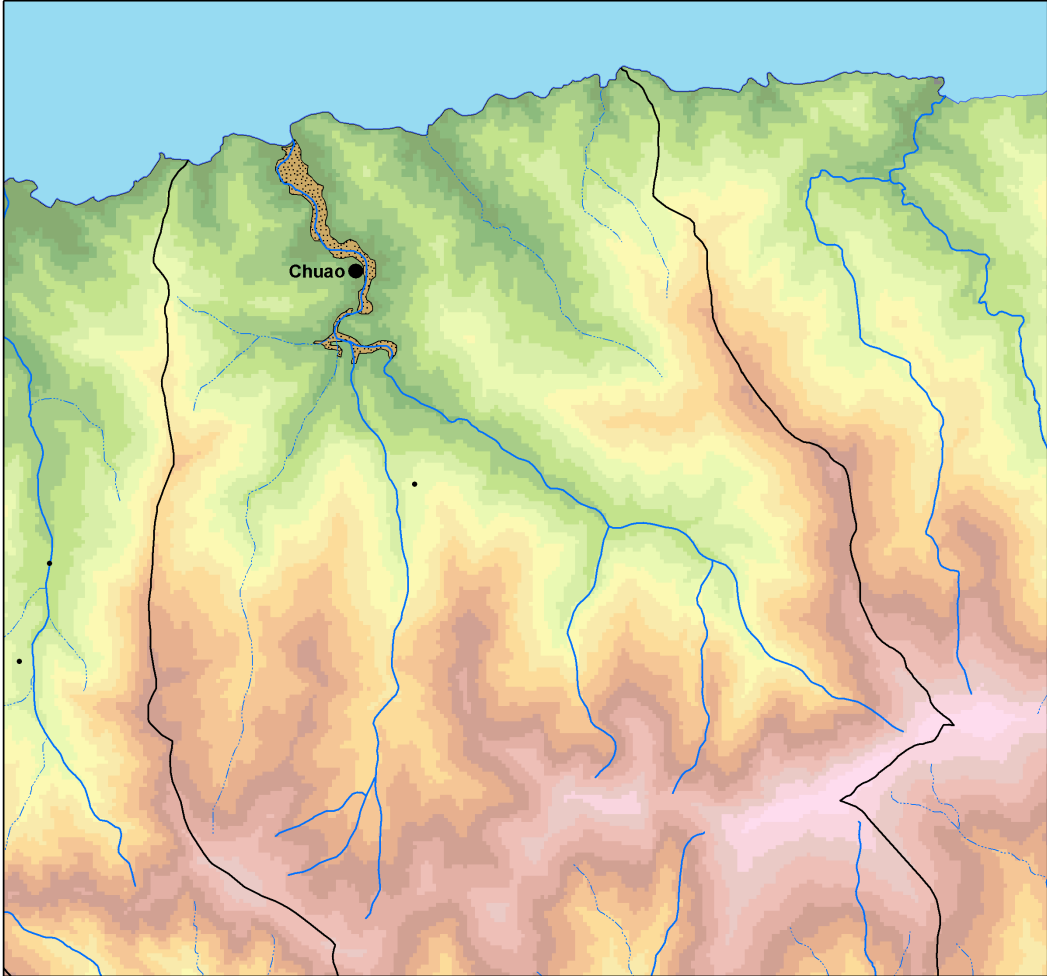
- Lanaud, C., J.C. Motamayor y O. Souniga. 1999. Diversité génétique des plantes tropicales cultivées: Le cacao. Publications CIRAD. Montpellier Francia. p 141-174.
- Leal, I. 1981. Historia de la UCV. Ediciones del Rectorado, Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela.
- Leal, P.F. 1994. Historia y origen del cacao, en el libro 500 años de la América Tropical. Biblioteca de la Academia de Ciencias Físicas y Matemáticas y Naturales”. Volumen XXVIV. p 81-90.
- Ledezma, C. 2007. El cacao local se apodera de la gran manzana. Suplemento Dominical Todo en domingo, editado por El Nacional. 53-59p.
- Lemoine, M. 1977. Producción y Comercio del Cacao en la Provincia de Caracas: Siglos XVII y XVIII. Tesis de Grado. Universidad Católica Andrés Bello, Caracas.
- Levenson, K. 2006. Chocolate que tiene su propio pasaporte. Suplemento del New York Times, editado por El Nacional, enero 2006.
- Lovera, A. 2000. El cacao en Venezuela: su historia. Libro editado por Chocolates El Rey, C.A. Caracas, Venezuela. 141pp.
- Marrufo, C. 2007. Comunicación personal del asesor de la chocolatera Amedei S.R.L. II Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Maracay, Venezuela.
- Martínez A., y G. Enriquez. 1984. La sombra para el cacao. Revista CATIE, Turrialba, Costa Rica. 58pp.
- MAC (Ministerio de Agricultura y Tierras, VE). 2006. Mercado Nacional del Cacao, ponencia presentada en el Foro Comercio Nacional e Internacional del Cacao, II Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Maracay, Venezuela.
- Motamayor, J.C. 1995 Estudio de la variabilidad genética de los cacaoteros criollos de Venezuela mediante el uso de marcadores moleculares. Tesis de grado. Facultad de Agronomía, Universidad Central de Venezuela. Maracay, Venezuela.
- Motamayor J.C., A.N. Bisternucci, V. Laurent, A. Moreno y C. Lanaud. 1997. The genetic diversity of Criollo cacao and the consequence for quality breeding, ponencia presentada en I Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Maracay, Venezuela.
- Monascal, P. 1993. Propuesta para el Desarrollo del Cacao Criollo en el Área Norte Costera de Aragua”: Papeles Fundacite Aragua. 10pp, en línea.
- Organización Internacional del Cacao. “Informe Anual 2006-2007”: Londres. Kuala Lumpur MC/9/3.
- Navarro, R. 2007. Control de perforadores del trinco y los frutos del cacao en los municipios Ocumare de la Costa de Oro y Santiago Mariño del estado Aragua. Primer informe del bañase del proyecto. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA). 33pp.
- OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual). 1996. Acuerdos y Convenios, Publicaciones de la OMPI. Ginebra. 180 p.
- Ouard, L. 2006. Single-origen chocolate goes mainstream. Asociated Press. Wonter.
- Ramos, C. 2007. Un manjar nacido de la alianza comunitaria. Información de Prensa en la Red.
- Ramos, G. 2007. Comparación de perfiles sensoriales de licores de cacao venezolano y su comparación con el cacao común de Ghana, trabajo presentado en el II Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Maracay, Venezuela. Resumen.
- Ross, F. (2007) “Comunicación personal”: Asesor técnico de la Empresa Chuao. Maracay, Oct. 2007.

