



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

Facultad de Economía y Negocios

Tesis de Grado

“PRINCIPALES PROCESOS TECNOLÓGICOS, ORGANIZACIONALES Y JURÍDICOS PARA ESTABLECER LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL CACAO NACIONAL FINO Y DE AROMA”

Presentada por:

**Jacqueline Catalina Coronel Flores
Andrea Carolina Landetta Rea**

Previa a la obtención del Título de:

INGENIERA COMERCIAL Y EMPRESARIAL

Especialización:

COMERCIO EXTERIOR

Guayaquil - Ecuador
2009

DEDICATORIAS

El presente trabajo de Investigación se lo dedico con mucho cariño a mis Padres, a mis hermanas Alexa y Gaby, y a mi pequeño hermanito Martín, los seres más importantes de mi vida, quienes a pesar de estar lejos, siempre me dan su amor y apoyo incondicional, me motivan a ser un mejor ser humano y a alcanzar mis metas.

Jacqueline

A Dios, a mi madre Elsita, a mi hermana Raquel y a mis amigos incondicionales.

Andrea

AGRADECIMIENTOS

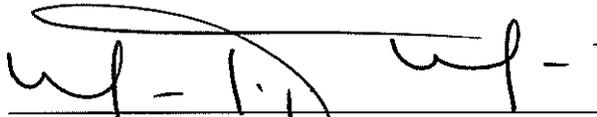
Agradezco a Dios, a mis Padres por todas sus enseñanzas, esfuerzo y apoyo, a mis abuelitos por su inmenso cariño y preocupación, a mi tía Virginia por su dulzura y apoyo incondicional, al Eco. Giovanni Bastidas por su paciencia y asesoría y todas las personas que directa o indirectamente contribuyeron a la efectiva realización de este trabajo.

Jacqueline

Agradezco a Dios, a mi madre por toda la dedicación, el amor y el apoyo incondicional que me ha brindado, a mi hermana por su compañía y apoyo, a mi amiga y compañera de tesis Jacqui, al Eco. Giovanni Bastidas por su paciencia, a una gran persona que siempre con sus consejos me enseñó que con dedicación y firmeza todo es posible en esta vida, mi amigo CIRN y a todos aquellos que me dieron la fuerza y esperanza para la realización de esta tesis.

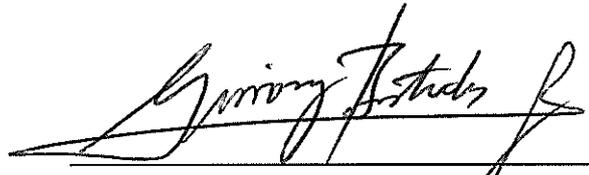
Andrea

TRIBUNAL DE GRADO



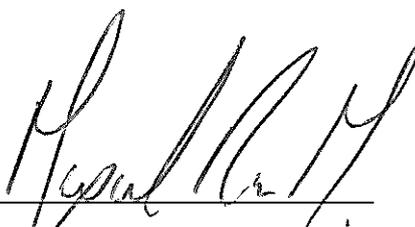
ING. OSCAR MENDOZA MACÍAS, DECANO

PRESIDENTE



EC. GIOVANNY BASTIDAS RIOFRÍO

DIRECTOR DE TESIS

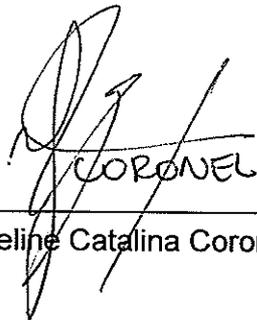


EC. MIGUEL RUIZ MARTINEZ

VOCAL

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad del contenido de esta Tesis de
Grado, corresponde exclusivamente a las autoras; y el
patrimonio intelectual de la misma a la Escuela
Superior Politécnica del Litoral”



CORONEL

Jacqueline Catalina Coronel Flores



Andrea Carolina Landetta Rea

RESUMEN

Ecuador es un país megadiverso, posee una ubicación geográfica que le permite obtener productos con características muy particulares, como es el caso del cacao fino y de aroma, que tiene un sabor y aroma frutal, es la materia prima para la elaboración de los chocolates más finos del mundo y su precio es superior al del cacao ordinario.

Con la finalidad de proteger las características de este producto ecuatoriano, la Asociación Nacional de Productores de Cacao junto con la CORPEI y otras organizaciones relacionadas iniciaron los procesos necesarios para obtener la denominación de origen para esta variedad de cacao, la misma que será un signo distintivo, que resaltará las cualidades específicas de nuestro clima y suelo que han hecho posible la obtención del producto, así como también los aspectos históricos, tradicionales y culturales del Ecuador.

La Denominación de Origen es un tema nuevo en nuestro país, por lo que se ha tenido que realizar una investigación profunda en base a las experiencias de otros países que ya cuentan con la certificación para poder definir los requisitos y procesos necesarios a nivel técnico, organizacional y jurídico.

Para demostrar que la Denominación de Origen generará un impacto positivo en los niveles de exportación e ingreso de las familias, se realizó un análisis estadístico comparativo en base a los datos de las exportaciones de cacao fino y de aroma de Venezuela que también cuenta con Denominación de Origen, donde se pudo comprobar que la certificación influyó positivamente al incremento de las exportaciones de cacao.

INDICE GENERAL

DEDICATORIAS	I
AGRADECIMIENTOS	II
TRIBUNAL DE GRADO	III
DECLARACIÓN EXPRESA	IV
RESUMEN	V
ÍNDICE GENERAL	VI
ÍNDICE DE CUADROS	VII
ÍNDICE DE GRÁFICOS	VIII
INTRODUCCIÓN	IX
 Capítulo I. INDUSTRIA DEL CACAO	 16
 1.1 Origen y Reseña Histórica del Cacao	 16
1.2 Mercado del Cacao	21
1.2.1 Mercado Internacional	21
1.2.1.1 Calidad	22
1.2.1.2 Producción	23
1.2.1.3 Exportaciones	25
1.2.1.4 Consumo	25
1.2.1.5 Empresas	26
1.2.1.6 Precios	28
1.2.1.7 Producción de cacao fino y de aroma	31
1.2.1.8 Proyección	32
1.2.1.8.1 Producción	32

1.2.1.8.2	Consumo	35
1.2.1.8.3	Comercio	37
1.2.1.8.4	Problemas e incógnitas	39
1.2.2	Mercado Nacional	40
1.2.2.1	Producción, superficie y rendimiento	42
1.2.2.2	Participación en el PIB	49
1.2.2.3	Exportaciones	49
1.2.2.4	Precios	52
1.2.2.5	Comercialización	53
1.2.2.5.1	Comercialización Interna	53
1.2.2.5.2	Comercialización Externa	54
1.2.2.6	El premio por el cacao “fino y de aroma”	55
1.2.2.7	Perspectivas de mercadeo	57

2.1	Antecedentes	59
2.2	Introducción	60
2.3	Definición	63
2.4	Objetivo	64
2.5	Importancia de las denominaciones de origen	64
2.6	Naturaleza y perspectivas de la Denominación de Origen	65
2.7	Elementos para la instrumentación de una Denominación de Origen	69
2.8	Obtención de la Denominación de Origen	70
2.9	Gestión y seguimiento de la Denominación de Origen	72
2.10	Ventajas y desventajas de la Denominación de Origen	77
	2.10.1 Ventajas	77
	2.10.2 Desventajas	78
2.11	Experiencias	78
	2.11.1 Denominación de Origen del Tequila	79
	2.11.1.1 Declaratoria de Protección	80
	2.11.1.2 El Consejo Regulador del Tequila	81
	2.11.1.3 El Tequila orgullo de México y regalo para el mundo	81
	2.11.2 Denominación de Origen de Vinos de la Rioja	82
	2.11.2.1 Consejo Regulador de Vinos de Rioja	85
	2.11.3 Denominación de Origen del Champagne	86
	2.11.4 Denominación de Origen del Queso Roquefort	88
	2.11.5 Denominación de Origen del Aceite de Oliva Sierra de Cazorla	90
	2.11.6 Denominación de Origen de la Miel de Alcarria	92
	2.11.7 Denominación de Origen de la Jijona y Turrón	

de Alicante 93

Capítulo III. PROCESOS TÉCNICOS, ORGANIZACIONALES Y JURÍDICOS	95
3.1 Procesos Técnicos	95
3.2 Procesos Organizacionales	102
3.2.1 Enfoque general de los actores de la cadena	103
3.2.1.1 Productores	104
3.2.1.2 Asociación de Productores	104
3.2.1.3 Los intermediarios	105
3.2.1.4 Las industrias de semielaborados y Elaborados	105
3.2.2 Organizaciones Jurídicas de base o de primer grado	107
3.2.3 Organización Jurídica de segundo grado	109
3.2.4 Exportador intermedio	111
3.2.5 Mercado – Importador directo	112
3.3 Procesos Jurídicos	112
3.3.1 Solicitud de la autorización de uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba	112
3.3.2 Uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba	117
3.3.3 Observancia y mecanismos de protección de la Denominación de Origen	121
Capítulo IV. PUNTOS CRÍTICOS DE LOS PROCESOS TÉCNICOS, ORGANIZACIONALES Y JURÍDICOS	124
4.1 Puntos críticos en el proceso técnico	127

4.2	Puntos críticos en el proceso organizacional	132
4.3	Puntos críticos en el proceso jurídico	133
Capítulo V. MODELO ECONOMETRICO Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS		135
5.1	Introducción a los modelos estadísticos	135
5.2	Comprobación de la hipótesis	139
5.2.1	Análisis e-views – Modelo econométrico caso Venezuela	139
5.2.2	Análisis de la Proyección de las Exportaciones del Cacao ecuatoriano fino y de aroma	142
Capítulo VI. COMERCIO JUSTO		145
6.1	Historia	145
6.2	Definición	147
6.3	Objetivos	148
6.4	Criterios del Comercio Justo	148
6.5	Beneficiarios del Comercio Justo	149
6.6	Organizaciones de Comercio Justo	150
6.7	Productores de cacao con certificación de Comercio Justo	152
6.8	El consumo de cacao de Comercio Justo	154
6.9	Los precios y su cálculo	155
6.10	Casos de éxitos de la producción de cacao de Comercio Justo	156
6.11	Cacao Nacional y sus oportunidades	157

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	161
Conclusiones	162
Recomendaciones	164
BIBLIOGRAFÍA	166
ANEXOS	167

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1.1	Producción de cacao en grano por continente en miles de TM (2007)	23
Cuadro 1.2	Producción mundial de cacao en grano por países en miles de TM (2007)	24
Cuadro 1.3	Principales países exportadores de cacao en grano en TM (2007)	25
Cuadro 1.4	Precios internacionales mensuales del cacao Bolsa de New York (2007)	30
Cuadro 1.5	Países productores de cacao fino y de aroma en TM (2002)	32
Cuadro 1.6	Superficie, producción y rendimiento de cacao en el Ecuador (2006)	42
Cuadro 1.7	Superficie, porcentaje y producción del cultivo, según región y provincia.	47-48
Cuadro 1.8	Participación de la producción de cacao en el PIB total y agrícola (2005)	49
Cuadro 1.9	Exportaciones de cacao ecuatoriano por continente (2008)	50
Cuadro 1.10	Principales países compradores de cacao Ecuatoriano en grano en TM (2008)	50
Cuadro 1.11	Principales exportadores de cacao en grano (2008)	51
Cuadro 1.12	Exportaciones de cacao en grano por tipo comercial (2008)	52
Cuadro 1.13	Precios referenciales FOB de exportación de cacao en grano (US\$/FOB/45.36KG) (2008)	53

Cuadro 3.1	Procesos de la cadena de producción del cacao y sus nudos críticos	96-97
Cuadro 3.2	Esquema del proceso organizativo para el cumplimiento efectivo de la Denominación de Origen	106
Cuadro 5.1	Resultado E-Views	141
Cuadro 5.2	Proyección de exportaciones de cacao fino y de aroma con Denominación de Origen	143

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1.1	Principales países consumidores de cacao (2007)	26
Gráfico 1.2	Principales empresas para la producción de chocolate industrial (2007)	27
Gráfico 1.3	Principales empresas para la producción de chocolate alimentario (2007)	27
Gráfico 1.4	Principales empresas para la fabricación del chocolate industrial y alimentario (2007)	28
Gráfico 1.5	Precios internacionales y producción de cacao (De 1974/75 a 2007/08)	29
Gráfico 1.6	Precios futuros de cacao en el New York Board of Trade (NYBOT) de 3 de Enero 1995 al 31 de Enero 2008 (Datos cotidianos de cierre)	30
Gráfico 1.7	Principales zonas productoras de cacao fino y de aroma del Ecuador	46
Gráfico 1.8	Superficie, porcentaje y producción del cultivo, según región y provincia	46
Gráfico 5.1	Proyección de exportaciones de cacao fino y de aroma con Denominación de Origen	144

INTRODUCCIÓN

La presente tesis de grado tiene como propósito medir el impacto que generaría la implementación de la Denominación de Origen para el Cacao nacional Fino y de Aroma en las exportaciones de nuestro país, para lo cual se utilizó como herramienta de investigación el programa E – views, en donde se analizaron las exportaciones de Venezuela, país que actualmente tiene Denominación de Origen para su cacao y estos resultados se emplearon para realizar una proyección en el caso ecuatoriano.

En el primer capítulo se presentan aspectos generales respecto al tema del cacao, en el segundo capítulo damos a conocer el concepto de Denominación de Origen, sus objetivos, los pasos necesarios para implementarla y las experiencias de algunos países que ya cuentan con la certificación. El tercer capítulo trata de los procesos técnicos, organizacionales y jurídicos que debe cumplir un país para implementar la DO, en el siguiente capítulo se analiza los puntos críticos identificados en cada uno de los procesos antes mencionados, en el quinto capítulo se expone el modelo econométrico y la proyección de las exportaciones ecuatorianas, en el sexto capítulo trata sobre el comercio justo y sus generalidades y finalmente presentamos las conclusiones y recomendaciones pertinentes.

CAPITULO I: LA INDUSTRIA DEL CACAO

1.1. ORIGEN Y RESEÑA HISTÓRICA DEL CACAO

El cacao da origen a uno de los productos más deliciosos del mundo: el chocolate, que fue desarrollado recién en el siglo XIX. Es un cultivo íntimamente ligado a la cultura ecuatoriana, tanto por su origen como por su gran importancia en el desarrollo económico y social del país. Las primeras noticias que se tienen en el Ecuador sobre la producción de cacao surgieron en el año 1780 (SICA)¹; muchos años antes de la instauración de la República, lo que indica que nuestro país tiene más de 200 años produciendo este producto, el mismo que fue la fuente principal de ingresos durante un largo período de la época colonial.

El árbol de cacao es una planta tropical cuyo centro de origen se ubica en las estribaciones andinas de la cuenca amazónica, de donde se dispersó de forma natural al resto del continente con la ayuda de personas y animales, concentrándose su producción en una banda estrecha de no más de 20 grados al norte y al sur de la Línea Ecuatorial.

¹ Servicio de Información y Censo Agropecuario

Etimológicamente proviene de las palabras mayas “kaj” que significa “amargo” y “kab” que representa “jugo”; de la unión de estas dos palabras surgió “kajkab” de donde se derivó el término “cacaualt” para finalmente transformarse en la palabra cacao (INIAP 1992)².

De lo que se conoce del cacao la domesticación, cultivo y consumo fueron iniciados por los indígenas Toltecas, Aztecas y Mayas en México y Centroamérica mucho antes del descubrimiento de América. Lo consumían como una bebida llamada xocoatl, que por su sabor amargo no agradó a Montezuma y su gente. Su uso por parte de los españoles comenzó en 1550 cuando unas religiosas añadieron dulce y vainilla al chocolate. La bebida que inicialmente era consumida solamente por la corte y realeza europea, pronto pasó a uso más extendido, lo cual originó una gran demanda de la pepa. El cultivo y exportación fueron concedidos mediante Cédula Real como exclusivos de México, Centroamérica, Venezuela y Trinidad y Tobago. Ecuador tenía la exclusividad de obrajes y lanas.

En la segunda mitad del siglo XVI fue tan rentable el negocio del cacao, que atrajo el interés de empresarios guayaquileños de cultivar este producto, a pesar de las prohibiciones establecidas mediante las Cédulas Reales. Ya en 1623, el Corregidor de Guayaquil, Don Diego de Portugal, informa a la Corte de España que había un gran número de plantas sembradas en la provincia y que su producto era comercializado clandestinamente desde Guayaquil, inicialmente por Acapulco y luego, por prohibiciones desde España, salía por los puertos de Sonsonate en Nicaragua, Ajacutla y Amapala en Guatemala. La producción y comercio clandestino desde Guayaquil en vez de detenerse, siguió en aumento, pero esta vez con envíos a Acapulco desde el Callao, lo cual motivó que el Cabildo de Caracas

² Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias

entre 1593 a 1778 elevara quejas y solicitudes al Rey y las Cortes para parar la producción y el negocio de cacao en Guayaquil, pero sin tener éxito. Finalmente, en 1789, el Rey Carlos IV permitió, mediante Cédula Real, el cultivo y exportación de cacao desde la costa ecuatoriana.

Desde principios de 1600 ya habían pequeñas plantaciones de cacao a orillas del río Guayas y se expandieron a orillas de sus afluentes el Daule y el Babahoyo, ríos arriba, lo cual originó el nombre de cacao "Arriba" reconocido mundialmente por su aroma floral.

Durante la colonia, pese a las prohibiciones reales, hubo un importante incremento de áreas de siembra y exportación de cacao, la mayor parte por vía de contrabando.

En los años de lucha por la independencia (1800-1822), la producción de cacao fue la fuente más importante para su financiamiento. Significaba entre el 40 al 60% de las exportaciones totales del país y pagaba hasta el 68% de los impuestos del Estado.

En base a las nuevas leyes de la República sobre concesiones de tierras, muchas familias adineradas de la costa ecuatoriana adquirieron grandes propiedades y las destinaron a cacao. A estos latifundios se denominaron los Grandes Cacaos. Las áreas preferidas fueron las llamadas de arriba en la actual provincia de Los Ríos (Vinces, Babahoyo, Palenque, Baba, Pueblo Viejo, Catarama y Ventanas), al sur de la provincia del Guayas (Naranjal, Balao, Tenguel) y en El Oro (Machala y Santa Rosa).

Entre 1880 a 1890, el Ecuador fue el mayor exportador mundial de cacao, sitio que comenzó a perderlo a favor de Ghana, hacia fines del siglo.

Siendo el cacao el principal producto generador de divisas y recursos, permitió la creación de los primeros bancos del país y fue también el soporte para el manejo político y económico de los grupos gobernantes de turno. La producción de las haciendas de cacao se hacía contratando mano de obra barata y explotada, con peones provenientes de la costa y de la sierra.

De acuerdo al Taller Técnico sobre Signos Distintivos, Desarrollo Sostenible y Biocomercio, entre 1915 y 1920 aparecen y se expanden en toda la zona cacaotera las enfermedades de la Escoba de Bruja (*Crinipellis perniciosa* Stahel) y la Monilia (*Monilia rozeri* Cif. & Par.), que destruyen el cultivo, causando una reducción de la producción en 37% de 40.000 TM a 15.000 TM en 1930. A este desastre económico, social y técnico se sumó los efectos de falta de transporte y mercados internacionales durante la Primera Guerra Mundial y la consecuente depresión económica de esos años.

La crisis descrita promovió el abandono y venta de la mayoría de grandes haciendas (lotización), las cuales fueron compradas por pequeños y medianos propietarios. Estos comenzaron, desde fines de la década de los años 30 y 40, a renovar y sembrar nuevas huertas, utilizando semillas de los árboles que habían tolerado las enfermedades, lo cual dio origen al actual complejo varietal, denominado híbrido nacional. Este híbrido es el resultado del cruzamiento natural entre los árboles sobrevivientes de la

variedad nacional y árboles de la variedad trinitario, introducida de Venezuela a principios de siglo, por considerarla más productiva y tolerante a las enfermedades.

La producción de esta etapa llega hasta 33.000 TM en 1960. En esta década se produce un nuevo incremento de áreas de siembra en base a repartición de tierras baldías y de haciendas improductivas por la Reforma Agraria, lo cual en los años sucesivos produce niveles de producción crecientes, hasta estabilizarse al final de la década de los 80 con producciones que fluctúan alrededor de las 80.000 TM por año en promedio.

A partir del 30 de septiembre de 2000, durante cinco años y seis meses, se ejecutó el Proyecto ECU-B7-3010/93/176, “Reactivación de la Producción y Mejora de la Calidad del Cacao Nacional”, en convenio con la Unión Europea, el Gobierno de Francia y el Gobierno del Ecuador, a través del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

A la fecha, la función social del cacao involucra a 147.000 agricultores que cultivan 365.000 has. (Acuerdo No. 070 del MAG, agosto de 2005). La producción es de aproximadamente 100.000 TM anuales. El promedio de exportaciones de cacao en grano durante los años cacaoteros 1999/00 – 2001/02 alcanzó 88.100 TM, el número de personas vinculadas a la actividad es de alrededor de 500.000 (SICA).

En el año 2003, el cacao se ubicó como el tercer producto de exportación. En los primeros cuatro meses se exportaron 32.000 TM que representaron 680.000 dólares.

El cacao ecuatoriano se vende en base a un diferencial sobre el precio internacional de la bolsa de cacao de New York. Este diferencial fluctúa de acuerdo a la oferta y la demanda del cacao ecuatoriano. Como promedio en los últimos años para el tipo ASSS³ es de 180/200 dólares por encima del precio internacional y para el cacao ASS⁴ 80/120 dólares, mientras que para el cacao tipo ASE⁵ 20/30 dólares, bajo el precio de la bolsa (FEDEXPOR, 2003).

1.2. MERCADO DEL CACAO

1.2.1. Mercado Internacional

Desde el punto de vista comercial e industrial, en el mercado mundial generalmente se clasifican los granos de cacao en dos categorías:

Cacao ordinario: Son granos producidos por los cacaos variedad “Forastero”; éstos son utilizados en la fabricación de manteca de cacao y de productos que tengan una elevada proporción de chocolate. Más del 90% del cacao producido cada año puede considerarse como cacao ordinario, que procede en su mayoría de África y Brasil.

³ Arriba Superior Summer Plantación Selecta

⁴ Arriba Superior Summer Selecto

⁵ Arriba Superior Época

Cacao fino y de aroma: Al siglo XVII. Cultivada al principio en Venezuela, en América central y en México, también la reencontramos hoy en Ecuador, en Nicaragua, en Guatemala y en Sri Lanka. Considerado como el “príncipe de los cacaos”, éste es famoso por sus características específicas de aroma o color en chocolates finos de revestimientos o capas de cobertura. No obstante, la oferta mundial de cacao fino y de aroma es relativamente reducida y representa aproximadamente el 5% del cacao producido en el mundo, debido a su fragilidad frente a las enfermedades y frente a los insectos.

1.2.1.1. Calidad

Los Estándares Internacionales para Cacao requieren que el cacao de calidad negociable sea fermentado, completamente seco, libre de granos con olor a humo, libre de olores anormales y de cualquier evidencia de adulteración. Debe encontrarse razonablemente libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara y razonablemente uniforme en tamaño.

El cacao se clasifica sobre la base de la cuenta de los granos defectuosos en la prueba de corte.

Los granos defectuosos no deben exceder los siguientes límites:

Grado I

Granos mohosos, máximo 3%;

Granos pizarrosos, máximo 3%;

Granos planos, germinados o dañados por insectos, máximo en total 3%.

Grado II

Granos mohoso, máximo 4%;

Granos pizarrosos, máximo 8%;

Granos planos, germinados o dañados por insectos, máximo 6% en total.

1.2.1.2. Producción

La primera zona productora se ubica en África con una participación del 70%, principalmente en África del Oeste, seguida de Asia y finalmente en América Central y Sud- América.

Cuadro 1.1
PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO POR CONTINENTE EN MILES DE
TM
(2007)

Continente	Volumen TM	Part. Volumen
África	2,600	73%
Asia y Oceanía	515	15%
América	442	12%
Total	3,557	100%

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación; FAOSTAT

Según la producción anual los ocho países principales productores en el mundo son: Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Camerún, Nigeria, Brasil, Ecuador y Malasia. Estos países representan el 95% de la producción mundial.

Cuadro 1.2
PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CACAO EN GRANO POR PAÍSES EN
MILES DE TM
(2007)

Países	Volumen TM					PART %
	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2006/07
Costa de Marfil	1,351.5	1,407.2	1,275.9	1,260.0	1,365.0	39%
Ghana	496.8	737.0	599.3	620.0	720	21%
Indonesia	410.0	430.0	460.0	445.0	414	12%
Camerún	160.0	162.0	185.5	160.0	265	8%
Nigeria	173.2	180.0	200.0	170.0	250	7%
Brasil	162.6	163.4	170.8	160.0	155	4%
Ecuador	86.4	117.0	115.9	116.0	83	3%
Malasia	36.0	34.0	29.0	30.0	36	1%
Otros	294	308.2	332.1	337.3	170	5%
TOTAL	3,170.5	3,538.8	3,368.5	3,298.3	3,458.0	100%

Fuente: Organización Internacional del Cacao, DPDA/MAG – EVR.

A principios de los años setenta la producción se concentraba en Ghana, Nigeria, Costa De Marfil y Brasil. Sin embargo, en la actualidad la producción se ha extendido hacia áreas como la región del Pacífico. Países como Indonesia han mostrado espectaculares tasas de crecimiento de la producción.

1.2.1.3. Exportaciones

Las exportaciones de cacao en grano son realizadas por los países productores y por algunos desarrollados, que actúan como reexportadores. Sin embargo, países como Brasil y Malasia, que ocupan un lugar importante en la producción mundial, no son necesariamente grandes exportadores debido al tamaño de su industria de transformación, que absorbe la producción nacional. En América, por ejemplo, las exportaciones de cacao de República Dominicana son superiores a las de Brasil.

Cuadro 1.3
PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE CACAO EN GRANO EN TM (2007)

País	2005/2006	2006/2007	Part. Volumen 2006/2007
	Volumen TM	Volumen TM	
Costa de Marfil	1.048.988	1.039.475	41%
Ghana	341.721	608.099	24%
Indonesia	323	3.141	12%
Nigeria	157.923	161.842	6%
Camerún	122.886	136.084	5%
Ecuador	58.271	85.881	3%
República Dominicana	38.528	40.441	2%
P. Nueva Guinea	42.512	38.702	2%
Otros	79.952	84.466	5%
Total	2.226.836	2.519.804	100%

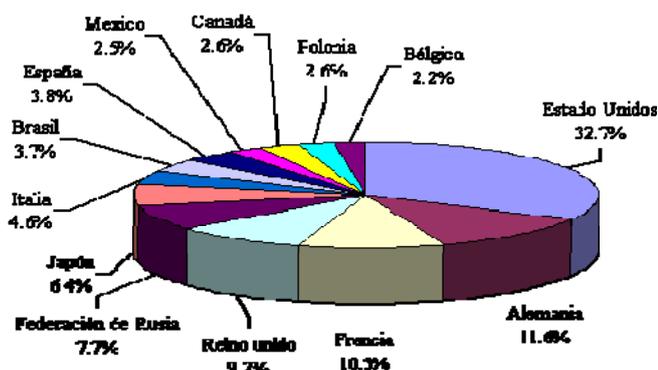
Fuente: Organización Internacional del Cacao; DPDA/MAG

1.2.1.4. Consumo

A pesar de que el cacao se produce en los países en desarrollo, se consume principalmente en los países desarrollados. Los compradores en

los países consumidores son los transformadores y los productores de chocolate. Unas pocas compañías multinacionales dominan tanto la transformación como la producción de chocolate. El siguiente gráfico representa los principales consumidores de cacao, basado en el consumo doméstico de cacao, que se calcula sumando las moliendas a las importaciones netas de productos de cacao y de chocolate en equivalente en grano.

Gráfico 1.1
PRINCIPALES PAÍSES CONSUMIDORES DE CACAO
(2007)

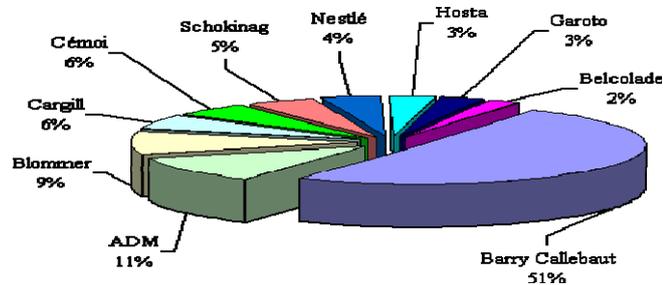


Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO).

1.2.1.5. Empresas

Los principales productores y distribuidores de productos de cacao y chocolate para la confitería de chocolate y otras industrias de alimentos son: Cargill, Archer Daniels Midland y Barry Callebaut. Algunas empresas más pequeñas en la misma línea de producción son: Schokinag Schokolade Industrie, Guttard Chocolate Company, Blommer chocolate Company y World's Finest Chocolate. El mercado de la fabricación industrial de chocolate está muy concentrado, como se puede ver sobre el gráfico debajo, Barry Callebaut tiene más que 51 % del mercado.

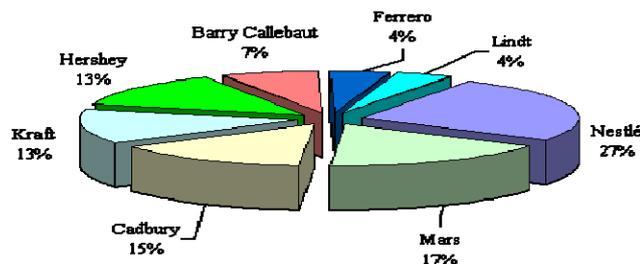
Gráfico 1.2
PRINCIPALES EMPRESAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHOCOLATE INDUSTRIAL (2007)



Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según información de Barry Callebaut

Grandes empresas internacionales en el sector de la agroindustria tales como Nestlé, Mars, Hershey Foods, Kraft y Cadburys dominan en el área de la gran distribución de chocolate para consumo general.

Gráfico 1.3
PRINCIPALES EMPRESAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHOCOLATE ALIMENTARIO (2007)

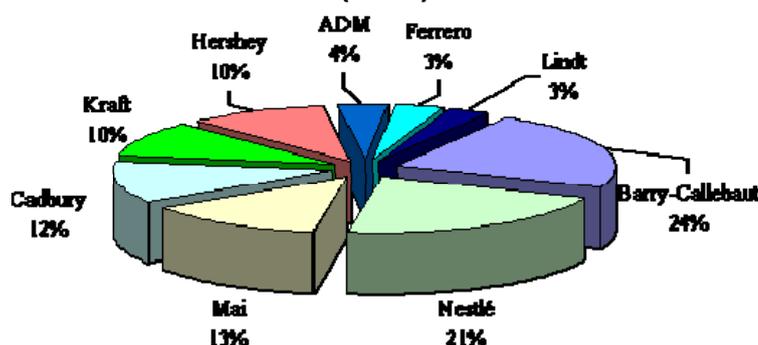


Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según información da Barry Callebaut

Es interesante tener en cuenta que el mercado de la fabricación del chocolate industrial y alimentario este concentrado también. En efecto, si se

añaden las cuotas de mercado de las tres primeras empresas, se obtiene 58 % de la totalidad del mercado.

