



## ***ESTUDIO DE CASO: DENOMINACION DE ORIGEN “CACAO ARRIBA”***

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

**Eco. Eugenia Quingaísa  
Asistente Técnico-Administrativo  
IICA Ecuador**

**Con el apoyo técnico de:  
Dr. Hernando Riveros  
Especialista Regional en Agronegocios IICA**

**Noviembre, 2007  
Quito – Ecuador**

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

## ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN.....	3
II.	REVALORIZACIÓN DEL CACAO <i>ARRIBA</i> .....	3
III.	MARCO INSTITUCIONAL Y LEGAL.....	5
3.1	Marco Legal.....	5
3.2	Procedimientos para la protección de los signos distintivos.....	7
3.2.1	Indicaciones geográficas y denominaciones de origen.....	7
3.2.2	Marcas.....	8
3.2.2.1	Marcas colectivas.....	8
3.2.2.2	Marcas de certificación.....	8
3.3	Normativa aplicable para solicitud de denominación de origen del cacao arriba.....	8
IV.	LA ZONA GEOGRÁFICA Y SUS RECURSOS ESPECÍFICOS.....	10
4.1	Condiciones geográficas del Cultivo de Cacao.....	10
4.2	Zona Geográfica del Cultivo de Cacao.....	11
V.	EL PRODUCTO Y SU MERCADO.....	13
5.1	Ficha técnica del cacao arriba.....	13
5.2	Variedades del Cacao en el Ecuador.....	15
5.3	Importancia del cacao en el Ecuador.....	16
5.4	Factores diferenciadores del <i>Cacao Arriba</i> (ver Anexo 4 - Fotos).....	18
5.4.1	Forma de producción amigable con el medio ambiente.....	18
5.4.2	Clima y suelo.....	18
5.4.3	Características organolépticas y morfológicas.....	19
5.4.4	Factores humanos.....	19
5.5	Características del Mercado.....	19
5.5.1	Tendencias del Mercado Mundial.....	19
5.5.2	Producción Mundial de Cacao.....	20
5.5.3	Comercio Internacional del Cacao.....	21
5.5.4	Precios del Cacao.....	22
5.5.5	Normas de Calidad.....	23
5.5.6	Comercialización del <i>cacao arriba</i> con certificaciones.....	24
5.5.6.1	Cacao con Certificación Orgánica, Comercio Justo y Rain Forest Alliance.....	24
5.5.6.2	Cacao con certificación de origen.....	25
VI.	ACTORES Y ORGANIZACIÓN COLECTIVA.....	26
6.1	Características de los Actores de la cadena del cacao.....	28
6.2	Actores solicitantes de la denominación de origen.....	30
6.2.1	Federación Nacional de Productores de Cacao del Ecuador – FEDECADE.....	30
6.2.2	Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador –UNOCACE.....	30
6.2.3	Asociación Nacional de Exportadores de Cacao – ANECACAO.....	31
6.2.4	Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias – INIAP.....	31
6.2.5	Ministerio de Agricultura, Ganadería Acuacultura y Pesca – MAGAP.....	32
VII.	ANÁLISIS, SÍNTESIS Y RECOMENDACIONES.....	32
7.1	FODA DEL PRODUCTO.....	32
7.2	FODA DEL PROCESO.....	34
7.3	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	35
VIII.	BIBLIOGRAFÍA.....	37

# PROCESO DE CALIFICACIÓN Y SELLO DE CALIDAD EN RELACIÓN CON EL ORIGEN CASO ECUATORIANO: “CACAO ARRIBA”

## I. INTRODUCCIÓN

En el Ecuador existe un tipo de cacao único en el mundo conocido con el nombre de “Nacional”. El cacao nacional se caracteriza por tener una fermentación muy corta y dar un chocolate suave de buen sabor y aroma, por lo que es reconocido internacionalmente con la clasificación de “Cacao Fino de Aroma”.

El cacao nacional desde hace dos siglos era cultivado en las zonas de la cuenca alta de los ríos Daule y Babahoyo, los cuales forman el Río Guayas en las riveras del cual se encuentra la ciudad de Guayaquil, principal puerto de Ecuador y desde donde se realizan hasta la actualidad todas las exportaciones de cacao hacia el mundo. Desde esa época el producto adquirió reputación y comenzó a ser conocido con el término de *cacao arriba*<sup>1</sup>.

En este sentido, a continuación se presenta el caso de la solicitud de denominación de origen (DO) para el *cacao arriba*, la cual está en proceso de calificación y aprobación por parte de las instituciones ecuatorianas competentes. La solicitud que se presentó fue para el cacao en grano; según las entrevistas realizadas a diferentes actores vinculados al proceso, a futuro se pretende presentar una nueva solicitud para los semielaborados y elaborados del *cacao arriba*.

El caso mencionado se centra en los antecedentes de la reputación del producto, las características de su producción y del territorio y la descripción y análisis del trámite para la obtención de la DO.

Es importante aclarar que a pesar de que solamente las provincias de Los Ríos y Guayas abarcan la zona conocida como *arriba*, la DO solicitada es a nivel nacional y comprende todo el cacao nacional, con sabor floral, existente en el país<sup>2</sup>.

## II. REVALORIZACIÓN DEL CACAO ARRIBA

El proceso hacia la revalorización del *cacao arriba* se inició a partir del año 2000, con el Proyecto de “Reactivación de la Producción y Mejora de la Calidad del Cacao Nacional”<sup>3</sup>, a cargo del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), con una duración de cinco años<sup>4</sup>.

En el año 2003, se creó el Consejo Consultivo de la Cadena Agroindustrial Cacao y Elaborados, cuyos integrantes son: al Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca - MAGAP (quien lo preside), Ministerio de Industrias y Competitividad - MIC, Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - ANECACAO, Unión Nacional de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador - UNOCACE, Federación Nacional de Cacaoteros del Ecuador - FEDECADE, Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma - APROCAFA, Corporación de Agroindustriales de Cacao del Ecuador - CORPCACAO, Asociación Nacional de Cacaoteros - ASOCACAO, Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones - CORPEI, Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias - INIAP, un representante de los compradores externos y un coordinador técnico, funcionario del MAGAP, que actúa como Secretario<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, 2005.

<sup>2</sup> Según las entrevistas realizadas a Eco. Edgar Vera, representante del MAGAP en el Consejo Consultivo del Cacao, Ana Benítez del Programa Biocomercio de CORPEI, Ing. Pablo Vega, gerente de ANECACAO, Ing. Freddy Cabello, gerente de UNOCACE, Dr. José Villena y Dr. Pablo Carrillo, abogados consultores contratados por CORPEI, se desea evitar excluir a los productores de cacao fino de aroma que se encuentran ubicados en otras provincias del país como Manabí, Esmeraldas, El Oro y la región amazónica.

<sup>3</sup> Grijalva, Alexandra, Estrategia para valorizar un producto con identidad territorial, Tesis de Grado, 2006.

<sup>4</sup> El MAGAP inició el proceso y lo estuvo liderando por un tiempo; sin embargo, en la actualidad el líder es el Programa Biocomercio de CORPEI debido a que el Ministerio y el Consejo Consultivo no han tenido la capacidad suficiente de asumir su rol.

<sup>5</sup> www.sica.gov.ec

El proceso se vio reforzado con la iniciativa de la Cooperación Técnica Alemana - GTZ, el Servicio Holandés de Cooperación al Desarrollo – SNV y CORPEI, quienes realizaron, en el 2005, un “Análisis de la factibilidad de aplicación de una denominación de origen para cacao nacional en el Ecuador”, en el cual se analizó el potencial del *cacao arriba* en relación con la denominación de origen y se plantearon acciones concretas para consolidarla<sup>6</sup>.

Adicionalmente, el 22 de julio de 2005, el MAGAP firmó el Acuerdo Ministerial No. 70 que declara al cacao como Producto Símbolo del Ecuador en vista que constituye el producto agrícola de mayor incidencia en la Historia Nacional, tanto por sus connotaciones de antigüedad como por su contribución al desarrollo social, económico y político; además, por sus cualidades únicas, reconocidas a nivel mundial (Anexo 1)<sup>7</sup>.

De igual manera, el 27 de julio del 2005, el MAGAP firmó el Acuerdo Ministerial No. 60 en el que se dispone que los lotes de cacao tanto del tipo nacional como los de la variedad CCN51 (Colección Castro Naranjal) no contengan mezcla alguna entre sí; encarga transitoriamente a ANECACAO como responsable de la emisión del Certificado de Calidad Comercial de Cacao de Exportación, hasta la creación del Instituto Nacional del Cacao<sup>8</sup>.

Por otro lado, en la ciudad de Guayaquil, en noviembre del 2005, se llevó a cabo un taller en el marco del Consejo Consultivo del Cacao, al que asistieron diversas entidades de cooperación involucradas a dicho sector. En el mencionado taller, se planteó que el Programa Nacional de Biocomercio Sostenible Ecuador (una iniciativa amparada por el Ministerio del Ambiente, cuyo punto focal es CORPEI en alianza estratégica con ECOCIENCIA) debía liderar el proyecto de protección de la denominación de origen para el *cacao arriba* (Ver Anexo 2).

De otra parte, en el 2005, gracias al apoyo de la cooperación técnica internacional, se realizó el taller de “Uso de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen para Promover el Biocomercio”<sup>9</sup> y se contrató una misión liderada por consultores de la Unión Europea<sup>10</sup> en las que se destacó la oportunidad que representaría para el *cacao de arriba* la obtención de la DO<sup>11</sup>.

Por las razones antes expuestas, en el año 2006, el Programa Nacional de Biocomercio (CORPEI), con el apoyo del Programa de Facilitación del Biocomercio de la UNCTAD contrató a un grupo de consultores, conformado por un coordinador, un especialista técnico y dos especialistas legales, con el fin obtener los siguientes productos<sup>12</sup>:

- Estrategia para la presentación de la solicitud de denominación de origen del *cacao arriba* al Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual - IEPI.
- Conformación del expediente con los requisitos formales exigidos por la legislación supranacional y nacional.
- Estrategia de control, promoción y defensa de la denominación de origen.
- Propuestas para un proyecto de reforma de la Norma Técnica Ecuatoriana INEN y elaboración de un ante-proyecto para el diseño de una nueva norma de calidad para el *cacao arriba*<sup>13</sup>.

<sup>6</sup> Grijalva, Alexandra, Estrategia para valorizar un producto con identidad territorial, Tesis de Grado, 2006.

<sup>7</sup> Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.

<sup>8</sup> El Instituto aún no ha sido creado por lo que ANECACAO sigue emitiendo los certificados.

<sup>9</sup> Este taller fue organizado por la Comunidad Andina de Naciones - CAN, el Centro Internacional de Comercio y Desarrollo Sostenible - ICTSD, la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental - SPDA y la United Nations Conference on Trade and Development - UNCTAD y se llevó a cabo del 21 al 22 de noviembre de 2005, en la ciudad de Lima, Perú.

<sup>10</sup> El Programa de Cooperación Económica CE – Ecuador (EXPOECUADOR), en el contexto del Proyecto EUROPEAID/119782/C/SV/EC, contrató la misión con el fin de analizar la situación en el Ecuador de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen.

<sup>11</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Arriba”, 2006.

<sup>12</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Arriba”, 2006. Entrevista realizada a Ana Benítez, Programa Biocomercio CORPEI.

<sup>13</sup> CORPEI cuenta con toda esta documentación; sin embargo, no la proporcionaron ni total ni parcialmente debido a su carácter confidencial.

La consultoría incluyó la realización de una serie de talleres con los actores más representativos del sector, luego de los cuales se obtuvo un documento final que fue entregado al IEPI, en diciembre del 2006, para su aprobación. La solicitud formal fue presentada por dos asociaciones de productores de segundo grado, un instituto de investigaciones y una asociación de exportadores (representando al grupo de pequeños y medianos productores que asocia).

De acuerdo a las entrevistas realizadas a los consultores<sup>14</sup>, el IEPI ya aprobó los dos primeros pasos de la solicitud: 1) publicación en la gaceta de propiedad intelectual; y, 2) la no objeción por parte de productores u otros actores que pudieran sentirse afectados por el proceso<sup>15</sup>. Lo que está pendiente es la verificación "in situ" de que el producto cumple con todo lo expuesto en la solicitud presentada. Esta verificación la realizarán expertos<sup>16</sup>, quienes visitarán las fincas más representativas de *cacao arriba* a nivel nacional. Si el proceso avanza como hasta el momento, se aspira que para diciembre del 2007 el IEPI apruebe la solicitud<sup>17</sup>.

### III. MARCO INSTITUCIONAL Y LEGAL<sup>18</sup>

De acuerdo a entrevistas realizadas a abogados especializados en el tema, en el país, existe un vacío legal en lo referente a las denominaciones de origen. No hay una regulación sobre el uso de DO y no existe un ente que las administre<sup>19</sup>. Esto se debe a que en el Ecuador ningún producto cuenta con denominación de origen, solamente se han presentado recientemente dos solicitudes: la del *cacao arriba* y la de los sombreros de paja toquilla. Por este motivo, no se vio anteriormente la necesidad de contar con una regulación al respecto<sup>20</sup>.

#### 3.1 Marco Legal

El marco legal vigente para la protección de signos distintivos está dado por la siguiente normativa<sup>21</sup>:

##### Normativa Internacional

- Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio – ADPIC -. R.O. N° 977, 28/junio/1996.
- Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial. R.O. N° 244, 29/julio/1999.
- Acuerdo Marco de Cooperación entre el Pacto Andino y la Unión Europea R.O. N° 106, 11/julio/1997.

##### Normativa Andina

- Decisión 486 del Acuerdo de Cartagena, Régimen Común sobre Propiedad Industrial. R.O. N° 258, 2/febrero/2001.

<sup>14</sup> Entrevistas realizadas a Ing. Alba Cabrera, Dr. José Villena y Dr. Pablo Carrillo, consultores contratados por CORPEI para apoyar en la presentación de la solicitud de denominación de cacao arriba al IEPI, y a Ana Benítez, encargada del Programa Biocomercio.

<sup>15</sup> De acuerdo a las entrevistas realizadas a los consultores, Ana Benítez del Programa Biocomercio y al Ing. Pablo Vega, gerente de ANECACAO, los productores de cacao CCN51 al inicio del proceso mostraron su desacuerdo a la solicitud de DO para el cacao fino de aroma ya que sentían que se perjudicaba a su producto. Sin embargo, después de varias reuniones con expertos en el tema, aceptaron a no presentar su objeción. Incluso este grupo está iniciando, por cuenta propia, el proceso de solicitud de DO para el cacao CCN51.