- Sánchez, P. 1996. Caracterización y establecimiento de un banco de germoplasma de cacao Criollo en el litoral aragüeño. Informe final para Fundacite Aragua. FONAIAP.
- Sánchez P., y L. Capriles de R. 1979. Insectos asociados al cultivo del cacao en Venezuela. Bal. Tech. N° 11. Estación Experimental Caucagua. FONAIAP. 55pp.
- Sánchez P., C. Solórzano y J. Tortolero. 1991. Informe Técnico: Situación actual de la cacaocultura de Chuao, Edo. Aragua. Publicación del FONAIAP. Estación Experimental INIA Miranda. 46p. Mimeo.
- Soria, J. 1975. Recent Cacao-Collecting Expeditions en el libro Crop Genetic Resources for Today and Tomorrow. Cambridge University Press.492 pp.
- Sukha, D.A. y D.R. Bittler (2006) The CPCP/IICO/INIAP Cocoa Flavour Project – Investigating the Spectrum of Fine Flavour Within Genotypes and Between Origins. Ingenio Newsletter. Cocoa Research Unit, University of West Indies, Trinidad. Trabajo presentado en la reunión anual de COPAL, Costa Rica.
- Vásquez de Espinoza, A. (1629) Compendio y descripción de las Indias Occidentales. Madrid.
- Vavilov, N.I. 1936. The origins of variation, immunity and breeding of cultivated plants. Crónica Botánica, Tesis de Grado Facultad de Agronomía, Universidad Central de Venezuela. 91pp.
- Wildt, M. 2006. Italians seek to seduce gourmet chocolate fans. Agencia Reuters de noticias.
- Yara, S. 2007. World most expensive chocolates. (en línea) Disponible en <http://www.msnbe.msm.comlid/11281252>.