Gráfico 1.4
PRINCIPALES EMPRESAS PARA LA FABRICACIÓN DEL CHOCOLATE INDUSTRIAL Y ALIMENTARIO (2007)



Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según información de Barry Callebaut

Las principales empresas productoras de chocolate de alta calidad y prestigio son Lindt, Nestlé's Peter's Chocolate Company y Valrhona.

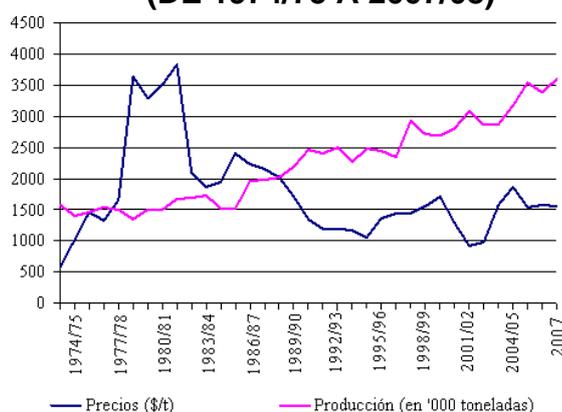
1.2.1.6. Precios

Los precios del cacao responden a factores de oferta y de demanda. Los precios internacionales tienden a seguir un patrón de largo plazo ligado al ciclo del cacao, que se estima que dura un poco más de 20 años. Durante los periodos de expansión de la producción, existe un excedente de producción que genera primero una caída y más tarde un estancamiento de los precios. En consecuencia, los precios bajos fruto del exceso de producción generalmente tienen un impacto negativo sobre las cosechas, puesto que los productores tienden a cambiar de cultivo, factor que

nuevamente permite una subida de precios. El ciclo del cacao se caracteriza de esta manera por efectos de expansión y recesión.

Los precios experimentaron un aumento importante en los años setenta, lo cual estimuló la producción en países como Malasia e Indonesia. Sin embargo, desde principios de los años ochenta, los precios han disminuido. A pesar de una pequeña recuperación a mediados de los noventa, los precios internacionales del cacao son bajos comparados con aquellos que prevalecían en la década de los setenta. (Ver siguiente cuadro)

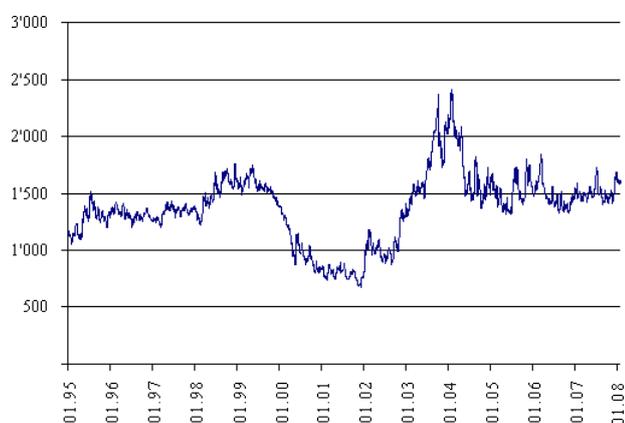
Gráfico 1.5
PRECIOS INTERNACIONALES Y PRODUCCIÓN DE CACAO
(DE 1974/75 A 2007/08)



Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según estadística da la Organización Internacional del Cacao (ICCO), boletín trimestral de estadísticas del cacao

Los dos principales mercados para el cacao se encuentran localizados en Londres y en New York. El siguiente gráfico presenta información del New York Board of Trade (precio de cierre de la primera posición para los futuros). Se puede ver la volatilidad de corto plazo de estos precios.

Gráfico 1.6
PRECIOS DE FUTUROS DE CACAO EN EL NEW YORK BOARD OF
TRADE (NYBOT) DE 3 ENERO 1995 A 31 ENERO 2008
(DATOS COTIDIANOS DE CIERRE)



Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según información da NYBOT.

En el siguiente cuadro se observa los precios del cacao en la bolsa de New York para el año 2007:

Cuadro 1.4
PRECIOS INTERNACIONALES MENSUALES DEL CACAO BOLSA DE
NEW YORK
(2008)

(US\$/Saco 45.36 Kg.)						
Promedio						
Semanas/Meses	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Var. % May-Abr
Primera Semana	74.33	72.65	68.86	74.76	73.20	-2.09
Segunda Semana	72.77	71.54	71.47	74.71	77.24	3.39
Tercera Semana	71.24	69.81	72.36	74.49	76.76	3.05
Cuarta Semana	70.66	68.06	73.15	72.07	77.96	8.17

Fuente: Reuter, Proyecto SICA-BIRF/MAG-Ecuador.

1.2.1.7. Producción de cacao fino y de aroma

EL ICCO (Internacional Cocoa Organization) estableció una carta de los países productores de cacao finos y de aroma. Encontramos 17 países productores entre los que están 9 países en semi producción:

PAISES PRODUCTORES «EXCLUSIVO»: Isla Dominicana, Jamaica, Santa Lucía, Granada, San Vicente y Granadina, Samoa, Surinam, Trinidad y Tobago.

PAISES PRODUCTORES «MIXTO»: Ecuador, Venezuela, Costa Rica, Colombia, Indonesia, Papúa Nueva Guinea, Panamá, Sao Tomé y Príncipe, Sri Lanka.

Esta producción aunque buscada, representa sólo el 5 % del mercado mundial que hoy está totalmente dominado por la producción de cacao ordinario. Este hundimiento del mercado se efectuó en menos de un siglo y ha sido generado por la democratización del chocolate a través de una producción masiva que requiere más grandes cantidades de cacao que una gran calidad.

Cuadro 1.5
PAÍSES PRODUCTORES DE CACAO FINO Y DE AROMA EN TM
(2002)

Países	Años cacaoteros						
	1996/97	1997/98	1998/99	1999/00	2000/01	2001/02	Partic. 01/02
Ecuador	60	60	77,25	77,25	26,25	52,5	67%
Colombia	13	13	13	13	13	13	17%
Venezuela	9	9	9	9	9	9	11%
Trinidad	1,7	1,8	1,8	1,8	1,5	1,8	2%
Costa Rica	750	750	750	750	750	750	1%
Granada	800	800	900	1	1,1	1,1	1%
Dominica	0	100	100	200	200	200	0%
Jamaica	2,5	2,5	1,3	1,5	200	200	0%
Total	87,75	87,95	104,1	104,5	52	78,55	100%

Fuente: ICCO-ITC, Elaboración: Proyecto SICA-BIRF/MAG-Ecuador

1.2.1.8. Proyección

1.2.1.8.1. Producción

Las proyecciones indican que la producción mundial de cacao tendrá una tasa de crecimiento anual de 2,2% desde 1998-2000 hasta 2010, comparado a una tasa de 1,7% en los diez años anteriores, y llegará a 3,7 millones de toneladas. Durante el mismo período, la participación de África en la producción mundial debería de decrecer ligeramente de 69% a 68%, mientras que la del Lejano Oriente se mantendría, según las proyecciones, en 18%, y la de América Latina y el Caribe en 14%.

Se prevé que África seguirá siendo la principal región productora mundial de cacao en el próximo decenio. En Costa de Marfil, el mayor país productor mundial de granos de cacao, la producción debería aumentar anualmente en un 2,3%, pasando de 1,2 millones de toneladas del período base a 1,6

millones de toneladas en 2010, y representando el 44% de la producción mundial de cacao debido principalmente al aumento de las inversiones extranjeras directas seguidas de la liberalización del mercado. Los rendimientos en Costa de Marfil están muy por debajo de los niveles experimentados en Asia, debido en parte al menor uso de insumos agrícolas. Sin embargo, la reciente alza de los precios mundiales del cacao ha permitido a los productores utilizar más insumos. De continuar esta tendencia, el volumen del cacao producido en Costa de Marfil podría registrar un crecimiento ulterior. En Ghana, que es el segundo mayor país productor de cacao en grano de África, la producción pasaría de 410.000 toneladas en 1998-2000 a 490.000 toneladas en 2010, con una tasa de crecimiento anual de 1,6%. En el decenio anterior la tasa de crecimiento era de 3,3%. La disminución de la tasa de crecimiento prevista durante el próximo decenio se debería al brote de enfermedades (virus del edema de los brotes, podredumbre negra de las mazorcas del cacao, y míridos), a una mayor competencia en el mercado mundial, y a los bajos precios de exportación. Durante el mismo período, Nigeria y Camerún aumentarían sus producciones en 1,4% y 0,3%, respectivamente.

Las proyecciones indican que la producción de cacao en América Latina aumentará de 397.000 toneladas durante el período base a 520.000 toneladas en 2010, lo que supone una tasa de crecimiento anual de 2,5%. En Brasil, el mayor país productor de granos de cacao de la región, y en Colombia, el tercer productor mayor, las producciones deberían de descender, pero el aumento de la producción en otros países productores de cacao de la región compensaría con creces la pérdida. Según las proyecciones, la producción del Brasil aumentará en 2,2% anual hasta alcanzar las 180.000 toneladas en 2010. La producción y los rendimientos de los granos de cacao en el Brasil han decrecido durante el decenio anterior a causa de las nefastas pérdidas de producción causadas por la

enfermedad de la escoba de bruja. La utilización de nuevas variedades descubiertas recientemente no llevaría la producción a los niveles alcanzados durante los años 1980, porque algunos productores, desalentados por los bajos precios mundiales registrados últimamente, han pasado a otros cultivos. Durante el mismo período, en el Ecuador, el segundo mayor productor de cacao de América Latina, la producción aumentaría anualmente en un 0,8% y alcanzaría las 94.000 toneladas. El Ecuador ha utilizado con resultados satisfactorios una nueva variedad resistente a la enfermedad de la escoba de bruja, que también había afectado a su producción de cacao. Pero la producción aumentaría poco a causa del aumento de los costos de producción y la disminución de los ingresos de los productores. En Colombia, las proyecciones indican que la producción descenderá en 3,1% anual. Por otra parte, se prevén crecimientos del 1,8% y 0,5% de las producciones de la República Dominicana y México, respectivamente.

En el Lejano Oriente, la producción ha registrado un crecimiento acelerado en los dos últimos decenios, y es probable que este crecimiento continúe. Según las proyecciones, la producción del Lejano Oriente aumentará en 2,7% anual, pasando de 509.000 toneladas durante el período base a 680.000 toneladas en 2010, debido a un mejoramiento previsto de los rendimientos. El Lejano Oriente debería desplazar a América Latina y el Caribe, y pasar al segundo lugar como mayor región productora de cacao en 2010. La mayor parte del crecimiento de la producción en Asia vendría de Indonesia, el tercer mayor productor mundial de cacao después de Costa de Marfil y Ghana. Según las proyecciones, la producción en Indonesia crecerá anualmente en un 3,5% a 574.000 toneladas en 2010, y representará el 16% de la producción mundial de ese año, en comparación con el 14% en 1998-2000. En Indonesia, las políticas gubernamentales han alentado la expansión de la producción, y la mayor parte de los aumentos de los dos

últimos decenios se refieren al cacao ordinario procedente de plantas híbridas. Aunque el aumento de la superficie productiva ha disminuido en Indonesia desde finales de los años 1990, los rendimientos obtenidos en el país siguen siendo todavía los mayores de los principales países productores de cacao. Un nexo cercano entre los precios del mercado mundial y los precios al productor también contribuyó a la obtención de altos rendimientos en el país. Dado que los productores devengan una proporción grande de los precios del mercado, pueden invertir en insumos, y ello a su vez se traduce en un mejoramiento de los rendimientos. Según las proyecciones, la producción de Malasia, donde el aumento de las zonas urbanas y la urbanización han reducido las zonas productoras de cacao, descenderá anualmente en un 1,7% hasta alcanzar las 43.000 toneladas en 2010. Esta tendencia descendente se ha observado desde principios de los años 1990 en los que el brote de enfermedades coincidió con el deterioro de las condiciones macroeconómicas del país. Además, los productores pasaron de la producción de cacao a la de cultivos más lucrativos, como la palma aceitera, debido al descenso de los precios mundiales del cacao registrado durante los años 1990. Por lo tanto, es improbable que la producción de Malasia recupere los niveles alcanzados hace un par de decenios.

1.2.1.8.2. Consumo

En 2010, las molturaciones mundiales de granos de cacao, un sustituto para calcular el consumo mundial de cacao, ascenderían a 3,6 millones de toneladas, lo que refleja un crecimiento medio anual de 2,1% con respecto a los 2,8 millones de toneladas producidos durante el período base. El consumo seguiría concentrándose en los países desarrollados, que deberían absorber el 64% del consumo mundial de cacao en 2010. En estos países el

consumo tendría una tasa de crecimiento anual de 2,2%, desde 1,8 millones de toneladas durante el período base a 2,3 millones de toneladas en 2010.

Según las proyecciones, el consumo en Europa crecerá anualmente en un 1,7% y llegará a 1,4 millones de toneladas. Europa continuará siendo con toda probabilidad la mayor zona consumidora de cacao en el mundo, con un 40% del consumo mundial de cacao en 2010. En América del Norte, la segunda zona consumidora de cacao más grande del mundo, es probable que el consumo registre un crecimiento anual de 3,6% y llegue a 703.000 toneladas. En la ex Unión Soviética y la CEI el consumo debería crecer anualmente en un 0,8%, y pasar de 65.000 toneladas a 71.000 toneladas, como reflejo del aumento previsto de los ingresos en esos países. En el Japón, el consumo debería pasar de 48.000 toneladas durante el período base a 56.000 en 2010.

En los países en desarrollo como grupo el consumo ascendería a 1,3 millones de toneladas en 2010, lo que representa una tasa de crecimiento anual de 1,8%. África, donde la formación de capital para las molturaciones ha crecido rápidamente durante el último decenio, seguirá siendo la principal región consumidora de este grupo, representando el 35% del consumo de los países en desarrollo. La parte del consumo correspondiente a América Latina y el Caribe, donde el costo relativo de las molturaciones es mayor que en África, debería pasar de 32% a 28%. En el Lejano Oriente, donde el consumo por habitante todavía es reducido, el porcentaje del consumo pasaría de 31% durante el mismo período a 34% en 2010.

1.2.1.8.3. Comercio

Las proyecciones para 2010 indican que el mercado mundial del cacao se mantendrá más o menos estable. La mayor parte de las exportaciones de cacao seguirá siendo de cacao en grano, a pesar de un cierto aumento de la capacidad de elaboración de los países productores, especialmente de África. Según las proyecciones, las exportaciones mundiales de cacao en grano alcanzarán los 3 millones de toneladas en 2010, lo que representa una tasa de crecimiento anual de 2,8%. Se prevé que las exportaciones totales de África aumentarán en un 2,8% anual, pasando de 1,7 millones de toneladas durante el período base a 2,3 millones de toneladas en 2010, y Costa de Marfil, Ghana y Nigeria alcanzarán un crecimiento anual medio de alrededor del 3%. Las proyecciones indican que las exportaciones de Costa de Marfil aumentarán a 1,5 millones de toneladas en 2010, lo que equivale al 51% de las exportaciones mundiales de cacao, aunque este crecimiento está sujeto a la evolución de la situación política actualmente inestable. Las exportaciones de Ghana alcanzarían las 469.000 toneladas, equivalentes al 16% del total mundial. La participación en el mercado mundial correspondiente a las exportaciones africanas debería mantenerse estable en alrededor del 78% de las exportaciones mundiales.

Según las previsiones, las exportaciones del Lejano Oriente, que aumentaron rápidamente durante los años 1980 y continuaron creciendo a una tasa menor durante los años 1990, seguirán aumentando hasta alcanzar las 529.000 toneladas en 2010. Es probable que durante el decenio actual el aumento de las exportaciones se deba sobre todo a los rendimientos, y la parte correspondiente a las exportaciones de Malasia en la región no debería registrar más que un ligero aumento, de 4,6% durante el período base a 5,3% en 2010. Por otro lado, las exportaciones de Indonesia crecieron rápidamente durante los años 1980 y 90 y, según las

proyecciones, continuarán creciendo en un 4,3% anual durante el próximo decenio, absorbiendo el 98% de las exportaciones de cacao del Lejano Oriente en 2010, en comparación con el 30% durante los años 1980 y el 84% durante los años 1990.

Las proyecciones indican que en América Latina y el Caribe las exportaciones de cacao aumentarán de 97.000 toneladas durante el período base a 130.000 toneladas, debido al aumento de las exportaciones del Brasil, donde la producción debería de recuperarse de las pérdidas causadas por la enfermedad de la escoba de bruja.

Según se prevé, entre 1998-2000 y 2010 las importaciones mundiales de cacao registrarán un aumento anual de 2,2%, en comparación con el 3,1% durante el decenio anterior. Las importaciones de los países desarrollados como grupo crecerán a una tasa anual de 2,6% a 2,6 millones de toneladas. Europa debería continuar siendo el principal consumidor de cacao, con el 65% de las importaciones mundiales de cacao en 2010. En América del Norte, las proyecciones indican que las importaciones aumentarán en un 0,3% anual hasta alcanzar las 505.000 toneladas en 2010. Es probable que los envíos a los países de la ex Unión Soviética/Comunidad de Estados Independientes (CEI) decrezcan ligeramente en un 1,1% anual. En el Japón, se prevé que las importaciones aumentarán en un 1,4% por año, pasando de 48.000 toneladas en 1998-2000 a 56.000 toneladas en 2010. Según las proyecciones, las importaciones de los países en desarrollo se mantendrán sin modificaciones y representarán el 11,3% de las importaciones mundiales de cacao, en comparación con el 14% durante el decenio anterior.

1.2.1.8.4. Problemas e incógnitas

Las proyecciones indican que en 2010 la economía mundial del cacao presentará un cierto equilibrio. Pero cada año el superávit o el déficit dependerá de las condiciones meteorológicas, de los precios de mercado, y de las modificaciones que se produzcan en el volumen de las existencias. El análisis de las perspectivas de mercado hasta 2010 indica que el comercio mundial del cacao seguirá expandiéndose, pero a una tasa de crecimiento más lenta que en el decenio anterior, a causa de un menor crecimiento del consumo en la mayoría de los mercados principales. En 2000/2001 los precios del cacao en grano estuvieron en sus niveles más bajos en tres decenios, debido fundamentalmente a una situación de saturación. Aunque desde mediados de 2001 se ha producido una cierta recuperación de los precios del cacao, como consecuencia de la disminución de la producción mundial unida al aumento de las compras especulativas, es poco probable que los precios del cacao puedan mejorar significativamente a mediano plazo, porque el consumo aumentará poco y la producción seguirá creciendo constantemente.

En el período de la proyección, los países en desarrollo seguirían exportando sobre todo cacao en grano. Aun cuando son los países importadores los que se beneficiarían de la elaboración del cacao en términos de valor añadido, los países productores de cacao han tratado de desarrollar la elaboración de los granos a escala local para añadir valor a sus exportaciones. Algunos países africanos han aumentado su capacidad de elaboración en el ámbito local mediante subvenciones, pero la mayoría de los países productores no han podido aumentar la adición de valor a sus exportaciones. Uno de los principales obstáculos que han impedido la expansión de la elaboración de los granos de producción local no ha sido la capacidad transformadora en sí misma sino el alto grado de integración

vertical de las empresas multinacionales de la industria del cacao y del chocolate, que en su mayor parte están desde hace muchos años en los países importadores. Lo que más necesitan los países productores son conocimientos técnicos eficaces y sofisticados en materia de comercialización. Mientras no se resuelva este problema, la ventaja de la adición de valor continuará distribuyéndose principalmente entre los países importadores tradicionales del cacao en grano y los ingresos de los productores seguirán siendo bajos.

1.2.2. Mercado Nacional

El cacao ecuatoriano tiene un tratamiento especial en el mundo de cacao y de los chocolates porque es considerado de alta calidad y sabores especiales.

Los mercados de calidad tienen un interés creciente en encontrar cacao de alta calidad, de sabores y orígenes especiales. Hasta los noventa, los chocolates de alto contenido de cacao (>60%) tenían un mercado pequeño, los consumidores preferían más los chocolates dulces con leche; pero había algunas excepciones, como Francia y Bélgica, en donde la mayoría de la población consumía chocolate de alto contenido de cacao.

El grano de cacao ecuatoriano se puede clasificar en tres grupos:

Cacao Criollo: Es una planta de poco vigor y bajo rendimiento, destacándose la alta calidad de sus semillas. Este tipo de cacao posee un cotiledón de color entre marfil parduzco y castaño muy claro, con un olor de cacao dulce unido a un aroma delicado característico.

Cacao Forastero: La variedad “Forastero” es la más cultivada en el mundo; se estima que ocupa alrededor del 80% del área en producción. Se caracteriza por su relativa resistencia a ciertas enfermedades y su alta productividad. Sin embargo, en cuanto a calidad no se lo clasifica como “cacao fino y de aroma”, por lo cual generalmente se lo utiliza mezclándolo con otras variedades de mayor calidad.

Cacao Trinitario: El cacao Trinitario ocupa del 10 al 15% de la producción mundial, está constituido por el cruce del criollo de Trinidad con la variedad introducida de la Cuenca del Orinoco; se lo considera cacao de calidad. Dentro de esta variedad se ubica el CCN51, este clon presenta características de alta producción y tolerancia a las enfermedades pero no tiene el aroma que posee el Nacional.

El cacao llamado “Nacional” que se produce en el Ecuador, ha sido clasificado como del tipo “forastero”, puesto que posee algunas características fenotípicas de éste, no obstante se diferencia en que posee un sabor y aroma característicos, que son muy apreciados por las industrias de todo el mundo. Tradicionalmente se conoce al cacao ecuatoriano como “**cacao arriba**”, debido a que se lo cultivaba en la zona superior del río Guayas (río arriba), denominación que se convirtió en sinónimo de buen sabor y aroma.

1.2.2.1. Producción, superficie y rendimiento

El aporte del Ecuador en cuanto a la producción mundial de cacao, aunque es importante (3%), es muy inferior al del resto de países africanos, que, por ejemplo, entre Costa de Marfil, Indonesia y Ghana abarcan el 72% de la producción mundial al año 2006.

Realmente, la ventaja comparativa del Ecuador se halla en la calidad de su producto, pues es el primer proveedor de cacao fino y de aroma en el mundo, abarcando más del 65% de la producción mundial de esta variedad de cacao.

Para el año 2006, la producción de cacao en el Ecuador llegó a 130.000 TM, en una superficie cosechada de 400.000 has.

Cuadro 1.6
SUPERFICIE, PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO DE CACAO EN EL ECUADOR (2006)

Años	Superficie Cosechada Has.	Producción TM	Rendimiento TM/has.
2000	350.000	98.000	0.28
2001	285.000	90.000	0.32
2002	285.000	95.000	0.33
2003	285.000	100.000	0.35
2004	290.000	110.000	0.38
2005	300.000	115.000	0.38
2006	400.000	130.000	0.33

Fuente: INEC-SEAN-MAG; PROYECTO ECU-ANECACAO. MAG-ANECACAO; *Elaboración:* MAG/DPDA

El cacao requiere un clima constantemente lluvioso. Las zonas con estaciones secas y lluviosas muy marcadas no le son propicias. Necesita unas precipitaciones no inferiores a los 1,500 milímetros anuales lo mejor distribuidas posible. En materia de suelos el cacao no es muy exigente, pero se puede decir que el cacao tipo criollo necesita tierras con alto contenido de humus y el forastero precisa que tenga una buena proporción de materia orgánica.

En Ecuador, los árboles de cacao tienen, comúnmente, una floración bianual. La floración más importante es en diciembre y enero y la maduración del fruto se produce en un período de cuatro a seis meses. La cosecha de mayor volumen tiene lugar en abril, mayo y junio.

Una planta de cacao toma de 3 a 5 años para producir su primera cosecha, aunque existen variedades que producen a una edad más temprana. El tiempo en que el árbol de cacao es productivo puede llegar a los 25 años, existiendo factores como el atmosférico, la variedad del árbol de cacao, mantenimiento, etc., que influyen en el tiempo de vida de la plantación.

La producción del cacao ecuatoriano se encuentra ligada a las condiciones del ecosistema, lo que determina un rendimiento diferente al de otros países productores.

Entre los factores más importantes que influyen en el poco rendimiento se encuentra la mala distribución de las lluvias; escasas horas de luz; enfermedades, como la monilia y escoba de bruja; insectos desfoliadores;

edad avanzada de los árboles; pérdida de fertilidad del suelo; falta de zonificación del cultivo; problemas de comercialización interna; entre otros.

Así, el tipo genético del cacao, el medio donde se desarrolla el cultivo, el manejo integral del mismo, así como sus métodos de fermentación y almacenamiento son factores que inciden en la calidad del producto. La calidad del cacao es controlada a través de técnicas de muestreo.

En el Ecuador de las 58.466 UPAS⁶ de cultivo solo de cacao, el 50% son pequeñas, es decir que van de 1 hasta las 10 hectáreas, el 17% UPAS de hasta 20 hectáreas, el 20% hasta 50 hectáreas y la diferencia mayores de 50 hectáreas. En cuanto al cultivo asociado, de las 38.360 UPAS, el 49% son de 1 a 10 hectáreas, el 20.35% de 10 hasta 20 hectáreas, el 20.66% de 20 a 50 hectáreas y la diferencia son unidades de producción agropecuaria de cacao superiores a esta última extensión.

En cuanto a la productividad, la Provincia del Guayas es la que más aporta con el 28.36%, seguida de Los Ríos y Manabí, con el 23.76% y 19.38%, respectivamente.

Las principales zonas productoras de cacao fino y de aroma del Ecuador son:

⁶ Unidades de Producción Agropecuarias

- ❖ **Guayas:** Milagro, Lorenzo de Garaycoa, Mariscal Sucre, Balzar, Roberto Astudillo, Bucay, Naranjal, Yaguachi, El Empalme, Naranjito y Balao.
- ❖ **Los Ríos:** Vinces, San Juan, Puebloviejo, Ventanas, Mocache y Quevedo.
- ❖ **Bolívar:** Echeandía, Caluma, Las Naves, San Luís de Pambil y San José del Tambo
- ❖ **Manabí:** Chone, Calceta, El Carmen, Rocafuerte y Pichincha
- ❖ **El Oro:** Pasaje y Santa Rosa.
- ❖ **Pichincha:** Santo Domingo de los Colorados
- ❖ **Cotopaxi:** La Maná, Moraspungo.
- ❖ **Esmeraldas:** Quinindé, Viche, Esmeraldas, San Lorenzo y Muisne

Gráfico 1.7
PRINCIPALES ZONAS PRODUCTORAS DE CACAO FINO Y DE AROMA DEL ECUADOR

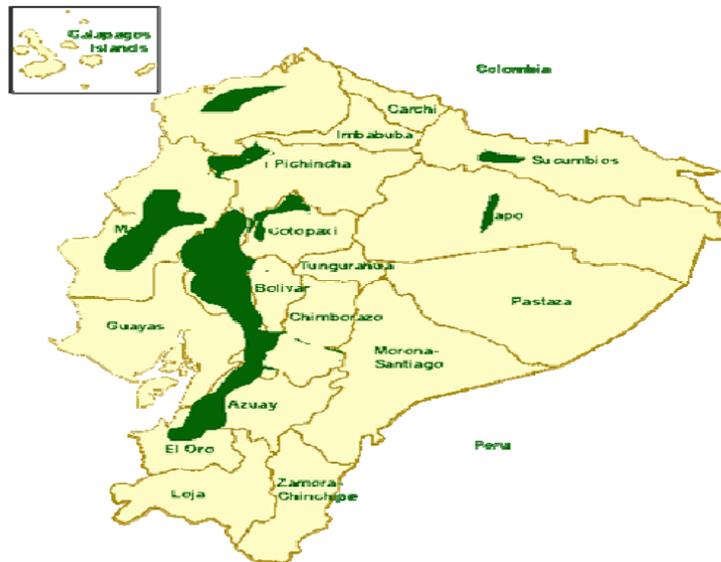
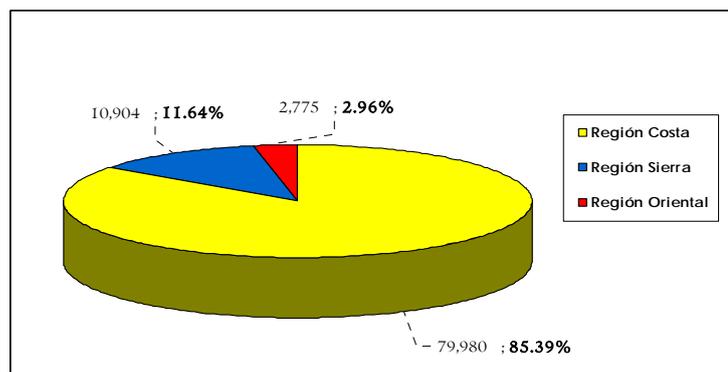


Gráfico 1.8
SUPERFICIE, PORCENTAJE Y PRODUCCIÓN DEL CULTIVO, SEGÚN REGIÓN Y PROVINCIA



Cuadro 1.7

SUPERFICIE, PORCENTAJE Y PRODUCCIÓN DEL CULTIVO, SEGÚN REGIÓN Y PROVINCIA													
CACAO (Almendra seca)													
REGIÓN Y PROVINCIA	SUPERFICIE COSECHADA										PRODUCCIÓN		
	HECTÁREAS					PORCENTAJE %					2005		
	2000	2002	2003	2004	2005	2000	2002	2003	2004	2005	T.M.	%	
Total Nacional	390.947	363.575	348.434	336.358	357.706	100	100	100	100	100	93.659	100	
Región Sierra	51.219	37.989	36.19	34.179	42.613	13,1	10,45	10,39	10,16	11,91	10.904	11,64	
Región Costa	327.271	312.837	301.913	291.817	302.959	83,71	86,04	86,65	86,76	84,69	79.98	85,39	
Región Oriental	12.457	12.749	10.331	10.361	12.134	3,19	3,51	2,96	3,08	3,39	2.775	2,96	
Región Sierra													
Azuay	3.123	1.201	1.43	1.51	1.409	0,8	0,33	0,41	0,45	0,39	362	0,39	
Bolívar	16.992	10.408	8.235	8.773	11.334	4,35	2,86	2,36	2,61	3,17	1.415	1,51	
Cañar	3.888	4.366	4.281	3.938	4.084	0,99	1,2	1,23	1,17	1,14	2.095	2,24	
Cotopaxi	10.057	10.954	10.567	9.8	10.902	2,57	3,01	3,03	2,91	3,05	997	1,06	
Chimborazo	877	713	708	585	229	0,22	0,2	0,2	0,17	0,06	42	0,04	
Imbabura				19	59				0,01	0,02			
Loja	265	170	97	131	29	0,07	0,05	0,03	0,04	0,01			
Pichincha	16.017	10.175	10.872	9.423	14.567	4,1	2,8	3,12	2,8	4,07	5.985	6,39	

Región Costa														
El Oro	19.442	16.872	17.049	15.634	14.672		4,97	4,64	4,89	4,65	4,1		4.119	4,4
Esmeraldas	48.085	45.041	37.609	35.994	45.061		12,3	12,39	10,79	10,7	12,6		8.887	9,49
Guayas	66.629	70.129	70.125	65.715	72.616		17,04	19,29	20,13	19,54	20,3		26.565	28,36
Los Ríos	95.917	96.669	92.301	89.74	85.134		24,53	26,59	26,49	26,68	23,8		22.255	23,76
Manabí	97.198	84.127	84.83	84.734	85.475		24,86	23,14	24,35	25,19	23,9		18.155	19,38
Región Oriental														
Nororient	9.492	9.665	7.688	8.575	9.944		2,43	2,66	2,21	2,55	2,78		2.089	2,23
Centro-Surorient	2.965	3.085	2.643	1.786	2.19		0,76	0,85	0,76	0,53	0,61		685	0,73

Fuente: Censo, ESPAC.