<sup>16</sup> Según la Ing. Cabrera, se ha decidido contratar al Dr. Jorge Soria y al Dr. Gustavo Enríquez, expertos en cacao para esta verificación.

<sup>17</sup> CORPEI accedió a otorgar una entrevista al IICA pero se negó a dar detalles del proceso y a brindar información por escrito; extra oficialmente se consiguió una copia de la solicitud de DO.

<sup>18</sup> Entrevistas realizadas a Dr. José Villena y Dr. Pablo Carrillo, consultores contratados por CORPEI.

<sup>19</sup> El IEPI solamente otorga la DO pero no la administra; para ello se debe crear un Consejo Regulador, lo cual se explica más adelante.

<sup>20</sup> Entrevistas realizadas a Ana Benítez, encargada del Programa Biocomercio, Ing. Alba Cabrera, Dr. José Villena y Dr. Pablo Carrillo, consultores contratados por CORPEI.

<sup>21</sup> Cabrera Alba, Signos distintivos como instrumento para promover el biocomercio, 2005. Grijalva Alexandra, Estrategia para valorizar un producto con identidad territorial, Tesis de Grado, 2006.

## Normativa Nacional

- Ley de Propiedad Intelectual. Ley N° 83, R.O. No. 320,19/mayo/1998.
- Reglamento a la Ley de Propiedad Intelectual. R.O. N° 120, 01/febrero/1999.

La Ley de Propiedad Intelectual, el Reglamento a la Ley de Propiedad Intelectual y la Decisión 486 de la CAN son utilizadas en el Ecuador para el otorgamiento de cualquier derecho de Propiedad Industrial sobre signos distintivos.

Según la Ley de Propiedad Intelectual ecuatoriana, pueden ser utilizadas para la protección de productos con signos distintivos las indicaciones geográficas (IG) y las marcas colectivas. La Decisión 486 de la CAN añade una subdivisión de las indicaciones geográficas en denominaciones de origen e indicaciones de procedencia, e introduce las marcas de certificación.

En el Ecuador, la administración de los signos distintivos recae en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), siendo la Dirección Nacional de Propiedad Industrial la encargada de conceder el registro.

El marco legal de los signos distintivos, según la Decisión 486 de la CAN, la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador y su Reglamento, se presenta en la siguiente tabla<sup>22</sup>:

Signos Distintivos	Decisión 486 de la CAN	Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador	Reglamento de Propiedad Intelectual del Ecuador
- Indicaciones Geográficas	Título XII: De las IG. Art. 201 a Art. 223 (incluye indicaciones de procedencia)	Libro II: De la Propiedad Industrial Capítulo IX: IG. Art. 237 a Art. 247	Título III: De la Propiedad Industrial Capítulo X: De las IG. Art. 69 a Art. 78
- Denominaciones de origen	Título XII: De las IG. Capítulo I: De las DO. Art. 201 a Art. 220	No constan en la Ley, pero de considerarse pertinente, se aplicaría la misma normativa que para las IG.	No constan en el Reglamento, pero de considerarse pertinente, se aplicaría la misma normativa que para las IG.
- Marcas colectivas <sup>23</sup>	Título IX: De las marcas de certificación <sup>24</sup> . Art. 185 a Art. 189 Y en lo pertinente: Título VI: De las marcas. Art. 134 – 174	Libro II: De la Propiedad Industrial Capítulo VIII: De las marcas. Art. 194 a Art. 228	Título III: De la Propiedad Industrial Capítulo VII: De las marca. Art. 58 a Art. 62
- Marcas de certificación	Título VIII: De las marcas colectivas. Art. 180 a Art. 184 Y en lo pertinente: Título VI: De las marcas. Art. 134 – 174	No constan en la Ley pero de considerarse pertinente, se aplicaría el Capítulo VIII De las marcas.	No constan en el Reglamento pero de considerarse pertinente, se aplicaría el Capítulo VII: De las marcas.

Fuente y Elaboración: Alexandra Grijalva, Estrategia para valorizar un producto con identidad territorial, 2006

<sup>22</sup> Grijalva Alexandra, Estrategia para valorizar un producto con identidad territorial, Tesis de Grado, 2006.

<sup>23</sup> Una marca colectiva es un tipo de marca cuyo uso (explotación y promoción) es derecho exclusivo de los miembros de un organismo colectivo. Un claro ejemplo de marca colectiva es la marca “Cajamarca” perteneciente a la Asociación de Productores de Derivados Lácteos APDL de Cajamarca, del Perú.

<sup>24</sup> A diferencia de la marca colectiva, la marca de certificación garantiza las características comunes de los productos elaborados por personas diferentes del titular, debidamente autorizadas. Un ejemplo de marca de certificación es la marca “Colombian”, cuyo titular es la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Esta marca ha sido utilizada para certificar que el café distinguido con la misma, fue cultivado en la República de Colombia y ha sido objeto de inspección en cuanto a criterios mínimos de calidad.

## 3.2 Procedimientos para la protección de los signos distintivos

Según lo establecido en la legislación ecuatoriana vigente, los procedimientos a seguir para la protección de los signos distintivos son los que se detallan a continuación.

### 3.2.1 Indicaciones geográficas y denominaciones de origen<sup>25</sup>

El procedimiento para alcanzar la declaración de DO o IG es el siguiente:

1. El/los interesado (s) presentan una solicitud de declaración de protección de la DO o IG en la Dirección Nacional de Propiedad Industrial, en un formulario preparado para el efecto, con la siguiente información:
  - Identificación del solicitante, con la determinación de su domicilio y nacionalidad;
  - Identificación del representante o apoderado, con la determinación de su domicilio y la casilla judicial para efecto de notificaciones;
  - Identificación clara y completa de la DO o IG;
  - Área geográfica de producción, extracción o elaboración del producto o productos que se distinguen con la DO o IG; e,
  - Indicación precisa del producto o productos que se distinguen, con la determinación de la calidad, reputación o característica que los individualiza<sup>26</sup>.
2. La Dirección Nacional de Propiedad Industrial examina que la solicitud de registro cumpla los requisitos formales y si es así ordena su publicación en la Gaceta de la Propiedad Intelectual.
3. Si no hay oposiciones o se resuelven las que hubieren, la Dirección Nacional de Propiedad Intelectual resuelve declarar la protección de la indicación geográfica, la misma que tiene vigencia mientras subsistan las condiciones que la motivaron.

Luego de que el IEPI ha declarado la protección de la DO o IG, quienes deseen utilizarla y se dediquen a la extracción, producción o elaboración de los productos distinguidos por ella dentro del territorio determinado en la declaración, deben presentar una solicitud a la Dirección Nacional de Propiedad Industrial para obtener la autorización de uso.

La solicitud debe presentarse en el formulario preparado para el efecto con la siguiente información:

- Identificación del solicitante, con la determinación de su domicilio y nacionalidad;
- Identificación de la DO o IG que se pretende utilizar;
- 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; y,
- Certificación de las características del producto que se pretende distinguir con DO o IG, 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.

Si se cumplen los requisitos, la Dirección Nacional de Propiedad Industrial autoriza el uso de la DO o IG, derecho que tendrá una duración de 10 años, pudiendo renovarse por períodos iguales. El control de la DO la realizará el Consejo Regulador (el cual está en proceso de creación); en la actualidad no existe un sello oficial que registre la DO.

---

<sup>25</sup> Grijalva Alexandra, Estrategia para valorizar un producto con identidad territorial, Tesis de Grado, 2006. Cabrera Alba, Signos distintivos como instrumento para promover el biocomercio, 2005.

<sup>26</sup> De acuerdo a la información proporcionada, no se exige un pliego de condiciones o reglamento de uso para definir las características del producto.



### 3.2.2 Marcas<sup>27</sup>

#### 3.2.2.1 Marcas colectivas

El procedimiento para el registro de una MC es el siguiente:

1. La asociación presenta ante la Dirección Nacional de Propiedad Industrial una solicitud en el formulario preparado para el efecto, con la siguiente información:
  - Identificación del solicitante , con la determinación de su domicilio y nacionalidad;
  - Identificación del representante o apoderado, con la determinación de su domicilio y la casilla judicial para efecto de notificaciones;
  - Copia de los estatutos de la asociación, organización o grupo de personas que solicite el registro de la marca colectiva;
  - Lista de integrantes.
  - Descripción clara y completa de la marca que se pretende registrar;
  - Indicación precisa del tipo o la naturaleza de la marca que se solicita, en función de su forma de percepción;
  - Especificación individualizada de los productos o servicios amparados por la marca y determinación de la clase internacional correspondiente;
  - Copia de las reglas que el peticionario de la MC utiliza para el control de los productos o servicios;
  - La indicación de las condiciones y la forma como la MC debe utilizarse.
2. La Dirección Nacional de Propiedad Industrial examina que la solicitud de registro cumpla los requisitos formales y si es así ordena su publicación en la Gaceta de la Propiedad Intelectual.
3. Si no hay oposiciones o se resuelven las que hubieren, la Dirección Nacional de Propiedad Intelectual resuelve la concesión del registro de la MC, el mismo que tiene una duración de 10 años pudiendo renovarse por períodos iguales.

#### 3.2.2.2 Marcas de certificación

El procedimiento para el registro de este tipo de marca básicamente es el mismo que para la MC, solamente se añade lo siguiente a la solicitud: reglamento de uso de la marca que indique los productos o servicios que podrán ser objeto de certificación; definiendo las características garantizadas por la presencia de la marca; y describiendo la manera en que se ejercerá el control antes y después de autorizarse el uso de la marca.

### 3.3 Normativa aplicable para solicitud de denominación de origen del cacao arriba

Para el caso del *cacao arriba*, la normativa aplicable para la presentación y trámite de la solicitud de la DO es la siguiente (los detalles de esta normativa se pueden observar en el Anexo 3)<sup>28</sup>:

#### Decisión 486<sup>29</sup>

Artículo 201.- Se entenderá por DO, una IG 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

<sup>27</sup> Grijalva Alexandra, Estrategia para valorizar un producto con identidad territorial, Tesis de Grado, 2006. Cabrera Alba, Signos distintivos como instrumento para promover el biocomercio, 2005.

<sup>28</sup> <http://www.cig.org.ec/pancho/pdf/leypropiedadintelectual.pdf>. <http://www.wipo.int/clea/es/index.jsp>. <http://www.ecuadorexporta.org>.

<sup>29</sup> CORPEI, ANECAAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen "Cacao Arriba".

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.

Artículo 203.- La declaración de protección de una DO se hará de oficio o a petición de quienes demuestren tener legítimo interés, entendiéndose por tales, las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la DO, así como las asociaciones de productores. Las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales también se considerarán interesadas, cuando se trate de DO de sus respectivas circunscripciones.

Artículo 204.- La solicitud de declaración de protección de una DO se hará por escrito ante la oficina nacional competente, debiendo indicar:

- a. Nombre, domicilio, residencia y nacionalidad del o los solicitantes, así como la demostración de su legítimo interés;
- b. La denominación de origen objeto de la declaración;
- c. La zona geográfica delimitada de producción, extracción o elaboración del producto que se designa con la denominación de origen;
- d. Los productos designados por la denominación de origen; y,
- e. Una reseña de las calidades, reputación u otras características esenciales de los productos designados por la denominación de origen.

### **Ley de Propiedad Intelectual<sup>30</sup>**

Art. 242.- La solicitud de declaración de protección de una IG se presentará en la Dirección Nacional de Propiedad Industrial y contendrá los requisitos señalados en el Reglamento.”

### **Reglamento a la Ley de Propiedad Intelectual<sup>31</sup>**

Art. 69.- La solicitud de declaración de protección de una IG deberá presentarse ante la Dirección Nacional de Propiedad Industrial y deberá contener:

- a. Identificación del solicitante o solicitantes, con la determinación de su domicilio y nacionalidad;
- b. Identificación del representante o apoderado con la determinación de su domicilio y nacionalidad;
- c. Identificación clara y completa de la IG;
- d. Área geográfica de producción, extracción o elaboración del producto o productos que se distinguen con la IG;
- e. Identificación precisa del producto o productos que se distinguen, con la determinación de calidad, reputación o característica que los individualiza.

Art. 70.- A la solicitud de protección de una IG se acompañará:

- a. El comprobante de pago de la tasa correspondiente (ciento cuatro dólares - USD104);
- b. El tipo de documento que acredite el derecho de el o los solicitantes; y,
- c. El documento que acredite la representación del solicitante o solicitantes, si fuere del caso.

---

<sup>30</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Arriba”.

<sup>31</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Arriba”.

## IV. LA ZONA GEOGRÁFICA Y SUS RECURSOS ESPECÍFICOS

De acuerdo a las entrevistas realizadas a los expertos, y con la información que se detalla más adelante, el *cacao arriba* se produce solamente en el Ecuador y posee características genéticas únicas en el mundo.

Muchos investigadores se han llevado semillas de *cacao arriba* a otros países para utilizarlo como material de propagación; sin embargo, en algunos casos, la planta no ha llegado a producir y, en otros, la producción ha dado como resultado un cacao sin el sabor floral característico del cacao ecuatoriano. Esto se debe a que el territorio ecuatoriano donde se produce el *cacao arriba* posee unas condiciones climáticas diferentes a los demás países productores, tanto por la ubicación geográfica del país como por la incidencia solar<sup>32</sup>.

Es importante señalar que aunque en la solicitud de DO que se encuentra en proceso de calificación se mencionan las características antes señaladas, se evidencia un análisis técnico muy general, sin especificar los factores genéticos y climáticos, así como la interacción de los mismos, que confieren las características únicas del *cacao arriba*<sup>33</sup>.

### 4.1 Condiciones geográficas del Cultivo de Cacao

El centro de origen del cacao parece estar situado en el noroeste de América del Sur, en la zona alta amazónica. Sin embargo, se ha encontrado indicios de grandes plantaciones de cacao en los territorios ocupados por la civilización Maya en la península de Yucatán. Actualmente es cultivado en la mayoría de los países tropicales, en una zona comprendida entre los 20° latitud norte y los 20° latitud sur de la línea ecuatorial.

La zona cacaotera del Ecuador se encuentra dentro de la zona ecuatorial terrestre, en las planicies de la Costa y del Oriente ecuatorianos, que comprende desde las estribaciones de las Cordilleras Oriental y Occidental de los Andes, hasta el Océano Pacífico en toda su extensión<sup>34</sup>.