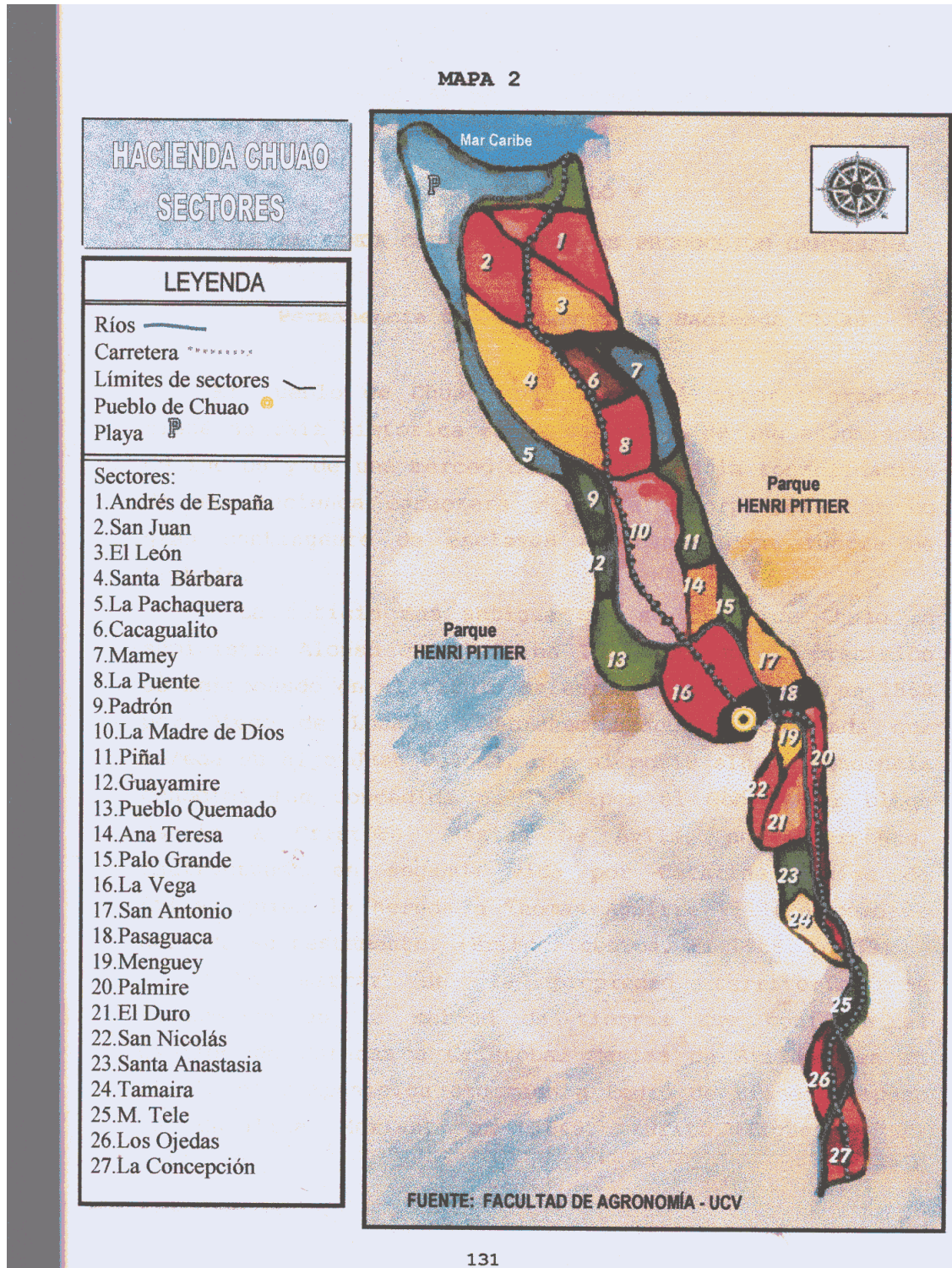
ANEXO 1. Mapas

Mapa 1

Valle de Chuao, Estado Aragua. Venezuela

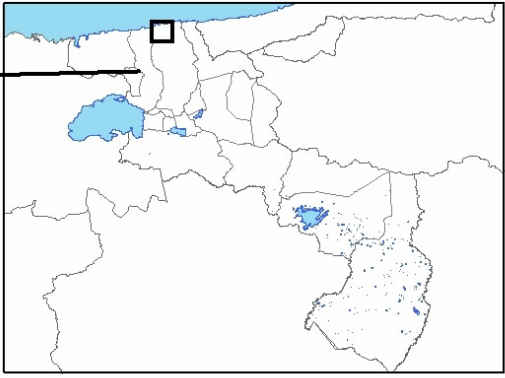
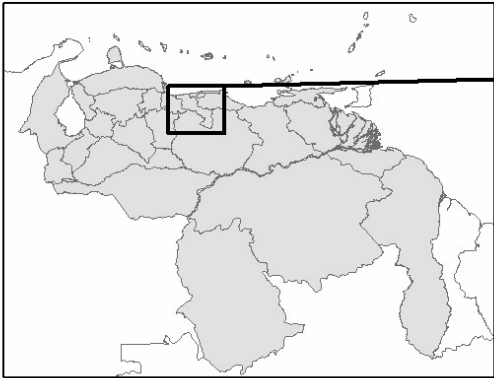
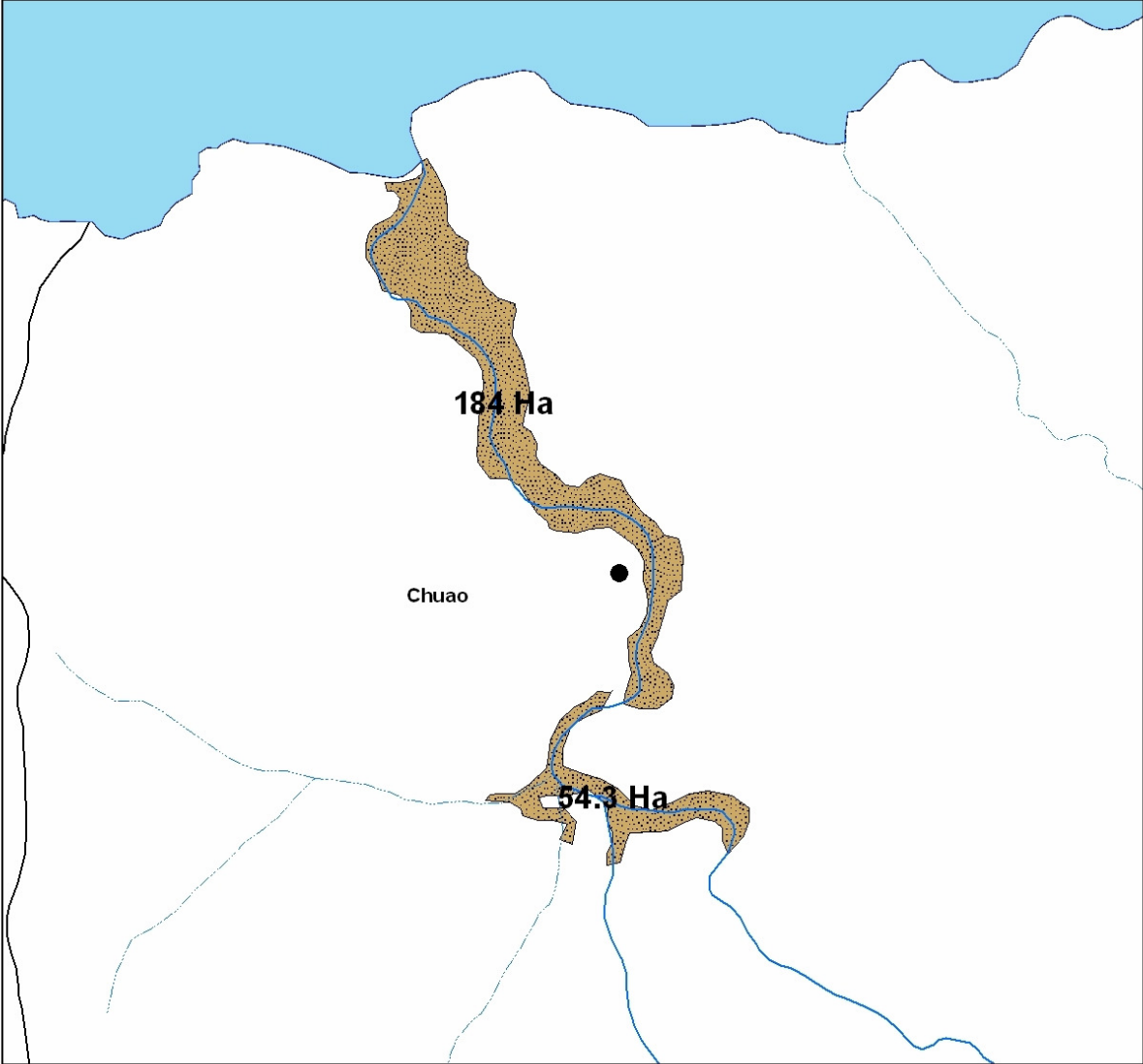


Mapa 2



Mapa 3

Valle de Chuao, Estado Aragua. Venezuela



ANEXO 2. Lista de siglas

1. SAPI: Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual
2. OMC: Organización Mundial del Comercio
3. CPPI: Convenio de París para la Propiedad Intelectual
4. AMRM: Arreglo de Madrid de Registro de Marcas
5. ONU: Organización de las Naciones Unidas
6. OEE: Organización Económica Europea
7. UPOV: Convenio Internacional para la Protección de Obtenciones Vegetales
8. ALPDO: Arreglo de Lisboa para la Protección de las Denominaciones de Origen
9. MPC: Ministerio de la Producción y Comercio
10. CODET: Consejo de Desarrollo Económico, Tecnológico y de Exportación del Estado Aragua
11. INIA: Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (anteriormente FONAIAP)
12. FUNDACITE Aragua: Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología en el Estado Aragua
13. UCV: Universidad Central de Venezuela
14. MAT: Ministerio de Agricultura y Tierras
15. UNESCO: Organización de las Naciones Unidas para la Educación
16. IPC: Instituto del Patrimonio Cultural
17. MAC: Ministerio de Agricultura y Cría (hoy MAT)
18. APROCAO: Asociación de Industriales Productores de Cacao
19. DGMA: Dirección General de Mercadeo Agrícola (MPC)
20. UEMAT-Aragua: Unidad Estatal Ministerio de Agricultura y Tierras
21. PAN: Programa Agrícola Nacional
22. COVENIN: Convenio para las Normas de Calidad
23. SASA: Servicio Autónomo de Sanidad Agrícola
24. CIEPE: Centro de Investigaciones para la Producción Agrícola de Exportación
25. IAN: Instituto Agrario Nacional (hoy Instituto Nacional de Tierras- INTI)
26. CONICIT: Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (hoy FONACIT)
27. MPPCT: Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología.
28. FONDAFA: Fondo para el Desarrollo Agrícola

Anexo 3. Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y TIERRAS

CONSEJO REGULADOR
DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CACAO DE CHUAO

REGLAMENTO INTERNO

RECONOCIDA EN EL PAIS A TRAVES DEL BOLETÍN DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL N° 443 DE FECHA
22 DE NOVIEMBRE DEL 2000 EMITIDO POR EL SERVICIO AUTÓNOMO DE PROPIEDAD INDUSTRIAL SAPI

Resolución MAT N° _____ Gaceta Oficial N° _____ Fecha _____

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Producto protegido

Quedan protegidos con la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO**, los granos secos o almendras de cacao provenientes de las plantaciones ubicadas en el Valle de Chuao, que reuniendo las características definidas en este Reglamento, cumplan con los requisitos exigidos por el mismo y la legislación Vigente.

Artículo 2. Extensión de la protección

1. La protección otorgada al nombre de la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** se extenderá a los productos derivados que usen como materia prima los granos protegidos por esta y cumplan con los requisitos de ley.
2. El nombre de la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** se empleará en su integridad, es decir, las palabras que lo componen en el mismo orden y con idénticos caracteres.
3. Queda prohibida la utilización de otros nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confundirse con los que son objeto de esta reglamentación, aun en el caso de que vayan presididos por las expresiones < tipo >, < gusto >, < elaborado en >, < manipulado en >, < fabricado en >, u otros análogos no autorizados por el Consejo Regulador.

Artículo 3. Órganos competentes

La defensa de la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** queda encomendada al Consejo Regulador, al Ministerio de Agricultura y Tierras y a los poderes públicos nacionales y regionales en el ámbito de sus respectivas competencias y a las empresas registradas en el Consejo Regulador.

La aplicación de este Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los productos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador.

Artículo 4. Manual de Manejo

El Consejo Regulador elaborará los Manuales de Calidad, Normas y Procedimientos, donde se definirán los criterios generales y específicos exigidos por los organismos competentes, y las técnicas tradicionales de manejo pre y poscosecha.

Artículo 5. Aprobación de acuerdos

El Consejo Regulador someterá a la consideración y aprobación del Ministerio de Agricultura y Tierras, los acuerdos adoptados que afecten los derechos y deberes de los inscritos en los Registros previstos en este Reglamento.

CAPITULO II

DE LA PRODUCCIÓN

Artículo 6. Zona de producción

La zona de producción de los granos de cacao amparados por la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** está constituida por los terrenos denominados Valle de Chuao, ubicado en La Parroquia Chuao, del Municipio Santiago Mariño del Estado Aragua comprendidos entre los límites naturales o artificiales formados al Sur, Este y Oeste por la poligonal que delimita el Parque Nacional Henri Pittier y al Norte por el Mar Caribe.