1.2.2.2. Participación en el PIB

Para el año 2005, las ventas de cacao tienen una participación relativamente importante del 6.69% en el Producto Interno Bruto Agrícola.

Cuadro 1.8
PARTICIPACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO EN EL PIB TOTAL Y AGRÍCOLA (2005)

Años	PIB total (US\$)	% PARTIC. Cacao/PIB total	PIB agropecuario (US\$)	% PARTIC. Cacao/PIB agrop.
2000	15,933,666,000	0.37	1,465,783,000	4.06
2001	21,249,577,000	0.37	1,698,934,000	4.67
2002	24,899,481,000	0.46	1,836,346,000	6.27
2003	28,690,872,000	0.38	1,972,489,000	5.59
2004	32,964,177,000	0.33	2,069,404,000	5.33
2005	36,243,850,000	0.40	2,173,929,000	6.69

Fuente: Banco Central del Ecuador; *Elaboración:* MAG-DPDA/EVR. *Actualización:* 05-06/2006

1.2.2.3. Exportaciones

Ecuador se posesiona como el país más competitivo de América Latina en la comercialización de cacao en grano, muy por encima de Venezuela, Panamá y México que son países que han incrementado su participación en el mercado mundial de este producto, gracias a la característica de calidad del cacao Nacional por su sabor y aroma florales.

Cuadro 1.9
EXPORTACIONES DE CACAO ECUATORIANO POR CONTINENTE
(2008)

Continente	2007		2008		Part. Volumen 2008
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	
Unión Europea	53,837.04	131,380,640.53	18,897.24	51.001.016,45	39,38%
Norteamérica	26,855.36	61,217,975.70	16,793.15	43.345.613,35	35,00%
Centroamérica	2,676.79	5,719,370.45	8,181.05	20.915.141,12	17,05%
Sudamérica	1,315.14	2,632,863.95	2,411.55	6.479.047,49	5,03%
Asia	4,943.51	12,215,607.17	1,699.75	4.699.518,42	3,54%
Total general	89,627.83	213,166,457.80	47.982,74	126.440.336,83	100,00%

Fuente: Certificados de Calidad emitidos por Anecacao. Datos actualizados a Octubre del 2008.

Aproximadamente el 60% de la producción se exporta en grano, el 35% constituye materia prima para la fabricación de semi-elaborados (torta, licor, pasta, manteca y polvo) y chocolates; el 5% se destina a industrias artesanales del país.

Cuadro 1.10
PRINCIPALES PAÍSES COMPRADORES DE CACAO ECUATORIANO EN
GRANO EN TM
(2008)

Destino	2007		2008		Part. Valor FOB 2008
	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	
Países Bajos	20.638,64	36.964.987,75	7.267,44	19.279.422,81	20,78%
Alemania	22.455,43	36.580.784,92	5.525,80	14.417.099,70	20,56%
EE.UU.	19.540,52	30.125.404,45	3.686,35	8.612.168,81	16,93%
Japón	13.972,27	23.708.032,25	1.843,48	5.010.299,07	13,33%
Bélgica	9.716,60	16.451.169,26	4.950,53	12.911.851,46	9,25%
Otros	23.803,79	34.076.392,10	3.123,71	8.368.939,16	19,15%
Total	110.127,26	177.906.770,73	26.397,31	68.599.781,01	100,00%

Fuente: Certificados de Calidad emitidos por Anecacao. Datos actualizados a Octubre del 2008.

Las principales empresas exportadoras de cacao en grano ecuatoriano tienen una participación de 61.75% en el valor exportado. El otro 27.17% del valor exportado se distribuye entre otras veinte empresas.

Cuadro 1.11
PRINCIPALES EXPORTADORES DE CACAO EN GRANO
(2008)

EXPORTADOR	2007		2008		Part. Valor FOB 2008
	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	
Socios de Anecacao					
Nestlé Ecuador	9.048,59	15.161.240,28	1.252,64	3.378.894,05	8,52%
Colonial Cocoa del Ecuador S. A.	9.422,30	15.149.378,42	1.810,97	4.276.215,79	8,52%
Fund. Maquita Cushunchic	7.841,85	12.337.960,55	1.200,46	3.134.140,41	6,94%
Casa Luker del Ecuador	7.253,97	12.011.669,55	1.075,57	2.884.467,31	6,75%
Inmobiliaria Guangala	7.245,62	11.468.488,07	1.775,92	4.578.121,28	6,45%
Acmansa C. A.	6.472,34	10.395.466,19	1.861,21	4.873.571,33	5,84%
Cofina S.A.	6.354,29	10.334.656,45	1.208,26	3.125.957,01	5,81%
Eximore Cía. Ltda.	5.309,27	9.168.764,63	1.692,98	4.618.111,73	5,15%
Agro Manobanda Hnos. S. A.	4.259,30	7.131.397,59	749,82	1.973.456,74	4,01%
Infelersa S. A.	3.841,11	6.707.092,92	562,01	1.783.764,19	3,77%
Otros	30.161,92	48.332.587,80	9.619,09	25.171.146,69	27,17%
Total Asociados	97.210,56	158.198.702,45	22.808,95	59.797.846,53	88,92%
No Asociados	12.916,71	19.708.068,29	3.588,36	8.801.934,48	11,08%
Total General	110.127,26	177.906.770,73	26.397,31	68.599.781,01	100,00%

Fuente: Certificados de Calidad emitidos por Anecacao. Datos actualizados a Octubre del 2008.

El cacao de mejor calidad ASSS representa un 29.95% de las exportaciones ecuatorianas, lo que significa una baja ponderación con respecto al cacao de menor calidad como el ASS cuya participación en las

exportaciones alcanza 44.54%. Esta pérdida de calidad del cacao ecuatoriano disminuye los ingresos nacionales, y es resultante de un manejo inadecuado en las fases de provisión de insumos, producción y poscosecha.

Cuadro 1.12
EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO POR TIPO COMERCIAL
(2008)

Calidad	2007		2008		Part. Volumen 2008
	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	
ASE	28,731.05	66,090,438.86	18,673.40	49,192,503.60	34.45%
ASS	39,594.17	97,200,665.68	16,503.63	44,789,458.94	40.77%
ASSS	16,316.32	40,105,585.20	4,387.30	12,012,624.79	15.05%
ASSSPS					0.00%
ASN					0.00%
CCN51	4,966.70	9,719,791.40	8,418.41	20,445,779.49	9.73%
Total General	89,608.24	213,116,481.14	47,982.74	126,440,366.82	100.00%

Fuente: Certificados de Calidad emitidos por Anecacao. Datos actualizados a Octubre del 2008.

1.2.2.4. Precios

El precio del cacao es diferenciado según calidades del cacao en grano. Se encuentra que el precio del cacao en grano ASSPS y ASSS es mas alto a comparación de las otras calidades de cacao.

Cuadro 1.13
PRECIOS REFERENCIALES FOB DE EXPORTACIÓN DE CACAO EN
GRANO (US\$/FOB/45.36 KG)
(2008)

Calidad del cacao	Semanas		Variación %
	23-29/08/08	30/08-05/09/08	
Cacao CCN51	92.76	83.29	-10.21
Cacao ASE	94.84	86.84	-8.44
Cacao ASS	101	92.48	-8.44
Cacao ASSS	103.85	95.09	-8.44
Cacao ASSPS	109.06	99.87	-8.43

Fuente: Banco Central del Ecuador. Elaboración: MAG-DPDA/EVR. Actualización: 05-09/2008

1.2.2.5. Comercialización

1.2.2.5.1. Comercialización Interna

En la cadena de comercialización interna intervienen los productores y los intermediarios.

Existen los pequeños y medianos productores, los pequeños productores tienen una superficie de la finca inferior a 10 has, que representan el 54% de las unidades de producción y los medianos productores una superficie de la finca de 11 y 50 has que representan el 33% de las explotaciones agrícolas. De los intermediarios se puede decir que la mayoría de las veces compran en el pueblo o en la ciudad mientras que los agricultores entregan el cacao en la bodega del intermediario, muy pocos son los intermediarios que compran el cacao en las fincas.

Los comerciantes reciben el cacao en su bodega, lo pesan y califican, primero mira el aspecto del cacao, después toma un puñado de pepas de cada saco corta algunas con una navaja y calcula el grado de humedad enterrando la uña; para esta estimación no necesita ningún material especializado ya que él cuenta con su experiencia y destreza, lo secan si es necesario. Normalmente no les gusta comprar cacao en baba, pero cuando falta cacao lo compran en cualquier estado, y cuando hay bastante exigen un mínimo de uno o dos días de sol.

1.2.2.5.2. Comercialización externa

Actualmente Anecacao mediante el Acuerdo Ministerial # 287 tiene la obligación de expedir el certificado de calidad de exportación del grano basado en las normas INEN 176. Esta parte la conforman los exportadores e industriales y según las empresas, procesan el cacao para exportarlo o lo exportan en grano.

Los exportadores compran el cacao casi seco, cuando supera 8 grados de humedad proceden a un secado adicional en tendales de cemento y a veces cuando el clima no le permite o cuando hay demasiado cacao secan artificialmente con secadoras a gas.

Después se clasifica el cacao con una calificadora con cinco salidas: cacao ASE, ASS, ASSS, ASSPS y la basura.

1.2.2.6. El premio por el cacao “fino y de aroma”

El cacao “fino y de aroma”, como producto de calidad, se vende a menudo directamente a los manufactureros. Disponible en pequeñas cantidades, se negocia mediante representantes de compradores, asignados en los países productores.

El cacao “fino y de aroma” consigue generalmente un premio a la calidad, arriba de los precios atribuidos a los “ordinarios”, ampliamente disponibles, como el cacao de Costa de Marfil. Este premio puede fijarse en dólares por tonelada métrica para los mejores cacaos que sólo se encuentran en cantidades reducidas; estos cacaos pueden ser considerados como sumamente especializados y representan una de las partes más escasas del mercado internacional.

Históricamente, los tipos de cacao “fino y de aroma” se han cotizado en el mercado secundario a precios superiores a los granos “ordinarios”. Este sobreprecio parece ser una relación entre de las disponibilidades de tipos “fino y de aroma” y “ordinario”.

Por ejemplo, una fuerte producción de cacao ecuatoriano, mientras las almendras “ordinarias” son escasas, lleva a una reducción o desaparición del premio. Al contrario, una amplia oferta en almendras “ordinarias”, cuando la producción ecuatoriana es baja, aumenta significativamente el premio del cacao ecuatoriano.

Se admite que el premio del cacao “fino y de aroma” tiende a alcanzar altos premios durante los períodos de baja de la cotización internacional del cacao. Sin embargo, el premio disminuye en cuanto la cotización internacional del cacao repunta.

Este fenómeno no es vinculado a una presunta demanda estable de cacao “fino y de aroma”, comparada con una demanda más volátil de granos “ordinarios”.

Más bien, refleja el hecho que la producción tiende a variar con menor brusquedad en los países productores de cacao “fino y de aroma” que en los países dedicados al “ordinario”. En estas últimas regiones, los factores ambientales impactan más, ya que se producen grandes cantidades en una serie de ubicaciones, con semejantes condiciones culturales.

En Ecuador, el único país productor de grandes cantidades de “cacao fino y de aroma” en relación a otros países, el premio se puede transformar en descuento debido al abastecimiento en almendras para exportación. Estas disponibilidades dependen por una parte de la cosecha, por otra parte de las moliendas efectuadas por la misma industria nacional.

Además, desde hace varios años, un beneficiado poscosecha descuidado perjudica la calidad del producto comercial y consecuentemente su fama internacional.

1.2.2.7. Perspectivas de mercadeo

Considerando el escaso abastecimiento actual de cacao “fino y de aroma”, hay poco peligro que un aumento importante de su producción trastorne la estructura del mercado. No hay duda que un cacao “fino y de aroma”, apropiadamente beneficiado alcance premios significativos.

Es importante subrayar que esta producción tiene que quedarse en el marco de una agricultura de subsistencia con pocos insumos. Los bajos rendimientos de los cultivos disponibles no permite desarrollar una producción tecnificada, en condiciones rentables.

La producción y el mercadeo del cacao “fino y de aroma” son enfoques a largo plazo. Sólo una argumentación pertinente podrá convencer los compradores que un origen es confiable en términos de calidad, cantidad y regularidad de abastecimiento, tal esfuerzo requiere tiempo.

El consumo de chocolate per-capita ha aumentado mucho durante los años pasados debido a varios factores:

- ❖ Precios más abordables;
- ❖ Amplia oferta de productos elaborados (propuestos al público) y mejora general de la calidad de los mismos;
- ❖ Intensificación de la propaganda asociado a una información sobre las virtudes del chocolate en cuanto a la salud.

En término general, los productos que contienen cacao se hicieron más accesibles a los consumidores potenciales. El uso de cacao “fino y de aroma” en los chocolates de revestimiento podría satisfacer la demanda para los productos que se consumen en ocasiones especiales. Es importante subrayar que esfuerzos se deben hacer para rehabilitar el “cacao fino y de aroma” como ingrediente del chocolate de revestimiento de calidad.

Se reconoce generalmente que la popularización del consumo de un producto aumenta la demanda de un producto similar de más alta calidad. La expansión del consumo de chocolate en el mundo reforzará el segmento específico productos de alta calidad que constituye la salida comercial esencial del cacao “fino y de aroma”.

CAPÍTULO II: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2.1. ANTECEDENTES

Las personas hemos sentido desde tiempos muy remotos la necesidad de singularizar y diferenciar aquellos productos cuyo uso o consumo le proporcionaba mejores resultados o mayores satisfacciones. Una de las formas más tradicionales de diferenciación de estos productos con cualidades especiales ha sido designada por medio del nombre de su lugar de origen o procedencia, que ha tenido una amplia difusión en el ámbito de los productos agroalimentarios.

Este empleo de los nombres geográficos para diferenciar productos agroalimentarios procedentes de la zona de la que toman el nombre, ordinariamente surge de forma espontánea cuando se reconoce que los vinos, aceites, quesos o jamones, por poner sólo unos ejemplos, procedentes de ciertas regiones o comarcas tienen unas características diferenciales y superiores al resto de los productos análogos, muy apreciados por los consumidores y que tales caracteres pueden atribuirse precisamente a su origen geográfico.

Es evidente que este fenómeno de singularización frente al producto corriente sólo se produce con aquellos que poseen una calidad y características especiales, gracias a las que alcanzan una notable reputación en el mercado entre los de su misma naturaleza y, generalmente, un precio superior, lo que les hace estar sujetos al riesgo de usurpación de su nombre o a imitaciones, que tratan de aprovechar el prestigio alcanzado por el producto original para conseguir una mejor situación en el mercado.

Para evitar el empleo indebido de estos nombres prestigiosos en productos de otras procedencias, o incluso en las que aún procediendo de la zona de la que toman el nombre, no se ajustan en su producción o elaboración a las prácticas que le imprimen la tipicidad que le es peculiar, se instituyó en algunos países mediterráneos desde las primeras décadas de este siglo, el instrumento jurídico de protección conocido como Denominación de Origen.

2.2. INTRODUCCIÓN

Es innegable la importancia que se otorga en todo el mundo a la marca país como elemento de referencia en las decisiones de compra de los consumidores.

Esta importancia es todavía más significativa en los productos agrícolas, ganaderos y de pesca, donde las marcas de origen de los productos conviven y compiten con las marcas individuales.

Las denominaciones de origen nacieron en la antigüedad gracias a la gente que ocupaba su tiempo en la producción de ciertos bienes, cuyo cuidado en su elaboración hacían del producto una característica de la región en donde se producía y en consecuencia surgió la necesidad y el derecho de otorgar protección a su titular contra aquellas personas ajenas a la región que pretendieran imitarla.

La Denominación de Origen permite y apoya la presencia de un producto en el mercado nacional e internacional. Es una herramienta eficaz para la conservación y apertura de nuevos mercados, especialmente en nuestros días donde la realidad nos obliga a considerar este medio para la promoción de un producto en mercados muy exigentes en lo relacionado a calidad como la Unión Europea.

La denominación de origen define y protege un producto agrario o alimentario cuya producción, elaboración y transformación se realizan en una zona geográfica delimitada, que puede ser un lugar, una región o un país.

Se debe dar a conocer la Denominación de Origen como un signo distintivo, resaltando las cualidades específicas del clima y suelo que han hecho posible la obtención del producto de calidad, así como también los aspectos históricos, tradicionales y culturales del sitio geográfico al que corresponde la denominación. La denominación de origen beneficia no sólo al productor, sino también al consumidor, porque le permite reconocer que el producto identificado por ésta, posee la calidad, reputación y otras características particulares propias y exclusivas, que son el resultado de la relación entre los factores naturales y humanos del lugar.

Dentro de los factores naturales están: la tierra, el suelo, el subsuelo, el clima, el microclima, la altitud y latitud geográfica, las características topográficas, las variedades o tipos de vegetales, animales o microorganismos del lugar de origen del producto. También los conocimientos, usos y procedimientos tradicionales utilizados para la obtención del producto.

Los factores naturales y humanos exclusivos del medio geográfico en que se producen, son conjuntos e inmediatos que se fusionan para la obtención del producto. Las denominaciones de origen se usan en productos que surgen de la tierra o que se elaboran directamente con ellos.

La calidad y las características del producto se basan fundamental y exclusivamente en el medio geográfico, incluidos los factores naturales y humanos. Esta figura de protección puede ser promovida por las Comunidades Autónomas, pero su autorización definitiva corresponde a la Administración Central, es decir, que las Denominaciones de Origen pertenecen al Estado, son un patrimonio nacional, lo que no permite que puedan ser objeto de apropiación particular.

La Denominación de origen está protegida por la legislación de todos los países del mundo. Los países de la Unión Europea cuentan con normas que tratan de proteger al mayor número de denominaciones de origen que existen, reconociendo el valor que tiene como signos distintivos de productos de calidad. Una denominación de origen, parte del hecho que debe protegerse a un producto determinado que goza de una reputación que se extiende más allá de su lugar de origen, ante la posibilidad de que se le afecte con usos indebidos o imitaciones.

2.3. DEFINICIÓN

La decisión 486 de la Comisión de Comunidad Andina, Régimen Común sobre Propiedad Industrial, en el Art. 201 define a la Denominación de Origen como:

Art. 201.- “Se entenderá por Denominación de origen, una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o constituida por una denominación que sin ser la de un país, una región o un lugar determinado se refiere a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos”.

De acuerdo a lo dispuesto por el Arreglo de Lisboa relativo a la protección de las denominaciones de origen y su registro y según la definición establecida por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), “se entiende por denominación de origen al nombre de un país, de una región o de un lugar determinado, que sea utilizado para designar a un producto originario de ellos, cuyas cualidades y características se deben exclusiva y esencialmente al medio geográfico, incluidos los factores naturales (geografía, clima, materia prima, etc.) y los factores humanos (mano de obra, arte, ingenio, tradición, etc.)”.

2.4. OBJETIVO

El objetivo de la Denominación de Origen es proteger los productos cuyas características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realicen dentro de la zona geográfica delimitada.

2.5. IMPORTANCIA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

La importancia de las Denominaciones de Origen radica en que cada día existen consumidores más exigentes y productores más concienciados con la necesidad de ofrecer calidad, lo cual ha incidido en el crecimiento notable de estas certificaciones. Se trata de uno de los mecanismos básicos para asegurar y garantizar productos de calidad, bajo el control de los Consejos Reguladores, que son organismos que velan por el mantenimiento de unos parámetros estrictos. Este crecimiento es una muestra de la importancia que los productores agroalimentarios dan a certificar sus productos con marcas de calidad y a la madurez de un sector que debe primar la calidad, frente a la cantidad, ya que esta última se puede obtener a través de la importación de productos agrícolas, que en muchas ocasiones son más económicos. Pero para garantizar la continuidad de sectores agrícolas propios aparece el sello que identifica un producto por su origen, por su forma de elaboración, o por el uso o la exclusión de determinados procesos de producción.

Las denominaciones de origen surgen en España con el vino en los años 30 del siglo pasado. Actualmente existen 55 denominaciones de origen de vino repartidas por todo el territorio español. De este modo los productores se someten al control que los consejos reguladores realizan a sus productos para velar sobre la calidad que ofrecen al mercado.

El valor de la denominación de origen es extrema en el mundo, sin embargo, en Ecuador, el desarrollo de las mismas es muy pobre, debido principalmente a la falta de asociación entre productores.

2.6. NATURALEZA Y PERSPECTIVAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El término Denominación de Origen se encuentra estrechamente vinculado a la idea de tradición, de lo típico. Al tratar de precisar el alcance de esta idea, se derivan dos aspectos fundamentales:

- ❖ La especificidad del producto en cuestión por estar circunscrito a un espacio o lugar geográfico particular o a la presencia de determinadas características que lo singularizan de otros.
- ❖ 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 revelan en cierta forma una particular idiosincrasia de las poblaciones circunscritas al espacio de donde proviene el producto en consideración.

Esta noción pone en relieve la originalidad de un producto, en torno al cual, vale la pena emprender acciones específicas que contribuyan a mantener esta originalidad, la misma que está generalmente vinculada con elementos propios del terruño y permite a su vez a los pobladores gozar de un “renombre” que les otorga una cierta exclusividad y posiciona particularmente a los productos vinculados con tales características.

Además de preservar ciertos atributos de los productos, la Denominación de Origen constituye a su vez, desde una perspectiva de marketing, un mecanismo de diferenciación de producto donde la calidad y el cumplimiento de ciertos estándares pre-establecidos juegan un papel determinante.

Al examinar los elementos de base que integran a las distintas experiencias europeas examinadas, se destacan los siguientes:

- ❖ La gestión de la “Denominación de Origen” está bajo la responsabilidad de los actores integrantes del circuito en cuestión, a través de figuras tales como “Consejo Regulador” donde el peso del sector público es mínimo.

- ❖ Si bien existen diferencias entre los objetivos específicos de cada Consejo, todos ellos coinciden en la defensa de los intereses del conjunto de actores que contribuyen en la economía del producto correspondiente y del circuito en el cual se inserta.

- ❖ Los aspectos de carácter histórico son fundamentales para posicionar la especificidad del producto, su delimitación geográfica y la tradición que le ha permitido alcanzar su propia originalidad.

- ❖ La delimitación espacial de las áreas de producción en función de determinados criterios agroclimáticos, así como un estricto seguimiento de la actividad agrícola productiva, la cual debe responder a las normas establecidas para cada caso, (como por ejemplo el uso de determinadas variedades o de prácticas agronómicas específicas, los procedimientos de cosecha, etc.). El cumplimiento de estas normas permite el acceso a la denominación y la continuidad dentro de la misma.

- ❖ La fijación de un conjunto de criterios, estándares, procedimientos de fabricación y almacenamiento y de definición del producto o de los productos integrantes de la “Denominación de Origen”.

- ❖ La definición o la valorización de una serie de reglas y de combinaciones gastronómicas que permiten apreciar, saborear y realzar las cualidades del producto o de los productos en consideración.

Desde esta perspectiva, la Denominación de Origen no es simplemente una “protección” regional o local de ciertos productos y de ciertos productores; se transforma en un proceso de desarrollo de la calidad de uno o más productos donde la coordinación entre los distintos actores de la

cadena y la fijación de determinadas normas y procedimientos redundan en beneficio del conjunto.

La Denominación de Origen es también una noción dinámica, que puede impulsar el surgimiento de otros productos o introducir nuevos elementos de diferenciación de productos. Por ejemplo, la Denominación de Origen de los vinos de Bourgogne abarca 4 tipos de denominación (denominaciones regionales, denominaciones comunales, primeras cosechas, grandes cosechas) las cuales contienen 99 denominaciones de origen controlado.

Recientemente, Europa ha estado desarrollando los conocimientos sobre la materia, así como ha ido perfeccionando las normativas correspondientes en virtud de las consecuencias económicas, sociales y culturales que ello implica.

La normativa de protección de productos distingue varias figuras: la “Denominación de Origen Protegida” (DOP), la “Indicación Geográfica Protegida” (IGP) y la “Certificación de las Características Específicas (CE).

Si bien en Ecuador existen variados productos típicos o tradicionales en torno a los cuales se insertan distintos procesos económico-productivos y manifestaciones socio-culturales, el conocimiento y uso de la Denominación de Origen constituye una experiencia novedosa al carecer de mayores conocimientos y de experiencias en este campo. Es muy conveniente profundizar sobre esta materia haciendo uso de la experiencia que tienen otros países al respecto.

Actualmente en nuestro país –hasta la presente fecha- no existe ningún producto con certificación de Denominación de Origen definida. Se conoce que la zona de Montecristi ha solicitado una certificación de Denominación de Origen para los sombreros de paja toquilla que se elaboran en dicha zona y que irónicamente son conocidos a nivel internacional como los Panamá Hats, nombre inadecuado que se le da a un producto 100% ecuatoriano. La solicitud de este producto no ha sido aceptada debido a que han existido inconvenientes al momento de definir los límites geográficos que abarcaría la zona de la Denominación de Origen.

Al parecer, esta iniciativa ha permitido incursionar en torno a este tema, así como ha puesto de manifiesto la necesidad de profundizar sobre este asunto más allá de los aspectos meramente operativos. No basta el apoyo institucional suministrado por los organismos regionales o nacionales o el interés manifestado por los productores locales, es necesario que esta figura contribuya al impulso y logro de una determinada calidad del producto donde todos los actores participantes se sientan involucrados más allá de los propios intereses.

2.7. ELEMENTOS PARA LA INSTRUMENTACIÓN DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

De acuerdo con los señalamientos precedentes, es posible distinguir dos momentos en el desarrollo de cualquier “Denominación de Origen” en razón de las destrezas, conocimientos y actividades requeridas:

- ❖ El primero está vinculado con la obtención de una determinada “Denominación”, bien sea para un producto o para un territorio dado.
- ❖ El segundo tiene que ver con la gestión y seguimiento en la aplicación de la denominación obtenida.

2.8. OBTENCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Constituye el primer paso a cumplir en la búsqueda de dicha apelación. Para ello es necesario establecer algunos parámetros definitorios a partir de los cuales se pueda emprender un proceso de caracterización regional o local. Entre ellos se destacan los siguientes:

- ❖ La perspectiva histórica del producto en cuestión que permita identificar el grado de tipicidad del mismo, sus orígenes, su trayectoria, sus vinculaciones con otros espacios, el impacto generado en la historia y en las costumbres locales.
- ❖ Las particularidades del producto tanto en sus características específicas, como en las prácticas productivas que los singularizan como tradicional, así como en el contexto natural en el cual se ubica.
- ❖ La naturaleza socioeconómica del producto que permita comprender su inclusión en la actividad económico-productiva regional o local y las actividades económicas que de su explotación y utilización se derivan.

- ❖ Las manifestaciones socioculturales que del producto se derivan, su arraigo en la población, las costumbres de diversa naturaleza que se han ido tejiendo en torno a su aprovechamiento, la cultura gastronómica establecida en vinculación con el producto en cuestión.

- ❖ El marco institucional y organizacional, formal o informal, que se ha ido estructurando en torno al producto en estudio. Gran parte de las actividades propias de esta etapa son de carácter investigativo, ya que se trata de poner en evidencia la tradicionalidad del producto, así como la naturaleza del circuito o de los encadenamientos que de dicho producto se derivan.

La información aquí obtenida constituye un insumo fundamental a partir del cual se puede obtener la Denominación de Origen y se establecen las bases para desarrollar procesos de perfeccionamiento de la calidad del producto en sus diversos estados productivos.

- ❖ Al considerar la Denominación de Origen, más allá de un simple reconocimiento productivo, como un proceso de perfeccionamiento de la calidad donde todos los actores contribuyen en su logro, resulta indispensable comprender el grado de formalidad e institucionalidad allí presente. Este sustrato organizacional constituye el punto de partida para dicho proceso de perfeccionamiento.

- ❖ La información precedente, debidamente organizada, es remitida al Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual para su consideración y estudio. De ser aprobado, se registra ante dicho organismo.

- ❖ Una vez obtenida la “Denominación de Origen” se procede a la búsqueda de un emblema o logo que permita identificar al territorio en cuestión.

2.9. GESTIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ésta constituye la etapa más laboriosa debido a que tiene que ver con la instrumentación de la denominación recibida y sobre la cual no hay experiencia en nuestro país. En este sentido, los aspectos que a continuación se señalan son básicamente indicativos y provienen del análisis de las experiencias europeas y del propio conocimiento acerca de la realidad del país.

Es conveniente abordar estas iniciativas desde una doble perspectiva. En primer lugar como un esfuerzo para impulsar procesos inscritos en la búsqueda de la calidad, y en segundo lugar, como una “experiencia piloto” a partir de la cual se puedan extraer las enseñanzas necesarias que permitan orientar y fortalecer procesos similares.

El primer paso está orientado hacia el establecimiento del Consejo Regulador de la Denominación, como ente capaz de supervisar y canalizar el logro de la referida denominación. Este deberá llegar a disponer de un carácter integral donde tengan presencia los distintos actores de la cadena productiva en consideración.

Ante el débil tejido organizacional e institucional presente en muchas regiones del país, el desarrollo de una base organizativa lo suficientemente sólida y estable constituye un extraordinario reto a afrontar, particularmente a nivel del sector productivo, que generalmente es muy desarticulado y por la situación del Ecuador tiene un deficiente nivel educativo.

Este esfuerzo organizativo debe estar acompañado de un proceso formativo de mejoramiento de las capacidades técnicas y humanas, que por un lado permita elevar la productividad mediante una gestión adecuada de los recursos disponibles, y que por otro lado, facilite la interacción y convivencia entre los distintos actores.

Definición de las reglas de actuación entre los distintos actores y de la naturaleza del producto a preservar. Entre las áreas temáticas de mayor consideración se destacan las siguientes:

- ❖ Especificidad y puntos de partida de la “Denominación de Origen”

En materia productiva:

- ❖ Delimitación del espacio geográfico según los criterios agroclimáticos y agronómicos que convengan.
- ❖ Definición de las variedades y especies susceptibles a ser consideradas en la denominación.