El *cacao arriba* se produce en la zona ecuatorial del Hemisferio Occidental, al Noroeste de América del Sur, dentro de la República del Ecuador, y en una altitud desde el nivel del mar hasta 1.200 msnm. Esta zona está ubicada aproximadamente 5° Norte y 5° Sur de la línea equinoccial, cuyo territorio continental está ubicado entre las latitudes 01° 27' 06" N y 05° 00' 56" S y de longitud 75° 11'49" W a 81° 00'40" W.

La zona tiene un clima húmedo con precipitaciones de 2.000 hasta más de 4.000 mm, que tiene ligeras variantes, debido a las pequeñas cordilleras internas que modifican el clima ligera o drásticamente en algunos lugares costaneros del Ecuador.

Además, la zona se caracteriza por ser un poco pendiente (menos de 30%) en la estribaciones de la cordillera hasta cuando alcanza los 400 msnm, momento en que se vuelven casi planas con interrupción de quebradas y ríos, hasta llegar al mar.

La temperatura media de las zonas de cultivo, varía de 22 a 24° C, y las temperaturas extremas pueden variar dependiendo mucho de la altitud, sin embargo no baja de los 15 ni sube de los 35° C.

---

<sup>32</sup> Entrevistas realizadas a Eco. Edgar Vera, representante del MAGAP en el Consejo Consultivo del Cacao, Dr. Jorge Soria, experto en cacao, Ana Benítez del Programa Biocomercio de CORPEI, Ing. Pablo Vega, gerente de ANECACAO, Ing. Freddy Cabello, gerente de UNOCACE, Ing. Pedro Ramírez, GTZ, Dr. Julio Delgado, Director del INIAP.

<sup>33</sup> El Programa Biocomercio de CORPEI es la institución que está liderando el proceso y cuenta con la solicitud oficial presentada al IEPI; sin embargo, a pesar de que se pidió a CORPEI formalmente este documento, no lo entregaron, indicando que es confidencial mientras no se apruebe la DO. De manera extraoficial GTZ proporcionó la solicitud, por este motivo no se adjunta el documento.

<sup>34</sup> Enríquez Gustavo, Cacao Orgánico, guía para productores ecuatorianos, 2004. CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen "Cacao Arriba". MIC, ONUDI, Cacao, Estudio Agroindustrial en el Ecuador: Competitividad de la cadena de valor y perspectivas de mercado, 2007. [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec).

La zona ecuatorial costanera tiene la influencia de la corriente cálida del norte y, cada cierto tiempo, hay una influencia del fenómeno climático denominado El Niño, que afecta las condiciones climáticas incrementando lluvias en la zona. También influye la corriente fría de Humbolt, modificando el clima en la zona costanera del sur, por ser fría y seca. Estas dos corrientes son muy activas y se desplazan de acuerdo a las temperaturas del océano<sup>35</sup>.

#### 4.2 Zona Geográfica del Cultivo de Cacao

Durante la época de La Colonia, el cacao en el Ecuador se expandió principalmente en 4 zonas ecológicas: **1)** la zona denominada como “Arriba” que comprende la zona de la cuenca baja del río Guayas, básicamente las actuales provincias de Los Ríos y Guayas; **2)** la zona de Manabí, con el cacao llamado de Bahía, que corresponde a la zona húmeda de la provincia de Manabí; **3)** la zona de Naranjal, hacia el sur, que comprende una pequeña parte de la provincia del Guayas y la provincia de El Oro; **4)** la zona de Esmeraldas, que tenía un cacao acriollado muy especial, al que se le denominaba esmeraldas.

En la zona húmeda de la costa ecuatoriana del Pacífico se hallan la mayoría de los lugares donde tradicionalmente se ha cultivado el *cacao arriba*, pero se nota un movimiento hacia zonas más secas debido a que en esta localidades se evidencia algunas de las enfermedades de mayor impacto económico (escoba de bruja - *Moniliophthora perniciosa* y monilia -*M. rozeri*). Es así que una de las zonas donde se ha incrementado considerablemente el cultivo de *cacao arriba*, con mezclas, son las estribaciones de la cordillera Occidental. En igual forma, el cultivo se expandió un poco más al norte de la zona de “Arriba” en la provincia de Los Ríos y se ha movido a la zona amazónica del país<sup>36</sup>.

El área geográfica donde se cultiva y produce cacao se encuentra marcada, con color café, en el mapa de sabores que dio como resultado de la consultoría contratada por CORPEI, a mediados del 2007, con el fin de conocer la distribución del cacao a nivel nacional<sup>37</sup>. Como se puede observar, los puntos rojos señalan las zonas en las que se produce cacao fino de aroma con sabor floral o *cacao arriba*.

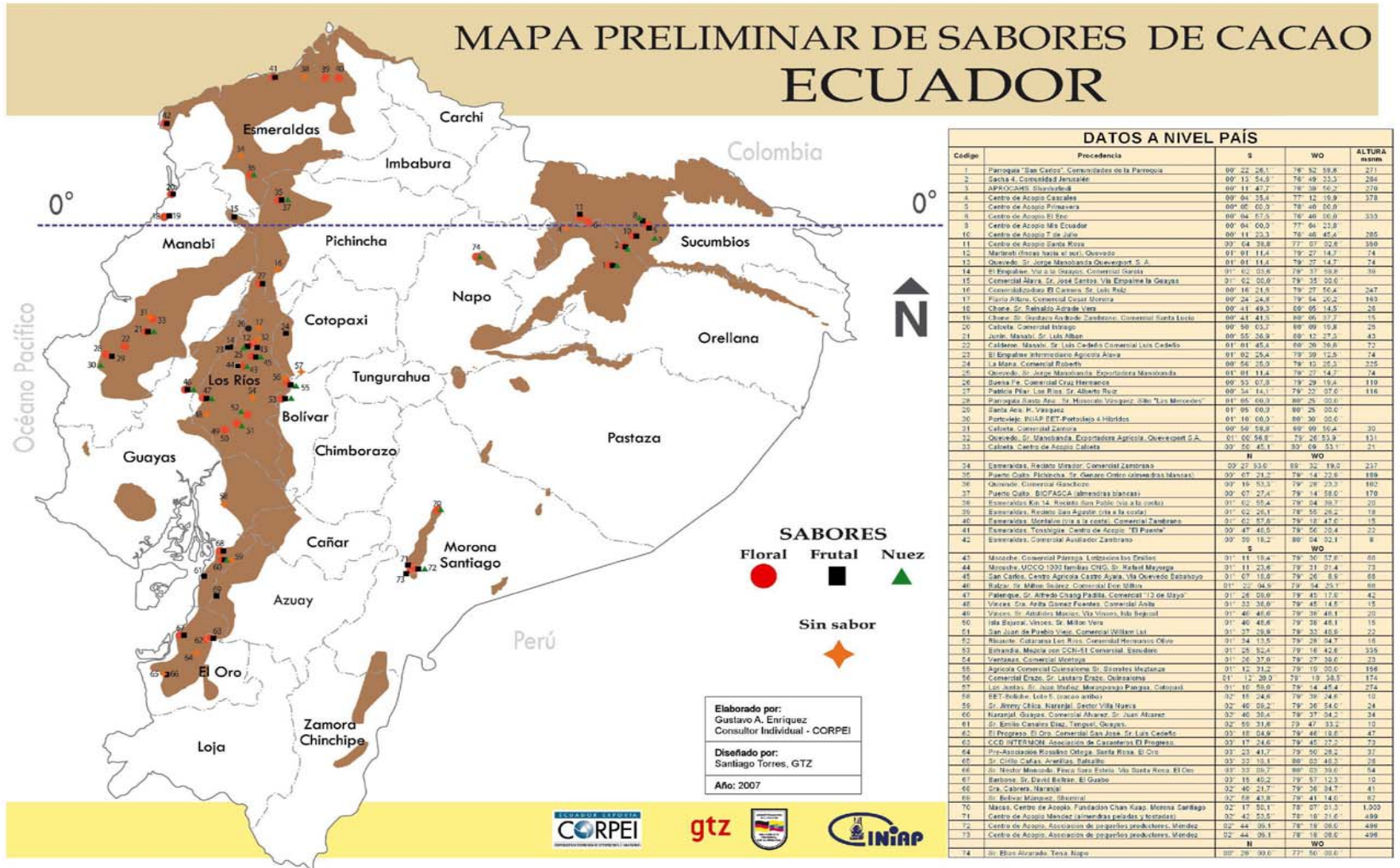
---

<sup>35</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Arriba”. MIC, ONUDI, Cacao, Estudio Agroindustrial en el Ecuador: Competitividad de la cadena de valor y perspectivas de mercado, 2007. Enríquez Gustavo, Cacao Orgánico, guía para productores ecuatorianos, 2004. [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec).

<sup>36</sup> Enríquez Gustavo, Cacao Orgánico, guía para productores ecuatorianos, 2004.

<sup>37</sup> Enríquez Gustavo, CORPEI, Informe de Proyecto Mapa de Sabores, 2007.

# MAPA PRELIMINAR DE SABORES DE CACAO ECUADOR



Fuente y Elaboración: CORPEI, Gustavo Enríquez, Informe de Proyecto de Mapa de Sabores, 2007

## V. EL PRODUCTO Y SU MERCADO<sup>38</sup>

Por algunos años el cacao fue considerado como un alimento que podría ocasionar problemas de salud, debido al alto contenido de grasa; en relación con esto se generó una gran cantidad de literatura que fue alimentando estos mitos. Sin embargo la alta calidad alimenticia del cacao fue comprobándose día a día manteniendo hoy su reputación como hace más de 500 años.

El cacao de Ecuador ha sido considerado como un cacao diferente a los otros, debido a sus características organolépticas especiales que le diferencian de otros cacaos de calidad con otros sabores también apetecidos por mercados especializados (sabor a nuez o sabor frutal)<sup>39</sup>. El *cacao arriba* posee un sabor floral que es dulce de sensación a flores, como un perfume fresco, entre jazmín, rosas y lilas<sup>40</sup>. Es importante señalar que, en vista que aún no se crea el Consejo Regulador que administrará la DO, no existen las instancias verificadoras de las características diferenciadoras del cacao.

Al ser utilizado ancestralmente, el *cacao arriba* se ha vinculado estrechamente a la cultura y costumbres del Ecuador<sup>41</sup>.

### 5.1 Ficha técnica del cacao arriba

El cacao pertenece a la familia de las Esterculiáceas y su nombre científico es *Theobroma cacao* L<sup>42</sup>.

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS <sup>43</sup>
<b>Árbol</b> Desde tiempos remotos el cultivo del <i>cacao arriba</i> fue un tanto silvestre. Los árboles, producto de la dispersión de semillas por parte de pájaros y animales, tienen troncos muy largos. Cuando se inició la plantación manual del cacao, se lo hizo con semillas seleccionadas de las mismas fincas y se acostumbraba poner de dos a cuatro semillas en cada puesto de plantación. El propósito era posteriormente eliminar las matas menos desarrolladas dejando la más fuerte; sin embargo, esto casi nunca se cumplía y se dejaba crecer todos los troncos.
<b>Infrutescencia</b> La mazorca es de color verde cuando se encuentra tierna y se torna amarilla cuando está madura; tiene la forma de una papaya con un cuello estrecho y es bastante redondeada. Tiene 10 surcos bastante profundos, con lomos lisos, de color verde intenso y en muchas variedades se puede ver un ligero color rojizo con el fondo verde, que es la característica de una gran mayoría de los árboles. El grosor de la cáscara de la mazorca es de media a gruesa, con predominio de la gruesa. La gran mayoría de árboles presentan mazorcas que tienen al final, en la unión de los lomos, la forma de una punta, conocida como el “pico de loro”.
<b>Inflorescencia</b> El cacao del Complejo Nacional tiene una característica en la coloración de las partes de la flor que lo distingue de los demás genotipos. En general en la mayoría de las flores de los cacaos del mundo, los filamentos estaminales son de color blanquecino translúcido; en el caso del <i>cacao arriba</i> , estos filamentos tienen una pigmentación que puede variar del rojo claro al rojo

<sup>38</sup> Entrevistas realizadas a Eco. Edgar Vera, representante del MAGAP en el Consejo Consultivo del Cacao, Dr. Jorge Soria, experto en cacao, Ana Benítez del Programa Biocomercio de CORPEI, Ing. Pablo Vega, gerente de ANECACAO, Ing. Freddy Cabello, gerente de UNOCACE, Ing. Pedro Ramírez, GTZ.

<sup>39</sup> El sabor frutal es una característica aromática similar a frutas maduras, ligeramente dulce, como el albaricoque y el banano. El sabor a nuez es un sabor que recuerda a una almendra o una nuez, en ocasiones a una fruta seca.

<sup>40</sup> Enríquez Gustavo, Informe de Proyecto de Mapa de Sabores, 2007.

<sup>41</sup> UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005. Radi Claudia, CORPEI, Conservación y Desarrollo, GTZ, Estudio sobre los mercados de valor para el cacao nacional de origen y con certificaciones, 2005.

<sup>42</sup> Enríquez Gustavo, Cacao Orgánico, guía para productores ecuatorianos, 2004.

<sup>43</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Arriba”. <http://www.sica.gov.ec>. UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, 2005.

bien fuerte.  
Los pétalos de las flores no tienen pigmentación, lo que les da un color blanquecino, con fondo verdusco.

### **Semilla**

Las almendras son moradas claras, siendo frecuente encontrar algunas de color blanco o ceniza. El mucílago es poco abundante y a diferencia de los otros genotipos que son blancos, tiene una coloración marrón muy clara, que puede ser el fondo del color de la semilla. Este mucílago tiene un sabor mucho más dulce que los tipos Trinitarios y Forasteros, los cuales son ligera a fuertemente ácidos.

Cuando se mastica el cotiledón, sin la testa de la semilla, presenta un sabor ligero amargo, y muy poca astringencia; aquí es cuando se puede detectar el olor o sabor floral, que se siente intenso en el paladar.

El tamaño de las almendras por lo general es grande y puede pesar hasta más de 1,5 gr, cuando están secas y bien fermentadas.

Otra característica típica del *cacao arriba* es que sus almendras, por ser bastante claras, al finalizar el secado, en forma adecuada, removiendo todo el mucílago, adquieren un color amarillento, por lo que se ganó en el mercado el nombre de la "Pepa de Oro".

## **PROCESO DE PRODUCCIÓN<sup>44</sup>**

### **Cosecha**

Para la cosecha se seleccionan bien las mazorcas que estén maduras y sanas. No es conveniente coleccionar mazorcas inmaduras o sobremaduras, puesto que entorpecen la fermentación y es posible que no se desarrolle el sabor típico de la almendra.