Artículo 7. Variedades

1. Para la cosecha de los granos de cacao protegidos por la Denominación de Origen se emplearán todos los cultivares de los tipos forastero y criollo presentes en la Hacienda Cacaotera Chuao del Valle De Chuao.
2. De los cultivares se considerarán las muestras: LMD-1, LIVID-4, LIVID-5, AT-1, AT-5, LV-1, LV-3, LV-6, LV-12, LV-15, SA-8, PAS-1, PAS-4, PAS-5, PAL-1, TA-1, TA-3, TA-4 y LS-2 como representativas de los cultivares principales, según caracterización morfológica elaborada por el FONAIAP, 1992.
3. Para el aumento de la producción el Consejo Regulador podrá fomentar la utilización de los cultivares: LV-3, SA-8, PAS-1, PAL-1 y TA-1 pudiendo aconsejar la limitación o eliminación de otros cultivares.
4. El Consejo Regulador podrá proponer al Ministerio de Agricultura y Tierras, que sean autorizadas nuevas variedades que, previo ensayo y experiencia convenientes, se compruebe que producen granos de cacao de calidad superior o similar a las ya señaladas.

Artículo 8. Prácticas culturales aplicadas en las plantaciones cacao

1. Los miembros de la Empresa Campesina Chuao ejecutarán de manera estricta las actividades descritas en el Manual de Calidad, Normas y Procedimientos de las Plantaciones de Cacao, diseñado por el Consejo Regulador y llevarán control de las siguientes actividades:

- a. Selección de material de propagación. Semilla sexual y asexual.
- b. Selección de los lugares para viveros. Manejo de viveros.
- c. Selección de plantas para la siembra.
- d. Limpieza de malezas.
- e. Trazado para una densidad de siembra de 3m x 3m.
- f. Apertura de hoyos.
- g. Traslado y siembra de plantas.
- h. Riego.
- i. Fertilización. Producción ecológica.
- j. Manejo Integral de plagas y enfermedades. Producción ecológica.
- k. Poda de formación.
- l. Poda de mantenimiento o mantención.
- m. Cosecha.

2. El Consejo Regulador, previa aprobación del Ministerio de Agricultura y Tierras, podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas que aun constituyendo un avance técnico o tecnológico, se compruebe que no incide negativamente sobre el ambiente ni en la calidad del producto denominado, autorizaciones que hará del conocimiento público.

CAPITULO III

DE LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

Artículo 9. Fermentación, secado, clasificación, ensacado y almacenamiento

1. La recolección y proceso poscosecha de los granos de cacao se realizará con el mayor esmero, separando los que cumplan con las normas y dedicándolos exclusivamente a la elaboración del producto denominado.
2. El material (granos de cacao) que no reúnan las características exigidas para producir los productos representativos de la Denominación, no podrán emplearse para la elaboración de productos protegidos.
3. El Consejo Regulador podrá determinar las fechas de comienzo y finalización de la cosecha que garanticen el adecuado grado de maduración y desarrollo del grano de cacao a emplearse para la elaboración de los productos protegidos. También podrá adoptar acuerdos sobre las prácticas de cosecha, fermentación, secado y almacenamiento que deberán estar en consonancia con la capacidad de producción de la zona. Asimismo podrá adoptar acuerdos sobre el transporte de los productos por denominar o denominados, que apoyados en ensayos y experiencias demuestren la disminución o ausencia de impactos negativos al producto por denominar ó denominado.

Artículo 10. Zona de elaboración

Las actividades de fermentación, clasificación, ensacado y almacenamiento del producto final se realizarán en las instalaciones de la Empresa Campesina Chuao, ubicadas en el pueblo, la actividad de secado se efectuará en el Patio de Secado, construido para tal fin desde tiempos de la colonia, ubicado frente a la Capilla de Chuao y a las instalaciones de la Empresa.

Las técnicas empleadas en la producción de los granos de cacao, presentes en el manual de calidad y procedimientos, serán las adecuadas para obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales y siempre de acuerdo a la legislación vigente. Se admitirán las modernas prácticas que aconseje el avance de la tecnología, suficientemente experimentada, que no produzca impactos negativos en la calidad de los productos denominados ni al ambiente.

CAPITULO IV

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Artículo 11. Características

Los granos de cacao protegidos por la Denominación de Origen serán exclusivamente los que respondan como mínimo, a las características definidas en la Norma COVENIN 50: 1995 GRANOS DE CACAO (2 da Revisión) y a las especificaciones definidas en este Reglamento.

Artículo 12. Calidad

La calidad del producto protegido, granos de cacao, esta ligada a: las características de los cultivares forasteros, con alta presencia de cualidades de las razas tipo criollo, los cuales conforman más del 80% del total de las plantas de la Hacienda Chuao, a las condiciones agro climáticas del lugar, al manejo de las plantaciones y a las técnicas tradicionales, propias de la cultura cacaotera de Chuao, en el manejo poscosecha del producto.

CAPITULO V

REGISTROS

Artículo 13. Registros

1. El Consejo Regulador llevará los siguientes registros:
 - a) Registro de plantaciones.
 - b) Registro de proveedores.
 - c) Registro de miembros.
 - d) Registro de cosecha (días).
 - e) Registros de fermentación.
 - f) Registros de secado (días).
 - g) Registro de almacenes y etiquetado.
 - h) Registro de adquisiciones.
 - i) Registro de ventas.
 - j) Registro de comercializadores – procesadores.
 - k) Otros Registros que el Consejo considere necesarios.
 2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador acompañando los datos, documentos y comprobantes que, en cada caso, sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes y en los impresos que disponga el Consejo Regulador
 3. Las inscripciones de estos Registros no eximen a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que con carácter general estén establecidos por el Ministerio de Agricultura y Tierras, sus organismos adscritos o los poderes públicos locales.
- a. Registro de plantaciones**

Para cada plantación o sector de la Hacienda Chuao, se llevará el registro de actividades culturales hasta la cosecha, indicando el número de días de recolección antes del picado, diagnóstico general, comentarios de relevancia y responsables.

b. Registro de proveedores

Cada proveedor de insumos deberá comprobar la calidad de sus productos a través de facturas, certificaciones, manual de manejo u otro medio.

c. Registro de miembros

Cada miembro de la Empresa Campesina Chuao tendrá una Carpeta digital y otra analógica, donde se registrarán sus actividades periódicas y pagos correspondientes.

d. Registros de cosecha y e. Registro de fermentación

Se registrará por plantación el peso de la producción de cacao en baba antes de la fermentación, la cual se efectuará según la norma interna.

f. Registros de secado

En el patio de secado se registrará por plantación o grupo de plantaciones el número de días del producto en patio, hasta obtener el rango de humedad requerido.

g. Registro de Almacenes y etiquetado

Se registrará la producción en peso por sectores, tomando como base su peso en baba; una vez clasificados por tamaño de granos se realizará el ensacado en sacos de sisal de 60 Kg., de capacidad, con el sello timbrado del Consejo Regulador y una etiqueta individual.