- ❖ Establecimiento de las prácticas agronómicas que convengan y de los procedimientos de cosecha a realizar.
- ❖ Reglas y mecanismos a considerar para el incremento del área productiva

En materia de transformación:

- ❖ Definición de las técnicas y procedimientos de fabricación
- ❖ Consideraciones tecnológicas y de utilización de instalaciones y equipos
- ❖ Naturaleza de los ingredientes o de las materias primas requeridas
- ❖ Definición de los productos resultantes y de las calidades esperadas
- ❖ Señalamientos y aspectos a considerar en el almacenamiento o en el embalaje o en el transporte de los productos

En materia administrativa:

- ❖ Naturaleza de los registros a llevar

- ❖ Procedimientos y reglas a respetar según las exigencias de los organismos públicos supervisores

- ❖ Identificación de los establecimientos involucrados

En materia institucional y organizacional:

- ❖ Definición e inscripción de los socios o de los actores participantes de la “Denominación”

- ❖ Incentivos

- ❖ Infracciones y sanciones

- ❖ Naturaleza del ente regulador, obligaciones y derechos

- ❖ Sostenimiento y continuidad institucional y financiera

Probablemente, varias de estas áreas deberán ser acompañadas de procesos investigativos que permitan afinar sus contenidos, así como los mecanismos prácticos para su implementación.

Identificación y definición de los servicios que el ente o Consejo Regulador podría prestar a sus asociados. Si bien ellos dependerán de la naturaleza del producto, de los tipos de actores involucrados y de la dispersión geográfica de sus asociados, se destacan los siguientes servicios:

- ❖ Asistencia técnica (productiva, industrial, comercial, de exportación, etc.)

- ❖ Apoyo financiero

- ❖ Comunicación, formación e información

- ❖ Vinculación y articulación con otras instituciones u otros gremios

- ❖ Información documental y estadística

- ❖ Laboratorios o espacios de certificación de la calidad

- ❖ Apertura y desarrollo de mercados

- ❖ Desarrollo tecnológico

2.10. VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2.10.1. Ventajas

Además de constituirse en mecanismos de desarrollo económico para los países, ciudades y pueblos, la denominación de origen tienen las siguientes ventajas:

- ❖ Fomenta y favorece la organización del sector productivo.
- ❖ Facilita el acceso, de productores, a mercados nacionales e internacionales.
- ❖ Mejora a nivel regional, nacional e internacional la divulgación, promoción y la oferta del producto protegido.
- ❖ Proporciona un marco estricto y legal de defensa y protección del producto contra el fraude.
- ❖ Asignación de un precio premium y la percepción del consumidor en relación a denominación/origen/calidad/reputación.

- ❖ La posibilidad de fomento de rutas turísticas

2.10.2. Desventajas

Como desventaja, es necesario indicar lo siguiente:

- ❖ Se requiere de una constante inversión en defensa de la denominación y en publicidad.

2.11. EXPERIENCIAS

Actualmente, existen varios certificados de Denominaciones de Origen en el mundo, de los cuales los más conocidos son los asociados con los vinos y bebidas espirituosas, como Champagne y los vinos de La Rioja. En un segundo grupo, y con gran popularidad, están los productos alimenticios con D.O., como el aceite de oliva Sierra de Cazorla, el queso Roquefort, la miel de Alcarria, y turrónes de Alicante, entre otros. En América Latina, licores como el tequila, el café colombiano han logrado este reconocimiento.

A continuación realizamos una explicación de las denominaciones de origen más importantes, con la finalidad de dar a conocer el alcance y la importancia que tiene el tema de la Denominación de Origen en el mercado mundial.

2.11.1. Denominación De Origen del Tequila



El tequila es un tipo de mezcal originario de México, que se elabora a partir de la fermentación y destilado del jugo extraído del agave, en particular el llamado agave azul (*Agave tequilana*), con denominación de origen en cinco estados de la república mexicana (Guanajuato, Michoacan, Tamaulipas, Nayarit y por supuesto en todo el Estado de Jalisco ya que en los cuatro anteriores solo se puede producir en algunos municipios). Es quizás la bebida más conocida y representativa de ese país en el mundo.

Para llamarse tequila, la bebida debe estar elaborada en México y contener al menos un 51% de agave, aunque los tequilas más puros contienen 100% agave. El agave se mezcla con jarabe de maíz o de caña de azúcar. También existe jarabe de agave que contiene caramelo para agregarle sabor al cual se le llama *mixto*.

El nombre *tequila* es una denominación de origen controlado, reconocida internacionalmente, y que designa el licor de agave elaborado en regiones determinadas de México, en las inmediaciones de las localidades de Tequila y Amatitán y otros municipios de Jalisco.

El tequila se prepara de dos maneras distintas: la artesanal o tradicional y la manera industrial para la gran distribución. La elaboración artesanal todavía se practica en las regiones tradicionales de producción por los pequeños productores, aunque el producto obtenido es de calidad más variable, el precio potencialmente más elevado y las cantidades de dicho producto son considerablemente menores.

2.11.1.1. Declaratoria de Protección

Por ser una Denominación de Origen, el titular del nombre “Tequila” es el Estado Mexicano quien, a través de reglas claramente definidas para proteger su prestigio, lo cede a aquellas personas o empresas involucradas en la producción de esta bebida.

La Declaración de Protección de la Denominación de Origen Tequila fue publicada en el Diario Oficial de la Federación del 9 de diciembre de 1974. Con el paso del tiempo la Declaración ha sufrido algunos cambios que han tenido por objeto ajustar la delimitación del territorio protegido.

La Declaración básicamente establece el territorio protegido en el cual se debe, por un lado, cultivar el Agave Tequilana Weber variedad azul y, por el otro, llevar a cabo el propio proceso productivo de la bebida.

En cuanto a las demás características y requisitos con que debe cumplir la producción del “Tequila” para ostentar dicho nombre, la Declaración hace referencia a la Norma Oficial que el Gobierno Federal haya emitido para la

bebida y la cual, en estos momentos, es la NOM-006-SCFI-2005 Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

2.11.1.2. El Consejo Regulador del Tequila

El Consejo Regulador del Tequila (CRT) es una institución que se ha constituido como pilar en la consolidación del prestigio logrado por el Tequila y su Denominación de Origen.

Fundado en 1994, el CRT es un organismo privado que tiene la función de verificar que todo el Tequila producido cumpla con las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana para este producto y, tras una verificación satisfactoria, emitir las certificaciones correspondientes que demuestren que el producto es auténtico Tequila.

El CRT es un firme defensor del Tequila. Con sus oficinas internacionales en Washington, Estados Unidos y Madrid, España, constantemente monitorea que esta Denominación de Origen sea respetada en todo el mundo y que sólo se utilice en productos certificados y autorizados.

2.11.1.3. El Tequila orgullo de México y regalo para el mundo

Actualmente existen 68 empresas afiliadas al CRT, que producen millones de litros de Tequila con una óptima calidad, a través de combinar sabiamente los métodos tradicionales de producción, con la más moderna tecnología disponible.

Miles de hectáreas en el Occidente de México, que sólo representan un pequeño porcentaje del potencial del territorio protegido, están plantadas con agave, para garantizar el abasto que esta industria necesita.

La industria tequilera da empleo directo a 38,000 personas y es un gran generador de divisas para el estado de Jalisco. Sólo en el año 2003, por concepto de exportación de Tequila el estado captó más de 318 millones de dólares.

Hoy, el Tequila es un producto reconocido y preferido en todo el mundo. Consumidores de diferentes perfiles exigen Tequila por sus características propias: variedad, versatilidad, nobleza y sabor.

2.11.2. Denominación De Origen de Vinos de la Rioja



La Rioja fue la primera región vinícola española en conseguir la Denominación de Origen en 1925. Posteriormente, en 1991 fue promocionada a Denominación de Origen Calificada, que es la categoría superior que puede alcanzar una zona viticultora y esta reservada

exclusivamente a aquellas que hayan alcanzado los más elevados niveles de calidad durante un prolongado periodo de tiempo.

Los factores naturales, clima, sobre todo, y suelo, han determinado la división de la Rioja en tres subzonas:

Rioja Alta: Con un clima continental moderado, de influencia cantábrica, el viñedo se extiende sobre terrenos arcillosos calcáreos de topografía suave. Destaca la cepa Tempranillo, que brinda vinos tintos equilibrados, de atractivo color rubí, elegante aroma, estables, especialmente indicados para crianza.

Rioja Baja: Las buenas cosechas se ven favorecidas por el clima y un terreno muy fértil, con unas uvas perfectamente maduras. El clima más seco, de influencia mediterránea, y suelo arcilloso ferroso favorecen los tintos de Garnacha, vinos francos, aromáticos y poco ácidos.

Rioja Alavesa: Es la zona de las tierras accidentadas, calcáreas, muy adecuadas para el cultivo de la vid; los veranos son cortos y los inviernos templados, con alguna helada pero pocas nieves. El viñedo se orienta al Sur, protegido por la Sierra de Cantabria. Esta zona elabora vinos tintos con la Tempranillo que tanto jóvenes (de cosechero) como sometidos a crianza alcanzan elevados niveles de calidad.

Esta Denominación de Origen es conocida principalmente por sus vinos tintos, aunque también se elaboran blancos y rosados. La mayoría de las

bodegas todavía emplean sus propias fórmulas para elaborar tintos procedentes de la combinación de al menos tres variedades de uvas, siendo la más importante la Tempranillo, la más noble de las viníferas tintas de origen nacional. Esta uva presta elegancia a los caldos, concentración de aromas y complejidad de sabores. Es este hecho, junto con el envejecimiento en barrica, lo que otorga a los vinos de Rioja su personalidad e individualidad característica.

Los cambios en la elaboración que se han ido produciendo en la última década están mostrando resultados más que óptimos. Las nuevas generaciones están apostando por la renovación de sus instalaciones, con nuevas barricas y depósitos de acero, así como una cuidada selección en la vendimia y posterior envejecimiento del fruto recolectado.

Las viñas se cultivan en tres tipos de suelos, que aportan a los vinos caracteres distintos: Suelos arcillosos-calcáreos, producen vinos con mucho extracto, glicerina y elevado pH, suponen el 25% aproximadamente del total de la extensión cultivada y predominan en la Rioja Alavesa. Suelos arcilloso-ferroso, da vinos de calidad, pero con el pH inferior al anterior, suponen también un 25% de la extensión cultivada, se reparten por toda la denominación de origen. Suelos aluviales, son los más próximos a los cauces de los ríos, producen vinos más alcohólicos y con un pH no muy alto, suponen el 50% de la extensión cultivada, repartidos también por toda la denominación de origen.

2.11.2.1. Consejo Regulador de Vinos de la Rioja

El Consejo Regulador es un órgano desconcentrado del Ministerio de Agricultura con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en el propio Reglamento. Estas funciones consisten básicamente en aplicar las normas contenidas en el mismo y velar por su cumplimiento, fomentar y controlar la calidad de los vinos amparados, promocionar su imagen y, en la vertiente socioeconómica, defender los intereses del sector favoreciendo iniciativas para el establecimiento de acuerdos interprofesionales. El Consejo Regulador de los vinos del Rioja a lo largo de la historia ha sufrido muchos cambios con la finalidad de controlar con mayor eficiencia los destacados vinos de esta región y adaptarse a los constantes cambios que se presentan en el medio.

El Consejo Regulador ha venido dotándose en el transcurso del tiempo de aquellos medios materiales y humanos que, tal como especifica el Reglamento, son necesarios para el correcto cumplimiento de sus fines. Así puede decirse que, entre otros medios, cuenta actualmente con un completo equipamiento informático que le permite desarrollar eficazmente las tareas de control.

En el aspecto humano, el Consejo dispone de una plantilla integrada por personal altamente cualificado y que ha ido creciendo en la medida que lo exigía el desarrollo de la Denominación hasta alcanzar los veintiséis miembros con que hoy cuenta para desempeñar las funciones técnicas, administrativas, jurídicas, promocionales, etc., que tiene encomendadas.

Champagne

2.11.3. Denominación De Origen del Champagne



La Champagne es una de las más importantes regiones vinícolas de Francia, debido a que produce el vino espumoso del mismo nombre, elaborado según el método tradicional de la región.

Esta localidad se encuentra situada a aproximadamente 200 Km. de Paris, son 34.000 hectáreas, de las cuales 31.000 están cultivadas. Sus vinos deben cumplir con condiciones ya establecidas para poder tener derecho a denominación de origen, como son:

- ❖ Proceder de uvas de las variedades pinot noir, pinot meunier o chardonnay.

- ❖ Hacer su segunda fermentación (según el methode champenoise), es decir que la espuma tiene que producirse dentro de la misma botella en la segunda fermentación.

El champagne debe consumirse cuando sale a la venta, sino pierde su frescor, con el paso del tiempo. En los últimos años la región de Champagne ha comercializado en un año una media de 245 millones de botellas, siendo Gran Bretaña y Alemania los países importadores por excelencia, seguidos por Estados Unidos, Suiza, Bélgica, Italia, etc.

La calidad de la tierra de la región es la que le otorga a sus cosechas esas cualidades tan especiales, pero lo mejor de la Champagne es poder madurar sus uvas a una temperatura media de 10°C, ya que con un grado menos la uva no podría desarrollarse y completar su ciclo de maduración. El clima frío, equilibrado con la suavidad atlántica continental, con una humedad relativa constante y mantenida, son factores determinantes en la finura de estos vinos.

La mayor parte del champagne se elabora con una mezcla de vinos procedentes de diferentes viñedos, las dos variedades básicas de la Champagne son la pinot noir y la chardonnay, a estas se añade para los vinos de calidad la pinot meunier, pero el champagne, vino de mezcla por excelencia, se beneficia de la armonía conjunta de todas estas variedades de uva, ya que en su elaboración se debe aportar la finura y la delicadeza del chardonnay, la frutalidad y expresividad del pinot noir, sin olvidar al pinot meunier que lo ayudará a evolucionar y a madurar más rápidamente.

Desde hace 70 años, Francia restringe el uso de la denominación de origen "champagne" únicamente a los vinos espumosos que provienen de esta comarca.

2.11.4. Denominación De Origen del Queso Roquefort



El roquefort es un queso francés de leche de oveja cuajada procedente de la región de Causses del Aveyron. La denominación de origen la obtuvo en 1925, en 1979 fue reconocido por la AOC y en 1996 por la AOP.

La zona en la que se recolecta la leche está situada alrededor de la ciudad de Roquefort-sur-Soulzon, cercana a la ciudad de Millau. Comprende los departamentos de Lozère, Aveyron, Tarn, Aude, Hérault y Gard, mientras que la zona de afinado del queso queda circunscrita a la ciudad de Roquefort-sur-Soulzon.

Es un queso de leche de oveja de la raza Lacaune las únicas capaces de adaptarse a las rigurosas condiciones climáticas que destacan por sus fuertes variaciones de temperatura. Es un queso de pasta verde con un peso medio de 2,5 kg.

La masa, en forma de bolas se guarda en bodegas abiertas en las calizas de Roquefort-sur-Soulzon. Su período de degustación óptima se encuentra

entre los meses de abril a octubre tras un afinado de cinco meses, lo que favorece el desarrollo de los mohos internos del género *Penicillium*; pero es un queso excelente en cualquier época del año.

El roquefort es un queso costoso, debe esta característica básicamente a tres motivos: el primero, la leche de 4 diferentes razas de ovejas criadas sólo para la producción del queso, (la Lacune, Lorzac, Segola y Causses); el segundo, el proceso de análisis que científicos llevan a cabo para lograr los puntos deseados de añejamiento y la utilización de las bacterias responsables del sabor; y tercero, las condiciones ambientales de Causse de Cambalou, que la ciencia no ha podido igualar.

En la fabricación del queso Roquefort intervienen una serie de reacciones químico-biológicas. La montaña de Causse tiene grutas en contacto permanente con el exterior, con corrientes de aire que presentan humedad y esporas de la fauna característica de ese lugar.

El ingrediente principal, después de las cuatro leches de ovejas, es una bacteria conocida como *Penicillium roquefortii*, la cual es esparcida cuidadosamente sobre el cuajo, quedando preparado para ser llevado a las grutas donde madurará lentamente.

EL 31 de agosto de 1666 el parlamento de Toulouse decreta que " solo los habitantes de Roquefort tienen la exclusividad del curado del producto. Solo existe un Roquefort y es el que se cura en Roquefort desde tiempos inmemoriales en las cuevas de este pueblo". Las bases de una D. O. Protegida legalmente se habían puesto.

La ley francesa que oficialmente creaba lo que actualmente conocemos como Denominación de Origen data del 26 de julio de 1925.

2.11.5. Denominación De Origen del Aceite de Oliva

Sierra de Cazorla



El aceite de oliva virgen es un producto obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea*, L), de las variedades Picual y Royal, mediante procedimientos mecánicos que no produzcan alteración del aceite, conservando sabor, aroma y características del fruto del que procede. La Zona de producción se encuentra ubicada en el sudeste de la provincia de Jaén}, en un lugar de gran valor, junto al parque natural de las Sierras de Cazorla, Segura y las villas. La superficie total de la zona es de 133.585 Ha, de las cuales la superficie dedicada al cultivo del olivar es de 31.500 Ha.

Los aceites de oliva protegidos, deben ser necesariamente aceites de oliva virgen extra, de las variedades Picual y Royal que respondan a las siguientes características:

Acidez máxima	: 0.7°
Índice de peróxido máximo	: 18
Humedad máxima	: 0.1%
Impurezas máximo	: 0.1%

Los aceites protegidos son de gran estabilidad, muy frutados (manzana, almendra, higuera) y ligeramente amargos.

El color varía dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el verde intenso al amarillo dorado.

La zona de elaboración y envasado es la misma que la de producción. El aceite se extrae en los molinos situados en el ámbito geográfico de la zona de producción e inscritas en el registro de molinos del Consejo Regulador.

El envasado se realiza en las envasadoras inscritas en el registro de envasadoras pero siempre dentro del área geográfica definida.

Las etiquetas comerciales que se emplean deben ser únicamente las aprobadas por el Consejo Regulador, en donde constará obligatoriamente la mención Denominación de Origen "Sierra de Cazorla". Cualquier tipo de envase en el que se expida el aceite protegido para consumo irá prevista de precinta de garantía, etiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en el propio almacén o planta envasadora.

2.11.6. Denominación De Origen de la Miel de Alcarria



La miel de Alcarria es un producto alimenticio elaborado por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o que se encuentren sobre ellas, que las abejas beben, transforman, combinan con sustancias específicas propias, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

La zona de asentamiento de las colmenas abarca diferentes municipios de la comarca agraria de La Alcarria, que se extiende por las provincias de Guadalajara y Cuenca. La superficie total de esta zona es de 8819 Km².

La miel amparada con la Denominación de Origen se clasifica en:

- ❖ Miel monofloral de romero.- El porcentaje mínimo de polen de romero será de 15%.
- ❖ Miel monofloral de espliego.- El porcentaje mínimo de polen de espliego será de 15%

- ❖ Miel multifloral.- El porcentaje mínimo de al menos una de las formas de polen de tomillo, romero, espliego será de 5%.

2.11.7. Denominación De Origen de la Jijona y Turrón de Alicante



El turrón de Alicante es una masa obtenida por cocción de miel, con incorporación y amasado de almendras tostadas (generalmente peladas), y de clara de huevo.

La zona de elaboración y envasado de turrónes amparados por la Denominación de Origen está constituida por el término municipal de Jijona, en la provincia de Alicante, con una superficie de 16129 Ha. Las industrias de elaboración y envasado se encuentran situadas en dicha localidad.

Puede ser: Turrón de Alicante (turrón duro) y Jijona (turrón blando).

Los ingredientes básicos son:

- ❖ Almendras limpias de las variedades Valenciana, Mallorca, Mollar y Planeta, en una proporción mínima del 42% para el turrón de Alicante y un 52% para el de Jijona.

- ❖ Miel pura de abeja como mínimo en un 10%.

- ❖ Azúcar, clara de huevo y obleas.

Durante el proceso de fabricación de los turrónes se realizan:

- ❖ Pruebas organolépticas de textura, color, olor y sabor.

- ❖ Determinación del contenido en grasas.

- ❖ Control de pesos unitarios en pastillas.

- ❖ Control de envasado

El Consejo Regulador vigila la elaboración y envasado del turrón.

CAPÍTULO III: PROCESOS TÉCNICOS, ORGANIZACIONALES Y JURÍDICOS

Considerando que el Ecuador es el productor de cacao fino y de aroma más representativo en el mundo, está tratando de aprovechar la característica única de esta variedad mediante la implementación de la Denominación de Origen.

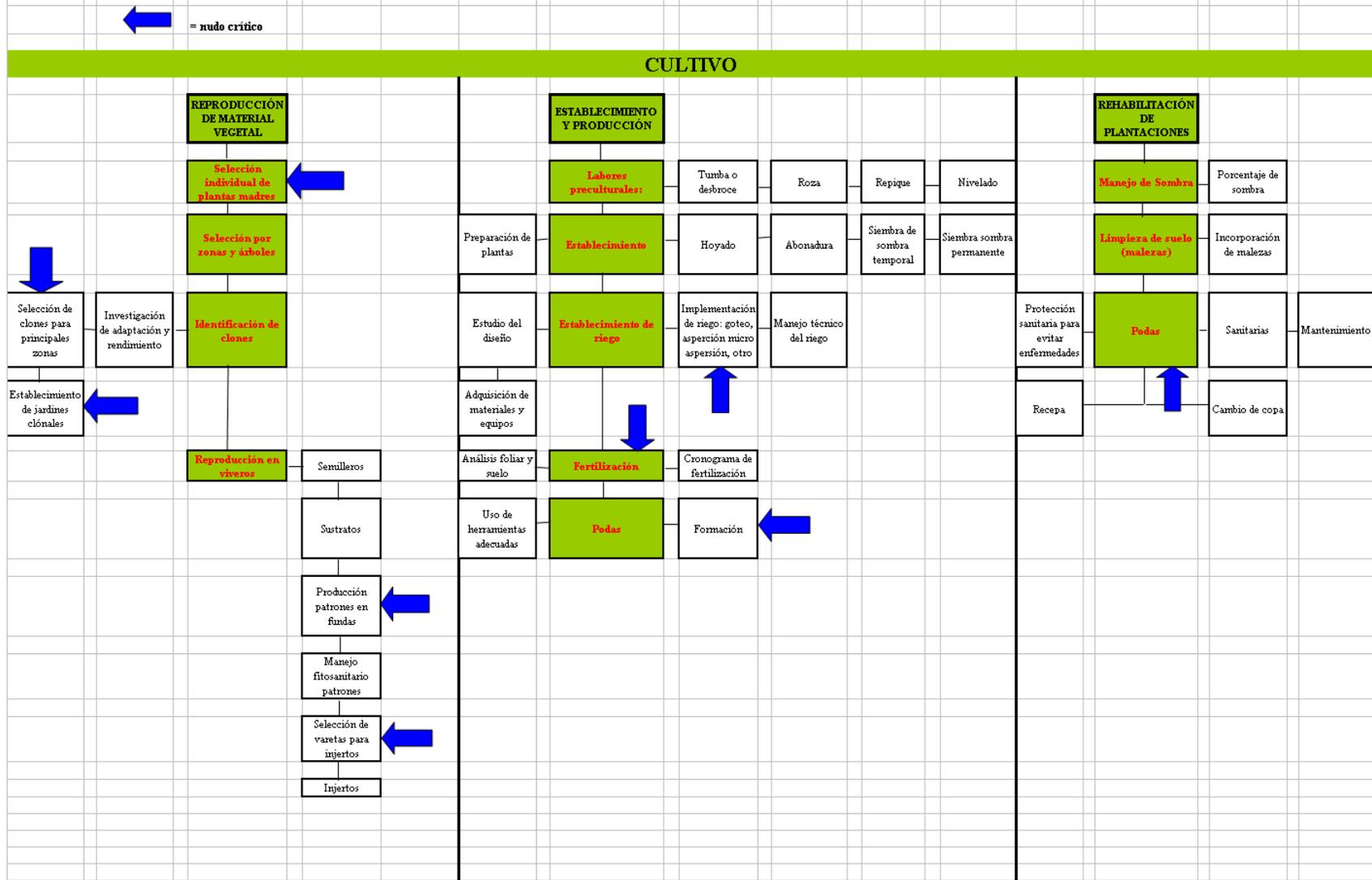
En base a las experiencias de otros países, se conoce que para obtener la Denominación de Origen de un producto se demanda el cumplimiento estricto de una serie de requisitos en los procesos técnicos, organizacionales y jurídicos del cacao fino y de aroma, que a continuación detallamos:

3.1. PROCESOS TÉCNICOS

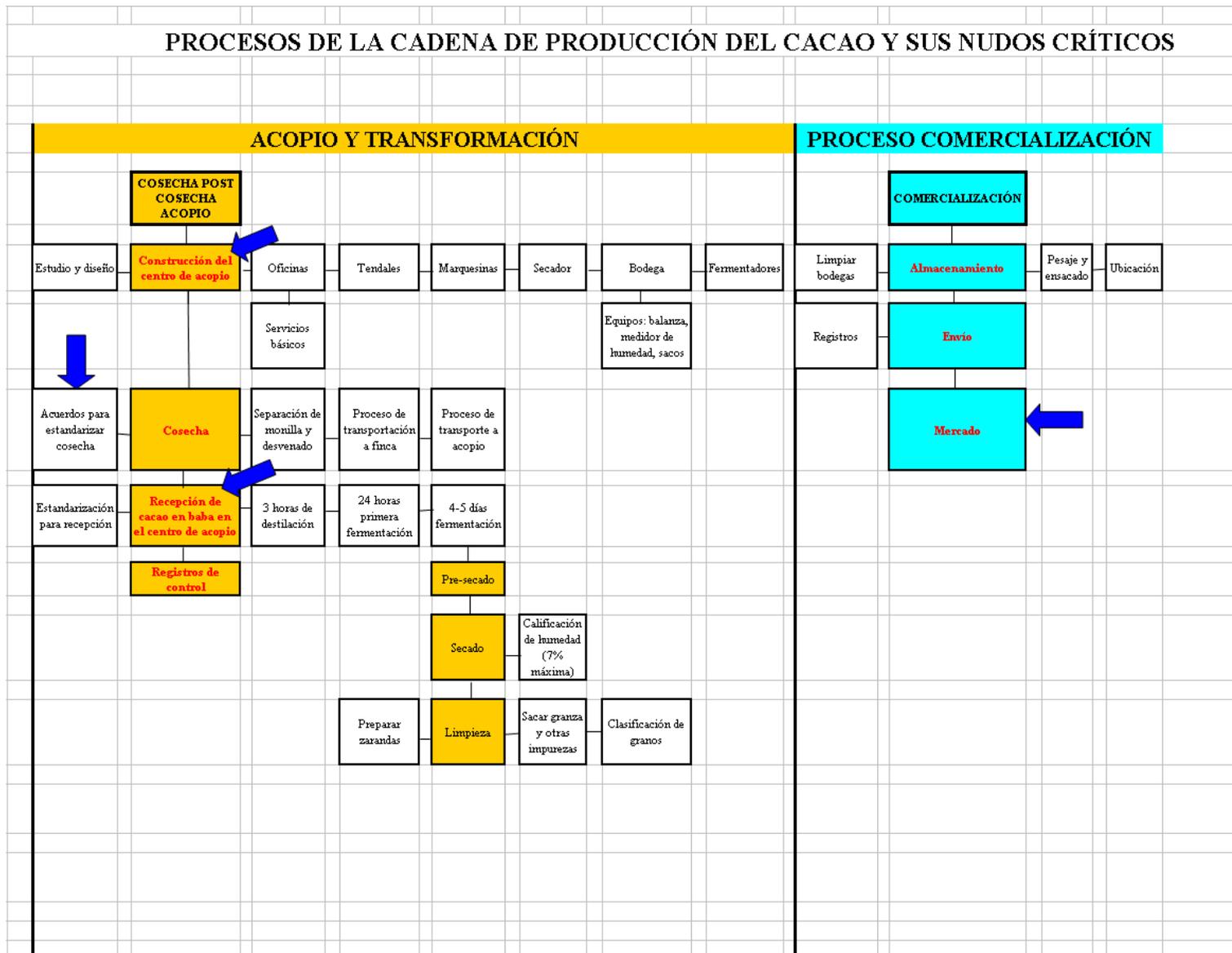
La producción de cacao fino y de aroma en su etapa técnica se realiza de la siguiente manera, tomado del análisis de la cadena de Producción del Cacao del Ministerio de Coordinación y Desarrollo Social, con Productores Cacaoteros del Ecuador. Las Naves 2007:

Cuadro 3.1

PROCESOS DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN DEL CACAO Y SUS NUDOS CRÍTICOS



PROCESOS DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN DEL CACAO Y SUS NUDOS CRÍTICOS



❖ CULTIVO

Reproducción de material vegetal.

- 1.- Selección individual de plantas madres.
- 2.- Selección por zonas y árboles.
- 3.- Identificación de clones.
 - 3.1.- Investigación de adaptación y rendimiento.
 - 3.2.- Selección de clones para principales zonas.
 - 3.2.1.- Establecimiento de jardines clónales.
- 4.- Reproducción en viveros.
 - 4.1.- Semilleros
 - 4.2.- Sustratos
 - 4.3.- Producción de patrones en fundas.
 - 4.4.- Manejo fitosanitario de patrones.
 - 4.5.- Selección de varetas para injertos.
 - 4.6.- Injertos

Establecimiento y producción.

- 1.- Labores preculturales.
 - 1.1.- Tumba o desbroce
 - 1.2.- Roza
 - 1.3.- Repique

1.4.- Nivelado

2.- Establecimiento

2.1.- Preparación de plantas.

2.2.- Hoyado

2.3.- Abonadura

2.4.- Siembra de sombra temporal

2.5.- Siembra sombra permanente

3.- Establecimiento de riego.

3.1.- Estudio del diseño

3.1.1.- Adquisición de materiales y equipos.

3.2.- Implementación de riego, goteo, aspersión, microaspersión u otro.

3.3.- Manejo técnico del riego.

4.- Fertilización

4.1.- Análisis foliar y suelo.

4.2.- Cronograma de fertilización

5.- Podas

5.1.- Uso de herramientas adecuadas

5.2.- Formación

Rehabilitación de Plantaciones

1.- Manejo de sombra

1.1.- Porcentaje de sombra

2.- Limpieza de suelo (malezas).

2.1.- Incorporación de malezas.

3.- Podas

3.1.- Protección sanitaria para evitar enfermedades.

3.2.- Podas sanitarias

3.3.- Mantenimiento

3.4.- Recepa

3.5.- Cambio de copa.

❖ ACOPIO Y TRANSPORTE

Cosecha – Post cosecha – Acopio

1.- Construcción del centro de acopio.

1.1.- Estudio y diseño.

1.2.- Oficinas

1.2.1.- Servicios básicos

1.3.- Tendales

1.4.- Marquesinas

1.5.- Secador

1.6.- Bodega

1.6.1.- Equipos

1.6.2.- Balanzas

1.6.3.- Medidor de humedad

1.6.4.- Sacos

1.7.- Fermentadores

2.- Cosecha

2.1.- Acuerdos para estandarizar la cosecha.

2.2.- Separación de monilia y desvenado.

2.3.- Proceso de transportación a finca.

2.4.- Proceso de transporte a acopio.

3.-Recepción de cacao en baba en el centro de acopio.

3.1.- Estandarización para recepción.

3.2.- Tres horas de destilación.

3.3.- Veinte y cuatro horas (Primera fermentación).

3.4.- Cuatro – cinco días de fermentación.