El tiempo que transcurre entre la cosecha y la apertura de las mazorcas requiere atención especial. El *cacao arriba* se abre como máximo al día siguiente ya que, debido al poco mucílago que cubre la semilla, se puede secar mucho perjudicando la fermentación.

Otro factor importante es la sanidad de la mazorca, pues las almendras de las mazorcas enfermas definitivamente dañan el producto final porque interfieren en la fermentación y no tienen ningún sabor.

La apertura de las mazorcas se hace en el lugar más limpio posible, con el objeto de no contaminar la masa de semillas en baba, esto especialmente si se abren en el mismo campo, donde es preferible manejarlas sobre una lona.

La calidad en la apertura de las mazorcas es de suma importancia puesto que no se debe lastimar a las semillas. En el caso en el que se utilizan máquinas, al separar la masa de semillas de las cáscaras, se deja la masa contaminada con pequeños trozos de cáscara que interfieren en la fermentación en forma negativa.

## **POS COSECHA<sup>45</sup>**

### **Fermentación**

Es importante el tiempo de fermentación y el número de vueltas que se da a la masa, para que cumpla todas las fases en forma adecuada y uniforme. El cacao del Complejo Nacional, se fermenta por 3 a 4 días y el cacao puro nacional solamente 2 a 3 días. En ambos genotipos se remueve cada 24 horas la masa en fermentación. Si no hay remoción solamente fermentará una parte de la masa. Si el tiempo es mal llevado de acuerdo al genotipo, puede resultar en fermentación incompleta o en sobre fermentación, ambos defectos afectan la clasificación de calidad.

El recipiente para la fermentación también es importante, no se puede usar recipientes de metal o de plástico ya que puede contaminar el cacao con olores inconvenientes, que es un motivo de descalificación en el proceso del chocolate.

El cacao puede fermentarse en cajones de madera, generalmente de 90x90x90 cm; estas

<sup>44</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen "Cacao Arriba". <http://www.sica.gov.ec>.

<sup>45</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen "Cacao Arriba". UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, 2005.

dimensiones varían ligeramente de acuerdo con las necesidades y especificidades de cada finca. Las especies que más se usan son de madera blanca sin taninos, quizá la más usada es el laurel blanco o negro.

Los cajones pueden ser colocados a lo largo o en escalera para la facilidad de la remoción, en sitios donde no reciban luz solar directa ni lluvias.

El proceso toma varios días y depende de las condiciones climáticas de la zona, luego de lo cual el grano es colocado en tendales especialmente adecuados para el efecto.

### **Secado**

Los tendales son superficies planas de dimensiones variadas, de acuerdo con los volúmenes de cacao a secar, en los cuales se extiende el producto hasta llegar a obtener una humedad de 7 u 8%.

Idealmente, este proceso, debe ser realizado únicamente mediante la luz solar; sin embargo, dependiendo de las condiciones del sitio del proceso, es necesario utilizar métodos artificiales de secado que no contaminen el cacao, como son los secadores a gas. En estos métodos la temperatura juega un papel muy importante, no se puede elevar mucho (menos de 60 °C), puesto que a temperaturas más altas las almendras se tuestan o cocinan y no se secan.

Las características de las almendras beneficiadas adecuadamente son: 1) Hinchadas o gruesas, 2) La cáscara de la almendra o testa se separa fácilmente, 3) Color marrón claro, 4) Naturaleza quebradiza, 5) Buen estriamiento o rayado profundo al corte longitudinal, 6) Sabor ligeramente amargo, 7) Aroma agradable a chocolate, 8) Sabor floral presente.

## **POS PRODUCCIÓN<sup>46</sup>**

### **Almacenamiento**

Una alta calidad total en el almacenamiento mantiene al *cacao arriba* libre de polilla o de hongos por la humedad.

Los almacenes que mantienen temperaturas inferiores a 20° y que la humedad relativa no sobrepasa el 70 % conservan en buen estado las almendras secas almacenadas; no se debe permitir la entrada de insectos, roedores u otros animales. El cacao ingresa lo más seco posible, con lo cual se consigue almacenarlo por varios días.

### **Transporte**

El transporte del material cosechado, ya sea mazorcas o cacao en baba, es muy importante puesto que la mayoría de las contaminaciones del material se provoca en esta actividad. La contaminación interfiere en la fermentación y en los procesos de secamiento y tostado, lo que puede perjudicar la maquinaria del procesamiento del chocolate y dar mal sabor al producto. Las contaminaciones más frecuentes son debidas al transporte multiuso es decir que en el mismo transporte se mueve fertilizantes inorgánicos, orgánicos, agroquímicos, etc.

También es importante el tiempo de transporte, pues entre más rápido el cacao en baba entre al cajón de fermentación mejor será el resultado de la cura.

A nivel del exportador, es necesario tener claras ciertas consideraciones del transporte. Los containers que llevan el producto ensacado tienen un sistema de rejillas que no permite el contacto con las paredes. En lo posible se deben evitar los cambios bruscos de temperatura que generan evaporación y condensación y pueden llegar a deteriorar el producto.

## **5.2 Variedades del Cacao en el Ecuador**

En forma general se conoce que el cacao se divide genéticamente en 3 grandes grupos: los Criollos, los Forasteros y una mezcla de ellos que se les denomina Trinitarios.

<sup>46</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Arriba”, 2006. UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, 2005.



Al cacao nacional, por muchos años se lo ha considerado como un tipo de cacao Forastero, debido a la forma de la mazorca, pero en la actualidad se cree que este tipo de cacao se encuentra en el país desde tiempos inmemoriales, desde antes de la conquista española. Por este motivo, algunos autores, basados en varios estudios, tanto morfológicos como del DNA y del sabor, creen que el cacao nacional mantiene distancias genéticas de los Forasteros, de los Trinitarios y de los Criollos, considerando necesario clasificarlo en un grupo separado de los anteriormente nombrados<sup>47</sup>.

Hoy en día se puede encontrar que la mayoría de los materiales sembrados en el país corresponden a un genotipo de Nacional x Forastero y en menor grado un tipo de Nacional x Trinitario. La cantidad de cacao tipo Nacional puro es cada día menor; se estima que quedan solamente unas 25 a 30.000 ha, es decir, un 5 % del total del cacao cultivado en el país<sup>48</sup> y que poco a poco puede desaparecer el tipo puro debido a que las plantaciones son muy viejas, poco productivas y sus dueños pueden preferir otros cultivos más remunerativos<sup>49</sup>.

El Ecuador fue el mayor exportador mundial de cacao durante el período 1880 – 1915, perdiendo este estatus debido al ataque de dos enfermedades conocidas como la moniliasis y la escoba de bruja. Entre 1915 y 1930 la producción disminuyó en un 63% (de 40.000 toneladas métricas a 15.000 toneladas métricas). En la década de los 40 se renovaron y sembraron nuevas huertas, ya sea utilizando semilla de los árboles de cacao nacional que habían tolerado las enfermedades o cruzando al cacao nacional con cacaos forasteros, trinitarios, criollos y genotipos del alto y bajo Amazonas y del Orinoco, como una estrategia de combate a las enfermedades, lo cual dio origen al actual Complejo de Cacao Nacional, muy *sui generis*, que conserva el sabor floral que lo caracteriza pero se comporta como un cacao trinitario. En este sentido existen cruces como los siguientes: 1) Nacional x cacaos del Orinoco o venezolanos, 2) Nacional x Genotipos del alto Amazonas, 3) Nacional x Genotipos del bajo Amazonas, 3) Nacional x Trinitarios, 4) Nacional x Genotipos del Orinoco, 5) Nacional x Criollos (de diferentes orígenes).

El cacao proveniente, primero del Cacao Nacional Puro y luego del Complejo de Cacao Nacional es reconocido en el mercado internacional con el nombre de *arriba*<sup>50</sup>.

### 5.3 Importancia del cacao en el Ecuador

El Ecuador ha sido por historia uno de los principales productores de *cacao arriba* a escala mundial, produciendo en la actualidad aproximadamente el 60% de la producción mundial de esta variedad. Este producto ha tenido además importantes contribuciones para la economía nacional: siendo uno de los principales productos de exportación (tercer producto agrícola exportado), su participación dentro del PIB total promedia el 0,40% y dentro de PIB agropecuario de aproximadamente 6,7%.

Además, es un importante generador de empleo: se estima que aproximadamente 600.000 personas de diversas culturas, etnias, se encuentran vinculadas directamente a la actividad. La cadena de cacao representa el 4 % de la PEA nacional y el 12,5% de la PEA agrícola<sup>51</sup>.

Según los datos del último Censo Agropecuario realizado en el año 2000, existen 243,146 hectáreas de cacao, como cultivo solo y 191.272 hectáreas de cultivo asociado<sup>52</sup>. De las cerca de 500.000 ha de cacao existentes en el país, más del 90% corresponde a *cacao arriba* y el 10% restante es CCN51<sup>53</sup>.

<sup>47</sup> Enríquez Gustavo, Cacao Orgánico, guía para productores ecuatorianos, 2004.

<sup>48</sup> Enríquez Gustavo, Mapa de Sabores del Cacao, 2007. CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Arriba”, 2006.

<sup>49</sup> Es importante aclarar que en la solicitud de DO presentada al IEPI no se pone como condición que el cacao sea 100% nacional puro; la solicitud más bien se refiere a lo que se denomina Complejo de Cacao Nacional como se explica a continuación.

<sup>50</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Arriba, 2006”. <http://www.sica.gov.ec>.

<sup>51</sup> Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.

<sup>52</sup> Censo Agropecuario 2000.

<sup>53</sup> [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec). Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.

La provincia de Los Ríos representa el 24% de la superficie total sembrada en el país, Guayas y Manabí contribuyen cada una con el 22%, respectivamente, en tanto que la provincia de Esmeraldas participa con el 10% y El Oro con el 8%; la diferencia se encuentra en el resto de provincias del callejón interandino y la amazonía<sup>54</sup>.

El cacao asociado, por su parte, es muy diverso en el Ecuador, pues se encuentra mezclado a otros varios cultivos perennes que, en algunos casos, sirven de sombra como ocurre con el café. En lo referente a este sistema de producción, alrededor del 80% se encuentra ubicado en la región costa y la diferencia en el resto de provincias.

De un total aproximado de 100.000 unidades productivas agropecuarias que cultivan actualmente el cacao, el 50% son pequeños productores con superficies menores a 10 hectáreas de cacao, 18% con una superficie de 10 hasta 20 hectáreas, 20% con una superficie de 20 hasta 50 hectáreas y 12% con superficies mayores a 50 hectáreas de cacao. Es decir la mayoría de la producción está en manos de pequeños productores, considerándose aproximadamente 90 mil productores registrados en Ecuador<sup>55</sup>. La producción de cacao, en mayor cantidad, es llevada a cabo por pequeños productores con fincas de menos de 5 ha. Estos agricultores son pobres, no tienen un buen servicio de transferencia de tecnología y solamente cultivan un poco más de una hectárea dentro de sus fincas.

El grupo más grande de agricultores son los que tienen fincas entre 5 a 50 ha, pero solo cultivan un poco más de 4 ha de cacao, lo cual permite concluir que estos productores no son cacaoteros y que solamente producen para vender el producto de inmediato y utilizar el dinero para la subsistencia. Estos pequeños y medianos productores son los que no pueden manejar adecuadamente la poscosecha del cacao, entregan a los comerciantes primarios un cacao sin fermentar, secado en las carreteras, que distorsiona la calidad del mismo.

Los dueños de las fincas mayores de 50 ha, manejan de manera más adecuada el cacao; cultivan en promedio 14 ha de cacao por unidad productiva, mientras el resto son otros cultivos anuales o de temporada<sup>56</sup>.

#### Número de unidades productoras (UPAs) y estimación del número de hectáreas productoras de las UPAs<sup>57</sup>

Tamaño de finca Hectáreas	No. de UPAs cacao solo	Ha	Promedio sembrado	No. de UPAs asociado	Ha
Menos de 1,0	2.817	1.133	0,40	1.596	638
De 1,1 a 2,0	4.146	3.792	0,91	2.337	2.278
De 2,1 a 3,0	4.088	5.697	1,39	2.812	4.601
De 3,1 a 5,0	6.271	12.469	1,99	4.449	10.549
<b>Promedio</b>			<b>1,17</b>		
De 5,1 a 10,0	11.395	35.393	3,11	7.540	28.613
De 10,0 a 20,0	9.941	43.825	4,41	7.808	41.127
De 20,1 a 50,0	12.082	69.843	5,78	7.925	58.921
<b>Promedio</b>			<b>4,43</b>		
De 50,1 a 100,0	5.504	37.680	6,85	2.774	25.612
De 100,1 a 200,0	1.576	16.145	10,24	805	10.125
Más de 200,1	646	17.170	26,58	316	8.809
<b>Promedio</b>			<b>14,42</b>		
<b>TOTALES</b>	<b>58. 466</b>	<b>243.146</b>	<b>4,16</b>	<b>38.363</b>	<b>191.272</b>

Fuente: CNA, 2000; Gustavo Enríquez, 2004.

<sup>54</sup>Lastra, Alexandra, Caracterización del circuito orgánico de la cadena de cacao en el Ecuador, 2004. Proyecto SICA-MAGAP, Censo Agropecuario 2000.

<sup>55</sup>[www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec), Proyecto SICA-MAGAP, Censo Agropecuario 2000.

<sup>56</sup>[www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec), Proyecto SICA-MAGAP, Censo Agropecuario 2000.

<sup>57</sup> En el Censo Nacional Agropecuario (CNA) no se diferencia entre *cacao arriba* y el CCN51, esto se debe a que la mayoría de productores que cuentan con estos dos tipos de cacao en sus huertas, los mezclan al momento de la recolección y beneficiado. Lo que si se conoce con seguridad es que el mayor porcentaje de productores producen *cacao arriba*; sin embargo, como se menciona más adelante, esta tendencia ha variado un poco en los últimos años.

Es importante mencionar que, a pesar que la mayor parte de pequeños productores poseen en la actualidad cultivos de *cacao arriba*, en los últimos años, un número considerable de éstos ha introducido las variedades clonales de poco sabor en sus huertas. En general, los productores más grandes son los que han tecnificado el cultivo de cacao y están utilizando variedades como CCN51 en un sistema de producción más tecnificado (monocultivos) y con alta utilización de insumos.