En la etiqueta figurarán: fecha de almacén, número de lote, número del saco y sello del Consejo Regulador.

h. Registro de adquisiciones

Toda compra deberá ser registrada en el libro correspondiente y con las facturas emitidas por los proveedores previamente inscritos en el Consejo Regulador.

i. Registro de Ventas

Todas las ventas del producto protegido serán registradas en el libro contable para tal fin, y las facturas emitidas por la Empresa Campesina Chuao llevarán un número correlativo, el número del lote identificado en los sacos, número de sacos, fecha y el sello del Consejo Regulador.

j. Registro de comercializadores - procesadores

1. En el registro de comercializadores - procesadores se inscribirán todas las situadas en la zona de producción que se dediquen al procesamiento y comercialización de los granos de cacao protegidos por la Denominación de Origen . En esta inscripción figuraran los datos a los que se refiere el numeral 2 del artículo 14.

2. Las plantas comercializadoras - procesadoras deberán reunir las condiciones establecidas en el manual de calidad, para garantizar la perfecta conservación del producto protegido.

Artículo 14. Vigencia de la inscripción

Para la vigencia de las inscripciones en los respectivos registros será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que imponen los artículos del presente capítulo, debiendo comunicarse al Consejo Regulador cualquier variación que efectúen a los datos suministrados, cuando ésta se produzca.

En consecuencia el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atengan a tales disposiciones, y realizará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en los artículos anteriores.

CAPITULO VI

DERECHOS Y OBLIGACIONES.

Artículo 15. Titulares de los derechos

1. Solo las personas naturales o jurídicas inscritas en los registros a que se refiere el Capítulo V de este Reglamento, podrán producir con destino a la elaboración de productos protegidos por la Denominación de Origen.
2. Únicamente se aplicará la frase "Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO**", a los granos de cacao y productos que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las características a que se refiere el artículo 11.
3. El derecho a uso de la frase " Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO**" en documentos, etiquetas, contra etiquetas, precintos, publicidad o propaganda es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros correspondientes.
4. Las personas naturales o jurídicas inscritas en los correspondientes Registros están obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, en el ámbito de su competencia, dicte el Ministerio de Agricultura y Tierras, así como a cancelar las contribuciones que les correspondan.

Artículo 16. Separación de materias primas y productos

En las plantaciones, almacenes y sus construcciones anexas, no podrá entrar ni haber existencia de productos no asociados al manejo de las plantaciones y tampoco aquellos no acogidos a la Denominación de Origen.

Artículo 17. Almacenaje

Solo podrán almacenarse los granos de cacao protegidos en los locales y depósitos declarados a tal efecto, perdiendo la protección de la Denominación de Origen aquellos que incumplan este precepto.

Artículo 18. Reservas de nombres y marcas

Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda, que se utilicen en los productos protegidos por la Denominación de Origen, no podrán ser empleados, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros productos, salvo las excepciones que emita el Consejo Regulador, previa solicitud del interesado ante el propio Consejo Regulador, el cual, caso de que entienda que su aplicación no causa perjuicio a los productos protegidos, elevará la correspondiente propuesta al Ministerio de Agricultura y Tierras.

Artículo 19. Acuerdos de campaña.(cosechas, beneficios, manejo de plantaciones)

El Consejo Regulador, en el marco de su competencia, podrá adoptar en cada campaña los acuerdos que estime necesarios para regularla.

Artículo 20. Normas particulares de identificación

1. En las etiquetas de los productos protegidos figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre: Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO**, además de los datos que con carácter general se determine en la legislación aplicable.
2. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con éste Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. También podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma.
3. Los envases de expedición de productos protegidos serán confeccionados con materiales que no alteren la calidad del producto y tendrán la capacidad que defina el Consejo Regulador a través del Manual de Calidad.
1. Cualquiera que sea el tipo de envase que se utilice ira provisto de precintos, etiquetas o contra etiquetas numeradas aprobadas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en el lugar de envasado de acuerdo con las normas que se establezcan a tal efecto en el Manual de Calidad y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.
4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO**.

Artículo 21. Volante de Circulación

El producto protegido por la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** se expenderá en los envases o presentaciones que se indiquen en el Manual de Calidad correspondiente. En todo caso los envases y presentaciones deberán precintarse y acompañarse con un volante de circulación autorizado por el Consejo Regulador.

Artículo 22. Envasado

El envasado del producto amparado por la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** deberá ser realizado exclusivamente por la Empresa Campesina Chuao y las firmas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el producto, en otro caso. el derecho a la protección por la Denominación de Origen.

Artículo 23. Declaraciones

Con objeto de poder controlar la producción, elaboración, existencia y envasado, así como las categorías, tipos y cuanto sea necesario para acreditar el origen y la calidad de los productos protegidos, la Empresa

Campesina Chuao titular de plantaciones, almacenes y envasadoras estará obligada a presentar al Consejo Regulador las declaraciones siguientes:

a) Registro de Plantaciones: presentarán una vez terminada la recolección y en todo caso, antes de fecha significativa del cierre de campaña, si la tiene, declaración de la cosecha (Kg. por ha.) indicando la cantidad general y las dedicadas a la obtención de los productos denominados. Las entidades asociativas podrán realizar la declaración en nombre de sus socios.

El Consejo Regulador supervisará la producción por plantación para lo cual solicitará a la Empresa Campesina Chuao, la presentación de las relaciones de los granos de cacao entregados.

b) La Empresa Campesina Chuao deberá declarar antes de la fecha significativa del cierre de campaña, si la tiene, el volumen de los productos protegidos que conserva; asimismo, declararán antes del final de campaña, el destino de los productos despachados indicando el comprador y la cantidad.

El Consejo Regulador podrá controlar el normal funcionamiento de los almacenes y vigilara que no se produzcan entradas fraudulentas de productos de otras zonas de producción.

Artículo 24. Certificación.

1. Para que los productos puedan ser certificados deberán cumplir con las características e índices que se refiere el artículo 11.
2. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros, estarán sometidos al control realizado por el Consejo Regulador, con objeto de verificar que los productos que ostentan la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** cumplen los requisitos de este Reglamento.
3. Los controles se basarán en inspecciones, fiscalizaciones, revisión de la documentación y análisis de los productos. Cuando se compruebe que los productos protegidos no se han obtenido de acuerdo a los requisitos de este Reglamento o presenten defectos o alteraciones sensibles, éstos no podrán comercializarse bajo el amparo de la Denominación de Origen, sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el Capítulo VIII de este Reglamento.
4. Los productos que no hayan obtenido la certificación deberán permanecer en envases independientes que se rotularán con signos que adviertan claramente tal situación. El Consejo Regulador vigilara en todo momento el destino de dichos productos, que en ningún caso podrá ser con Denominación de Origen.

CAPITULO VII

DEL CONSEJO REGULADOR

Artículo 25. Definición

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** es una forma asociativa, reconocida por el Ministerio de Agricultura y Tierras y autorizada por el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual SAPI para usar la frase Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO**, con capacidad para obligarse, con plena responsabilidad y atribuciones de decisorias en cuantas funciones le encomienda este Reglamento, de acuerdo con las disposiciones vigentes en esta materia.
2. Su ámbito de competencia estará determinado:
 - a) En lo territorial, por la Zona de Producción.
 - b) En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, almacenamiento, circulación y comercialización.