3.4.1.- Pre-secado

3.4.2.- Secado – Calificación de humedad (7% máxima)

3.4.3.- Limpieza – Sacar impurezas - Clasificación de granos

4.- Registros de control

❖ **PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN**

Comercialización

1.- Almacenamiento

1.1.- Limpiar bodegas.

1.2.- Pesaje y ensacado

1.3.- Ubicación

2.- Envío

2.1.- Registros

3.- Mercado

3.2. PROCESOS ORGANIZACIONALES

El objetivo planteado con la finalidad de establecer un proceso organizacional básico dentro de la cadena de producción y comercialización del cacao nacional, como mecanismo elemental para garantizar la sostenibilidad de la Denominación de Origen del Cacao, se lo analizó en función de experiencias reales de organizaciones cacaoteras en el Ecuador que manejan sistemas de producción y venta bajo parámetros de calidad; el caso de la Unión de Organizaciones Campesinas de Las Naves en la Provincia de Bolívar, con modelo de gestión de segundo grado, fortalecida con seis filiales reconocidas por el Ministerio de Inclusión Económica – Social; y La Asociación Unión y Progreso de El Pasaje, en el cantón Ventanas, Provincia de Los Ríos, organización de base o primer grado; entre otras.

Estos grupos están vinculados a diversos mercados nacionales e internacionales exigentes en calidad y certificación de cacao especial (certificación orgánica y comercio justo); por tanto, mantienen niveles avanzados en organización y tecnologías de producción, acopio y venta desde hace aproximadamente 7 años. La Unión Cantonal comercializa su cacao directamente a la empresa KRAFT de Alemania y a Ecuatoriana de Chocolates, en tanto la organización Unión y Progreso vende a través de UNOCACE (Unión Nacional de Cacaoteros del Ecuador) a la empresa Kaoka de Francia.

Para el presente estudio, estas experiencias constituyeron un referente importante en el análisis del sistema organizacional para el manejo y venta del cacao; y sobre éste, se establecieron proyecciones y ajustes que permitirían mantener el proceso y los requerimientos rigurosos de la certificación de origen.

3.2.1. ENFOQUE GENERAL DE LOS ACTORES DE LA CADENA⁷

De acuerdo a un estudio realizado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA, La Agencia Alemana de Cooperación GTZ y la Unión Nacional de Cacaoteros del Ecuador, UNOCACE, citado por Conexus 20058; el detalle general de los principales actores en la cadena de cacao a nivel nacional es el siguiente:

⁷ Anexo # Caracterización General De Los Actores De La Cadena Del Cacao Nacional Fino De Aroma.

⁸ Consultora de Competitividad, Estudio de Sistemas de Producción y Análisis de la Cadena Productiva del Cacao con Énfasis en Comercialización. 2005.

3.2.1.1. Productores

Existen productores pequeños, medianos y grandes, los que se diferencian entre si por la variedad producida, la superficie plantada, el nivel tecnológico utilizado y el mercado de destino del producto.

Los productores pequeños, generalmente producen la variedad de tipo nacional, utilizan muy poca mano de obra y las labores culturales son mínimas.

Los productores medianos producen también la variedad Tipo Nacional, pero, a diferencia de los pequeños, realizan las siguientes labores culturales: Podas fitosanitarias, fertilización y control de plagas. Por último, los grandes productores se caracterizan por el mayor empleo de mano de obra y el uso de agroquímicos, pues su enfoque de alta productividad los ha llevado a utilizar la variedad CCN-51.

3.2.1.2. Asociación de Productores

Son agrupaciones de pequeños productores que tienen como objetivo mejorar los sistemas de producción y comercialización de sus socios. Por lo general, estas asociaciones son pequeñas y no han logrado obtener mayores beneficios para sus asociados, por lo que en los últimos años, se han formado asociaciones de segundo grado que aglutinan a las pequeñas agrupaciones de productores y que, con el apoyo de Ong's y otras instituciones, están buscando fortalecerse para mejorar sus condiciones de producción y comercialización.

En el país existen alrededor de 10 organizaciones de productores con buenas experiencias en el proceso de producción y venta a mercados mundiales bajo estándares de certificación.

3.2.1.3. Los Intermediarios

Son comerciantes pequeños y medianos que acopian el cacao de las diferentes zonas productoras del país, para entregarlas al industrial o al exportador. Aunque el servicio que prestan, tanto a los productores como a los industriales y exportadores son importantes, han afectado sustancialmente la calidad, debido a las mezclas de variedades y al sistema empírico de calificación utilizado, que ha traído como consecuencia la desmotivación del pequeño productor a producir con calidad.

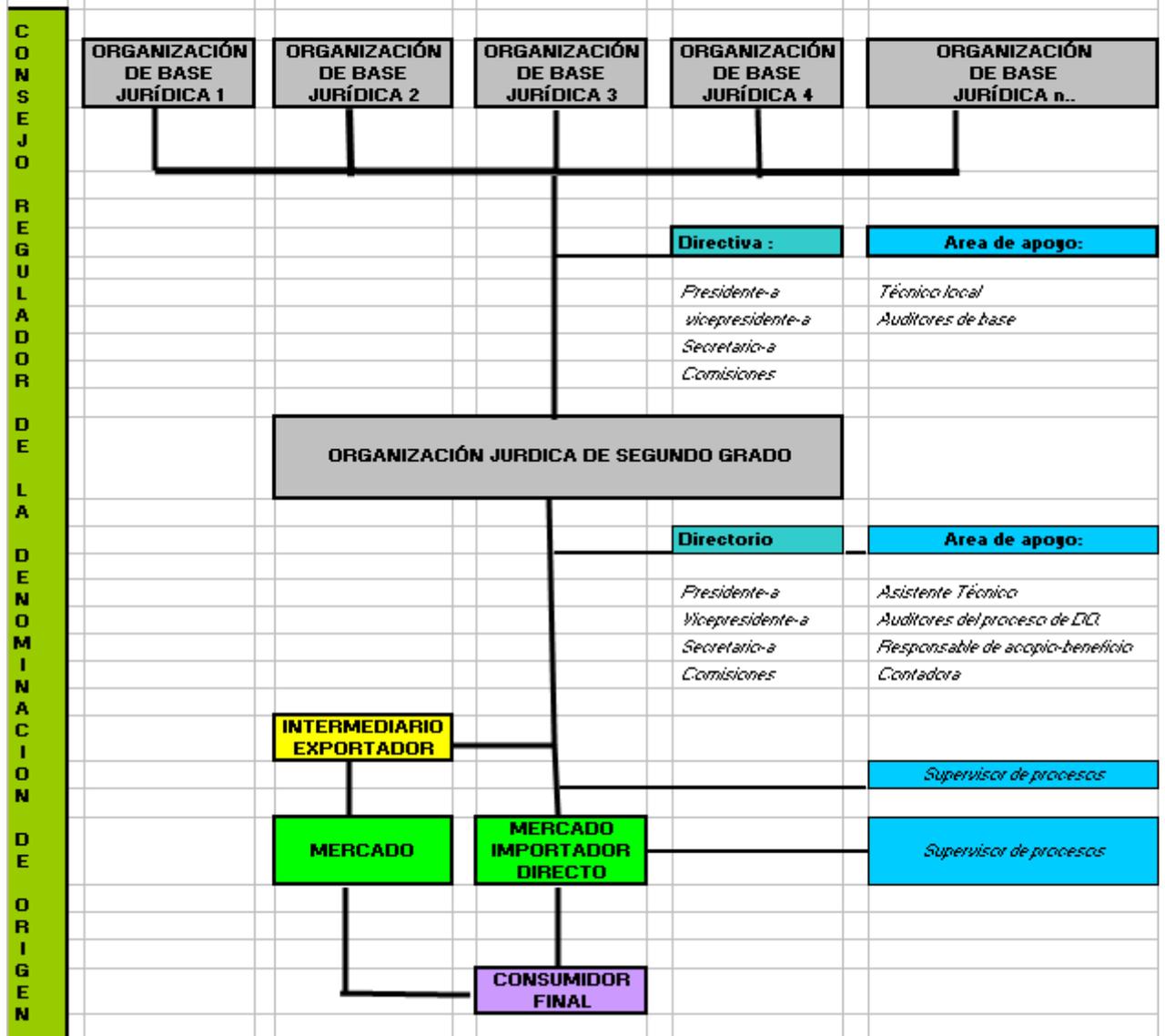
3.2.1.4. Las industrias de semielaborados y elaborados

En este proceso participan empresas grandes como pequeñas y artesanales, con una capacidad instalada de aproximadamente 70 mil toneladas anuales. Utilizan como materia prima las dos variedades, dependiendo del derivado que van a fabricar: la CCN-51 por su alto contenido de grasa y la variedad nacional por su aroma y sabor floral. Existen alrededor de 10 industrias de semielaborados (torta, pasta o licor, manteca y polvo) que destinan su producción a la exportación, mientras que las de elaborados dirigen su producto para el consumo interno.

A continuación se describe el proceso organizacional bajo el siguiente enfoque:

Cuadro 3.2

ESQUEMA DEL PROCESO ORGANIZATIVO PARA EL CUMPLIMIENTO EFECTIVO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



3.2.2. Organizaciones Jurídicas de base o de primer grado.

Son agrupaciones de productores ubicadas en determinado territorio geográfico, que se asociaron con la finalidad de mejorar las condiciones de vida de sus miembros, a través de acciones de desarrollo en diferentes áreas (salud, educación, infraestructura, ambiente, producción, seguridad). Están legalmente constituidas a través de acuerdos ministeriales provenientes de las carteras de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), Inclusión Económica y Social (MIES), y de Industrias; mantienen estatutos para su regulación y reglamentos internos para su operación. El número de socios y socias está entre 20 y 30 miembros promedio.

Para el funcionamiento eligen directivas periódicas (1 ó 2 años) según el mandato de sus estatutos, las que generalmente están constituidas por el o la Presidente, Vicepresidente, Secretario-a, Tesorera-o y Comisiones (cultura, ambiente, social, educación, entre otras)

Generalmente estas organizaciones centran sus esfuerzos en mejorar los sistemas de producción agropecuaria porque constituyen la base fundamental para su sobrevivencia; sin embargo, no descuidan otras acciones relacionadas con temas de tipo social.

Las familias asociadas en las organizaciones de base constituyen el eje fundamental para mantener un sistema de producción y comercialización efectivo, eficiente y permanente, porque de su producción primaria dependen los demás eslabones de la cadena del cacao. Por tanto; es necesario fortalecer y actualizar la capacidad técnica, de gestión y operación

de estos grupos a través de programas de formación, especialización y acompañamiento.

En el área técnica requieren fortalecer procesos básicos para renovar plantaciones utilizando material de calidad, podas de plantas, instalación – manejo de riego, estandarización de beneficio de grano (cosecha, evitar la mezcla con otro cacao y transporte al centro de acopio). En su formación es importante considerar programas de gestión empresarial y asociatividad con la perspectiva de alcanzar niveles efectivos de gestión y afianzar el sentido de compromiso de la calidad con denominación de origen, cantidad y frecuencia con el mercado establecido.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen – cuando inicie su actuación - debería invertir o coordinar con organismos especializados, el trabajo en temas de fortalecimiento organizacional y acompañamiento permanente, hasta que, se adopten las regulaciones y normas requeridas para conservar la certificación de origen.

Se sugiere que a futuro en cada organización de base se establezca un área de apoyo para el manejo del proceso de producción y comercialización del cacao con Denominación de Origen, la que debe mantener una relación coordinada con la Directiva central de la organización de base; la integración podría ser la siguiente:

- ❖ **Un Técnico Local**, que apoye y supervise el proceso de manejo técnico del cultivo; en el hecho de que no exista un profesional local, podría actuar un productor o productora con mayor visión y experiencia en el tema.

- ❖ **Audidores de base para el proceso de la Denominación de Origen**, serán formados por el Consejo Regulador y tendrán la responsabilidad de capacitar, acompañar y supervisar todo el proceso de trabajo de las familias en las organizaciones de base en función de las normas de certificación de origen.

3.2.3. Organización Jurídica de Segundo Grado.

Está constituida legalmente por varias organizaciones de base o de primer grado que buscan objetivos comunes; entre ellos, la comercialización asociativa de rubros de interés como el Cacao Nacional Fino y de Aroma. Este tipo de organización está dirigida por un directorio, estructurado por los presidentes de las organizaciones de base; el presidente-a se elige de entre el directorio, al igual que el resto de dignidades. Se regulan a través de un estatuto general y un reglamento interno.

Esta organización se constituye en el principal ente de gestión y representatividad de sus filiales; en función de su trabajo, han logrado establecer niveles de confianza y credibilidad en la ciudadanía e instituciones de cada zona; como respuesta a estos valores, tienen establecido convenios de cooperación con organismos nacionales e internacionales para fortalecer sus procesos de trabajo, especialmente en lo relacionado a comercialización.

Para la comercialización del cacao, esta estructura es importante porque permite estandarizar procesos, partiendo de la concentración de la producción de cacao en “baba” o fresco en el centro de acopio, el secado y permite controlar las posibles mezclas antes de enviar al mercado establecido.

Para potenciar el control de las normas de la Denominación de Origen, la organización de Segundo Grado debería mantener es su organigrama institucional algunos niveles de apoyo técnico para el proceso:

- ❖ **Un Asistente Técnico.-** La función deberá concentrarse en proporcionar asistencia técnica, acompañar el proceso del técnico local en las organizaciones de base y supervisar todas las acciones relacionadas con la producción y cosecha.

- ❖ **Auditor(a) para el control de procesos.-** Se encargará de realizar un control estricto del manejo de la producción en las fincas, la concentración del producto en el centro de acopio, fermentado, secado, control de registros, embalaje y venta. De igual forma considerarán otras normativas de tipo social y ambiental que exige la Denominación de Origen.

- ❖ **Responsable del acopio – beneficio.-** El o la encargada tiene la responsabilidad de garantizar la calidad del producto final a partir de la recepción del cacao fresco, con registros del productor, fechas y horas de ingresos, tiempos de fermentación y secado. La persona responsable tiene un rol fundamental para la empresa porque de este

proceso depende en gran parte la sostenibilidad del compromiso con los clientes.

- ❖ **Responsable de la contabilidad.-** Tiene que ser manejada por una persona profesional en el área contable, que maneje niveles básicos de tecnología, como un software para la administración financiera, además de la herramienta de Internet. El número de personas que laboren en área estará determinada en función del nivel de movimientos de venta que tenga la empresa.

3.2.4. Exportador intermediario

En el hecho de que la organización de productores no tenga un vínculo directo con un importador necesitará de un intermediario exportador en el país, quien deberá estar registrado en el Consejo Regulador luego que apruebe procesos de formación relacionados con el conocimiento y manejo de normas establecidas en la Denominación de Origen.

El exportador al constituirse en co-responsable de mantener la calidad del producto con Denominación de origen, debería mantener en su estructura un supervisor de procesos a nivel interno y con alcances para vincularse y revisar acciones en las organizaciones de productores; de tal forma que se establezca un círculo que garantice el control de procesos.

3.2.5. Mercado – Importador directo

Si existiera una relación directa de negocio entre las organizaciones de productores y un mercado exterior; podría el comprador mantener un supervisor de procesos que periódicamente supervise la aplicación de los acuerdos establecidos entre las partes.

3.3. PROCESOS JURÍDICOS

En el Ecuador sobre las denominaciones de origen, se debe observar un régimen legal que está constituido por normas de diversos cuerpos legales, a los mismos que se trata de dar concordancia y armonía para una lógica interpretación y aplicación.

A continuación daremos a conocer los principales requisitos y condiciones para la obtención y uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba.

3.3.1. Solicitud de la autorización de uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba

Únicamente el **INSTITUTO ECUATORIANO DE PROPIEDAD INTELECTUAL (IEPI)** podrá conceder la autorización de uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba, a aquellas personas naturales o jurídicas, del sector público o privado, que demuestren tener legítimo interés y que cumplan con los siguientes requisitos:

- a)** Se dediquen directamente a la producción, extracción o elaboración de la almendra de Cacao Arriba.

- b)** Realicen su actividad de producción, extracción o elaboración, dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaración de Protección.

- c)** Demuestren que el cacao que produce y cosecha tiene las características morfológicas, físicas, organolépticas y químicas descritas en la Declaratoria de Protección.

La solicitud para obtener la autorización de uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba deberá presentarse ante el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, en el formulario oficial que existe para el efecto, y deberá reunir los requisitos establecidos en el artículo 74 del Reglamento a la Ley de Propiedad Intelectual.

A la solicitud se deberán acompañar los siguientes documentos e información:

- a)** El comprobante de pago de la tasa por presentación de la solicitud.

- b)** El documento que acredite el ejercicio de la representación legal de la persona jurídica, de ser el caso.

- c) El documento que acredite la calidad de productor, extractor o elaborador de cacao.

- d) El certificado emitido por el Consejo Regulador, que acredita que la unidad de producción se encuentra ubicada dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria de Protección.

- e) El certificado emitido por el Consejo Regulador, que acredita que el cacao producido en la unidad de producción, cumple con las características morfológicas, físicas, organolépticas y químicas establecidas por la Declaratoria de Protección.

- f) El certificado emitido por el Consejo Regulador, que acredita que el cacao producido en la unidad de producción, recibe en la etapa de cultivo y beneficio, el procedimiento previsto en la Declaratoria de Protección.

El Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual procederá a realizar el examen de forma de la solicitud; y si los cumpliera, se procederá a realizar el examen de fondo, de verificarse el cumplimiento de los requisitos previstos en la declaratoria de protección de la Denominación de Origen, se concederá la autorización de uso, dentro de los 15 días siguientes a la presentación de la solicitud.

CERTIFICADOS.- El solicitante deberá, previo a la presentación de la solicitud de autorización de uso de la Denominación de Origen, solicitar al Consejo Regulador la emisión de los certificados referidos anteriormente en los literales d), e) y f).

INSPECCIÓN.- Dentro de los quince días siguientes de recibida la petición del solicitante, un delegado del Consejo Regulador realizará una inspección, recabará las muestras correspondientes, se encargará de que se practiquen los exámenes técnicos correspondientes, y elaborará un informe que certifique:

- a) Que la unidad de producción, extracción o elaboración se encuentra o no ubicada dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria de Protección.

- b) Que el cacao producido en la unidad de producción, cumple o no con las características morfológicas, físicas, organolépticas y químicas establecidas por la Declaratoria de Protección. El informe deberá estar acompañado del examen de laboratorio correspondiente; y,

- c) Que el cacao producido en la unidad de producción, recibe en las etapas de cultivo y poscosecha, el procedimiento previsto en la Declaratoria de Protección.

PLAZOS DE ENTREGA DE LOS INFORMES.- Los informes del delegado deberán ser elaborados y entregados al solicitante dentro de los siguientes plazos:

- a) Informe de ubicación de la unidad de producción, extracción o elaboración dentro de las zonas geográficas: diez días, contados a partir de la fecha en que se realizó la inspección.

- b) Informe de que el cacao producido en la unidad de producción, cumple con las características morfológicas, físicas, organolépticas y químicas: diez días, contados a partir de la fecha en que el Consejo Regulador reciba el resultado del laboratorio o del perito.

El Consejo Regulador señalará el contenido mínimo que debe registrar el informe del inspector y los informes de los exámenes técnicos.

Para realizar el examen de laboratorio o peritaje, el delegado del Consejo Regulador deberá recabar una muestra de la almendra de cacao, para lo cual deberá practicar un muestro de conformidad con el procedimiento previsto por la Norma Técnica INEN 177. CACAO en Grano Muestreo; y Norma Técnica INEN 177 Primera Revisión. CACAO en Grano Muestreo.

Todo examen de laboratorio deberá realizarse en cualquiera de los laboratorios del INIAP. El Consejo Regulador podrá implementar laboratorios propios o autorizar a otros laboratorios que cuenten al menos con condiciones técnicas equivalentes a los del INIAP.

El INIAP deberá realizar un peritaje con la finalidad de establecer si la muestra recibida cumple o no con las características morfológicas, físicas, organolépticas y químicas, establecidas en la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen.

Para el efecto, se deberá practicar los exámenes de laboratorio a la muestra de la almendra de cacao.

La catación del cacao sólo la podrán realizar las personas que se encuentran previamente registradas y autorizadas por el Consejo Regulador.

COMITÉ PERMANENTE.- El Informe del Inspector o delegado, y el peritaje que contiene el resultado de los exámenes practicados por el INIAP, serán conocidos por el Comité Permanente para que resuelva conceder o no la autorización de uso de la Denominación de Origen.

La resolución adoptada por el Comité Calificador podrá ser apelada ante el pleno del Consejo Regulador.

3.3.2. Uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba

La autorización del uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba tendrá una duración de diez años, contados a partir de la fecha de concesión de dicha autorización, pudiendo ser renovada por períodos iguales de acuerdo con el procedimiento de renovación previsto para las marcas.

Durante el tiempo de vigencia de la autorización, el titular deberá pagar una tasa anual de mantenimiento, pago que deberá hacerse dentro de los primeros sesenta días de cada año.

El Consejo Regulador podrá realizar en cualquier momento las diligencias que considere necesarias, con la finalidad de verificar que se mantienen las condiciones que permitieron la concesión de la autorización de uso de la Denominación de Origen.

Cualquier persona podrá informar, por escrito, al Consejo Regulador, las razones y fundamentos que permitirían concluir que se debe cancelar a un usuario la autorización de uso de la Denominación de Origen.

En todo caso que se verifique que se han modificado las características que permitieron conceder la autorización de la Denominación de Origen, el Consejo Regulador remitirá un informe fundamentado al IEPI para que resuelva la cancelación de dicha autorización. El usuario quedará prohibido de usar la Denominación de Origen Cacao Arriba, desde la misma fecha en que le sea notificada la cancelación de la autorización de uso.

El Consejo Regulador realizará una inspección anual a la finca o unidad de producción, a efectos de verificar que se conserven los procedimientos de cultivo y poscosecha descritos en la declaratoria de protección del IEPI. Además, el inspector deberá recolectar una muestra de almendras de cacao, en la que se practicarán los exámenes necesarios para verificar que se mantienen las características exigidas en dicha declaratoria de protección.

La autorización de uso de la Denominación de Origen que haya sido concedida, no será afectada por las modificaciones que hubiera podido aprobar el IEPI a la declaratoria de protección de la Denominación de Origen.

Sin embargo, para que dicha autorización pueda ser renovada a su vencimiento, se deberá verificar el cumplimiento de los requisitos y condiciones vigentes a la fecha de la solicitud de renovación.

La autorización de uso de la Denominación de Origen caduca por la falta de solicitud de su renovación dentro de los plazos previstos para la renovación de marcas.

La caducidad de la autorización de uso no suprime el derecho del interesado de volver a requerir dicha autorización, cumpliendo el procedimiento vigente.

También caduca por la falta de pago de la tasa anual de mantenimiento dentro de los plazos establecidos en el presente reglamento.

De oficio o a petición de parte se anulará la autorización de uso si se comprobare que se concedió en contravención de las normas vigentes.

La Denominación de Origen Cacao Arriba deberá ser usada sin ningún tipo de modificación, en la forma y con la información señalada en el reglamento. Si se usara la Denominación de Origen en forma distinta de la señalada, se producirá la cancelación de la autorización de uso.

En todos los casos en que el Consejo Regulador verifique que se ha producido una causal de caducidad o de nulidad de la autorización de uso de la Denominación de Origen, remitirá al IEPI un informe motivado para que se proceda como corresponda.

La autorización de uso de la Denominación de Origen no es transferible por acto o contrato entre vivos, bajo ningún título.

La transferencia del dominio de una unidad de producción, extracción o elaboración, no incluye la transferencia de la autorización de uso de la Denominación de Origen, la misma que caducará. El nuevo propietario deberá registrarse en el Consejo Regulador, presentar su solicitud de calificación, y justificar el cumplimiento de todos los requisitos previstos en la declaratoria de protección de la Denominación de Origen.

Los herederos de una unidad de producción mantendrán la autorización de uso por su tiempo de vigencia restante, pero deberán comunicar al Consejo Regulador dentro de los tres meses siguientes sobre el particular, registrarse como productores y solicitar una inspección para los fines consiguientes.

El beneficiario de la autorización de uso de la Denominación de Origen, deberá envasar su producción en sacos de yute, libre de sustancias contaminantes, a los que se impondrá un sello con la siguiente información:

a) CACAO ARRIBA

Denominación de Origen

b) El logotipo de CACAO ARRIBA según la siguiente etiqueta:

Se agrega aquí el logotipo autorizado

c) Nombre de la unidad productora, nombre de la persona natural o jurídica titular de la Denominación de Origen, la marca fábrica en caso de haberla y número de lote.

Las marcas que se registran para proteger productos autorizados para usar la Denominación de Origen, sólo podrán utilizarse conjuntamente con dicha Denominación.

Solamente el beneficiario de una autorización de uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba, podrá hacer referencia a la misma en las etiquetas y publicidad de sus productos.

3.3.3. Observancia y mecanismos de protección de la Denominación de Origen

El Consejo Regulador o cualquier persona que llegare a conocer los actos de competencia desleal en que incurra quien realice el uso no autorizado de la Denominación de Origen, o el uso de expresiones prohibidas como “género”, “clase”, “tipo”, “estilo”, “sabor”, y otras similares, podrá solicitar a la Dirección Nacional de Propiedad Industrial la adopción de las medidas preventivas o cautelares previstas en la Ley.

Sin riesgo de cancelación de la autorización de uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba, el uso del sello por parte de personas no autorizadas, su alteración, rotura o toda forma de uso indebido del mismo, así como su imitación o falsificación, será denunciado por el Consejo Regulador ante las autoridades del Ministerio Público, a efectos de que se inicien las acciones correspondientes.

Sin perjuicio de la cancelación de la autorización de uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba, la mezcla de almendras o grano de cacao que ha recibido la autorización de uso de la Denominación de Origen, con almendras o grano de cacao que no tienen tal autorización, será denunciada por el Consejo Regulador ante las autoridades del Ministerio Público, a efectos de que se inicien las acciones correspondientes.

El Consejo Regulador deberá desarrollar, dentro de los 90 días siguientes a su creación jurídica, un proyecto de reformas a la Ley de Propiedad Intelectual, con la finalidad de implantar legalmente las infracciones por uso indebido y no autorizado de la Denominación de Origen, y los diferentes grados de sanciones que deberán comprender, entre otras: la notificación, multas, decomiso de mercadería, suspensión de la autorización de uso, prohibición de los registros del Consejo Regulador de la calidad de productor, extractor y elaboración de cacao arriba.

Se acogerán las objeciones para advertir y denunciar sobre el uso indebido o no autorizado de la Denominación de Origen como el incumplimiento de calidades físicas, químicas y organolépticas del cacao.

El Consejo Regulador recibe la expresa delegación del Estado ecuatoriano para ejercer todas las acciones legales necesarias para proteger a la Denominación de Origen Cacao Arriba de todo uso ilegal o acto de competencia desleal que produzca confusión respecto del origen del producto.

CAPÍTULO IV: PUNTOS CRÍTICOS DE LOS PROCESOS TÉCNICOS, ORGANIZACIONALES Y JURÍDICOS

Sobre el tema del Cacao Nacional Fino y de Aroma se cuenta que existen varios esfuerzos –muchos de ellos dispersos- en el país para potenciar la producción, productividad y varios eslabones fundamentales de la cadena. Considerando la ventaja comparativa de este rubro, el Ministerio de Coordinación y Desarrollo Social (MCDS)⁹, estableció una estrategia para revisar, analizar y establecer en forma conjunta –con productores, instituciones de apoyo y empresas privadas- alternativas para mejorar los procesos y potenciar la cadena, tomando en cuenta los nudos críticos de sus ejes principales desde la producción hasta el almacenamiento.

El análisis se basó en los resultados obtenidos dentro del proceso de construcción participativa de la cadena del cacao, realizado entre el 23 y 24 de Julio del 2007 en la ciudad de Las Naves, Provincia de Bolívar, organizado por el Ministerio de Coordinación y Desarrollo Social, el auspicio de la Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones CORPEI, El Programa de Inclusión Económica del Ministerio de Finanzas, Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias INIAP y la Facilitación

⁹ El Ministerio de Coordinación y Desarrollo Social es una Estructura creada por la administración del Presidente Rafael Correa período 2007- 2010, con finalidad de articular procesos entre las carteras de estado del frente social: Ministerio de Inclusión Económica y Social MIES, Ministerio de Salud Pública, Ministerio del Ambiente, Ministerio de Vivienda, Ministerio de Educación.

del Proyecto de Reducción de la Pobreza y Desarrollo Rural Local PROLOCAL¹⁰.

Las organizaciones representativas que participaron en este evento fueron las siguientes: Productores de Cacao Nacional Fino y de Aroma: Fortaleza del Valle – Calceta (Manabí); FEDECADE – (El Oro – Azuay); Unocace – Los Ríos; UCOCS – Las Naves – (Bolívar) ; COPAQ – Quinsaloma (los Ríos); Asociación de Desarrollo Social Caluma- (Bolívar); Unión de Organizaciones Campesinas de Echeandía – (Bolívar); Unión de Organizaciones Cacaoteras de Moraspungo – (Cotopaxi); Asociación Mata de Cacao; Asociación la Esperanza - (Los Ríos), entre otras.

La metodología fue orientada bajo los principios básicos de la Andragogía, que parte de la experiencia y vivencia como fuente de conocimiento, facilita procesos de socialización de experiencias, garantiza la reflexión y análisis, permite la conceptualización de hechos y al final se generan espacios para definir compromisos y formas de aplicación.

Este enfoque metodológico llevó a visualizar el perfil de intervención en función de la realidad analizada y con la perspectiva de fortalecer los ejes técnicos y organizacionales del eje de producción del cacao. En el proceso de construcción se analizaron los nudos críticos y los actores involucrados en los mismos.

¹⁰ Prolocal es un proyecto especializado en Desarrollo Rural del Ecuador, pertenece al Ministerio de Inclusión Económica y Social, su ámbito de acción se centra en apoyar sistemas de planificación de Gobiernos Locales, Fortalecimiento organizacional, iniciativas productivas sostenibles – entre ellas el cacao- y fortalecimiento de sistemas financieros rurales; está en seis micro regiones del Ecuador; entre ellas, las estribaciones centrales de Los Andes, a donde operativamente pertenece el cantón Las Naves, lugar en donde se realizó el evento.

Una vez definidos cada uno de los pasos a seguir dentro de los procesos técnicos, organizacionales y jurídicos; se determina que para el caso ecuatoriano, existen procesos que no cumplen con lo requerido; los cuales se convierten en puntos críticos que dificultarían la obtención y sobre todo la permanencia de la Denominación de Origen para el cacao nacional fino de aroma.