Sin embargo, el CCN51 no presenta las características únicas del *cacao arriba*, tan solicitadas en el mercado internacional y que han permitido que el producto cuente con un premio sobre el precio de bolsa, incentivando así a la mayoría de productores a mantener sus cultivos.

La reciente solicitud de DO para el *cacao arriba*, será otro incentivo para que los productores manejen de manera más adecuada sus fincas, dando como resultado un producto de excelente calidad con mejores rendimientos y un mayor precio<sup>58</sup>.

#### **5.4 Factores diferenciadores del *Cacao Arriba* (ver Anexo 4 - Fotos)**

La mayoría de la información abajo detallada corresponde a los datos contenidos en la solicitud de DO presentada al IEPI. La mencionada solicitud carece de un soporte científico fuerte que permita relacionar las características únicas del *cacao arriba* con las condiciones del territorio y con el saber hacer de los productores.

Cabe resaltar que uno de los actores que forma parte del grupo que presentó el documento al IEPI es el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias - INIAP; sin embargo su participación ha sido de bajo perfil, lo que no permitió contar con un documento de mayor profundidad en el análisis científico-técnico.

##### **5.4.1 Forma de producción amigable con el medio ambiente**

Desde hace dos siglos, y hasta la actualidad, el *cacao arriba* ha sido cultivado en sistemas de policultivo, debido a que fisiológicamente necesita sombra para ser producido. Estos arreglos de producción han logrado mantener ciertas características de diversidad genética al interior del cultivo<sup>59</sup>.

Adicionalmente, el cultivo de *cacao arriba* se produce en un sistema de bajo uso de insumos, por lo que prácticamente no existen residuos contaminantes para el agua, suelo, flora o fauna de las zonas<sup>60</sup>. Las plantaciones han permanecido libres de residuos, hecho que se demuestra en la facilidad para obtener los diferentes tipos de certificación, especialmente orgánica<sup>61</sup>.

##### **5.4.2 Clima y suelo**

El *cacao arriba* es particularmente susceptible a los cambios climáticos. El área cacaotera ecuatoriana no sufre de vientos fuertes originados en sistemas atmosféricos, por estar en la zona ecuatorial, ni es afectada por huracanes o depresiones tropicales. En esta zona no se sienten heladas, no hay granizadas, tiene mucha nubosidad, especialmente hacia la cordillera, lo que puede modificar bastante las horas sol que reciben algunas zonas<sup>62</sup>.

---

<sup>58</sup> Entrevistas realizadas a Eco. Edgar Vera, representante del MAGAP en el Consejo Consultivo del Cacao, Dr. Jorge Soria, experto en cacao, Ana Benítez del Programa Biocomercio de CORPEI, Ing. Pablo Vega, gerente de ANECACAO, Ing. Freddy Cabello, gerente de UNOCACE, Ing. Pedro Ramírez, GTZ, Dr. Julio Delgado, Director del INIAP.

<sup>59</sup> UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005.

<sup>60</sup> Esto es debido a que tradicionalmente, los pequeños productores han pensado que no es justificable el uso de fertilizantes y pesticidas químicos en el cultivo del cacao en términos económicos.

<sup>61</sup> UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005.

<sup>62</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen "Cacao Arriba".

La composición del suelo, en su mayoría, en las cercanías a la cordillera es de origen ígneo volcánico y cuando más se acercan al mar se vuelven más aluviales, lo que hace que los suelos sean muy ricos en materia orgánica y elementos nutritivos para los cultivos<sup>63</sup>.

#### 5.4.3 Características organolépticas y morfológicas

El *cacao arriba* presenta una maduración más larga y lenta que el cacao común. Las semillas son de una calidad más fina, tienen un aroma particularmente suave y son, por lo tanto, utilizados solamente en la producción del chocolate de alta calidad y para mezclas<sup>64</sup>.

A diferencia de las demás variedades de cacao, el *cacao arriba*, tanto Nacional Puro como del Complejo Nacional, produce almendras de gran tamaño con cotiledones ligeramente marrones los cuales desarrollan, cuando se benefician adecuadamente, un aroma chocolate delicado acompañado por un pronunciado sabor floral<sup>65</sup>.

Además, el porcentaje de grasa del *cacao arriba* es bajo comparado con los forasteros y los trinitarios, el cacao del Complejo Nacional se considera con menos de 48 % de grasa mientras que los Forasteros tienen más del 50 %<sup>66</sup>.

#### 5.4.4 Factores humanos

En el *cacao arriba* los factores humanos quizá son los más importantes para el desarrollo del sabor floral. Según los entrevistados, el saber hacer de los productores ecuatorianos ha permitido obtener un producto con características únicas en el mundo<sup>67</sup>.

Desde la cosecha se aplican conceptos de calidad debido a que sin ellos se pueden cometer errores lamentables. Para la cosecha se seleccionan bien las mazorcas que estén maduras y sanas. El tiempo que transcurre entre la cosecha y la apertura de las mazorcas requiere atención especial. El agricultor cosecha el *cacao arriba* en la mañana y la abre como máximo al día siguiente, para no perjudicar la fermentación<sup>68</sup>.

El manejo poscosecha también es muy importante para obtener un producto que conserve las propiedades del sabor *arriba*. Para esto es necesario contar con facilidades adecuadas de fermentación y secado; los productores ecuatorianos básicamente utilizan métodos y materiales naturales como herramientas de madera de la zona, sacos de yute y la luz solar<sup>69</sup>.

Una de las características que llamó la atención siempre a los investigadores es que la fermentación del *cacao arriba* es muy rápida (1 o 2 días), si se lo compara con otros tipos de cacao (más de 6 días); la razón es que el ciclo del ácido acético es más corto en el *cacao arriba*<sup>70</sup>.

---

<sup>63</sup> No hay una referencia científica de la relación entre la composición del suelo y las características organolépticas del producto.

<sup>64</sup> UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005.

<sup>65</sup> El cacao forastero (ordinario) produce almendras de tamaño mediano a pequeño con cotiledones marrones oscuros y tiene un aroma chocolate fuerte y un sabor amargo. El criollo produce almendras de tamaño mediano con cotiledones claros que presentan un delicado aroma de chocolate acompañado por un sabor de nuez suave. El trinitario produce almendras de tamaño mediano a grande con cotiledones marrones rojizos y desarrolla un aroma chocolate pronunciado con un sabor adicional, descrito como frutal.

<sup>66</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen "Cacao Arriba".

<sup>67</sup> Entrevistas realizadas a Eco. Edgar Vera, representante del MAGAP en el Consejo Consultivo del Cacao, Dr. Jorge Soria, experto en cacao, Ana Benítez del Programa Biocomercio de CORPEI, Ing. Pablo Vega, gerente de ANECACAO, Ing. Freddy Cabello, gerente de UNOCACE, Ing. Pedro Ramírez, GTZ, Dr. Julio Delgado, Director del INIAP.

<sup>68</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen "Cacao Arriba".

<sup>69</sup> UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005. CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen "Cacao Arriba", 2006.

<sup>70</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen "Cacao Arriba".

## 5.5 Características del Mercado

### 5.5.1 Tendencias del Mercado Mundial

Hasta los noventa, los chocolates de alto contenido de cacao (más del 60%) tenían un mercado pequeño, los consumidores preferían más los chocolates dulces con leche; existiendo 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 tanto una nueva cultura de buena comida como una generación de jóvenes profesionales, entre 25 y 40 años, que obtienen mayores ingresos que el promedio de la población e identifican los alimentos de alta calidad y precio para mejorar su estilo de vida. Antes eran los vinos y ahora también el chocolate con alto contenido de cacao<sup>71</sup>.

### 5.5.2 Producción Mundial de Cacao

Para el análisis de la producción, es necesario tener en cuenta que existen dos clases de cacao: el cacao básico y el cacao fino de aroma (*cacao arriba* en el caso ecuatoriano). Alrededor del 95% de la producción mundial anual puede considerarse como cacao básico, el cual procede en su mayoría de África, Asia, América Central y del Sur, en especial de la variedad forastero. El restante de la producción, corresponde a cacao fino de aroma<sup>72</sup>.

Como se puede observar en el cuadro a continuación, los principales productores de cacao a nivel mundial son: Costa de Marfil, Ghana, e Indonesia, países que abarcan alrededor del 70% de la producción global<sup>73</sup>.

**Producción mundial de cacao (en miles de TM)**

<b>Países</b>	<b>2001/02</b>	<b>2002/03</b>	<b>2003/04</b>	<b>2004/05</b>	<b>2005/06*</b>	<b>%</b>
Costa de Marfil	1,264.7	1,351.5	1,407.2	1,275.9	1,260.0	38
Ghana	340.6	496.8	737.0	599.3	620.0	19
Indonesia	455.0	410.0	430.0	460.0	445.0	13
Brasil	123.6	162.6	163.4	170.8	160.0	5
Malaysia	25.0	36.0	34.0	29.0	30.0	1
Nigeria	185.0	173.2	180.0	200.0	170.0	5
Camerún	131.0	160.0	162.0	185.5	160.0	5
Ecuador	80.7	86.4	117.0	115.9	116.0	4
Republica Dominicana	44.5	46.7	47.3	30.2	40.0	1
Colombia	37.1	37.8	36.9	36.8	38.6	1
Mexico	40.0	42.0	44.0	38.0	36.4	1
Papua New Guinea	38.2	42.5	38.7	47.7	48.0	1
Resto del mundo	103.0	125.0	141.3	179.4	174.3	5
<b>Total</b>	<b>2,868.4</b>	<b>3,170.5</b>	<b>3,538.8</b>	<b>3,368.5</b>	<b>3,298.3</b>	<b>100</b>

\* Pronóstico Fuente: Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador, 2006.

Pese a que actualmente Ecuador es un país con una pequeña producción de cacao en el ámbito mundial (4% de la producción), para los cacaos finos de aroma, representa el primer productor con un amplio margen de diferencia (60% de la producción mundial)<sup>74</sup>.

<sup>71</sup>Radi Claudia, CORPEI, Conservación y Desarrollo, GTZ, Estudio sobre los mercados de valor para el cacao nacional de origen y con certificaciones, 2005.

<sup>72</sup> Lastra, Alexandra, Caracterización del circuito orgánico de la cadena de cacao en el Ecuador, 2004.

<sup>73</sup> Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.

### Oferta mundial de cacao fino de aroma

País	Producción anual (miles de TM)	% de participación en el mercado
Ecuador	70	60 %
Indonesia	12	10 %
Papua Nueva Guinea	10	9 %
Colombia	9	8 %
Venezuela	7	6 %
Trinidad y Tobago	2	2 %
Otros países	7	5 %
<b>Total</b>	<b>117</b>	<b>100</b>

Fuente: ICCO, 2002. Gustavo Enríquez, Mapa de Sabores, 2007

### 5.5.3 Comercio Internacional del Cacao

En lo que se refiere al comercio internacional de cacao en grano, África lidera la tabla de posiciones de exportaciones por cuenta de cuatro países: Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerún. Estos países concentran el 68% del total de exportaciones mundiales de cacao. Indonesia figura en segundo lugar con el 13% del mercado mundial. Ecuador y República Dominicana (2% de las exportaciones mundiales, cada uno), son los dos únicos países latinoamericanos que aparecen en los primeros lugares de exportación. Países Bajos, Bélgica-Luxemburgo, aunque aparecen como exportadores, son en realidad reexportadores<sup>75</sup>.

#### Exportación mundial de cacao en grano (en TM)

País	Exportación (TM)	%
Costa de Marfil	1'008,860	45%
Indonesia	302,670	13%
Ghana	219,182	10%
Nigeria	175,272	8%
Camerún	109,796	5%
Países Bajos	102,670	5%
Estonia	58,539	3%
Ecuador	55,420	2%
Bélgica-Luxemburgo	42,303	2%
República Dominicana	39,710	2%
Resto del Mundo	142,926	6%
<b>Total Mundo</b>	<b>2'257,348</b>	<b>100%</b>

Fuente: FAOSTAT (2003)

Como se observa en el cuadro a continuación, en el año 2006, el Ecuador exportó 95 mil TM de cacao en grano. Del volumen total exportado, 2% corresponde a CCN51 y 98% a *cacao arriba*. Del total de cacao arriba, 43% se exportó bajo la denominación comercial ecuatoriana ASS, 28% fue ASSS y 27% ASE. El cacao ASE exportado, es el de menor calidad comercial, por lo que es necesario mejorar estos estándares de calidad a fin de exportar los otros tipos comerciales como ASS, ASSS, ASSPS, que de hecho tienen precios superiores en el mercado internacional<sup>76</sup>.

<sup>74</sup> Enríquez Gustavo, Informe de Proyecto sobre Mapa de Sabores del Cacao, 2007.

<sup>75</sup> Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.

<sup>76</sup> Certificados de calidad emitidos por Anecacao

### Exportaciones ecuatorianas de cacao en grano por país destino

País de destino	2005			2006			2007 (ene-jun)		
	<i>Cacao Arriba</i>	CCN-51	Total	<i>Cacao Arriba</i>	CCN-51	Total	<i>Cacao Arriba</i>	CCN-51	Total
Alemania	12576,0	465,3	13041,3	21662,8	260,1	21922,9	9518,6		9518,6
EE.UU.	28621,1	2586,3	31207,5	17995,8	620,6	18616,4	15079,7	50,8	15130,5
Países Bajos	13479,6	200,2	13679,8	17816,8	700,8	18517,6	11362,9	62,7	11425,6
Japón	7175,4		7175,4	13410,2		13410,2	2799,7		2799,7
Bélgica	450,4		450,4	9666,5	25,0	9691,6	6822,6		6822,6
Francia	2642,0		2642,0	4331,2		4331,2	1926,3		1926,3
Colombia	6777,2	331,7	7108,8	3897,9		3897,9			0,0
Otros	9133,2	1357,2	10490,4	4549,9	391,2	4941,1	3014,9	607,4	3622,3
<b>Total general</b>	<b>80854,8</b>	<b>4940,7</b>	<b>85795,5</b>	<b>93331,1</b>	<b>1997,8</b>	<b>95328,9</b>	<b>50524,6</b>	<b>720,9</b>	<b>51245,4</b>

Fuente: Certificados de calidad emitidos por Anecacao

Los mercados más significativos para el *cacao arriba*, según datos del 2006, se encuentran en Europa (Países Bajos y Alemania que abarcan el 42% de la demanda total), los Estados Unidos (19%) y Japón (14%).

#### 5.5.4 Precios del Cacao

Los precios internacionales del cacao responden a factores de oferta y de demanda definidos en los dos principales mercados para el cacao que se encuentran localizados en Londres y Nueva York.