- c) En razón de las personas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en los diferentes Registros previstos en este Reglamento.
3. El Consejo Regulador se encargará de garantizar que los productos protegidos por la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO**, cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

Artículo 26. Funciones

Es misión principal del Consejo Regulador aplicar los preceptos de este Reglamento, velar por su cumplimiento, coadyuvar al desarrollo de otras denominaciones o indicaciones geográficas, para lo cual ejercerá, con las adaptaciones obligadas al producto protegido, las funciones que se encomiendan en este Reglamento y otras disposiciones nacionales e internacionales referidas a esta materia.

El Consejo Regulador velará especialmente por mantener y mejorar la calidad del producto amparado, la expansión de su mercado, la preservación del ambiente a través del desarrollo sostenible del producto y de los valores sociales y culturales relacionados con el producto, procurando la cooperación del Instituto de Patrimonio Cultural, Ministerio de Agricultura y Tierras, sus organismos adscritos, los poderes públicos locales, nacionales y el sector privado.

Artículo 27. Composición

1. El Consejo Regulador estará constituido por:
 - a) Cinco (5) Vocales representantes del sector productor, elegidos por y entre los miembros socios de la Empresa Campesina Chuao.
 - b) Tres (3) Vocales, representados por las tres instituciones oficiales solicitantes, junto a la Empresa Campesina Chuao, de la Denominación de Origen CACAO DE CHUAO ante el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual SAPI: Unidad Estatal Aragua del Ministerio de Agricultura y Tierras, Fundacite Aragua y el CODET - Gobernación del Estado Aragua.
 - c) Dos (2) vocales elegidos uno por la Junta Parroquial Chuao y el otro por los comercializadores.
 - d) Un (1) Presidente, propuesto por el Consejo Regulador de entre los vocales, con voto de calidad (doble) y ratificado por el Ministro de Agricultura y Tierras. En el caso de que el Presidente no sea elegido de entre los vocales, perderá el voto de calidad para mantener la paridad.
 - e) Un (1) Vicepresidente, que suple al Presidente en ausencia de éste, elegido de entre los Vocales por el Consejo Regulador, y ratificado por el Ministro de Agricultura y Tierras. En presencia del Presidente el Vicepresidente mantendrá su condición de Vocal.
2. Cada uno de los Vocales Titulares del Consejo Regulador, tendrá un suplente designado por el sector representado por el titular.
3. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.
4. El plazo para la toma de posesión de los Vocales será como máximo de un mes, a contar desde la fecha de su designación.
5. Cualquier miembro del Consejo Regulador podrá ser removido:
 - a) Cuando durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado con infracción grave en materia que regula este Reglamento.
 - b) Por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alterna.
 - c) Por desincorporación en los Registros de la Denominación o dejar de estar vinculado al sector que representa.
 - d) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

Artículo 28. Vinculación de los Vocales

1. Los vocales a los que se refieren los apartes b) y e) del artículo anterior, deberán estar vinculados a los sectores que representan. No obstante una misma persona física o jurídica inscrita en varios registros no podrá tener en el Consejo representación doble, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma. Los Vocales elegidos por pertenecer a instituciones oficiales, cesarán en sus cargos al cesar como funcionarios de dichas instituciones, aunque siguieran vinculados al Sector por haber pasado a otra empresa, procediéndose a designar al suplente como titular.

2. El Presidente del Consejo Regulador rechazará aquellas propuestas de nombramiento que recaigan en personas cuyas actividades no corresponden con el Sector que han de representar, debiéndose proceder en este caso a una nueva designación en la forma establecida.

Artículo 29. Funciones del Presidente

1. Al Presidente corresponde:
 - a) Representar legalmente al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en el Vicepresidente de manera expresa en los casos que sea necesario.
 - b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y complementarias.
 - c) De conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador, recabar la percepción de los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes.
 - d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la consideración y aprobación del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
 - e) Organizar el régimen interno del Consejo.
 - f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal.
 - g) Organizar y dirigir los servicios.
 - h) Informar a los Organismos Superiores de las incidencias que en la producción y mercadeo se produzcan.
 - i) Remitir al Ministerio de Agricultura y Tierras los acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo Regulador en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y aquellos que por su importancia, estime que deben ser conocidos por el mismo.
 - j) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o que le encomiende el Ministerio de Agricultura y Tierras.
2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.
3. El Presidente cesará:
 - a) Al expirar el término de su mandato.
 - b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
 - c) Por decisión de la tres cuartas partes del Consejo Regulador posteriormente notificando al Ministro de Agricultura y Tierras, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses de la Denominación de Origen, incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.
4. En caso de retiro o fallecimiento.

Artículo 30. Funciones del Vicepresidente

1. Al Vicepresidente corresponde:
 - a) Colaborar con las funciones del Presidente.
 - b) Ejercer las funciones que el Presidente expresamente les delegue.
 - c) Sustituir al Presidente en los casos de vacantes, ausencia o enfermedad.
2. La duración del mandato del Vicepresidente será el período del mandato de los Vocales.
3. El Vicepresidente cesará:
 - a. Por la pérdida de la condición de Vocal.
 - b. Al expirar el término de su mandato.
 - c. A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
4. Si por cualquier causa se produjera vacante en la Vicepresidencia, se procederá a la nueva elección por el Consejo Regulador, y ratificación por parte del Ministro de Agricultura y Tierras, si bien el mandato del nuevo Vicepresidente sólo durará hasta que se celebre la renovación del Consejo Regulador.

Artículo 31. Convocatorias a la reuniones

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de un tercio de los Vocales, siendo obligatorio celebrar una reunión por lo menos una vez al mes.

2. La convocatoria de las reuniones del Consejo Regulador se comunicará con al menos cinco días de anticipación, debiendo acompañar a la convocatoria el orden del día para la reunión, el acta de la reunión anterior y cualquier otra información que se considere pertinente. La documentación correspondiente se hallará a disposición de los miembros del Consejo Regulador en la sede del mismo.
3. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto, se citará a los Vocales por telegrama, fax o cualquier otro medio técnico que deje constancia de que se ha recibido con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo.
4. Cuando un titular no pueda asistir lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que lo sustituya.

Artículo 32. Constitución y quórum

1. El Consejo quedará validamente constituido en primera convocatoria, cuando estén presentes el Presidente y al menos la mitad más uno de los Vocales que lo componen o sus suplentes.
2. No alcanzado el quórum establecido en el punto anterior, el Consejo quedará validamente constituido en segunda convocatoria transcurridas tres (3) horas de la citación en primera o salvo causa de fuerza mayor, con la presencia del Presidente, el Secretario y dos Vocales o sus respectivos suplentes.

Artículo 33. Adopción de acuerdos

1. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría simple de los miembros presentes, y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de quienes compongan el Consejo, salvo que los acuerdos sean adoptados en segunda convocatoria. El Acta de cada sesión, firmada por los asistentes de la misma, recogerá al menos: nombre y apellido de los asistentes, el orden del día de la reunión, las circunstancias del lugar y tiempo en que se ha celebrado, los puntos principales de las deliberaciones así como el contenido de los acuerdos adoptados y el resultados de las votaciones.
2. Una vez reunido el Consejo en sesión válida, no podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y sea decidida la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.

La aprobación del acta se llevará a cabo en la misma sesión.