Los puntos críticos que se han identificado a lo largo de los tres procesos son los siguientes:

4.1. PUNTOS CRÍTICOS EN EL PROCESO TÉCNICO

EJE	NUDO CRÍTICO	DETALLE	ALTERNATIVAS PARA SUPERARLO
Cultivo: Reproducción de material Vegetal	Selección Individual de plantas madres[1]	Existe una mínima cantidad de plantas madres calificadas en las zonas productoras de cacao; por lo que se dificulta la obtención de material para reproducirlas con niveles de sanidad y calidad adecuados.	El INIAP, las Universidades, Colegios Agropecuarios deberían manejar un programa de investigación continua y articulada para seleccionar este tipo de material. Realizar un programa de formación o fortalecimiento de viveristas dedicados a la reproducción del cacao en el país; de tal forma que manejen profesionalmente sus viveros.
	Selección y definición de clones [2] de alta calidad para las principales zonas productoras del Ecuador.	El INIAP cuenta con estudios definidos de clones para diversas zonas; sin embargo, no están lo suficientemente probados y en manos de los productores para su masificación. Posiblemente la limitación de recursos del INIAP no permite masificar el proceso de investigación – transferencia.	Esta acción depende de decisiones coyunturales, como aquella de que el estado invierta mayor cantidad de recursos económicos al Instituto de Investigación; por otro lado, se podría intentar convenios de cooperación con gobiernos locales (Municipios o Consejos Provinciales), toda vez que su nuevo rol de gestión lo permite.
	Establecimiento de Jardines clónales [3].	En las zonas cacaoteras del Ecuador se cuenta con jardines clónales dispersos, por lo que los viveristas obtienen su material de plantaciones locales sin considerar mayores parámetros de calidad.	El INIAP y otras instituciones de investigación deben masificar el establecimiento de jardines clónales en coordinación con organizaciones de productores, el Ministerio de Agricultura o Universidades con la finalidad de que el material calificado se entregue en forma ordenada y bajo reglamentación estricta a los viveristas. Por otro lado el estado o el consejo regulador de la Denominación de Origen deben contar con un programa de calificación y control de viveros de cacao fino de aroma en el país.

<p>Cultivo: Reproducción de material Vegetal</p>	<p>Producción de patrones [4] de plantas.</p>	<p>Los productores realizan bien esta parte de la producción, pero no obtienen la semilla de bancos de germoplasma [5] recomendados. Para la denominación de origen es necesario identificar plenamente el tipo de material utilizado como patrón.</p>	<p>Es indispensable registrar en la denominación de origen el tipo de semilla utilizada de patrón, como elemento fundamental para conservar este certificado de calidad y garantía para el consumidor final.</p>
	<p>Selección de varetas[6] para injertos</p>	<p>La técnica del injerto es aplicada efectivamente por los viveristas, pero se determina que en la selección del material no hay control, por tanto, no se registra el tipo de clon, lugar de origen y plantaciones donde fue obtenido.</p>	<p>El Ministerio de Agricultura en coordinación con el INIAP y los viveristas deben establecer este proceso fundamental que garantiza – en mayor proporción que el proceso de producción de patrones – la calidad del cacao nacional fino de aroma.</p>
<p>Cultivo: Establecimiento y producción.</p>	<p>Implementación del riego: goteo, aspersión, micro aspersión, otros.</p>	<p>Se estima que el 50% de fincas de pequeños y medianos productores no disponen de sistemas de riego, por ello, el nivel de productividad es bajo; de igual forma aquellos que disponen no lo manejan técnicamente</p>	<p>Es necesario que los programas nacionales e internacionales establezcan planes y programas de riego en rubros productivos de interés nacional como el cacao, de tal forma que, a futuro se mantenga el volumen permanente para el mercado externo.</p>

<p>Cultivo: Establecimiento y producción.</p>	<p>Abonadura y Fertilización</p>	<p>Por lo regular no se incorpora al suelo abonos o fertilizantes, únicamente se aprovecha el reciclaje de material proveniente de las podas o del roce (limpieza de las huertas). La fertilización se la realiza sin análisis de suelos, en la gran mayoría de casos.</p>	<p>Es importante promocionar la abonadura o incorporación de materia orgánica, considerando que la exigencia actual de los consumidores es de reducir el porcentaje de elementos químicos; sin embargo, si se incorpora fertilizantes tiene que estar dentro de los límites permisibles y sustentando en recomendaciones técnicas de instituciones como INIAP o empresas privadas reconocidas.</p>
	<p>Podas de formación</p>	<p>Según los productores, la práctica de la poda de formación aún es deficitaria, los enfoques no tienen mayor sustento técnico, no utilizan herramientas adecuadas, por lo que proliferan enfermedades y otros problemas que inciden en la longevidad y productividad.</p>	<p>Se deben reforzar estas prácticas, mucho más, en las organizaciones que son parte del reconocimiento de la Denominación de Origen.</p>
<p>Cultivo: Rehabilitación de plantaciones</p>	<p>Podas de rehabilitación</p>	<p>En las fincas aún se mantienen árboles establecidos entre 20 y 40 años atrás, que actualmente no tienen buena productividad, si embargo, conservan las características de gran calidad o resistencia.</p>	<p>Los técnicos sugieren manejar adecuadamente este material, a través de técnicas como el injerto de cambio de copa o las recepas (cortar los árboles a determinada altura para que se generen nuevas ramas). Para el injerto se debe utilizar el material de árboles más jóvenes pero de la misma variedad y calidad. Es indispensable en este proceso de rehabilitación considerar también el manejo de la sombra, porque afecta a la productividad y calidad.</p>

<p>Acopio y Transformación: Cosecha, post cosecha y acopio de cacao</p>	<p>Construcción de centros de acopio.</p>	<p>Pocas organizaciones tienen instalaciones básicas y equipos para acopiar, fermentar, secar, clasificar y embalar el cacao; la mayoría realizan procesos individuales por lo que el grado de calidad es bajo. La dificultad para establecer los centros radica en el elevado costo de las instalaciones y considerando la poca oferta de apoyo de proyectos e instituciones hacia esta línea, el proceso de beneficio no se realiza efectivamente.</p>	<p>Se debería considerar como uno de los ejes estratégicos de trabajo dentro de la cadena del cacao, la instalación de centros de acopio en organizaciones que tienen el compromiso ante el certificado de denominación de origen, porque permitirá estandarizar los procesos de beneficio y garantizar la calidad. Podrían considerarse alternativas de subsidio por parte del estado para la construcción o en organizaciones más progresistas pensar en créditos que ofertan el Banco Nacional de Fomento o privados.</p>
	<p>Acuerdos para estandarizar la cosecha</p>	<p>Los procesos de cosecha que realizan los agricultores son diversos, no se consideran parámetros estándares de tiempo, grado de madurez, separación de monilla y mucílago, que inciden en la calidad del grano. Aunque, en la actualidad esta práctica no tiene restricción del mercado, cuando se apliquen las regulaciones de la Denominación de Origen será obligatoria para los productores.</p>	<p>Se requiere fortalecer los procesos de capacitación y adopción de técnicas establecidas en el reglamento de la denominación de origen</p>

Acopio y Transformación: Cosecha, post cosecha y acopio de cacao	Recepción de “cacao en baba” en el centro de acopio.	Muy pocas organizaciones realizan este proceso que garantiza niveles efectivos de calidad; generalmente, son aquellas que disponen de centros de acopio y tienen niveles eficientes de coordinación interna.	La generalización de esta práctica esta supeditada – en gran parte – al nudo anterior relacionado con la construcción de centros de acopio; pero, fundamentalmente se necesita potenciar la capacidad organizativa - empresarial de cada organización.
	Proceso de fermentación y secado	El proceso de fermentación y secado, en la actualidad sigue siendo defectuoso, lo realizan en recipientes de diferente tipo, bajo procesos de tiempos diferentes y lo secan en vías o lugares expuestos a la contaminación. Obviamente, este proceso está mejorando a través de la construcción, adecuación de centros de acopio y capacitación efectiva.	El proceso de formación para productores de cacao tiene que ser fortalecido, de tal forma que, se sujeten a las reglas establecidas para la cosecha, fermentación y secado, según el acuerdo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen.
Proceso de Comercialización: Mercado	Mercado	El tema de mayor complejidad es el acceso de pequeños y medianos productores a los mercados formales.	Considerando las ventajas comparativas que tiene el Ecuador para la producción de cacao nacional fino de aroma es fundamental articular y potenciar la cadena y la participación de los actores, con la perspectiva de cubrir la demanda insatisfecha de cacao especial de Ecuador (4000 TM), que no está cubierta porque no existe el volumen necesario con la calidad requerida.

[1] [Plantas madres, individuos que se han caracterizado por mantener durante su ciclo niveles importantes de sanidad, productividad y calidad](#)

[2] [Un Clón vegetal es un individuo que reproduce características idénticas de la planta madre.](#)

[3] [Jardín Clonal, espacio dedicado a la reproducción de uno o varios clones.](#)

[4] [Patrones, se denomina a plantas provenientes de reproducción sexual o vegetativa que sirven de base para ejecutar injertos.](#)

[5] [Colecciones de material vegetal \(semillas, tubérculos, otros\) o reproducción de éstas para conservar la especie.](#)

[6] [Vareta, material vegetal, ramilla que contiene una o varias yemas que se insertan en la planta patrón.](#)

4.2 PUNTOS CRÍTICOS EN EL PROCESO ORGANIZACIONAL

EJE	NUDO CRÍTICO	DETALLE	ALTERNATIVAS PARA SUPERARLO
Organizaciones Jurídicas de base o primer grado.	Los estatutos y reglamentos internos establecidos por los acuerdos ministeriales para su regulación y operación.	Trabajar y coordinar actividades con grupos de productores de diferentes zonas puede resultar complicado porque existen personas que están reacias al cambio, o no comparten las políticas establecidas.	Mediante proyecciones de producción y ventas, se puede demostrar que los cambios o las políticas que se apliquen a largo plazo traerán beneficios.
Organizaciones jurídicas o de segundo grado	Estandarización de los procesos en las diferentes organizaciones	Los procesos de cosecha, fermentación y secado difieren entre los productores, la estandarización de procesos tomará cierto tiempo.	Ofrecer capacitaciones en donde se informe a los productores los requerimientos de los compradores del producto, indicarles que lo que desean es que todo el cacao que desean adquirir debe poseer las mismas características, para que de esa forma se les pueda pagar el mismo valor por el producto.

4.3 PUNTOS CRÍTICOS EN EL PROCESO JURÍDICO

Para nuestro país la experiencia de la Denominación de Origen es completamente nueva, y a pesar de que es un proceso que ya lleva más de 80 años en varios países; en el Ecuador, se inicia este proceso para obtener la denominación de origen del cacao nacional fino de aroma, hace dos años, por iniciativa de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao ANECACAO, conjuntamente con la Corporación para las Inversiones y Exportación CORPEI. Trámite que actualmente está en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI).

Según las investigaciones realizadas, el IEPI es el único organismo a nivel de país que está en capacidad legal de tramitar el certificado de la denominación de origen de cualquier producto o servicio especial para consumidores.

Esta institución brinda apoyo efectivo a los procesos y se determina que no existen complicaciones jurídicas directas relacionadas con la obtención del certificado, porque el proceso de inscripción se circunscribe a los requisitos establecidos en las leyes ecuatorianas y en función de los acuerdos generados con países del área andina. El IEPI indica que los problemas jurídicos; más bien, pueden provenir de los procesos internos y externos que enfrentan los territorios y las organizaciones, relacionados a la tenencia de tierra, conflictos zonales con empresas mineras, problemas jurídicos con instituciones del estado, incumplimiento de acuerdos comerciales anteriores u otros derivados de los procesos de trabajo.

Los procesos técnicos y organizacionales para el manejo, producción y comercialización del cacao nacional tienen importantes niveles de avance, debido a la intervención de organizaciones e instituciones nacionales y privadas enfocadas a potenciar esta cadena productiva. Motivados por el avance obtenido en los procesos de producción y venta la ANECACAO y otras importantes organizaciones del Ecuador proponen buscar el certificado de origen para este producto símbolo del Ecuador.

En conclusión, en la parte técnica del proceso de producción, los nudos críticos son superables, posiblemente la mayor dificultad radica en el sistema organizacional; en tanto que el aspecto jurídico, no se consideraría un nudo crítico, sino un elemento necesario para establecer el marco de regulación. El aspecto jurídico pasaría a ser punto crítico si no existiera la operatividad, dinámica y seguimiento correspondiente

CAPÍTULO V: MODELO ECONOMETRICO Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

En el presente capítulo exponemos el modelo estadístico utilizado para la comprobación de la hipótesis planteada para el cacao y su Denominación de Origen.

La hipótesis planteada es la siguiente:

“La implementación de la denominación de origen ayudará a preservar la presencia del cacao ecuatoriano fino y de aroma en el mercado extranjero, incrementará los volúmenes de exportación e ingresos de las familias productoras, en el futuro”

5.1 Introducción a los modelos estadísticos

Un modelo matemático, de manera muy genérica, puede concebirse como un constructor mental con el que se aspira a estudiar y entender de mejor forma un fenómeno en el que subyace una relación causa efecto del tipo $X \rightarrow Y$. En este sentido, el modelo expresa un postulado acerca de esta relación que se define a través de una formulación matemática.

El concepto clave para definir y entender muchos procesos de inferencia estadística es el de modelo estadístico, el cual se plantea considerando la medición en una variable explicatoria, sobre una unidad de estudio u_i , que produce una observación $y_i = Y(u_i)$. Esta observación se concibe en dos componentes (señal, ruido; patrón, dispersión), que se denominan genéricamente la parte sistemática ($f(x)$) y la parte aleatoria (e); así entonces, el modelo estadístico se formaliza como una ecuación del tipo:

$$Y_i = f(x_i) + e_i; i = 1, 2, \dots, n$$

que representa las observaciones sobre un colectivo de estudio (u_1, u_2, \dots, u_n), donde la parte sistemática explica la respuesta a partir de las condiciones x_i , que son a las que se asocia u_i en el momento de la medición.

La parte aleatoria e se supone que es una variable no observable con distribución probabilística.

Modelos Lineales Generalizados

El modelo lineal general surge por la necesidad de expresar en forma cuantitativa relaciones entre un conjunto de variables, en la que una de ellas se denomina variable dependiente y las restantes son llamadas variables explicativas o variables independientes.

Sea Y una variable aleatoria cuya función de distribución de probabilidad pertenece a una familia de distribuciones de probabilidades H , y es explicada por un conjunto de variables X_1, X_2, \dots, X_k , las cuales son fijadas antes de conocer Y .

La esperanza condicional de Y es dada por:

(Fórmula 1)

$$E(Y/ X_1, X_2, \dots X_k) = \beta_0 + \beta_1 X_1 + \dots + \beta_k X_k = \mu$$

Luego si se extrae una muestra aleatoria de tamaño n $\{(y_i, x_{i1}, \dots, x_{ik}): i=1, 2, \dots, n\}$, de una población en la cual la variable respuesta Y, y las variables independientes X_1, X_2, \dots, X_k se relacionan linealmente, cada observación de la muestra puede ser expresada como:

(Fórmula 2)

$$y_i = \beta_0 + \beta_1 x_{i1} + \dots + \beta_k x_{ik} + \varepsilon_i \quad i=1, \dots, n$$

En la ecuación (Fórmula 2), el ε_i término es una perturbación aleatoria no observable denominada error aleatorio, la cual tiene esperanza cero, varianza (constante); y dos errores cualesquiera, son no correlacionados entre sí.

$$\varepsilon_i \text{ y } \varepsilon_{i'}, \forall i \neq i'$$

Utilizando notación matricial, podemos expresar (Fórmula 2) como:

(Fórmula 3)

$$Y = X\beta + \varepsilon$$

Donde $Y' = (Y_1, Y_2, \dots, Y_n)$ es un vector de variables aleatorias observables, denominado vector respuesta de orden n: X es la matriz de variables independientes de orden $n \times (K+1)$ y el vector Beta de parámetros desconocidos de orden $(K+1)$.

El vector de respuestas Y de la expresión (Fórmula 3) está formado por dos componentes, una sistemática y otra aleatoria. La primera componente constituida por la combinación lineal, $X\beta$, predictor lineal, el cual es presentado como:

$$\eta = X\beta$$

La segunda componente, formada por el vector aleatorio Y , con elementos independientes entre sí. Caracterizada por una distribución H perteneciente H vector de esperanzas μ y matriz de covarianza $\sigma^2 I$.

Por otro lado, calculando la esperanza de Y en (Fórmula 3) se tiene que:

$$E(Y) = X\beta = \mu$$

Una característica distinta del modelo lineal general, es que la variable respuesta Y está medida en escala numérica, mientras que las covariables pueden ser numéricas o categóricas y además son independientes entre sí.

Al momento de escoger el **método estadístico** para el análisis de las variables se tomó en cuenta lo siguiente:

En el **modelo de regresión logística**, se estima la probabilidad de un suceso en función de un conjunto de variables explicativas y en la construcción del mismo no hay ninguna suposición en cuanto a la distribución de probabilidad de esas variables, por lo que pueden intervenir variables no normales y variables cualitativas.

Por lo tanto, para el análisis y comprobación de hipótesis de nuestro estudio, utilizamos la regresión logística que como sabemos es un modelo de regresión para variables dependientes o de respuesta binomialmente distribuidas. El objetivo primordial que resuelve esta técnica es el de modelar cómo influye en la probabilidad de aparición de un suceso, la presencia o no de diversos factores y el valor o nivel de los mismos, y en la cual vamos a utilizar como función de enlace logit.

5.2. Comprobación de la hipótesis

5.2.1. Análisis E-Views – Modelo econométrico caso

Venezuela

Partiremos de la siguiente hipótesis:

Ho: “La implementación de la denominación de origen ayudará a preservar la presencia del cacao ecuatoriano fino y de aroma en el mercado extranjero, incrementará los volúmenes de exportación e ingresos de las familias productoras, en el futuro”

Con la finalidad de demostrar la hipótesis planteada, se ha considerado analizar el caso de un país que actualmente posea Denominación de Origen para un cacao de características similares al cacao ecuatoriano y además que tenga una situación política, económica y social equivalente a la del Ecuador.

Analizando los aspectos antes mencionados, hemos considerado que Venezuela es el país que más se asemeja al Ecuador y nos permitirá realizar un estudio más acertado sobre los resultados que obtendríamos para nuestro país.

Para el presente estudio, se ha analizado las exportaciones trimestrales de cacao venezolano del chuao (cacao que implementó la Denominación de Origen el 21 de noviembre del 2000) del periodo de 1995 al 2007.

Como variables explicativas para la obtención del modelo se han considerado las siguientes:

- ❖ Denominación de Origen
- ❖ Precio
- ❖ Procesos
- ❖ Transición

Para probar estas relaciones estableceremos por medio de un modelo de regresión logística si la variable ***Denominación de Origen*** (Venezuela) es una variable significativa en el incremento de las exportaciones del cacao. De allí tenemos los siguientes resultados:

Resultado E - Views

Cuadro 5.1

VARIABLE	COEFICIENTE	PROB.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	0.077854	0.0137
TRANSICIÓN	-0.30544	0.0000
C	4.449055	0.0000
LOG(PRECIO)	0.102969	0.0402
PROCESOS	0.289495	0.0000

$$R^2 = 0.791027$$

Conclusión

Basado en R-Squared (R2) de los resultados obtenidos, podemos concluir que las variables en conjunto utilizadas para el modelo son significativas y explican en un 79% el incremento.

5.2.2 Análisis de la Proyección de las Exportaciones del Cacao Ecuatoriano Fino y de Aroma

Para el caso ecuatoriano, explicaremos numéricamente el impacto de la Denominación de Origen en el volumen de exportaciones, utilizando la ecuación arrojada en el modelo econométrico para Venezuela:

$$\text{LOG (EXPORT)} = 0.07785358017 * \text{CERTIF} - 0.305439736 * \text{TRANSICION} + 4.449054738 + 0.1029688118 * \text{LOG (PRECIO)} + 0.289495127 * \text{TECNOLOGIA}$$

Reemplazando el único dato real que conocemos para el Ecuador, el precio trimestral, se obtiene como resultado el incremento en toneladas anuales de las exportaciones del cacao fino y de aroma en el periodo 1999 – 2008.

Con estos incrementos anuales se realizó una proyección a cinco años obteniendo los siguientes resultados:

Cuadro 5.2

PROYECCIÓN DE EXPORTACIONES DE CACAO FINO Y DE AROMA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

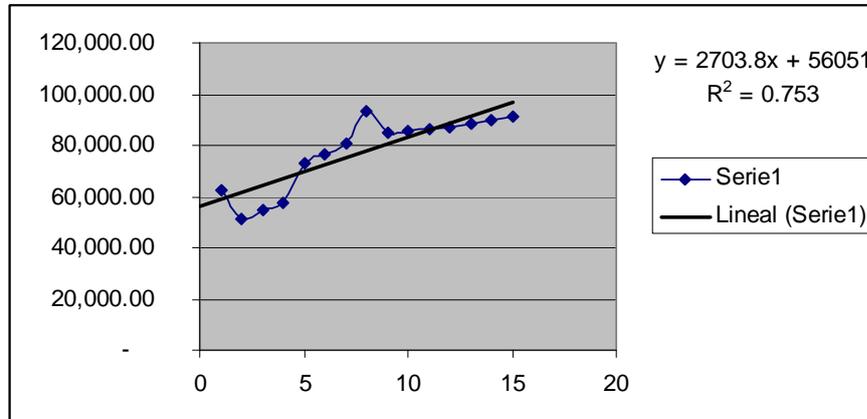
AÑO	EXP.	INC.	TOTAL EXP.	PRECIO PROM. TM (1)	PRECIO PROM. TM (2)	PRECIO PROM. Qq (1)	PRECIO PROM. Qq (2)	FOB USD\$ TM (1)	FOB USD\$ TM (2)
1999	62.460,53	0	62.460,53	1.140,02	1.140,02	51,82	51,82	71.206.149,31	71.206.149,31
2000	51.071,18	0	51.071,18	887,69	887,69	40,35	40,35	45.335.375,77	45.335.375,77
2001	55.032,15	0	55.032,15	1.087,52	1.087,52	49,43	49,43	59.848.288,61	59.848.288,61
2002	57.373,24	0	57.373,24	1.778,34	1.778,34	80,83	80,83	102.029.223,24	102.029.223,24
2003	72.947,21	0	72.947,21	1.754,77	1.754,77	79,76	79,76	128.005.575,69	128.005.575,69
2004	76.588,83	0	76.588,83	1.548,51	1.548,51	70,39	70,39	118.598.377,67	118.598.377,67
2005	80.482,09	0	80.482,09	1.537,90	1.537,90	69,90	69,90	123.773.406,21	123.773.406,21
2006	93.331,11	0	93.331,11	1.591,01	1.591,01	72,32	72,32	148.490.573,77	148.490.573,77
2007	84.641,53	0	84.641,53	1.947,67	1.947,67	88,53	88,53	164.853.988,52	164.853.988,52
2008	85.575,91	934,38	86.510,29	2.703,12	2.703,12	122,87	122,87	233.847.413,81	233.847.413,81
2009	86.273,64	697,73	86.971,37	3.076,46	2.703,12	139,84	122,87	267.563.507,08	235.093.760,64
2010	87.231,86	958,22	88.190,08	3.449,80	2.703,12	156,81	122,87	304.238.272,58	238.388.065,38
2011	88.525,43	1.293,57	89.818,99	3.823,15	2.703,12	173,78	122,87	343.391.329,55	242.791.214,24
2012	89.831,47	1.306,04	91.137,51	4.196,50	2.703,12	190,75	122,87	382.458.124,08	246.355.334,51
2013	91.149,03	1.317,56	92.466,60	4.569,84	2.703,12	207,72	122,87	422.557.699,49	249.947.994,58

(1) Valores con precios proyectados desde el 2008 al 2013.

(2) Valores con precios constantes desde el 2008 al 2013.

Gráfico 5.1

PROYECCIÓN DE EXPORTACIONES DE CACAO FINO Y DE AROMA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Conclusión

La Denominación de Origen impactará positivamente en las exportaciones de cacao fino y de aroma permitiendo mantener la presencia de nuestro cacao en el mercado extranjero y generará un a futuro un incremento en los ingresos de las familias ecuatorianas productoras de cacao.

Nota Importante:

El 24 de Marzo del 2008 el Gerente de la Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones (CORPEI), Ing. Diego Mosquera entregó al Estado ecuatoriano la Resolución de Protección de Origen 6307068 “Cacao Arriba”, expedida por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), a través de la Dirección de Propiedad Industrial. Esta es la primera Denominación de Origen que obtiene nuestro país y esperamos que su implementación genere los resultados esperados.

CAPÍTULO VI: COMERCIO JUSTO

6.1. HISTORIA

La razón para aplicar el sistema de Comercio Justo reside en mejorar la posición de los productores desfavorecidos en los países en vías de desarrollo, estableciendo estándares y creando un marco que permita un comercio en condiciones favorables para ellos.

Los productos con el Sello de Comercio Justo garantizan que se mejorará la situación de los productores en los países en vías de desarrollo. Al fin y al cabo, el impacto del Comercio Justo depende siempre de la buena voluntad y de la lealtad del consumidor.

El precio superior de venta del producto de Comercio Justo contribuye al desarrollo de las organizaciones de productores. La certificación contribuye al fortalecimiento de las organizaciones certificadas, a facilitar el acceso de éstas a los mercados internacionales y a apoyar el comercio sostenible.

La historia de Comercio Justo empieza en los cincuenta, con las actividades de Oxfam, GEPA, Eza Welt e Intermon. Ellos compran los productos directamente a los productores y suprimen a los intermediarios.

El sistema de los sellos de Comercio Justo fue lanzado en Holanda en 1989; el café fue el primer producto que lo llevó. El sello holandés se llama “*Max Havelaa*”, título de un *best-seller* del siglo XIX, que trata sobre la explotación de trabajadores javaneses en los cafetales, por comerciantes holandeses en tiempos de la Colonia. Después de aquella iniciativa, surgieron otros sellos de Comercio Justo nacionales; algunos utilizaron el mismo nombre, otros introdujeron nuevos nombres, como *TransFair*, *Fairtrade Foundation* y *Rättvisemarkt*. Todos empezaron en forma individual y, por lo tanto, todos definieron el sello de Comercio Justo que querían colocar en los productos de su propio mercado.

Desde 1997 a 1920 organizaciones de certificación, que pueden identificarse con varios nombres, se encuentran agrupadas alrededor de la organización FairTrade Labelling Organizations International (FLO-International). Desde aquel momento, las organizaciones y FLO reconocen la necesidad de desarrollar un logotipo común, principalmente por dos razones: para aumentar la claridad hacia los consumidores y para facilitar el comercio a través de las fronteras. Al mismo tiempo, los costos que significa un nuevo logotipo, la dificultad de diseñar una marca que se adapte en todos los países y el riesgo de perder la confianza y la conciencia mientras los viejos logotipos desaparecen, complicaron la posibilidad de introducir una marca común a corto plazo.

Desde el año 2002, FLO ha iniciado el proceso de armonización de los diferentes sellos en una sola imagen internacional y ha propuesto que la nueva marca de certificación sea utilizada en los países que quieran adoptar el mismo enfoque. En este momento, la nueva marca ya existe y reemplazará a los sellos existentes con una rapidez distinta en cada país.

En el comercio tradicional del cacao, las empresas comerciales y la industria chocolatera reciben alrededor del 70% de las ganancias del chocolate, mientras que los productores (que no suelen tener otra fuente de ingresos) cobran tan sólo el 5%. Las organizaciones de Comercio Justo europeas pagan precios justos y apoyan la producción a largo plazo gracias a los contactos que establecen con los productores en los países en desarrollo. La venta de productos de Comercio Justo también crea una relación entre productores y consumidores. Cuando éstos conocen mejor los problemas del Tercer Mundo en general, están más dispuestos a pagar un precio justo.

6.2. DEFINICIÓN

El Comercio Justo es una alternativa al comercio convencional, que acerca el productor al consumidor, evitando la cadena de intermediarios. El Comercio Justo es una “asociación comercial que busca el desarrollo sustentable para los productores excluidos o con desventajas en los grandes circuitos del comercio tradicional. Busca realizar esto proponiendo mejores condiciones comerciales para los pequeños productores, educando a los consumidores para generar toma de conciencia en torno al tema y llevando a cabo campañas de educación y promoción”

6.3. OBJETIVOS

El Comercio Justo persigue como objetivos:

- ❖ El obtener un precio y condiciones más justas para grupos de pequeños productores,
- ❖ Hacer evolucionar las prácticas comerciales hacia la sustentabilidad.
- ❖ La incorporación de los costos sociales y medioambientales.
- ❖ Busca concientizar a los consumidores acerca del poder que tienen al comprar favoreciendo intercambios más justos.

6.4. CRITERIOS DEL COMERCIO JUSTO

El Comercio Justo es aquel que está basado en relaciones justas de comercio que garantiza:

- ❖ Un salario justo para los trabajadores o trabajadoras que les permita tener condiciones de vida dignas.
- ❖ Mejorar las condiciones de seguridad e higiene del lugar de trabajo.
- ❖ Proteger los derechos de los niños.

- ❖ Salvaguardar las minorías étnicas.

- ❖ Preservar el medio ambiente.

- ❖ Fomentar la igualdad entre hombres y mujeres.

- ❖ Un trabajo digno respetando los derechos humanos.

- ❖ Se busca la manera de evitar intermediarios entre productores y consumidores.

- ❖ Se informa a los consumidores acerca del origen del producto.

6.5. BENEFICIARIOS DEL COMERCIO JUSTO

Como beneficiarios del comercio justo tenemos a los siguientes:

- ❖ Los productores asociados: No se ven marginados de los mercados, son reconocidos por su historia y experiencia, fortaleciendo así su identidad productiva y cultural. Su esfuerzo es premiado con un precio justo y habitualmente mejora su relación con otros actores del comercio convencional.

- ❖ Las cosechadoras y trabajadores de plantaciones: Mejoran sus condiciones laborales y de vida.

- ❖ Los comercializadores en los países del Norte: Pueden contar con socios comerciales confiables y motivados (Organizaciones de Productores).

- ❖ Los consumidores: Se ven beneficiados ya que los productos comerciados a través del Comercio Justo se caracterizan por mayor transparencia, deben incorporar los costos ambientales y sociales asociados a su producción. Otra ventaja es la posibilidad de reconocer el origen de estos productos.



6.6. ORGANIZACIONES DE COMERCIO JUSTO

El Comercio Justo diferencia a cuatro tipos de participantes:

- ❖ Organizaciones de productores.
- ❖ Organizaciones de importación.
- ❖ Worldshops, comercio especializado en los productos de Comercio Justo.
- ❖ Organizaciones internacionales responsables de la definición y certificación de los estándares del Comercio Justo.

Hay también otras organizaciones en relación con el Comercio Justo, entre ellas están:

Organizaciones de apoyo para el desarrollo de las organizaciones de productores, con asistencia técnica, consultoría, desarrollo de nuevos productos, etc.

Ejemplos:

- ❖ Fair Trade Assistance for Fair Trade Organizations – Holanda
- ❖ Fair Trade E.V.- GEPA – Alemania
- ❖ Apoyo financiero

Ejemplos:

- ❖ Shared Interests (inversiones étnicas)
- ❖ OIK Ocredit (antes EDCS)
- ❖ ONG

Algunas de éstas son miembros de la International Federation of Alternative Trade (IFAT).

Hay una competencia grande entre las diferentes iniciativas de certificación, pero más o menos cinco están dominando el mercado:

- ❖ Max Havelaar, siete países.
- ❖ TransFair, cuatro países.
- ❖ Fairtrade Mark, Inglaterra e Irlanda.
- ❖ Reilun Kauppa, Finlandia.
- ❖ Rättvisemärkt, Suecia.