Solamente por su sabor *arriba* internacionalmente el cacao ecuatoriano tiene un precio especial en la bolsa dependiendo de las calidades definidas por la ICCO<sup>77</sup>:

- ASSPS Arriba superior summer plantation selecta
- ASSS Arriba superior summer selecto
- ASS Arriba superior selecto
- ASN Arriba superior navidad
- ASE Arriba superior época

Los precios referenciales de exportación de cacao en grano, por calidad, se detalla a continuación. Como se puede observar, existe una marcada diferencia entre el precio del cacao CCN51 y el *cacao arriba*, especialmente en la calidad ASSPS.

<sup>77</sup> UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005.

**Precios Referenciales FOB de exportación de cacao en grano  
(US\$/TM)**

Meses	2005					2006				
	Cacao CCN51	Cacao Arriba				Cacao CCN51	Cacao Arriba			
		ASE	ASS	ASSS	ASSPS		ASE	ASS	ASSS	ASSPS
Promedio	1316	1396	1486	1528	1605	1347	1522	1620	1666	1750

Fuente: MAGAP

Durante el 2007, los precios del cacao han mostrado una tendencia a la alza; en el mes de octubre, el precio del CCN51 sobrepasó los US\$2000 por tonelada, mientras que los del *cacao arriba* ASSPS superan los US\$2300 por tonelada<sup>78</sup>.

Con una gran demanda de *cacao arriba* de alta calidad y el fuerte desarrollo de CCN51 con sus atributos especiales (pepas grandes, peso, entre otros), muchos participantes de la cadena han empezado a mezclar esta variedad con el nacional, con el fin de recibir mejores precios y ofrecer más producto.

Es importante mencionar que los clientes internacionales muestran gran apertura en la negociación de precios de cacao especial proveniente de asociaciones de pequeños productores que manejan el criterio de la no mezcla de variedades. De ahí la importancia de mantener la calidad sobre la cantidad<sup>79</sup>.

### 5.5.5 Normas de Calidad

Para el caso ecuatoriano, los estándares para las diferentes calidades de cacao están dadas por la Norma INEN del Ecuador.

El *cacao arriba* y el CCN51 necesitan urgentemente una revisión de sus normas de calidad para asegurar la separación de los tipos<sup>80</sup>. Normas como NTE INEN 176 y 177 (Anexo 5) no son suficientes para garantizar y definir la calidad y, paralelamente, satisfacer la demanda de los clientes<sup>81</sup>.

La norma 176 establece los requisitos de calidad que debe cumplir el cacao en grano beneficiado y los criterios que deben aplicarse para su clasificación y la norma 177 establece el procedimiento para la toma de muestra del cacao en grano; sin embargo, estas normas no se cumplen estrictamente en el país y, en el caso de que se acepte la DO del *cacao arriba*, sería necesario complementar esta norma con el reglamento de la DO para asegurar la calidad del producto.

Hasta ahora la clasificación de calidad se define con este proceso:

<sup>78</sup> www.sica.gov.ec

<sup>79</sup> UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005.

<sup>80</sup> La última y cuarta revisión de las normas INEN del cacao se la realizó en octubre del año 2006; sin embargo, el grupo consultor contratado por CORPEI presentará una propuesta de norma en la que se incluyan aspectos de la DO.

<sup>81</sup> Radi Claudia, CORPEI, Conservación y Desarrollo, GTZ, Estudio sobre los mercados de valor para el cacao nacional de origen y con certificaciones, 2005. UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005.



## Requisitos de calidad INEN del *cacao arriba* y del clon CCN-51 beneficiados

Requisitos	Unidad	Cacao Arriba					CCN-51
		ASSPS	ASSS	ASS	ASN	ASE	
<b>Cien granos pesan</b>	<b>g</b>	<b>135-140</b>	<b>130-135</b>	<b>120-125</b>	<b>110-115</b>	<b>105-110</b>	<b>135-140</b>
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
Total análisis sobre 100 pepas	%	100	100	100	100	100	100
Defectuoso (máximo-análisis sobre 500 gramos)	%	0	0	1	3	4**	1

Fuente: ANECACAO

\* Coloración marrón violeta

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

\*\*\* La coloración varía de marrón a violeta

La calidad ASE presenta un máximo de cacao pizarroso de 18% y 4% de cacao mohoso y la calidad ASSS tiene un 9% de pizarroso y un 1% de mohoso con 0% de cacao defectuoso<sup>82</sup>.

### 5.5.6 Comercialización del *cacao arriba* con certificaciones

#### 5.5.6.1 Cacao con Certificación Orgánica, Comercio Justo y Rain Forest Alliance

En el Ecuador el cacao sabor *arriba* en general tiene un manejo amigable con la biodiversidad, y desde hace algunos años se está promocionando comercialmente mediante la obtención de certificaciones como: Rain Forest Alliance (RFA)<sup>83</sup>, comercio justo<sup>84</sup> y orgánica<sup>85</sup>.

En el 2003 el volumen mundial de cacao con certificación orgánica y social (comercio justo) fue de aproximadamente 14.000 TM (0.45% de la producción mundial). República Dominicana domina el mercado con el 51% de participación (7.140 TM). Por su parte Ecuador está en cuarta posición, con Uganda y Bolivia, con el 5% de este nicho de mercado (700 TM aproximadamente)<sup>86</sup>.

Es importante mencionar que, a partir del 2005, Perú se ha convertido en el segundo productor mundial de cacao orgánico, después de República Dominicana. Entre enero y julio del 2007, Perú

<sup>82</sup> Radi Claudia, CORPEL, Conservación y Desarrollo, GTZ, Estudio sobre los mercados de valor para el cacao nacional de origen y con certificaciones, 2005. UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005. Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006. [www.ancacacao.com](http://www.ancacacao.com).

<sup>83</sup> El sello Rainforest alliance, representa otro tipo de certificación que tiene un enfoque en normas sociales y ambientales, con reglamentos para cada cultivo. La propietaria de la certificación es SAN (Sustainable Agriculture Network) con miembros en los países de Guatemala, Colombia, Brasil, Ecuador (Corporación de Conservación y Desarrollo), Honduras, Dinamarca, México, El Salvador, Belize y EEUU.

<sup>84</sup> El comercio justo, es un enfoque alternativo al comercio convencional internacional. Es una herramienta de cooperación para colaborar a la erradicación de la pobreza en los países en desarrollo y ayudar a las poblaciones empobrecidas a salir de su dependencia y explotación. Las organizaciones de comercio justo se constituyen en un sistema comercial alternativo que ofrece a los productores acceso directo a los mercados y unas condiciones laborales y comerciales justas e igualitarias, que les asegure un medio de vida sostenible.

<sup>85</sup> Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.

<sup>86</sup> UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005.

exportó 870TM de cacao orgánico en grano, lo que significó un incremento del 160% de lo registrado en el mismo periodo del 2006<sup>87</sup>.

En el Ecuador, para el año 2005, la superficie de *cacao arriba* con certificación (orgánica, rainforest alliance, comercio justo y de calidad-origen) fue de 7600 ha (3% del total de hectáreas plantadas en el país), con 2300 familias cacaoteras involucradas y con una exportación de alrededor de 1300 TM (2% del total de cacao exportado por Ecuador y aproximadamente 0.04% de las exportaciones mundiales)<sup>88</sup>.

Ecuador no es un productor importante de *cacao arriba* con certificación orgánica, pero se puede mencionar que organizaciones como UNOCACE y la Asociación Agroartesanal de Producción de Bienes Agrícolas, Pecuarios y Piscícolas de Napo – KALLARI ya cuentan con este tipo de certificación<sup>89</sup>.

Adicionalmente, la Asociación de Productores de Cacao de la Zona Norte de Esmeraldas - APROCANE, la Federación Nacional de Productores de Cacao del Ecuador - FEDECADE, entre otros, tienen producción de *cacao arriba* manejado orgánicamente, la cual está en proceso de certificación. Cabe recalcar que APROCANE y FEDECADE ya poseen las certificaciones de comercio justo, y esta última incluso cuenta con la certificación RFA para el *cacao arriba*<sup>90</sup>.

En el mercado internacional existe un creciente interés por consumir cacao con este tipo de certificaciones, incluso el producto recibe un premio en el precio dependiendo del tipo de certificación (premium de USD200/TM para el cacao con certificación orgánica y USD150/TM en el caso de comercio justo)<sup>91</sup>.

#### 5.5.6.2 Cacao con certificación de origen

Cada vez es más importante la demanda de cacao de un sabor y origen determinado, es decir de un país y más aún de una zona u organización específica<sup>92</sup>. Existen muchas características que a las empresas de chocolate les interesa con fines de promoción de sus productos en el mercado, tales como: un sabor especial, una historia, una organización social-indígena, etc.

En el Ecuador existen dos casos de comercialización directa de cacao de origen mediante acuerdos entre organizaciones de productores y la empresa suiza de chocolate FELCHLIN: KALLARI, en la provincia de Napo y APROCANE, en la provincia de Esmeraldas, han suscrito un contrato de cinco años con la empresa suiza para la venta directa de cacao especial de origen<sup>93</sup>.

En el caso de KALLARI, la empresa suiza se interesó en el origen Amazonía, Río Napo, en los indígenas que habitan allí y en su historia. El volumen exportado es de 50 TM al año. FELCHLIN

---

<sup>87</sup> <http://www.entodoelperu.com>. <http://www.cuperu.com>.

<sup>88</sup> Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.

<sup>89</sup> La industria procesadora juega un rol muy importante en el circuito orgánico del cacao pues el grueso de las importaciones de cacao en grano va desde las industrias procesadoras hacia el comercio de productos orgánicos. Algunos industriales importantes en el mercado internacional son: Green & Black's (fabricante de chocolates con cacao de Belice y Togo), Chocolat Bernrain (empresa suiza productora de chocolate con cacao de Bolivia) y Kaoka (empresa francesa con cacao de la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador – UNOCACE).

<sup>90</sup> [www.ecuadorcocoaarriba.com](http://www.ecuadorcocoaarriba.com)

<sup>91</sup> Radi Claudia, CORPEI, Conservación y Desarrollo, GTZ, Estudio sobre los mercados de valor para el cacao nacional de origen y con certificaciones, 2005.

<sup>92</sup> El certificado de origen es un documento que identifica las mercancías expedidas y declara expresamente dónde se fabricaron las mismas. La Decisión 416 del Acuerdo de Cartagena es la que puso en vigencia las "Normas Especiales para la Calificación y Certificación del Origen de las Mercaderías" en los países de la Comunidad Andina. Los certificados de origen en el Ecuador son expedidos por el Ministerio de Comercio Exterior y por delegación suya, por las Cámaras de Industrias Pequeña Industria, Comercio, Artesanos, y por la Federación Ecuatoriana de Exportadores (FEDEXPOR).

<sup>93</sup> Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.

elabora la pasta y vende a Original Food, de Alemania, que fabrica las barras, con la denominación “Río Napo-Ecuador, cacao nacional” en la envoltura<sup>94</sup>.

En el caso de APROCANE, el cacao proveniente del Río Santiago, el origen e historia de los productores esmeraldeños son las principales características que la empresa explota en la fabricación y comercialización de la barra de chocolates de alta calidad “Esmeraldas” (con 72% de cacao de la provincia verde). La exportación es de cacao en grano y el monto a venderse, durante el período señalado, es de 37,5 TM por temporada. La empresa paga USD 1.980 /TM<sup>95</sup>.

Los precios pagados por este cacao especial tienen un premio muy significativo que varía entre 30 a 40% más sobre el mercado normal<sup>96</sup>.

Si bien es cierto que las asociaciones cacaoteras se han abierto mercados gracias a la utilización de este tipo de certificaciones, la denominación de origen *arriba* será un factor determinante que permitirá a los productores ecuatorianos acceder más fácilmente a los diferentes nichos de mercado.

## VI. ACTORES Y ORGANIZACIÓN COLECTIVA

Como se observa en el siguiente mapa, la producción de cacao tiene todo un grupo de encadenamientos que inician a nivel de los productores individuales que producen cacao en grano y terminan en el mercado interno o externo.

En la cadena del cacao están involucrados varios actores como: los productores individuales, las asociaciones de productores, los intermediarios, la industria, los exportadores de cacao en grano, los proveedores y las instituciones de apoyo<sup>97</sup>.

---

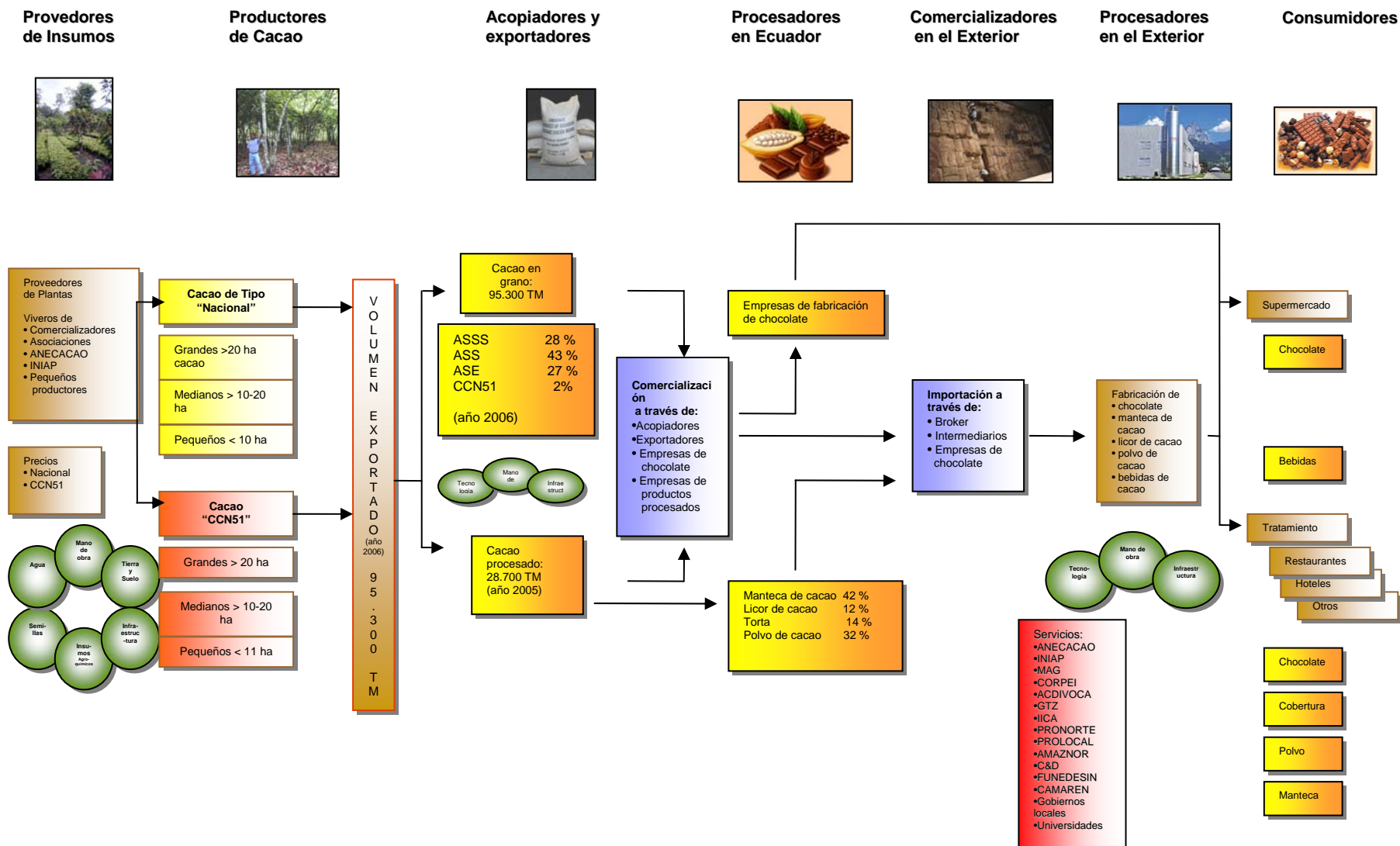
<sup>94</sup> [www.elcomercio.com](http://www.elcomercio.com)

<sup>95</sup> [www.eluniverso.com.ec](http://www.eluniverso.com.ec)

<sup>96</sup> [www.ecuadorcocoaarriba.com](http://www.ecuadorcocoaarriba.com)

<sup>97</sup> Ramírez Pedro, GTZ. Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006. UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005. Lastra, Alexandra, Caracterización del circuito orgánico de la cadena de cacao en el Ecuador, 2004. [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec).