Artículo 34. Comisión permanente

Para resolver cuestiones de trámites o en aquellos casos en que se estime necesario podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente, el Vicepresidente y dos vocales titulares designados por el Pleno del Consejo, actuando como Secretario el del Consejo Regulador. Durante la sesión en que se constituya dicha Comisión Permanente, se acordarán las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerán. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre.

Artículo 35. El Secretario y los servicios del Consejo Regulador.

1. Para el cumplimiento de sus funciones el Consejo Regulador contará con la nómina de personal y presupuesto necesario.
2. El Consejo Regulador tendrá un Secretario General perteneciente a su nómina, encargado de realizar las funciones administrativas y financieras del mismo y desarrollar las actividades siguientes:
 - a) Preparar los trabajos del Pleno del Consejo Regulador y tramitar la ejecución de sus acuerdos y los tomados por la Comisión Permanente.
 - b) Asistir a las sesiones, con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar Actas de Sesión, custodiar los libros y documentos del Consejo Regulador.
 - c) Los asuntos relativos a la régimen interior del Organismos, tanto a lo relativo del personal como

administrativos

d) Organización y dirección, siguiendo las directrices marcadas por el Consejo Regulador, de los servicios administrativos, financieros, técnicos y de promoción.

e) Confección de la información técnica solicitada por el Consejo Regulador, la Comisión Permanente, el Comité Control de Calidad y el Comité Consultivo.

f) Evaluar sistemáticamente el desarrollo de las plantaciones, cosechas, beneficios, producciones etc., (lo que corresponda).

g) Las funciones propias de su trabajo y cometidos específicos que se le encomienden por el Presidente del Consejo Regulador

h) Recibir los actos de comunicación de los Vocales por el Consejo Regulador y por tanto las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

i) Expedir certificaciones de consultas, dictámenes y acuerdos aprobados.

3. Para los servicios de control y vigilancia, contará con Observadores propios que serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por el Ministerio de Agricultura y Tierras a través de algunos de sus organismos adscritos, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre las plantaciones, inscritas en el Registro del Consejo Regulador.

b) Sobre las instalaciones inscritas en el Registro del Consejo Regulador.

c) Sobre los productos protegidos inscritos.

4. El Consejo Regulador podrá aprobar, para realizar trabajos particulares, el personal necesario, o bien encargar la realización de éste a una entidad que estime competente, siempre que tenga aprobada en el presupuesto la partida para este concepto.

5. A todo el personal del Consejo Regulador tanto con carácter fijo como temporal, le será aplicada la legislación laboral vigente.

Artículo 36. Comité Control de Calidad

1. Por el Consejo se establecerá un Comité de Control de Calidad, formado por los expertos necesarios, que tendrán como cometido informar sobre la calidad de los productos protegidos. Este informe constituirá un ensayo más del producto y será puesto a disposición del Consejo Regulador, quien lo suministrará a quien demuestre interés legítimo.

2. El Consejo Regulador establecerá en el Manual de Calidad Normas y Procedimientos las normas de la constitución y funciones del Comité Control de Calidad.

Artículo 37. Comité Consultivo

Se creará un Comité Consultivo encargado de asegurar la adecuada imparcialidad en la certificación, cuya composición y funcionamiento se contempla en el Manual de Calidad recogido en el artículo 4 de este reglamento.

Artículo 38. Régimen de acuerdos

1. Los acuerdos de carácter particular que adopte el Consejo Regulador deberán ser presentados en el registro público correspondiente.

2. Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador podrán ser recurridos ante el Ministerio de Agricultura y Tierras.

Artículo 39. Financiación

La financiación de las obligaciones del Consejo Regulador será efectuada con los siguientes recursos:

- a) La cantidad recaudada de la aplicación de las Tasas que establezca para el cobro de los servicios y bienes que ofrezca (por definir en cada caso).
- b) Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos, rentas y ventas del mismo.
- c) Las subvenciones, legados y donativos que reciba.
- d) Las cantidades que pudieran percibirse por conceptos de indemnizaciones por daños o perjuicios ocasionados al Consejo Regulador o a los intereses que representa.
- e) Cualquier otro recurso que proceda.

Artículo 40. Contribuciones

1. Las Contribuciones se establecen como sigue:
 - a) Contribución anual sobre las utilidades por parte de la Empresa Campesina Chuao.
 - b) Contribución sobre los productos amparados.
 - c) Contribución por derecho de expedición de cada certificado, confrontación de documentos y venta de precintos.
2. Las bases de las Contribuciones serán definidas por resolución del Consejo Regulador.

Artículo 41. Presupuesto y su aprobación

El Pleno del Consejo Regulador aprobará el presupuesto general anual así como el cierre del ejercicio del año anterior y lo remitirá al Ministerio de Agricultura y Tierras para su información.

La clasificación de las partidas de ingresos y egresos, el presupuesto con ellas elaborado y los estados financieros serán estructurados siguiendo la metodología e instructivos de la Oficina Nacional de Presupuesto ONAPRE.

Artículo 42. Gestión económica. Sujetos pasivos.

El control de las operaciones económicas del Consejo Regulador y su régimen de contabilidad se someterá a lo dispuesto en la Ley General de Hacienda.

CAPITULO VIII

DE LAS INFRACCIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTOS

Artículo 43. Legislación aplicada

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento y a las leyes de la República.

Artículo 44. Tipos de sanciones

1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con las disposiciones, multas y decomisos de la mercancía, sin perjuicio de las acciones que la legislación disponga.
2. Las bases para la imposición de las multas se determinará con forme a la ley y este Reglamento.

Artículo 45. Clasificación de las infracciones.

Las infracciones cometidas por personas inscritas en los Registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** se clasifican a efectos de su sanción en la forma siguiente:

1. Faltas administrativas. Se sancionarán con disposiciones o con multas del 1 al 10 por ciento del valor de las mercancías afectadas. Estas faltas son, en general, la inexactitud en las declaraciones, libros de registros, volantes de circulación y demás documentos de control que garantizan el origen y la calidad de los productos denominados; entre otras:
 - a) Falsear u omitir los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los diferentes Registros.
 - b) No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.
 - c) Omitir o falsear datos relativos a producción o movimientos de productos.
 - d) Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a la que se refiere este numeral 1.
2. Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción, elaboración, almacenamiento y comercialización de los productos protegidos, se sancionarán con multa del 2% al 20% del valor de los productos afectados, pudiendo además aplicarse el decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

- a) El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de elaboración, conservación y transporte.
- b) El incumplimiento de las normas específicas relativas a la producción, elaboración y almacenamiento establecidas en el Reglamento o sus disposiciones complementarias y a los acuerdos del Consejo Regulador sobre la materia.
- c) Las restantes infracciones al Reglamento, sus disposiciones complementarias y los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a que se refiere este numeral 2.
3. Infracciones por uso indebido de la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio se sancionarán con multas de 100 Unidades Tributarias y el decomiso de las mercancías.

Estas infracciones son las siguientes:

- a) La utilización de nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** o a los nombres protegidos por ella en la comercialización.
- b) El uso de la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** en productos que no hayan sido elaborados, producidos, almacenados o envasados de acuerdo a las normas establecidas por la legislación vigente, y por este Reglamento o que no reúnan las características definidas.
- c) El uso de nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobadas por el Consejo Regulador, en los casos a que se refiere el punto 3.
- d) La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos etc. propios de la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO**, así como la fiscalización de los mismos.
- e) La expedición, circulación o comercialización de los productos amparados en envases de características y formatos no aprobados por el Consejo Regulador.
- f) La expedición, circulación o comercialización de los productos amparados sin los volantes de circulación o sin las contra etiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

- g) La falta de pago de las contribuciones a que se refiere el artículo 43, por parte de los sujetos pasivos de cada contribución.
- h) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo Regulador y que perjudiquen o desprestigien la Denominación de Origen o supongan un uso indebido de la misma.