6.7. PRODUCTORES DE CACAO CON CERTIFICACIÓN DE COMERCIO JUSTO

El mercado de cacao con la certificación de Comercio Justo tiene ahora 13 productores:

❖ Centroamérica:

✓ Costa Rica (1)

✓ Nicaragua (1)

✓ Belice (1)

❖ Caribe:

✓ República Dominicana (1)

✓ Haití (1)

❖ América del Sur:

✓ Bolivia (1)

✓ Ecuador (1)

✓ Perú (3)

❖ África:

✓ Camerún (1)

✓ Costa de Marfil (1)

✓ Ghana (1)

Estas organizaciones, certificadas por la FLO o sus miembros, tuvieron una producción promedio de 203 toneladas métricas en el 2003, que no fue suficiente para satisfacer la demanda de los mercados. En el 2005, la

demanda está aún más insatisfecha como resultado de la pérdida de la licencia de MCCH y los desastres climáticos en República Dominicana y en Haití.

6.8. EL CONSUMO DE CACAO DE COMERCIO JUSTO

Los países de alto consumo de cacao de Comercio Justo, en los últimos años, han sido Inglaterra, Suiza, Italia, Alemania y Francia. El consumo de EE.UU. es muy bajo, porque muchos de los productos elaborados, como chocolate, vienen de los diferentes países de Europa (ejemplos: Rapunzel, Viviani). El aumento de los volúmenes en EE.UU. tiene su base en la muy fuerte penetración del mercado de la empresa Viviani, que tuvo un alto éxito en el año 2004 con la importación de chocolate de Alemania a EE.UU.

Desde 1997 hasta 2003 hubo un aumento de volumen de 59,6 %, que significó el cambio de las necesidades del mercado y una adaptación a las necesidades de los consumidores finales.

Holanda es un país de productores de derivados de cacao como licor de cacao, manteca de cacao o polvo de cacao. Empresas como Dutch Cocoa están especializadas, y también una de las más grandes empresas de los productos de cacao, Barry Callebaut, ha invertido en los últimos años en el desarrollo de nuevos mercados, como el de Comercio Justo

En general, hay un aumento de interés de los consumidores en productos que apoyan diferentes programas éticos y el Comercio Justo en especial. Mucho del cacao de Comercio Justo tiene la certificación orgánica adicional

y con esta combinación los productos de cacao se venden en las tiendas o estantes orgánicos.

Con algunas excepciones, como Green & Blacks o Weinrich/Vivani, la calidad de chocolate con la certificación de Comercio Justo u orgánica es muy diferente. Clientes que esperan un producto de la misma calidad y sabor que los chocolates convencionales se decepcionan. Tenemos diferentes razones para eso, el uso de azúcares diferentes y el procesamiento y la calidad del cacao. El ser un cacao de Comercio Justo o cacao orgánico no significa necesariamente que tengan buena calidad organoléptica.

6.9. LOS PRECIOS Y SU CÁLCULO

Los precios de cacao de comercio justo en pepas son definidos por los estándares de comercio de cacao de FLO:

- ❖ Precio mínimo para la calidad Standard: FOB USD 1.600 por tonelada (~ USD 72/qq) en el caso de que el precio internacional sea menor a USD 1.600.
- ❖ El cacao Nacional puede recibir un premio adicional por su clasificación fino de aroma pero para esto existen reglamentos y depende de negociaciones individuales.
- ❖ FT Premium adicional: FOB USD 150 por tonelada (~ USD 6,80/qq)

- ❖ Si el precio del mercado mundial para un cacao de origen o de tipo específico es mayor que el precio mínimo, el precio de base se calcula así:

Precio de mercado de mundo + FT Premium = Precio de Comercio Justo

- ❖ Si hay adicional a la certificación orgánica, el precio de aumento de FOB es USD 200 por tonelada, hasta un total de FOB USD 1.950 (~ USD 88,60/qq)

6.10. CASOS DE ÉXITOS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO DE COMERCIO JUSTO

El mercado internacional no tiene una demanda alta para los derivados de cacao de Comercio Justo. Organizaciones de pequeños productores que venden cacao de Comercio Justo en pepa tienen un éxito muy respetable. En el pasado, MCCH del Ecuador tuvo un éxito fabuloso; pero también en Ghana, la Kuapa Kokoo, con su contrato con Divine Chocolate o la Toledo Cacao Growers Association (TCGA) de Belice, con su cliente Green & Blacks.

Hasta ahora, no hay ejemplo exitoso sin cooperación; con el apoyo y la confianza entre empresas exitosas de chocolate y organizaciones de pequeños productores. Sin relaciones y contratos a largo plazo, no hay ejemplos de éxito en el mundo. La clave para cada organización de pequeños productores es el apoyo financiero, con asistencia técnica, conocimiento y en las relaciones a largo plazo.

Tampoco el apoyo de los organismos nacionales o internacionales tiene suficiente fuerza, les falta conocimiento y capacidad para realizar los sueños de cada organización de pequeños productores. Muchas veces hay buenas fases de comienzo; pero, a largo plazo, cada una necesita el apoyo de las contrapartes, como de las empresas de chocolate.

6.11. CACAO NACIONAL Y SUS OPORTUNIDADES

El cacao Nacional tiene un tratamiento especial en el mundo de cacao y de los chocolates.

El cacao del Ecuador significa alta calidad y sabores especiales. Los mercados de calidad tienen un interés creciente en encontrar cacao de alta calidad, de sabores y orígenes especiales. Hasta los noventa, los chocolates de alto contenido de cacao (>60%) tenían un mercado pequeño, los consumidores preferían más los chocolates dulces con leche; pero había algunas excepciones, como Francia y Bélgica, en donde la mayoría de la población consumía chocolate de alta calidad y de alto contenido de cacao.

En los últimos años, se ha desarrollado una nueva cultura de buena comida, básicamente después de los frecuentes escándalos de las vacas locas, de los huevos con dioxina, de las fresas con pesticidas, etc. Al mismo tiempo, se ha desarrollado una generación de jóvenes profesionales, entre 25 y 40 años, que ganan mucho más que el promedio de la población e identifican los alimentos de alta calidad y precio para un mejor estilo de vida.

Antes eran los vinos, para las jóvenes el Pinot Grigot, y ahora también el chocolate con alto contenido de cacao.

Publicaciones de diferentes universidades, institutos o también de empresas como Masterfoods o Barry Callebaut apoyan la idea de que “mucho cacao es bueno para la salud”. Con el desarrollo automático de mercados y la demanda de los consumidores, más y más empresas de chocolate venden productos con un alto contenido de cacao y/o en combinación con declaraciones de salud y altos contenidos de polifenoles. Para la declaración de estos beneficios, los reglamentos de la Unión Europea son más complejos que en los EE.UU. Hay señales, de que en el futuro la declaración de los beneficios de consumo de cacao o de los polifenoles en los empaques será más difícil en Europa. Pero, con tantas publicaciones en los diferentes tipos de medios, como periódicos, revistas y la televisión, los consumidores van a continuar con el pensamiento de los positivos atributos del cacao.

Empresas como Domori o Amedei, que son muy bien conocidas en los mercados de los chocolates de alta calidad, continúan muy fuertes en el desarrollo de chocolates especiales, con un cacao más especial que antes. Estos fabricantes, que son pequeños o medianos, tienen una flexibilidad que les permite trabajar también con cantidades muy pequeñas. Como en el mundo del vino, se producen chocolates específicos de haciendas, plantaciones, épocas, etc.

La certificación de las plantaciones y fincas de cacao es rentable si se paga un mínimo de USD20 por qq. como premio sobre el precio local. Esta

cifra es una estimación y puede cambiar en relación con el tipo de certificación, los costos de certificación, su implementación y mantenimiento.

El cacao Nacional del Ecuador ha perdido mucho de su imagen en los últimos años. El mercado de cacao fino y de aroma representa ~4% del mercado mundial. El 80% viene de Latinoamérica y el Caribe, 18% de Oceanía y 2% de África. Europa, con países como Bélgica, Luxemburgo, Francia, Alemania, Italia, Suiza e Inglaterra, pero también los mercados de EE.UU. y Japón son mercados importantes para el cacao fino y de aroma. Entre el 5% y el 20% de las importaciones de cacao en los mejores mercados son cacao fino y de aroma, usado para la producción de chocolates especiales. Marcas como Hachez, de Alemania, se especializan en el uso del cacao Arriba.

Con una gran demanda de cacao Nacional de alta calidad, como ASS y ASSS, y el fuerte desarrollo de CCN-51 con sus atributos especiales (pepas grandes, peso, etc.), muchos participantes de la cadena de cacao han empezado a mezclar con el Nacional, para recibir mejores precios y ofrecer más producto. Hasta ahora no hay cifras actuales y concretas de las áreas, plantaciones, la distribución y el volumen de CCN-51. Cada organización maneja diferentes estadísticas y hay cálculos en los cuales el cacao CCN-51 alcanza un volumen no menor a 15.000 y hasta 20.000t/año. Si solamente una parte de este volumen se mezclara con el Nacional para tener más ASS en el mercado, el diagrama siguiente confirmaría lo dicho.

El cacao Nacional y el CCN-51 necesitan urgentemente una revisión de sus normas de calidad para asegurar la separación de los tipos. Normas

como NTE INEN 176 y 177 no son suficientes para garantizar y definir la calidad y, paralelamente, satisfacer la demanda de los clientes.

Cabe resaltar que las certificaciones orgánicas, de Comercio Justo, y Rainforest Alliance, entre otras, no son certificaciones de calidad física y representan solamente el proceso de cultivo, el cuidado del medio ambiente y los derechos humanos.

CONCLUSIONES

Y

RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- ❖ Por medio de la Denominación de origen, el cacao ecuatoriano podrá ser diferenciado de las demás variedades de cacao y su nombre no podrá ser usurpado o mal utilizado.

- ❖ A nivel técnico, la producción del cacao en todas sus etapas aún se realiza de una manera artesanal, los productores aún no están concientes de las exigencias de este proceso.

- ❖ A nivel organizacional, los productores cacaoteros están iniciando el desarrollo de una mentalidad empresarial y de trabajo comunitario organizado que les permitirá comprender y aportar de una manera más significativa a la efectiva implementación de la Denominación de Origen.

- ❖ El aspecto jurídico no se considera un nudo crítico debido a que únicamente cuando la Denominación de Origen esté implementada se podrán identificar y desarrollar las necesidades de leyes adicionales que regulen el proceso.

- ❖ El análisis de la experiencia de la Denominación de Origen del cacao venezolano nos permitió conocer la realidad de la implementación de esta certificación y proyectarla al caso ecuatoriano.

- ❖ Mediante el presente estudio se ha demostrado que la implementación de la denominación de origen ayudará a preservar la presencia del cacao ecuatoriano fino y de aroma en el mercado extranjero, incrementará los volúmenes de exportación e ingresos de las familias productoras.

RECOMENDACIONES

- ❖ Considerando las ventajas comparativas que tiene el Ecuador para la producción de cacao nacional fino de aroma es fundamental articular y potenciar la cadena y la participación de los actores, con la perspectiva de cubrir la demanda insatisfecha de cacao especial de Ecuador.
- ❖ El Ministerio de Agricultura y el INIAP deberían incrementar la inversión y control de los procesos técnicos de la DO; de tal forma que se pueda garantizar una adecuada producción de plantas (plantas madres, clones e injertos), considerando riego, abonadura y podas efectivas.
- ❖ Para garantizar la continuidad de la DO, los productores y organizaciones deberán recibir capacitación constante, que les permita cambiar paulatinamente la producción artesanal a una forma de cultivo más técnico en el área del cacao para obtener como producto el flujo efectivo de cantidad, calidad y frecuencia.
- ❖ Las organizaciones de productores deberán desarrollar talleres y programas de formación en el área de planificación y gestión de procesos, que crean en el productor un concepto de empresarios comunitarios.

- ❖ El Consejo Regulador de la DO deberá ser una entidad que brinde apoyo jurídico al proceso y tener la capacidad de aplicar reglamentos de otros países que poseen la DO para el caso ecuatoriano, considerando ciertas particularidades de nuestro país.

- ❖ Trabajar constantemente en mejorar la imagen que actualmente tiene el cacao ecuatoriano fino y de aroma en el mercado internacional; la misma que a pesar de su excelente calidad se ha visto afectada por prácticas deshonestas por parte de los productores intermediarios; como el caso de las mezclas de este cacao con el cacao ordinario (CCN-51).

- ❖ El Ecuador posee muchos productos con características singulares (arroke de mora, turrone de miel de abeja, queso de Salinas, etc.) que podrían beneficiarse con este tipo de certificaciones; por lo que se debería realizar un estudio para identificar estos productos potenciales.

BIBLIOGRAFÍA

- ❖ www.sica.gov.ec
- ❖ www.bce.fin.ec
- ❖ www.corpei.org
- ❖ www.ecuadorexporta.org
- ❖ www.ecuadorcocoaarriba.com
- ❖ www.mag.gov.ec
- ❖ www.anecacao.kom.ec
- ❖ www.bancoex.gov.ve
- ❖ Manual de cultivo de cacao del INIAP
- ❖ La economía del cacao en Venezuela; Dr. Rafael Cartay; Director del Centro de Investigaciones Agroalimentarias (CIAAL) Faces-ULA.

ANEXOS

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “CACAO ARRIBA”

NATURALEZA, DENOMINACIÓN Y DOMICILIO

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cacao Arriba es una persona jurídica de derecho privado sin fines de lucro que tiene su domicilio principal en la ciudad de Guayaquil; pero podrá establecer oficinas o establecimientos en cualquier otro lugar dentro del Ecuador o fuera de él.

OBJETIVOS Y FINES ESPECÍFICOS

OBJETIVO DEL CONSEJO REGULADOR.- El objetivo central del Consejo Regulador es la administración y control del uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba; así como la promoción y defensa de la misma.

FINES ESPECÍFICOS DEL CONSEJO REGULADOR

Son específicos del Consejo Regulador:

1. El control del origen de la almendra del cacao que aplica para obtener la autorización de uso de la Denominación de Origen.
2. El control de calidad de la almendra del cacao producido y cosechado en las unidades de producción que constan inscritas en sus protocolos.
3. El control de los procedimientos de cultivo y poscosecha, que se utilizan en las unidades de producción que constan inscritas en sus protocolos.

4. Vigilar y denunciar ante los organismos nacionales competentes el uso indebido o fraudulento de la Denominación de Origen Cacao Arriba, dentro o fuera del Ecuador.
5. La promoción de la Denominación de Origen Cacao Arriba y los productos que ampara, en los mercados nacional e internacional.
6. Levantar y actualizar permanentemente un registro de los productores, extractores y elaboradores, existentes dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria de Protección de Cacao Arriba.
7. Levantar y actualizar permanentemente un registro de las fincas o unidades de producción de almendra de Cacao Arriba, existentes dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria de Protección de Cacao Arriba.
8. Levantar y actualizar permanentemente un registro estadístico de la capacidad de producción de cada una de las fincas o unidades de producción de almendra de Cacao Arriba, existentes dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria de Protección de Cacao Arriba.
9. Levantar y actualizar permanentemente un registro de los Centros de Acopio y de los exportadores de Cacao Arriba.
10. Levantar y actualizar permanentemente los mapas de uso actual y potencial del suelo para Cacao Arriba, dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria de Protección de Cacao Arriba.

- 11.** Investigar permanentemente sobre los nuevos criterios de verificación de las condiciones necesarias para determinar que la almendra de cacao puede ser autorizada para usar la denominación de Origen Cacao Arriba.
- 12.** Realizar permanentemente inspecciones a las fincas o unidades de producción, a los centros de acopio, a las unidades de elaboración o fabricación, a efectos de verificar el cabal cumplimiento de las condiciones y requisitos establecidos en la Declaratoria de Protección de Cacao Arriba
- 13.** Practicar las inspecciones, los peritajes, exámenes de laboratorio, y la catación, necesarios para calificar la almendra de cacao de las fincas o unidades de producción, y determinar la procedencia o no de la autorización de uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba.
- 14.** Vigilar, supervisar y controlar que la calidad de la almendra de cacao que usa la Denominación de Origen Cacao Arriba, se mantenga y no se altere, a lo largo de la cadena de comercialización.
- 15.** Impartir las disposiciones e instructivos necesarios que permitan el control efectivo del uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba.
- 16.** Emitir certificados respecto de:
 - a.** La ubicación de una finca o unidad de producción, dentro de la zona geográfica determinada en la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen.

- b.** La finca o unidad de producción cumple con el proceso de cultivo y poscosecha establecido en la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen.
- c.** La almendra de cacao cumple con las características físicas, químicas y organolépticas requeridas por la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen.
- d.** La persona natural o jurídica se encuentra registrada en el Consejo Regulador, como productor, extractor, elaborador.
- e.** El Centro de Acopio, o el exportador se encuentra registrado en el Consejo Regulador.
- f.** La capacidad de producción de la finca o unidad de producción de almendra de Cacao Arriba, registrada en el Consejo Regulador.
- g.** La persona natural o jurídica tiene o no autorización de uso vigente de la Denominación de Origen Cacao Arriba, en base de la información conferida por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual.
- h.** La persona natural o jurídica es Miembro del Consejo Regulador.
- i.** La persona natural o jurídica ha sido expulsada del Consejo Regulador.

17. Planificar, fomentar y coordinar las acciones, políticas y acuerdos intersectoriales e interinstitucionales, necesarios para la concreción de los objetivos de la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen y el cumplimiento de sus fines institucionales.

18. Llevar un registro de catadores de cacao arriba.

19. Formar y capacitar permanentemente peritos y catadores de cacao arriba.

Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador podrá realizar toda clase de actos o contratos permitidos por la Ley, con personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, nacionales o extranjeras, para el cumplimiento de sus fines institucionales y de las políticas establecidas en la materia por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual.

Para el cumplimiento de sus funciones técnicas, el Consejo Regulador contará con los servicios idóneos de técnicos que acrediten capacidad y conocimiento suficientes. Para los servicios de control, vigilancia y supervisión, contará con veedores propios.

PROHIBICIONES

Al Consejo Regulador le está expresamente prohibido intervenir en toda clase de actividades de carácter político o religioso.

MIEMBROS, DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL CONSEJO REGULADOR

MIEMBROS

El Consejo Regulador está integrado por Miembros Fundadores y Miembros Activos. Son miembros Fundadores aquellas personas naturales o jurídicas que suscribieron el acta de constitución del Consejo Regulador, y participaron en el procedimiento de su conformación como personera jurídica. Son Miembros Activos aquellas personas naturales o jurídicas que, habiendo cumplido los requisitos establecidos en el presente estatuto, son aceptadas como tales por la Comisión Permanente.

Podrán solicitar ser Miembro Activo del Consejo Regulador las personas que cumplan con la legislación vigente al momento de presentar la solicitud de admisión y reúnan los requisitos para solicitar la autorización de uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba.

El Consejo Regulador deberá llevar una nómina de sus miembros, donde se registrará, en orden cronológico, el tipo de miembro y la fecha de ingreso o salida de los mismos del Consejo Regulador.

DERECHOS

Los principales derechos de los Miembros del Consejo Regulador son:

- a. Participar con voz y voto en la Asamblea General de Miembros.
- b. Elegir y ser elegido a las dignidades, funciones o cargos y las disposiciones administrativas que surjan.

- c. Participar en las actividades programadas del Consejo Regulador

OBLIGACIONES

Las principales obligaciones de los Miembros del Consejo Regulador son:

- a. Desempeñar con honorabilidad y a cabalidad los cargos, encomiendas y funciones para las que hayan sido elegidos o designados.
- b. Asistir y participar en las reuniones de los órganos de los que sean parte.
- c. Colaborar en la consecución de los fines del Consejo Regulador.
- d. Cancelar oportunamente las aportaciones que determine la Asamblea General de Miembros
- e. Observar y cumplir las disposiciones dictadas por la Asamblea General de Miembros.

RÉGIMEN DISCIPLINARIO

PÉRDIDA DE LA CALIDAD DE MIEMBRO.- Se pierde la calidad de Miembro por las siguientes causas:

- a. Por renuncia presentada por escrito ante el Presidente del Consejo Regulador.
- b. Por expulsión, resuelta por la Asamblea General de Miembros.

- c. Por violación de las normas del presente estatuto, en los casos que éste prevé la pérdida de la calidad de Miembro.
- d. Por fallecimiento de la persona natural o declaratoria de disolución y liquidación en caso de personas jurídicas.

CAUSALES DE EXCLUSIÓN.- Son causales de expulsión del Miembro las siguientes:

1. Por haberse caducado, anulado, o perdido por cualquier motivo, la autorización de uso de la Denominación de Origen Cacao Arriba.
2. La falla de pago de las aportaciones establecidas en los estatutos o por el Consejo Regulador.
3. Haber sido sujeto de sanción, debido a uso indebido o fraudulento de la Denominación de Origen Cacao Arriba, o por haber incurrido en actos de competencia desleal con motivo de tales usos.
4. Atentar o afectar el cumplimiento de los fines del Consejo Regulador, sus actividades o su buen nombre.
5. Todo acto que a criterio unánime de la Asamblea General de Miembros amerite la expulsión.

RÉGIMEN DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Los conflictos internos, y las controversias que surjan con terceras personas, el Consejo Regulador podrá resolverlos mediante los mecanismos de mediación y arbitraje previstos en la Ley de Arbitraje y Mediación, o a su vez se sujetarán a resolución emitida por la justicia ordinaria.

ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN INTERNA

La dirección y administración del Consejo Regulador se ejercerá a través de los siguientes órganos:

1. Asamblea General de Miembros
2. Presidente
3. Director
4. Comisión Permanente
5. Secretaria General
6. Comisario
7. Sindico

LA ASAMBLEA GENERAL DE MIEMBROS.- La Asamblea General de Miembros está integrada por todas las personas que tienen calidad de Miembros del Consejo Regulador. Las Asambleas Generales pueden ser Ordinarias, Extraordinarias y Universales. Estarán presididas por el Presidente del Consejo Regulador, o en su ausencia, por la persona que la Asamblea General designe como Presidente para esa reunión en particular.

Con excepción de la Asamblea General Universal, para la validez de las Asambleas Generales, deberá convocarse al Comisario.

CONVOCATORIAS.- Las Asambleas Generales serán convocadas por el Presidente, o por la mitad de los vocales del Comité Permanente. La convocatoria se realizará mediante publicación en la prensa, en un periódico de amplia circulación nacional, publicación que deberá realizarse con al menos ocho días de anticipación. En la cuenta de dicho plazo no se considerará el día de publicación la convocatoria ni aquel señalado para que tenga lugar la Asamblea General.

La comunicación de convocatoria deberá contener el orden del día, el lugar, la fecha y la hora de la reunión.

LUGAR Y OCASIÓN.- La Asamblea General Ordinaria tendrá lugar al menos una vez al año, dentro de los tres primeros meses del mismo. El Asamblea Extraordinaria tendrá lugar cada ocasión que las actividades del Consejo Regulador así lo requieran. Estas asambleas tendrán lugar en el domicilio del Consejo Regulador, y podrán conocer y resolver exclusivamente sobre los puntos indicados en la convocatoria, bajo pena de nulidad. La Asamblea General Universal podrá celebrarse en cualquier lugar y en cualquier momento, siempre y cuando se encuentre presente la totalidad de los Miembros del Consejo Regulador, quienes deberán resolver llevarla a cabo, decidir el orden del día y suscribirse el acto bajo pena de nulidad.

QUÓRUM DE CONSTITUCIÓN Y QUÓRUM DECISORIO.- Las Asambleas Generales se considerarán válidamente constituidas cuando concurren a ella por lo menos la mitad más uno de los Miembros del Consejo Regulador. Si en primera convocatoria no se reuniere dicho quórum, la Asamblea General se convocará nuevamente por la prensa para conocer el mismo orden del día, dentro del mes siguiente. En segunda convocatoria, la Asamblea General podrá celebrarse válidamente con la presencia del mismo número de miembros que concurrió a la primera convocatoria.

Las resoluciones de la Asamblea serán aprobadas con el voto favorable de la mitad más uno de los Miembros asistentes. Los votos en blanco y las abstenciones se sumarán a la mayoría. En caso de empate, el Presidente del Consejo Regulador tendrá voto dirimente. Las resoluciones que se adopten serán obligatorias para todos los Miembros, aún para quienes no

asistieron a la reunión. A toda Asamblea General pueden sus Miembros concurrir personalmente o por medio de un delegado facultado por carta poder o por poder contenido en escritura pública.

FACULTADES DE LA ASAMBLEA GENERAL DE MIEMBROS.- La Asamblea General de Miembros tiene todas las atribuciones no asignadas a los demás órganos de dirección y administración, y en particular las siguientes atribuciones y deberes:

1. Ejercer todas las facultades y cumplir con todas las obligaciones necesarias para el cumplimiento de los fines del Consejo Regulador.
2. Determinar la política de actividades y servicios que desarrollará el Consejo Regulador, en el cumplimiento de su objetivo y fines institucionales.
3. Interpretar en forma obligatoria las normas de estos estatutos, reformarlos, y aprobar la reglamentación interna necesaria para la operatividad del Consejo Regulador.
4. Designar, remover motivadamente, y fijar las remuneraciones del Presidente, Director, los vocales de la Comisión Permanente, el Secretario General, el Comisario y el Síndico.
5. Conocer anualmente las cuentas, el balance, los informes de actividades que le deben presentar el Presidente, el Comité Permanente, y los demás Comités que se crearen para la realización de sus actividades y adoptar las resoluciones correspondientes.

6. Aprobar la creación de aportaciones que deben cancelar sus Miembros, y fijar la cuantía de las mismas.
7. Resolver motivadamente acerca de la expulsión de un Miembro;
8. Aprobar y autorizar a su representante legal el gravamen, la enajenación y compra de bienes inmuebles.
9. Decidir acerca de la disolución anticipada del Consejo Regulador o la prorroga de su plazo.
10. Designar el Comité de Liquidación en la forma prevista en el presente estatuto.
11. Aprobar los reglamentos internos que sean necesarios para su eficaz administración.

ART. 21.- DEL PRESIDENTE.- El Presidente del Consejo Regulador es designado por la Asamblea General de Miembros por un periodo de dos años, pudiendo ser reelegido indefinidamente. Para ser Presidente se requiere ser Miembro del Consejo Regulador. En todo caso, continuará en ejercicio de su cargo hasta ser legalmente reemplazado o hasta treinta días después de haberla puesto en consideración de la Asamblea General de Miembros.

Las principales atribuciones y deberes del Presidente son:

1. Ejercer la representación legal, judicial y extrajudicial del Consejo Regulador.

2. Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales, reglamentarias y del presente estatuto, dentro del ámbito de competencia del Consejo Regulador.
3. Administrar los Ingresos y Fondos del Consejo Regulador, y realizar todos los actos propios de su administración ordinaria de acuerdo a su objeto social y fines institucionales, sin otras limitaciones que las previstas en la ley y en el presente estatuto.
4. Organizar y dirigir los servicios que presta el Consejo Regulador.
5. Convocar y presidir las sesiones de la Asamblea General de Miembros y suscribir las actas de las mismas conjuntamente con su Secretario General.
6. Suscribir, conjuntamente con el Secretario General, todas las certificaciones que corresponda realizar al Consejo Regulador.
7. Presentar un informe anual de labores ante la Asamblea General Ordinaria de Miembros, y someter a su aprobación los balances y estados financieros del Consejo Regulador.
8. Elaborar el presupuesto anual, que deberá ser aprobado por el Comité Permanente.
9. Contratar al personal necesario para el cumplimiento de los fines del Consejo Regulador, dentro de las políticas señaladas por el Comité Permanente.

10. Organizar la contabilidad del Consejo Regulador y velar por el correcto cumplimiento de todas las obligaciones legales de la misma, en especial con el sector público.

ART. 22.- DEL DIRECTOR.- El Director será designado por la Asamblea General de Miembros por un periodo de dos años, pudiendo ser reelegido indefinidamente. Para ser Director se requiere ser Miembro del Consejo Regulador. En todo caso, continuará en ejercicio de su cargo hasta ser legalmente reemplazado o hasta treinta días después de haberla puesto en consideración de la Asamblea General de Miembros.

Las principales atribuciones y deberes del Director son:

1. Sustituir al Presidente del Consejo Regulador, en caso de ausencia temporal o definitiva del mismo. En caso de ausencia definitiva, lo sustituirá por todo el tiempo que faltare para cumplir el periodo para el que fue designado el Presidente.
2. Convocar a las sesiones del Comité Permanente, y actuar como Secretario del mismo.
3. Convocar a Asamblea General de Miembros, en los casos previstos en el presente estatuto.
4. Constatar el quórum de constitución y decisorio, y elaborar las actas de las sesiones del Comité Permanente, las mismas que deberá suscribir conjuntamente con todos los presentes.

5. Elaborar los informes de labores del Comité Permanente, y presentarlos a consideración de la Asamblea General de Miembros del Consejo Regulador.

ART. 23.- EL COMITÉ PERMANENTE.- El Comité Permanente se constituye en una instancia de asesoría del Presidente, coordinación, legislación interna y planificación de las actividades del Consejo Regulador. Sus integrantes deberán ser Miembros del Consejo Regulador, y serán designados por la Asamblea General de Miembros. Serán designados por el periodo de dos años y podrán ser reelegidos indefinidamente.

ART. 24.- INTEGRACIÓN DEL COMITÉ PERMANENTE.- El Comité Permanente estará conformado por vocales representativos de los diversos participantes del sector cacaoero del Ecuador, de la siguiente manera:

- ❖ # Vocales del sector productor
- ❖ # Vocales del sector extractor
- ❖ # Vocales del sector elaborado
- ❖ # Vocales del sector exportador

La Asamblea General de Miembros designará un suplente para cada vocal del Comité Permanente.

El Comité Permanente se reunirá cada dos meses, y de manera extraordinaria cada vez que sea convocada por el Director.

El Comité Permanente sesionará válidamente con la presencia de los vocales que representen más del cincuenta por ciento de sus integrantes

con derecho a voto, y sus resoluciones serán adoptadas por mayoría simple de los vocales presentes.

ART. 25.- ATRIBUCIONES Y DEBERES DEL COMITÉ PERMANENTE.-

Las principales facultades del Comité Permanente son:

1. Asesorar al Presidente en el ejercicio de sus funciones
2. Elaborar y aprobar las tablas de derechos u honorarios que deben pagar los usuarios de los servicios que presta el Consejo Regulador.
3. Aprobar o denegar la solicitud de admisión como nuevo Miembro.
4. Elaborar los reglamentos necesarios para el funcionamiento del Consejo Regulador, para su aprobación por parte de la Asamblea General de Miembros.
5. Desarrollar y modificar la estructura interna del Consejo Regulador, de acuerdo a sus necesidades operacionales. Deberá por los menos prever la existencia de las siguientes Comisiones:
 - ❖ Comisión de inspecciones y control de calidad
 - ❖ Comisión de control de uso indebido y observancia
 - ❖ Comisión legislación
 - ❖ Comisión promoción de la Denominación de Origen.
6. Dirigir y supervisar las actividades de las Comisiones y demás instancias de operación que integren el Consejo Regulador.