## Mapa de Actores de la Cadena de Cacao



Fuente y elaboración: Pedro Ramirez, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006

## 6.1 Características de los Actores de la cadena del cacao

Las características de los actores vinculados a la cadena del *cacao arriba* son las siguientes<sup>98</sup>:

**1. Los productores individuales:** Estos constituyen alrededor el 90% (más de 90.000 productores), y son principalmente pequeños productores.

**2. Las asociaciones de productores:** Estos casos son alrededor de 50 y se refieren a agrupaciones de productores activas que participan en la producción, y algunas de ellas también en el acopio y comercialización, dirigiendo el producto principalmente a importadores e industria internacional y en otros casos a intermediarios y exportadores nacionales. En cuanto al sector de productores de *cacao arriba* éste se encuentra conformado mayormente por asociaciones bien organizadas de primero y segundo orden (a su vez agrupan diversas organizaciones de base) envolviendo a aproximadamente 3500 familias. Como se explica más adelante, en el proceso de solicitud de la DO participaron dos asociaciones de productores, que representan un total de 1700 familias beneficiarias<sup>99</sup>.

**3. Los intermediarios:** Por ser un actor más bien informal y no agremiado, poco se conoce de los intermediarios. Su actividad consiste en acopiar la producción de cacao de una zona determinada para comercializarlo en ciudades más grandes como Guayaquil. La mayoría del cacao en el Ecuador pasa de los productores a los intermediarios para llegar a los exportadores, por lo cual su papel es muy relevante para el fortalecimiento de la cadena y mejoramiento de la calidad del cacao. Se estima que pueden pasar de 1000 intermediarios a nivel nacional.

**4. La industria de semielaborados:** son los industriales que procesan el cacao y lo transforman hasta alguna de sus etapas intermedias (manteca, pasta, licor). Estas industrias dirigen el cacao procesado hacia el mercado externo.

En el Ecuador existen 15 agroindustrias dedicadas a la agregación de valor del cacao en grano; entre ellas se destacan NESTLÉ, CAFIESA, INFELERSA, ECUACOCOA y FERRERO, las cuales dominan el mercado de semielaborados (manteca, licor, torta y polvo) y chocolates. Otras industrias importantes son: La Universal, INDEXA, EDECA, TRIARI y NAVOLLI<sup>100</sup>.

**5. La industria de elaborados:** son los industriales que procesan el cacao hasta productos elaborados como el chocolate. En términos de comercialización, dirigen el producto final hacia el mercado de exportación (previos registros de calidad) o directamente hacia el mercado interno.

En el país existen pequeñas y micro empresas dedicadas a la elaboración de chocolates, con una participación del 5% del negocio. Éstas se ubican principalmente en las provincias de Pichincha y Guayas. Entre las más conocidas están: Fábrica BIOS, La Perla, CHOCOLATECA, INCACAO, COLCACAO, CHOCOLERITO y EDECA<sup>101</sup>.

---

<sup>98</sup> Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006. UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, diciembre del 2005. Lastra, Alexandra, Caracterización del circuito orgánico de la cadena de cacao en el Ecuador, 2004. [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec).

<sup>99</sup> [www.ecuadorcocoarriba.com](http://www.ecuadorcocoarriba.com).

<sup>100</sup> MAGAP, IICA, La Agroindustria en El Ecuador, Un Diagnóstico Integral, 2006. Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.

<sup>101</sup> MAGAP, IICA, La Agroindustria en El Ecuador, Un Diagnóstico Integral, 2006. Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.

**6. Los exportadores de cacao:** Son alrededor de 29. Son los acopiadores principales y su producto va al mercado externo sujeto al cumplimiento de normas de calidad que exigen y acuerdan con sus clientes. Los exportadores de cacao están agremiados bajo ANECACAO<sup>102</sup>.

En lo que corresponde a cacao en grano, son cinco las empresas que abarcan el 62% de las exportaciones ecuatorianas: Transmar Comodity Group (25% del total exportado), Blommer Chocolate (13%), Walter Matter S. A. (10%), ED&F Man Cocoa (8%), Daarnhouwer (7%). Otros consignatarios de menor tamaño son: Mitsubishi Corporation, Cía. Nacional de Chocolates S. A., Itochu International, Touton S. A., Ferrero S. P. A., Orebiet Cie. Adicionalmente, existe interés por multinacionales como KRAFT Europa y HACHEZ de Alemania<sup>103</sup>.

**7. Proveedores de insumos.** Son básicamente los proveedores de plantas de cacao (microempresarios y organizaciones públicas y privadas).

**8. Instituciones de apoyo.** Existen varias organizaciones que brindan apoyo a las diversas asociaciones del sector, tanto de origen nacional como internacional. Esta cooperación se resume en asistencia técnica, fortalecimiento organizaciones y empresarial, infraestructura, financiamiento, búsqueda de mercados, entre otros.

Las principales organizaciones públicas y privadas que ofrecen servicios de apoyo a los actores de la cadena de cacao son:

ACTORES PUBLICOS	ACTORES PRIVADOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias – INIAP</li> <li>• Universidades</li> <li>• Consejos Provinciales</li> <li>• Municipios</li> <li>• Instituto para el Ecodesarrollo Regional Amazónico- ECORAE</li> <li>• Unidad de Desarrollo Norte – UDENOR</li> <li>• Consorcio de Municipios Amazónicos y Galápagos - COMAGA</li> <li>• Corporación Reguladora de Manejo Hídrico de Manabí - CRM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ONG's</li> <li>• Organismos Internacionales</li> <li>• Corporación de Agroindustriales de Cacao del Ecuador – CORPCACAO</li> <li>• Sistema de Capacitación en el Manejo Sostenible de los Recursos Naturales - CAMAREN</li> <li>• Certificadoras</li> <li>• Verificadoras</li> <li>• Asociaciones regionales</li> <li>• CORPEI</li> <li>• ANECACAO</li> </ul>

Fuente y elaboración: GTZ

<sup>102</sup> El Acuerdo Ministerial 06 de julio del 2005, que prohíbe definitivamente la mezcla de variedades CCN51 con Nacional (derogando el 346 que permitía el 5% de mezclas) para la exportación, encarga provisionalmente a ANECACAO la emisión del certificado de calidad para la exportación en cumplimiento de este acuerdo.

<sup>103</sup> Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.

## 6.2 Actores solicitantes de la denominación de origen

Es importante aclarar que los actores que presentaron la solicitud de DO del *cacao arriba*, no necesariamente serán beneficiarios de la misma. Una vez que se otorgue la DO, ésta será de titularidad del Estado. El Consejo Regulador, que está en proceso de creación, será el que otorgue o no la DO a los solicitantes de la misma, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos en el reglamento (que también está por elaborarse).

Se debe mencionar que no es requisito que un conjunto de actores se agrupe para solicitar la DO; un solo actor puede presentar la solicitud, siempre y cuando sea un posible beneficiario directo de la misma, es decir, un productor o un transformador (los exportadores no pueden presentar la solicitud).

Para el caso del *cacao arriba*, por iniciativa del Programa Biocomercio de CORPEI, se agrupó a dos asociaciones de productores, un instituto de investigación y una asociación de exportadores (como representante del grupo de productores que asocia) para mostrar el interés que tiene toda la cadena en proteger las características únicas de su producto<sup>104</sup>.

En este sentido, las instituciones que solicitaron formalmente la denominación de origen para el *cacao arriba*, en diciembre del 2006, se detallan a continuación<sup>105</sup>:

### 6.2.1 Federación Nacional de Productores de Cacao del Ecuador – FEDECADE

FEDECADE es una organización de segundo grado, con jurisdicción nacional, que trabaja con mayor intensidad en el sector Sur-occidental de la costa Ecuatoriana en las provincias de Guayas, Azuay y El Oro; este sector alberga mucha tradición e historia como zona de producción de *cacao arriba*<sup>106</sup>.

FEDECADE se organiza en la década de los años 80 del siglo pasado, constituyéndose como organización de primer grado: asociaciones y cooperativas agrícolas y cacaoteras. Posteriormente se constituyó a derecho en 1991 con más de 20 organizaciones de primer grado en 7 provincias del Litoral Ecuatoriano, beneficiando a casi 1200 familias.

FEDECADE posee la certificación socioambiental del programa Rainforest Alliance y la de comercio justo con FLO Internacional, y se encuentra en la etapa final del proceso de certificación orgánica con la certificadora BCS ÖKO Garantie Cía. Ltda<sup>107</sup>.

### 6.2.2 Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador –UNOCACE

UNOCACE es una organización de segundo nivel. Tiene área de influencia en las provincias de Los Ríos, Guayas, El Oro, Bolívar y Cañar<sup>108</sup>.

En el marco del proyecto Ecu B7 el cual tenía como objetivo la reactivación de la producción y mejora de la calidad del cacao en Ecuador (Anexo 6), se creó la UNOCACE el 02 de febrero de

---

<sup>104</sup> Entrevistas realizadas a Eco. Edgar Vera, representante del MAGAP en el Consejo Consultivo del Cacao, Dr. Jorge Soria, experto en cacao, Ana Benítez del Programa Biocomercio de CORPEI, Ing. Pablo Vega, gerente de ANECACAO, Ing. Freddy Cabello, gerente de UNOCACE, Ing. Pedro Ramírez, GTZ.

<sup>105</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Arriba”.

<sup>106</sup> El Ing. Víctor Chacón es el representante legal de FEDECADE, esta información es requerida al momento de presentar la solicitud en el IEPI.

<sup>107</sup> [www.ecuadorcocoaarriba.com](http://www.ecuadorcocoaarriba.com).

<sup>108</sup> El Sr Vitaliano Sarabia, por ser presidente de UNOCACE en esa época, consta como el representante legal de la organización en la solicitud presentada al IEPI. El Ing. Lenin León es el actual presidente de la organización.

1999, conformada por 17 organizaciones campesinas cacaoteras, que agrupa a 950 pequeños productores de *cacao arriba*, con una extensión aproximada de 5.000 hectáreas.

UNOCACE exporta actualmente cacao orgánico fino o de aroma, bajo la certificación F-326000 emitida por Ecocert Internacional, para KAOKA en Francia<sup>109</sup>.

Tanto UNOCACE como FEDECADE apoyaron la iniciativa del Programa Biocomercio de CORPEI con el fin de: 1) Garantizar el mercado que tienen en la actualidad y ver la posibilidad de acceder a nuevos nichos; 2) Lograr que en el mercado internacional se reconozca al *cacao arriba* como símbolo de calidad única; 3) Garantizar un buen precio para el producto; e, 4) Incentivar la asociatividad en los grupos de pequeños productores.

### 6.2.3 Asociación Nacional de Exportadores de Cacao – ANECACAO

ANECACAO, es un gremio sin fines de lucro con personería jurídica constituido mediante Acuerdo Ministerial No. 477 de julio 27 de 1987, cuyas actividades tienen cobertura nacional, con sede en la ciudad de Guayaquil<sup>110</sup>.

ANECACAO agrupa, organiza y apoya a los exportadores de cacao en grano y sus derivados, con el fin de atender sus requerimientos en las gestiones de la comercialización interna y externa del producto.

Como se mencionó anteriormente, ANECACAO formó parte del equipo que presentó la solicitud de denominación de origen del *cacao arriba* al IEPI, como representante del grupo de productores que forman parte de la Asociación, no como representante de los exportadores<sup>111</sup>.

ANECACAO decidió participar en el proceso con el fin de: 1) Garantizar un buen precio para el producto no solo a nivel de exportador sino a nivel de productor; 2) Preservar el nombre “*cacao arriba*”; y, 3) Contar con un registro de calidad “Ecuador” a nivel mundial.

### 6.2.4 Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias – INIAP

El INIAP fue creado en 1959 como una entidad autónoma, pero posteriormente fue adscrita, en varias oportunidades al MAGAP. Finalmente, en julio de 1992, mediante Ley Constitutiva, se convierte en entidad de derecho público, descentralizada, dotada de personería jurídica y autonomía administrativa, económica, financiera y técnica, con patrimonio propio y presupuesto especial<sup>112</sup>.

INIAP desarrolla sus actividades en cuatro ámbitos de acción: 1) Investigación, 2) Transferencia de tecnología y capacitación, 3) Producción y comercialización de semillas; y, 4) Provisión de servicios técnicos de apoyo.

INIAP posee 7 estaciones experimentales; cuatro están ubicadas en el litoral, dos en la sierra y una en la amazonía. La Estación Experimental Tropical Pichilingue, ubicada en la provincia de Los Ríos, es la más conocida por desarrollar tecnología e investigaciones, enfocadas a mejorar la productividad de las plantaciones de *cacao arriba*<sup>113</sup>.