Artículo 46. Infracciones de los no inscritos

- 5. Las infracciones cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador son, entre otras:
 - a) Usar el nombre de la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO**.
 - b) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la Denominación de Origen puedan inducir a confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos, sin perjuicio de los derechos adquiridos que estén debidamente reconocidos por los Organismos competentes.
 - c) Emplear los nombres protegidos por la Denominación de Origen en etiquetas o propagandas de productos, aunque vayan precedidos por el término < tipo > u otro análogo.
 - d) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la Denominación de Origen o tienda a producir confusión respecto a ella.
- 6. Estas infracciones se sancionarán con multas que correspondan en materia tributaria y el decomiso de las mercancías por parte de las autoridades competentes, a solicitud el Consejo Regulador.

Artículo 47. Graduación de las sanciones.

Para la aplicación de las sanciones previstas en los artículos anteriores, se tendrá en cuenta las siguientes normas.

- 1. Se aplicará en su grado mínimo:
 - a) Cuando se trate de simples irregularidades en la observación de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.
 - b) Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado para ello por el Consejo Regulador.
- 2. Se aplicarán en su grado medio.
 - a) Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.
 - b) Cuando no se subsanen los efectos en el plazo señalado por el Consejo Regulador.
 - c) Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente, con inobservancia de las normas de actuación expresamente acordadas por el Consejo Regulador.
 - d) En todo los casos en que no proceda la aplicación de los grados mínimos o máximos
- 3. Se aplicará en su grado máximo.
 - a) Cuando se produzcan reiteraciones en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación exigida por este Reglamento o por acuerdos del Consejo Regulador.
 - b) Cuando se prueba manifiesta mala fe.
 - c) Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO**, sus inscritos o los consumidores.
- 4. En los casos de infracciones graves, además de las sanciones establecidas, podrán aplicarse al infractor las suspensiones temporales de uso de la Denominación, la des incorporación en los registros y las otras sanciones previstas en otros instrumentos legales.

Artículo 48. Decomiso

- 1. Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesoria, en su caso, o el pago de importe de su valor en caso de que el decomiso no sea factible.

2. En caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se aplicará lo procedente señalado en el Código Penal.

Artículo 49. Reincidencia

En caso de reincidencia, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

En caso de que el reincidente cometa nueva infracción, las multas podrán elevarse hasta el triple de las sanciones previstas. Se considerará reincidente al infractor sancionado mediante resolución firme por una infracción de las comprendidas en el presente Reglamento, en el año anterior.

Artículo 50. Publicidad de las sanciones

Se podrá publicar en el Boletín Oficial del Consejo Regulador u otros medios de comunicación, las sanciones impuestas a efecto de ejemplaridad.

Artículo 51. Iniciación e instrucción de expedientes

1. La iniciación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor este inscrito en alguno de los Registros.
1. El Consejo Regulador designará de entre sus miembros o de entre el personal del mismo un instructor para cada uno de estos expedientes sancionadores.
2. En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por empresas ubicadas en la zona de la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** no inscritas en los Registros del Consejo Regulador, la instrucción del expediente la hará el Consejo Regulador ante los tribunales competentes.
3. La instrucción de expedientes por infracciones contra lo dispuesto en este Reglamento realizadas por empresas ubicadas fuera de la zona geográfica de la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** se hará ante los Tribunales competentes por iniciativa del Consejo Regulador.

Artículo 52. Resolución de expedientes

1. La resolución de los expedientes sancionadores iniciados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 50 Unidades Tributarias. Si la multa es de 50 o más Unidades Tributaria, se elevará ante los Tribunales de Justicia.
2. La resolución de los expedientes por infracción cometidas contra la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** por empresas ubicadas en la zona geográfica y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador, corresponderá a los Tribunales de Justicia.
3. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la zona geográfica contra la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO**, corresponderá a los Tribunales de Justicia.
4. A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el numeral 1, se adicionará al importe de la multa el valor de la mercancía decomisada.
5. La decisión sobre el decomiso de la mercancía o su destino corresponderá a los organismos competentes.
6. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales ejerciendo la acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre la propiedad intelectual.
7. En todos los casos en los cuales la Resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las normas y análisis de muestra, o por el reconocimiento que se le hubiera realizado y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución de expedientes, de acuerdo a lo dispuesto en la ley.

CONSENSADO POR

DGMA-MAT - UEMAT ARAGUA – FUNDACITE-ARAGUA – PAN – E.C. CHUAO

Fuente: Directriz para la redacción de Proyectos de Reglamentos de los Consejos de las Denominaciones de Origen por ser registradas ante el SAPI.

Ministerio de Agricultura y Tierras MAT Caracas 2004

Aragua 05-07-2004

Esquema General.

Para poder acceder al régimen de protección de la Denominación de Origen o Indicación Geográfica, los productos agro alimentarios y artesanales deberán tener **características y cualidades diferenciales** entre los de su naturaleza debidos al medio geográfico de producción, a la materia prima utilizada y a los sistemas de elaboración y transformación, y cumplir lo dispuesto en las Reglamentaciones Técnico Sanitarias, Normas COVENIN y otras disposiciones legales que sean de aplicación en cada producto.

El presente modelo fue redactado con el propósito de que se aplique a productos agro alimentarios y artesanales, que hayan alcanzado alguna notoriedad, ofertados en los mercados nacionales e internacionales. Razón por la cual fue utilizada la expresión (lo que corresponda) para que la misma sea sustituida en cada caso particular según el producto que se trate.

El Reglamento de cada Denominación de Origen o Indicación Geográfica deberá contemplar entre otros, los siguientes aspectos:

- a) Definición expresa del producto a proteger
- b) Delimitación de la zona de producción
- c) Variedades, razas o materiales aptos para producir la materia prima
- d) Prácticas de producción
- e) Características y condiciones de la materia prima
- f) Prácticas de elaboración, curación o maduración, en su caso
- g) Características del producto final
- h) Registros

- i) Régimen de declaraciones y controles para asegurar la calidad, inocuidad y el origen de los productos amparados
- j) Derechos y obligaciones de los inscritos en el Registro
- k) Constitución y composición del Consejo Regulador
- l) Organización administrativa del Consejo Regulador
- m) Infracciones, Sanciones y Procedimientos

Por tratarse de una forma de organización participativa nueva en nuestro medio rural y artesanal, se encontrarán capítulos y aspectos generales o puntuales (la composición del Consejo Regulador, su relación con los organismos de la administración pública, la naturaleza de los ingresos, las tasas y sanciones, etc.) que requerirán de tratamientos específicos demandado por la naturaleza del producto a denominar e incluso la redacción, por parte del Estado, de la normativa general a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas

Consensuada la opinión que sobre este Papel de Trabajo pueda generarse en el SAPI, la DGMA, DGCJ, UEMPC Aragua, la PAN y FUNDACITE-ARAGUA, se ofrecerá como modelo a los promotores de las denominaciones de origen o indicaciones geográficas por registrar.