7. Recabar de las comisiones pertinentes, los informes que acrediten que la almendra de cacao cumple con las características físicas, químicas y organolépticas necesarias para recibir la autorización de uso de la Denominación de Origen, y así, comunicar al Presidente para efectos de la emisión de Certificados.
8. Recabar de las comisiones pertinentes, los informes que acrediten que la finca o unidad de producción se encuentra ubicada dentro de la zona geográfica delimitada en la declaratoria de protección de la Denominación de Origen, y así, comunicar al Presidente para efectos de la emisión de Certificados.
9. Impartir las disposiciones e instructivos necesarios para la operación de las Comisiones y demás instancias que integren el Consejo Regulador.
10. Impartir las disposiciones e instructivos necesarios que permitan el control de la calidad; del uso, y de la promoción de la Denominación de Origen Cacao Arriba.
11. Aprobar los nuevos criterios de verificación de las condiciones necesarias para determinar que la almendra de cacao puede ser autorizada para usar la Denominación de Origen Cacao Arriba.
12. Aprobar los mapas de uso actual y potencial del suelo para Cacao Arriba dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria de Protección de Cacao Arriba.
13. Solicitar al Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual la modificación de la declaración de protección de la Denominación de

Origen, según lo previsto en el segundo inciso del artículo 206 de la Decisión 486.

- 14.** Planificar las actividades del Consejo Regulador y establecer su política laboral.
- 15.** Establecer las políticas de control y promoción de la Denominación de Origen.
- 16.** Aprobar la apertura, cierre, y actividades que deben realizar los distintos establecimientos y centros de operación que demande el cumplimiento de las actividades del Consejo Regulador.
- 17.** Aceptar o denegar las donaciones y legados que se realicen a favor del Consejo Regulador.
- 18.** Supervisar las actividades desarrolladas y el cumplimiento de objetivos de las distintas Comisiones y demás instancias del Consejo Regulador.
- 19.** Conocer los informes de actividades que las distintas Comisiones del Consejo Regulador le presenten anualmente.
- 20.** Presentar un informe anual de actividades ante la Asamblea General de Miembros.
- 21.** Informar a la Asamblea General de Miembros sobre los antecedentes que puedan dar lugar a la expulsión de un Miembro.
- 22.** Convocar a la Asamblea General de Miembros, en los casos previstos en el presente estatuto.

23. Establecer, cuantificar y requerir la entrega de una caución, para el ejercicio de las distintas funciones y cargos administrativos del Consejo Regulador.

ART. 26.- DEL SECRETARIO GENERAL.- El Consejo Regulador tendrá un Secretario General designado por la Asamblea General de Miembros para el periodo de un año, y podrá ser reelegido de manera indefinida. Para ser Secretario General no se requiere ser Miembro del Consejo Regulador.

Las principales funciones del Secretario General son:

- 1.** Asistir sin voto a las sesiones de la Asamblea General de Miembros, elaborar las actas de las sesiones y suscribirlas conjuntamente con el Presidente.
- 2.** Certificar el quórum de constitución y decisorio, de las sesiones de la Asamblea General de Miembros.
- 3.** Organizar y custodiar los Libros de Registros que corresponde llevar al Consejo Regulador, los Libros Sociales, su correspondencia y archivo.
- 4.** Suscribir conjuntamente con el Presidente, las certificaciones que debe otorgar el Consejo Regulador.
- 5.** Coordinar las actividades interinstitucionales e intersectoriales que desarrolle el Consejo Regulador.
- 6.** Certificar los vocales, titulares y suplentes, del Comité Permanente, y de las Comisiones.

7. Certificar si un Miembro se encuentra al día o no en el pago de sus aportaciones.

ART. 27.- DEL COMISARIO.- El Comisario del Consejo Regulador será designado por la Asamblea General de Miembros por el periodo de un año, y podrá ser reelegido de manera indefinida. Para ser Comisario no se requiere ser Miembro del Consejo Regulador. La Asamblea General designará también un comisario suplente.

Las principales funciones del Comisario son:

1. Ejercer derecho ilimitado de inspección y vigilancia de todas las operaciones, actos y contratos, del Consejo Regulador.
2. Fiscalizar en todas sus partes y en cualquier momento la administración del Consejo Regulador, e informar a la Asamblea General de Miembros.
3. Requerir al Presidente la entrega de un balance mensual de comprobación.
4. Convocar a Asamblea General de Miembros cuando determine la urgencia de presentar un informe motivado de sus indagaciones, o comunicarle de las denuncias que hubiera recibido acerca de la administración, informando motivadamente sobre las mismas.
5. Solicitar al Presidente la inclusión en el orden del día de las convocatorias a Asamblea General de Miembros, de los temas que a su juicio considere necesarios.

6. Participar en las Asambleas Generales de Miembros con voz informativa.
7. Proponer motivadamente la remoción de los administradores del Consejo Regulador.

ART. 28.- Vencido el plazo de su designación, el Comisario seguirá ejerciendo sus funciones, hasta ser legalmente reemplazado. En caso de ausencia temporal del Comisario principal, asumirá las funciones del Comisario suplente.

En caso de ausencia definitiva del Comisario, por cualquier motivo, el Presidente convocará a Asamblea General de Miembros dentro de los 15 días siguientes que conociera del hecho, para que se proceda a designar su reemplazo. En caso de no realizar esta convocatoria el Presidente, podrá hacerlo el Director.

Les está prohibido a los Comisarios formar parte de los órganos de administración u operativos del Consejo Regulador, delegar el ejercicio de sus funciones, y ejercer la representación de los Miembros en la Asamblea General.

ART. 29.- DEL SÍNDICO.- El Síndico del Consejo Regulador será designado por la Asamblea General de Miembros por el período de un año, y podrá ser reelegido de manera indefinida. Para ser designado Síndico no se requiere ser miembro del Consejo Regulador.

El Síndico ejercerá las funciones de asesor y consejero jurídico del Consejo Regulador, en todos los ámbitos de su actividad. Deberá tener el título de abogado, estar inscrito en uno de los colegios de abogados de la República del Ecuador, y acreditar conocimiento suficiente en los fines y objeto del Consejo Regulador.

CAPÍTULO VI

DEL PATRIMONIO Y RÉGIMEN ECONÓMICO

ART. 30.- El Patrimonio del Consejo Regulador se integra con los siguientes bienes:

1. El cobro de los derechos y honorarios que realice por la prestación de sus servicios y expedición de certificados.
2. Las aportaciones o cuotas de sus Miembros, en los valores y condiciones que hayan sido establecidas por la Asamblea General de Miembros.
3. Las subvenciones, herencias, legados y donativos que se realicen en su favor.
4. Los bienes muebles o inmuebles que adquiera a cualquier título.
5. Los valores que percibe en concepto de multas por infracciones, e indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo Regulador.

6. Todo valor, título valor, dinero, derecho o bien que a cualquiera título legal adquiera o reciba.

ART. 31.- Por resolución de la Asamblea General de Miembros, se podrá destinar un porcentaje de los fondos del Consejo Regulador a crear una reserva facultativa, a la que se podrá dar un fin específico. Esta reserva económica no podrá ser utilizada en ningún fin ajeno a los fines del Consejo Regulador.

ART. 32.- Los bienes que integran el patrimonio del Consejo Regulador, no pertenecen en todo o en parte a ninguno de sus Miembros. Por su parte, los pasivos contraídos por el Consejo Regulador no podrán ser perseguidos ni darán acción sobre los bienes personales de sus Miembros.

CAPÍTULO VII

DE LA DURACIÓN, REFORMA DE ESTATUTOS Y LIQUIDACIÓN

ART. 33.- El Consejo Regulador se constituye por un plazo indefinido mientras cumpla sus fines institucionales. El Consejo Regulador se disolverá por las causas previstas en la ley o por decisión adoptada por la Asamblea General de Miembros en dos sesiones diferentes.

Resuelta la disolución, la misma Asamblea General de Miembros designará un Comité de Liquidación conformado por cinco personas, una de las cuales actuará como Presidente del Comité de Liquidación. El Comité de Liquidación presentará un informe dentro de un plazo máximo de noventa días, con indicación del Estado de Situación y Balance General del Consejo Regulador. Dicho informe será aprobado por la Asamblea General de

Miembros, previa convocatoria que para el efecto, queda facultado a realizar el Presidente del Comité de Liquidación.

Practicada la liquidación, todo saldo a favor que exista, será entregado a una persona jurídica sin fines de lucro de derecho privado que determine la Asamblea General de Miembros.

ART. 34.- Toda reforma de los estatutos de El Consejo Regulador la aprobará la Asamblea General de Miembros con el voto conforme de al menos las dos terceras partes de los Miembros presentes y se pondrá en conocimiento del Ministerio del Ambiente para su respectiva aprobación.

CAPÍTULO VIII

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

ART. 35.- La Directiva Provisional designada en la Asamblea de Constitución del Consejo Regulador será la responsable de llevar adelante el trámite de constitución jurídica de la misma. Una vez aprobada su personería jurídica deberá convocar a la Asamblea General de Miembros para que ésta designe a los distintos funcionarios del Consejo Regulador, previstos en el presente estatuto.

Norma Técnica INEN 176. Cacao Requisitos

1 OBJETO

- 1.1 Esta norma establece la clasificación y los requisitos de calidad que debe cumplir el cacao en grano beneficiado y los criterios que deben aplicarse para su clasificación.

2 ALCANCE

- 2.1 Esta norma se aplica al cacao beneficiado, destinado para fines de comercialización.

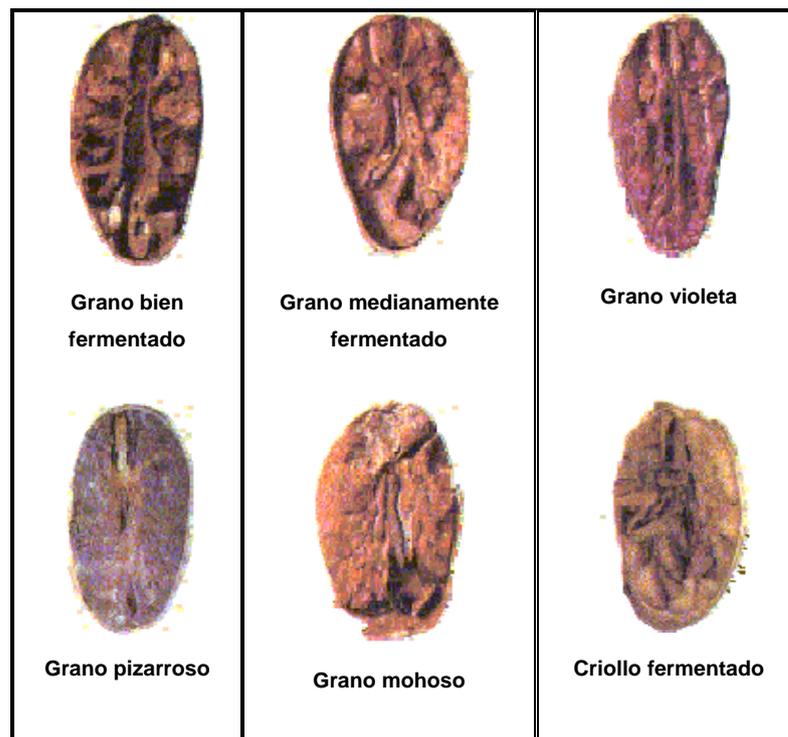
3 DEFINICIONES

- 3.1 Cacao en grano. Es la semilla proveniente del fruto del árbol *Theobroma cacao* L.
- 3.2 Cacao beneficiado. Grano entero, fermentado, seco y limpio.
- 3.3 Grano defectuoso. Se considera como grano defectuoso a los que a continuación se describen:
- 3.3.1 Grano mohoso. Grano que ha sufrido deterioro parcial o total en su estructura interna debido a la acción de hongos, determinado mediante prueba de corte.
- 3.3.2 Grano dañado por insectos. Grano que ha sufrido deterioro en su estructura (perforaciones, picados, etc.) debido a la acción de insectos.
- 3.3.3 Grano vulnerado. Grano que ha sufrido deterioro evidente en su estructura por el proceso de germinación, o por la acción mecánica durante el beneficiado.
- 3.3.4 Grano múltiple o pelota. Es la unión de dos o más granos por restos de mucílago.

- 3.3.5** Grano negro. Es el grano que se produce por mal manejo poscosecha o en asocio con enfermedades.
- 3.3.6** Grano ahumado. Grano con olor o sabor a humo o que muestra signos de contaminación por humo.
- 3.3.7** Grano plano vano o granza. Es un grano cuyos cotiledones se han atrofiado hasta tal punto que cortando la semilla no es posible obtener una superficie de cotiledón.
- 3.3.8** Grano partido (quebrado). Fragmento de grano entero que tiene menos del 50% del grano entero.
- 3.4** Grano pizarroso (pastoso). Es un grano sin fermentar, que al ser cortado longitudinalmente, presenta en su interior un color gris negruzco o verdoso y de aspecto compacto.
- 3.5** Grano violeta. Grano cuyos cotiledones presentan un color violeta intenso, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.
- 3.6** Grano ligeramente fermentado. Grano cuyos cotiledones ligeramente estriados presentan un color ligeramente violeta, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.
- 3.7** Grano de buena fermentación. Grano fermentado cuyos cotiledones presentan en su totalidad una coloración marrón o marrón rojiza y estrías de fermentación profunda. Para el tipo CCN51 la coloración variará de marrón a marrón violeta.
- 3.8** Grano infestado. Grano que contiene insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos.
- 3.9** Grano seco. Grano cuyo contenido de humedad no es mayor de 7,5% (cero relativo).
- 3.10** Impureza. Es cualquier material distinto a la almendra de cacao.

3.11 Cacao en baba. Almendras de la mazorca del cacao recubiertas por una capa de pulpa mucilaginosa.

3.12 Fermentación del cacao. Proceso a que se somete el cacao en baba, que consiste en causar la muerte del embrión, eliminar la pulpa que rodea a los granos y lograr el proceso bioquímico que le confiere el aroma, sabor y color característicos.



4 CLASIFICACIÓN.

Los cacaos del Ecuador por la calidad se clasifican de acuerdo a lo establecido en la tabla 1.

5 REQUISITOS.

5.1 Requisitos específicos.

- 5.1.1** El cacao beneficiado debe cumplir con los requisitos que a continuación se describen y los que se establecen en la tabla 1.
- 5.1.2** El porcentaje máximo de humedad del cacao beneficiado será de 7,5% (cero relativo), el que será determinado o ensayado de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 173.
- 5.1.3** El cacao beneficiado no deberá estar infestado.
- 5.1.4** Dentro del porcentaje de defectuosos el cacao beneficiado no deberá exceder del 1% de granos partidos.
- 5.1.5** El cacao beneficiado deberá estar libre de: olores a moho, ácido butírico (podrido), agroquímicos, o cualquier otro que pueda considerarse objetable.
- 5.1.6** El cacao beneficiado, deberá sujetarse a las normas establecidas por la FAO/OMS, en cuanto tiene que ver con los límites de recomendación de aflatoxinas, plaguicidas y metales pesados hasta tanto se elaboren las regulaciones ecuatorianas correspondientes.
- 5.1.7** El cacao beneficiado deberá estar libre de impurezas.

TABLA 1. Requisitos de las calidades del cacao beneficiado

Requisitos	Unidad	Cacao Arriba					CCN-51
		ASSPS	ASSS	ASS	ASN	ASE	
Cien granos pesan	g	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación (mínimo)	%	75	65	60	44	26	65***
Ligera fermentación* (mínimo)	%	10	10	5	10	27	11
Total fermentado (mínimo)	%	85	75	65	54	53	76
Violeta (máximo)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso/pastoso (máximo)	%	4	9	12	18	18	5
Moho (máximo)	%	1	1	2	3	4	1
Totales (análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuoso (máximo) (análisis sobre 500 gramos)	%	0	0	1	3	4**	1

ASSPS Arriba Superior Summer Plantación Selecta

ASSS Arriba Superior Summer Selecto

ASS Arriba Superior Selecto

ASN Arriba Superior Navidad

ASE Arriba Superior Época

* Colocación marrón violeta

** Se permite la presencia de granza solamente para el tipo ASE.

*** La coloración varía de marrón violeta

5.2 Requisitos complementarios.

5.2.1 La bodega de almacenamiento deberá presentarse limpia desinfectada, tanto interna como externamente, protegida contra el ataque de roedores.

5.2.2 Cuando se aplique plaguicidas, se deberán utilizar los permitidos por la Ley para formulación, importación, comercialización y empleo de plaguicidas y productos afines de uso agrícola (Ley No 73).

5.2.3 No se deberá almacenar junto al cacao beneficiado otros productos que puedan transmitirle olores o sabores extraños.

5.2.4 Los envases conteniendo el cacao beneficiado deberán estar almacenados sobre palets (estibas).

6 INSPECCIÓN.

6.1 Muestreo.

6.1.1 El muestreo se efectuará de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 177.

6.1.2 Aceptación o rechazo. Si la muestra ensayada no cumple con los requisitos establecidos en esta norma, se considera no clasificada. En caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la muestra reservada para tales efectos.

Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para reclasificar el lote.

7 ENVASADO.

7.1 El cacao beneficiado deberá ser comercializado en envases que aseguren la protección del producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas o físicas; resistir las condiciones de manejo, transporte y almacenamiento.

8 ETIQUETADO.

8.1 Los envases destinados a contener cacao beneficiado, serán etiquetados de acuerdo a las siguientes indicaciones:

- ❖ Nombre del producto y tipo.
- ❖ Identificación del lote.
- ❖ Razón social de la empresa y logotipo.
- ❖ Contenido neto y contenido bruto en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI).
- ❖ País de origen.
- ❖ Puerto de destino.

Norma Técnica INEN 177. CACAO en Grano Muestreo

1. OBJETO

- 1.1. Esta norma establece el procedimiento para la toma de muestra del cacao en grano.

2. DEFINICIONES

- 2.1. Lote. Es la cantidad específica de cacao en grano con características similares, que se somete a inspección como un conjunto unitario.
- 2.2. Muestra. Es un grupo de granos extraído de un lote, que sirve para obtener la información necesaria que permite apreciar una o más características de ese lote, lo cual servirá de base para tomar una decisión sobre dicho lote.
- 2.3. Muestra elemental. Es la cantidad de granos tomada de una sola vez y de un solo punto del lote determinado.
- 2.4. Muestra global o total. Es el conjunto de muestras elementales.
- 2.5. Muestra reducida (porción). Es la cantidad de cacao en grano que se obtiene al reducir de tamaño la muestra global.
- 2.6. Muestra de laboratorio. Es la cantidad de cacao en grano obtenida de la muestra reducida, que está en condiciones de ser enviada al laboratorio, para en ella efectuar los ensayos correspondientes.

- 2.7.** Muestra de ensayo. Es la parte de la muestra de laboratorio destinada a un análisis o ensayo.
- 2.8.** Nivel de calidad aceptable (AQL). Es el máximo porcentaje defectuoso, o el mayor número de defectos en 100 unidades, que debe tener el producto para que el plan de muestreo de por resultado la aceptación de la mayoría de los lotes sometidos a inspección.
- 2.9.** Nivel de inspección. Es el número que identifica la relación entre el tamaño del lote y el tamaño de la muestra.
- 2.10.** Envase (saco). Es el recipiente que contiene cacao en grano y que está destinado a protegerlo del deterioro, contaminación y a facilitar su manipulación.
- 2.11.** Sacamuestras: Instrumento que se utiliza para extraer el producto de un embalaje.
- 2.12.** Producto granel. El que no está envasado.

3. DISPOSICIONES GENERALES

- 3.1.** Se deberá tomar todo tipo de precauciones para evitar la contaminación del cacao en grano durante el muestreo.
- 3.2.** Las muestras serán identificadas consecutivamente según hayan sido tomadas.
- 3.3.** Las muestras se protegerán contra los cambios en su composición, pérdidas y contaminación por impurezas, etc.

4. MUESTREO

4.1. Toma de muestras.

4.1.1. Si el cacao en grano que se va a muestrear se presenta en envases de distintos tamaños se deberá agrupar en lotes de acuerdo con la capacidad de los envases, es decir, en cada lote deberá haber envases de una misma capacidad.

4.1.2. El número de muestras elementales extraídas completamente al azar, estarán en función de lo indicado en la tabla 1, y serán tomadas en gramos.

4.1.3. Las muestras elementales que en conjunto forman la muestra global, podrán ser de aproximadamente de 100 a 1.000 gramos, las mismas que serán divididas de acuerdo a lo indicado en el numeral 4.4.1., hasta obtener una muestra reducida de 1.500 gramos.

4.1.4. Las muestras en los lotes para producto envasado o empacado se obtendrán realizando un muestreo al azar, para lo cual se enumerarán las unidades del lote, se utilizarán los números aleatorios, y el número de muestras según lo establecido en la tabla 1. En los envases la muestra se obtendrá introduciendo el calador (ejemplo Fig. 1) en un solo punto, este deberá penetrar por lo menos hasta la mitad diagonal el saco, y por lo menos en tres puntos seleccionados al azar, cuando se utilice uno de los caladores que se indican como ejemplo en las figuras 2, 3 y 4.

Cuando por condiciones del sitio de almacenamiento no sea posible movilizar el producto, se podrá muestrear las caras visibles del lote.

Cuando las partes interesadas consideren conveniente se hará un corte longitudinal el mismo que deberá llegar hasta el fondo del lote, con lo cual se tendrá dos caras adicionales para muestrear.

Siempre se utilizará un sistema de muestreo aleatorio, para lo cual el número de muestras elementales establecidos en la tabla 1, serán divididas para el número de caras visibles del lote.

4.1.5. Para muestreo de productos a granel y para obtener una muestra verdaderamente representativa, este deberá efectuarse en el lugar y momento adecuado, que será de preferencia en el momento de la carga, descarga o empaque del producto; cuando no se puedan aplicar los criterios anteriormente indicados, las muestras elementales serán tomadas en forma aleatoria o completamente al azar y a diferentes profundidades, y con uno de los caladores que se indican como ejemplo en las figuras 1 y 5.

4.1.6. Cuando el producto esté en movimiento, durante las operaciones de carga y descarga, la toma de unidades de muestreo se hará a base del tiempo que va a durar el producto en movimiento, y se dividirá dicho tiempo para el

número de muestras elementales que se deben tomar de acuerdo a lo establecido en la tabla 1. El resultado indica la frecuencia de la extracción. En la figura 6 se indica un ejemplo de muestreador para productos en movimiento.

El lote de productos a granel se reducirá matemáticamente a sacos de (n) kilogramos y se aplicará la tabla 1.

Tabla 1. Número de muestras elementales de cacao

Tamaño del lote (número de sacos)	Número mínimo de muestras elementales
2 – 8	2
9 – 15	3
16 – 25	5
26 – 50	8
51 – 90	13
91 – 150	20
151 – 280	32
281 – 500	50
501 – 1.200	80
1.201 – 3.200	125
3.201 – 10.000	200
10.001 – 35.000	315
35.001 – 150.000	500
150.001 – 500.000	800
Mayor a 500.001	1250
*El tamaño de la muestra puede cambiar, dependiendo del nivel de inspección acordado entre el comprador y vendedor. Muestreo por atributos.	

4.2. Sacamuestras.

Dependiendo de la forma de presentación se podrá utilizar:

Calador sacamuestras de compartimiento de doble tubo. Compuesto de dos tubos metálicos concéntricos, ambos con aberturas que coincidan entre sí. El diámetro del tubo interior es ligeramente menor al del tubo exterior, lo cual hace posible la rotación mediante el uso de la manivela. La forma y dimensiones del calador sacamuestras de compartimiento se indican en el ejemplo de la figura 1.

Sacamuestras de los ejemplos de las figuras 2 a 5, y para productos en movimiento ejemplo figura 6.

4.3. Divisores.

Divisor tipo Boerner. Aparato constituido por un alimentador (a) una serie de tubos distribuidores (b) y un recipiente (c). Sirve para distribuir el producto, dividiendo las muestras en dos porciones representativas, y también para homogenizar la muestra haciéndola pasar varias veces por el aparato cuarteador que consta en el ejemplo de la figura 8.

4.4. Reducción por cuarteo.

4.4.1. Tanto para el cuarteo que se efectúe en forma manual o mecánicamente, la cantidad del producto de la recolección de las muestras elementales se mezclará muy bien para tomar la muestra global, para luego dividirla en 4 partes iguales; se eliminarán dos porciones diagonalmente opuestas, las otras dos se mezclarán de

nuevo y se repetirá sucesivamente la operación hasta obtener el tamaño requerido de muestra reducida (1.500 gramos) según lo establecido en el numeral 4.1.3.

4.5. Condiciones posteriores al muestreo.

4.5.1. La muestra reducida (1.500 gramos) se dividirá en tres muestras iguales, destinadas: una al vendedor, otra al comprador para destinarla al laboratorio de análisis y la tercera a la entidad que debe actuar en casos de discrepancia.

4.5.2. La muestra reducida y dividida según se indica en el numeral anterior (4.5.1.) Se distribuirá en recipientes adecuados (envases plásticos, etc.), limpios y secos, que se cerrarán herméticamente, se les pondrá los sellos o firmas de las partes interesadas.

4.5.3. Se deberá suscribir un acta de muestreo que incluya la siguiente información.

- a)** Número de la norma INEN de referencia: NTE INEN 177.
- b)** Dirección donde se realizó el muestreo.
- c)** Lugar y fecha donde se realizó el muestreo (establecimiento, bodega, etc.).
- d)** Nombre de la compañía comercializadora del cacao en grano y nombre del comprador.

- e)** Nombre comercial del cacao en grano (clasificación-tipo, nombre científico).
- f)** Número de lote.
- g)** Capacidad de los envases del lote, o cantidad a granel.
- h)** Número de envases y/o empaques muestreados.
- i)** Tamaño de la muestra en gramos del cacao en grano muestreado.
- j)** Observaciones sobre condiciones en que se encuentra el cacao en grano.
- k)** Nombre y firma de la persona que realizó el muestreo.
- l)** Nombre y dirección de las partes interesadas.

4.5.4. La muestra (500 gramos) destinada al análisis deberá enviarse al laboratorio tan pronto como se haya tomado, si no es posible hacer esto, se deberá guardar de tal modo que no se altere la calidad del cacao en grano, el tiempo que dure guardado no deberá ser mayor de 15 días. Las dos muestras restantes se almacenarán por el término de 30 días para efectos de discrepancia entre los interesados, y en condiciones que no afecte la calidad del cacao en grano.

ANEXO 4

REGLAMENTO A LA LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Art.74.-

- a) Identificación del solicitante, con la determinación de su domicilio y nacionalidad.
- b) Identificación de la indicación geográfica que se pretende utilizar.
- c) Certificación del lugar o lugares de explotación, producción o elaboración del producto, que se acreditará con el acta de la visita de inspección realizada por la Dirección de Propiedad Industrial o por un organismo autorizado por el IEPI.
- d) Certificación de las características del producto que se pretende distinguir con la indicación geográfica, incluyendo sus componentes, métodos de extracción, producción o elaboración y factores de vínculo con el área geográfica protegida, que se acreditará con el acta de la visita de inspección realizada por la Dirección de Propiedad Industrial o por un organismo autorizado por el IEPI.

DECISIÓN 486

La Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina Régimen Común de Propiedad Industrial, entró en vigencia para todos los países que conforman la Comunidad Andina el 1 de Diciembre del 2000, incorporándose a la legislación ecuatoriana en virtud del mandato constitucional y prevaleciendo sobre las leyes nacionales, entre las que se encuentra la Ley de Propiedad Intelectual.

La Decisión 486, Título XII, regula las **Indicaciones Geográficas** y dentro de éstas, particulariza dos figuras jurídicas, en el Capítulo I la **Denominación de Origen** y en el Capítulo II las **Indicaciones de Procedencia**.

Estas dos instituciones pertenecen al Derecho de Propiedad Industrial y son Indicaciones geográficas que están destinadas a identificar a los productos con una designación que hace referencia a un origen geográfico.

ANEXO 6

CARACTERIZACIÓN GENERAL DE LOS ACTORES DE LA CADENA DEL CACAO NACIONAL FINO DE AROMA

ELEMENTOS	PRODUCTORES	INTERMEDIARIOS	EXPORTADORES EN GRANO	INDUSTRIAS
PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS	5% Grandes productores con fincas mayores a 20 ha; 15% Medianos productores con superficies entre 10 – 20 ha y 88% pequeños productores, con fincas menores a 10 ha.	El 70% son medianos, compran el 87% de la producción local; poseen centros de acopio. Mantienen relaciones informales en sus acuerdos con los productores; no pagan por calidad, en muchos casos no son serios en el peso y en los castigos por humedad e impurezas. Pagan al pequeño productor de contado y en algunas ocasiones brindan otros beneficios económicos al pequeño productor: anticipos, financiamiento para otras actividades, etc.	Los exportadores de grano, receiptan el grano en sus bodegas, el cual proviene en más del 90% de intermediarios. Poseen infraestructura de secado y empaque. Homogenizan en algunos casos la calidad y se encargan de todo el proceso de exportación. Pagan a los intermediarios de acuerdo a sus políticas individuales.	Las industrias locales compran el cacao en grano para luego procesarlo y exportar subproductos. En términos generales fabrican [1] el 12% en licor, el 42% en manteca, el 32% en polvo y el 14% de torta. Los principales mercados para estos productos son los países de la región
	88% hombres; 100% tiene otros cultivos (diversificados); escolaridad máxima primaria; aplican tecnología un 30%; edad promedio 50 años			
	Entre las organizaciones de productores con mayor experiencia y credibilidad se ubican: UNOCACE (milagro, Provincia del Guayas FEDECADE (Naranjal, Guayas); KALLARI (Tena, Provincia de Napo); Aroma Amazónico (Cascales, Oriente); APROCANE (Esmeraldas), Fortaleza del Valle (Manabí); Joya de los Sachas (oriente), UCOCs (Las Naves, Bolívar).			

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES	Manejo semi tecnificado del cultivo Recolectión, Fermentación y secado de la pepa. Venta a los centros de acopio cuando están bajo organizaciones o directamente al intermediario.	Medianos: Acopio en sus instalaciones, pago a los productores Pequeños: Se transportan en sus vehículos en los centros de producción para recoger el producto y pagan en efectivo a los productores	Acopian, estandarizan calidad, ensacan y exportan	Acopian, industrializan y exportan
RELACIÓN ENTRE ACTORES	Relación de dependencia con intermediarios. En algunos casos los productores se someten a las condiciones de los intermediarios, y en pocos casos tienen muy buenas relaciones con los intermediarios	Con pequeños y medianos productores, intermediarios mayoristas	Relación con Intermediarios mayoristas del Ecuador. Ninguna relación con productores medianos y pequeños	Con importadores mayoristas de los países consumidores.
ÁMBITO DE ACCIÓN RIESGOS	Local	Local	Local e Internacional	Internacional
	Fenómenos naturales; plagas; precios; apertura del mercado externo	Expuesto a robos.	Variación abrupta de precios internacionales.	Riesgos moderados: Precios internacionales de productos derivados son más estables

[1] Claudia Radi / Pedro Ramírez. Cooperación Técnica Alemana.2006