---

<sup>109</sup> [www.ecuadorcocoaarriba.com](http://www.ecuadorcocoaarriba.com).

<sup>110</sup> El Ing. Askley Delgado, como presidente de ANECACAO es el representante legal de la asociación.

<sup>111</sup> [www.anecacao.com](http://www.anecacao.com).

<sup>112</sup> El Dr. Julio Delgado, es el Director del INIAP y, por tanto, representante legal de la institución.

<sup>113</sup> [www.iniap-ecuador.gov.ec](http://www.iniap-ecuador.gov.ec). [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec).



Las razones que motivaron a INIAP a formar parte de este grupo son: 1) Lograr, a través de la DO, una clara diferenciación del *cacao arriba* de otros productos parecidos, existentes en el mercado nacional e internacional; 2) Evitar que se comercialicen otros tipos de cacao con el nombre de *arriba*; 3) Garantizar una mejor comercialización del producto.

### 6.2.5 Ministerio de Agricultura, Ganadería Acuicultura y Pesca – MAGAP

El MAGAP no ha participado directamente en este proceso; sin embargo, apoya la iniciativa por lo que envió al IEPI un oficio en el que se expresa el apoyo del Ministerio a los solicitantes de la denominación de origen del *cacao arriba* (Anexo 7).

Cabe mencionar que el MAGAP, mediante Acuerdo Ministerial No. 288 del 16 de agosto del 2007, otorgó personería jurídica a la Corporación de Organizaciones Productoras de Cacao Nacional Fino y de Aroma del Ecuador, CONCACAO, que es una asociación de carácter gremial de duración indefinida, conformada por asociaciones y organizaciones de pequeños y medianos productores de *cacao arriba*, jurídicamente constituidas y todas aquellas que llegasen a afiliarse posteriormente a ellas<sup>114</sup>.

La Corporación fue recientemente constituida por lo que no formó parte del grupo que solicitó formalmente la denominación de origen para el *cacao arriba*; sin embargo, está integrándose al proceso<sup>115</sup>.

## VII. ANÁLISIS, SÍNTESIS Y RECOMENDACIONES

En vista que todavía no se ha otorgado la DO al *cacao arriba*, lo que se pueden realizar es un análisis FODA tanto del producto como del proceso llevado a cabo hasta el momento.

### 7.1 FODA DEL PRODUCTO

En cuanto al producto la percepción de los actores es la siguiente:

<i><b>FORTALEZAS</b></i>	<i><b>DEBILIDADES</b></i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mediante Acuerdo Ministerial, se declaró al <i>cacao arriba</i> como producto símbolo del Ecuador.</li> <li>• La calidad que posee el <i>cacao arriba</i> es insuperable ya que sus condiciones genéticas son únicas.</li> <li>• Los industriales reconocen y demandan las características diferenciadoras del cacao arriba; la mayoría incluso coloca el origen de la materia prima en las envolturas de los chocolates ya que los consumidores finales identifican al cacao ecuatoriano como el mejor del mundo.</li> <li>• El saber hacer (know how) de los productores de <i>cacao arriba</i> ecuatorianos marca la diferencia en el</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El agricultor, ya sea por desconocimiento o falta de capacitación, mezcla el cacao nacional con el corriente y algunos exportadores envían el producto sin cumplir con los estándares de calidad.</li> <li>• Debido a la informalidad de los acuerdos entre los actores de la cadena del <i>cacao arriba</i>, en ocasiones estos no se cumplen tanto en volumen como en calidad del producto.</li> <li>• Ausencia de normativas internas para la comercialización del cacao; hay normativas de exportación, pero no hay reglas claras para el movimiento interno.</li> </ul>

<sup>114</sup> Entrevista realizada a Eco. Edgar Vera, representante del MAGAP en el Consejo Consultivo del Cacao.

<sup>115</sup> El presidente de CONCACAO es el Sr. Vitaliano Sarabia, ex presidente de UNOCACE.

<p>producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El <i>cacao arriba</i> es puramente orgánico, lo cual ha permitido que muchas organizaciones ecuatorianas ya cuentan con este tipo de certificación, facilitando su acceso a un precio preferencial.</li> <li>• El <i>cacao arriba</i> de varias asociaciones ecuatorianas cuenta con diferentes certificaciones como: comercio justo y Rainforest Alliance, lo que abre las puertas a nuevos mercados.</li> <li>• Promoción del producto a través de las experiencias de organizaciones de productores en ferias y otro tipo de eventos.</li> <li>• Se han realizado investigaciones de INIAP con difusión a nivel nacional e internacional.</li> <li>• Creación del CONCACAO como ente representativo de las organizaciones de <i>cacao arriba</i>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de fortalecimiento de la asociatividad, hay productores pequeños que actúan de manera individual y están dispersos.</li> <li>• Falta de fortalecimiento del Consejo Consultivo de la cadena y liderazgo del MAGAP.</li> <li>• Falta de conocimiento en el manejo poscosecha y en el tratamiento del producto en los centros de acopio.</li> <li>• Dificultad de acceso a información de mercados, especialmente en el caso de pequeños productores.</li> <li>• Insuficiente número de socios en las organizaciones de pequeños productores con el consecuente impacto en el escaso volumen entregado a los comercializadores.</li> <li>• Altos costos de producción en comparación con otros países productores.</li> <li>• Baja productividad y rendimiento por mal manejo y antigüedad de las plantaciones en comparación con otros tipos de cacao.</li> <li>• Falta de crédito e inversión especialmente para capital de trabajo, infraestructura, entre otros.</li> <li>• Inadecuado manejo empresarial de las organizaciones.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><i>OPORTUNIDADES</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El Ecuador actualmente es el más grande productor de cacao fino de aroma en el mundo.</li> <li>• El <i>cacao arriba</i> posee fama internacional por su aroma y sabor floral único en el mundo.</li> <li>• En los estudios realizados con base en el chocolate se ha descubierto que este posee antioxidantes que favorecen a la salud, lo que ha generado mayor demanda del cacao (chocolate negro).</li> <li>• Inestabilidad política y social en otras regiones productoras de cacao (especialmente África) podría provocar un incremento del precio.</li> <li>• Mientras más se conoce al <i>cacao arriba</i> a nivel mundial, se facilita que las organizaciones de productores vendan el producto directamente al fabricante de elaborados.</li> <li>• Presencia de proyectos de apoyo al <i>cacao arriba</i> como: GTZ, CORPEI, ACIDI VOCA.</li> <li>• Mayor tendencia de los mercados para el pago de premios al cacao con calidad 100%.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><i>AMENAZAS</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de estrategia de posicionamiento en el mercado; lo logrado hasta el momento ha sido gracias a iniciativas particulares más no a una estrategia país.</li> <li>• Las mezclas del cacao, y la falta de sanciones, perjudican terriblemente al Ecuador, tanto así que ya hemos estado a punto de perder la buena imagen del cacao ecuatoriano.</li> <li>• Hay épocas del año en que la calidad del cacao se ve afectado por la naturaleza y baja su rendimiento. Por ejemplo: Fenómeno del Niño</li> <li>• Crecimiento de la competencia; el cacao trinitario y criollo también se exportan y podrían competir con el <i>cacao arriba</i> si este no mantiene sus características organolépticas únicas.</li> <li>• Ecuador está más distante de Europa que otros países productores y, como el producto tiene que pasar por el canal de Panamá, los fletes resultan más costosos, lo que encarece el producto.</li> <li>• Reglamentos locales muy exigentes en los países importadores de <i>cacao arriba</i>.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• En el Plan Nacional Agropecuario del actual Gobierno, consta el cacao como un cultivo prioritario para el país.</li> </ul>	
---	--

## 7.2 FODA DEL PROCESO

En cuanto al proceso los entrevistados mencionaron lo siguiente:

<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se formó un grupo interinstitucional integrado por dos asociaciones de productores de segundo grado, un instituto de investigación (estatal) y una asociación de exportadores, para presentar conjuntamente la solicitud de DO <i>arriba</i> al IEPI; lo cual dio fuerza al proceso.</li> <li>• Se cuenta con el apoyo del MAGAP, que envió un oficio formal al IEPI mostrando su interés en el proceso.</li> <li>• El equipo consultor contratado para apoyar en la elaboración de la solicitud presentada al IEPI está conformado por un grupo de personas muy capacitadas en el tema, tanto en el aspecto legal como técnico, lo que ha fortalecido el proceso.</li> <li>• Antes de presentar la solicitud al IEPI, se llevaron a cabo varias reuniones con los actores más representativos de la cadena, tanto públicos como privados, con el fin de validar el proceso.</li> <li>• Las personas que están encargadas de la verificación “in situ” de las características únicas del <i>cacao arriba</i>, son profesionales expertos en el tema y que han trabajado con el cacao por más de diez años, lo que dará mayor credibilidad a los resultados que serán presentados.</li> <li>• El Programa Biocomercio de CORPEI ha asignado recursos específicos para dar continuidad al proceso de solicitud de DO para el <i>cacao arriba</i> e incluso ya se encuentra elaborando un pre-proyecto para la creación del Consejo Regulador y la elaboración del reglamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La solicitud presentada al IEPI contiene aspectos demasiados generales.</li> <li>• No hay una definición clara del territorio en el que se produce <i>cacao arriba</i>, la solicitud se la presenta para todo el cacao fino de aroma (sabor floral) existente en el país.</li> <li>• Las organizaciones solicitantes de la DO desconocen a detalle las características diferenciadoras del <i>cacao arriba</i> que le hacen merecedor de una DO.</li> <li>• En el país no existe normativa relacionada a la DO y no se ha creado el Consejo Regulador, encargado de hacer cumplir la normativa.</li> <li>• Falta de empoderamiento y liderazgo del proceso por parte del Estado (MAGAP).</li> <li>• Como CORPEI ha liderado el proceso desde el principio, las organizaciones solicitantes de la DO le han dejado el trabajo de seguimiento a esta institución y no se han preocupado por averiguar los avances o problemas presentados.</li> <li>• A pesar de que algunas organizaciones de pequeños productores forman parte del equipo que presentó la solicitud al IEPI, éstos desconocen los por menores del proceso y las implicaciones del mismo.</li> <li>• Falta de experiencia del país y de los productores en procesos similares.</li> <li>• La burocracia del IEPI ha frenado un poco el avance del proceso.</li> </ul>

<i><b>OPORTUNIDADES</b></i>	<i><b>AMENAZAS</b></i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se abrirá la posibilidad de que otros productores se vean incentivados para registrar su producto y solicitar la DO.</li> <li>• Las lecciones aprendidas en la solicitud de la DO <i>arriba</i> podrían ser de mucha utilidad para evitar que se cometan algunos errores en procesos futuros.</li> <li>• Iniciar con una práctica más disciplinada en la clasificación (no mezcla con otros tipos) y venta (cumplimiento de las normas de calidad) del <i>cacao arriba</i>.</li> <li>• Facilitar el acceso de los productores de <i>cacao arriba</i> con DO a mejores precios.</li> <li>• La aceptación de la solicitud de DO <i>arriba</i>, será beneficioso para el país ya que todos los compradores conocerán al cacao ecuatoriano y se asegurará la buena fama del producto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La instancia nacional (IEPI) podría aprobar la DO para el <i>cacao arriba</i> ubicado a nivel nacional; sin embargo, se corre el riesgo que esta DO sea rechazada por las instancias internacionales encargadas de aceptar la denominación en los mercados europeos.</li> <li>• Si en la verificación “in situ” que realizarán expertos en cacao, no se comprueba técnicamente las características únicas del <i>cacao arriba</i>, el país podría perder la oportunidad de obtener la DO.</li> <li>• Si no se crea el Consejo Regulador y no se elabora el reglamento pertinente, el proceso no avanzará y se seguirá exportando el producto sin cumplir con los parámetros de calidad establecidos por los compradores, pudiendo incluso perder definitivamente los mercados alcanzados.</li> <li>• Si cuando se cree el Consejo Regulador, éste no hace cumplir de manera estricta la normativa establecida, se perderá la fama del <i>cacao arriba</i> y, podrían rechazar la DO a nivel internacional.</li> </ul>

### **7.3 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

- Se necesita crear una instancia oficial que administre la DO *arriba* (Consejo Regulador), que elabore y de cumplimiento a las normas de calidad fijadas para la obtención de la misma.
- Las diferentes organizaciones involucradas en el proceso, y otras que deseen sumarse a esta iniciativa, deberían contribuir con el trabajo que ha venido realizando CORPEI con el fin de elaborar el proyecto de reglamento de la DO del *cacao arriba*.
- Las instituciones competentes deben establecer una normativa interna para la comercialización del *cacao arriba*, así se manejaría de manera más adecuada el producto.
- Se debe mejorar la comercialización externa del producto a través de la definición de estándares de calidad específicos para el *cacao arriba*. Una vez que sea otorgada la DO *arriba*, y se cree el Consejo Regulador, se requiere una revisión de las normas INEN con el fin de que vayan acorde con el reglamento establecido.
- Es importante la creación del Instituto Nacional del Cacao como entidad responsable de la emisión del certificado de calidad para la exportación con el fin de evitar exportaciones de *cacao arriba* con mezclas o con impurezas, haciendo cumplir de manera estricta los estándares de calidad establecidos en el país.
- Se debe incentivar, especialmente a nivel de pequeños productores, el establecimiento de contratos escritos para la comercialización del producto con el fin de evitar, en la medida de

lo posible, incumplimientos, tanto en la entrega oportuna del producto como en la calidad del mismo.

- Se deben establecer sanciones por incumplimiento de contratos internos y externos y crear un comité de arbitraje para solucionar problemas y aplicar sanciones.
- Es necesario fortalecer y mejorar la calidad del *cacao arriba*, a lo largo de la cadena, mediante apoyo técnico especializado, que brinde capacitación (teórica y práctica) en buenas prácticas agrícolas, en el adecuado manejo poscosecha, con énfasis en la fermentación y secado del producto, sin descuidar el almacenamiento y transporte.
- Existen demasiadas instituciones de apoyo a la cadena que trabajan de manera descoordinada, duplicando muchas veces el trabajo. Se ve la necesidad que CONCACAO o el Consejo Consultivo asuma un liderazgo que permita coordinar el trabajo que vienen realizando las diferentes instituciones, en beneficio de la cadena.
- Es importante incentivar alianzas públicas y privadas para desarrollar programas de fortalecimiento y mejoramiento del cultivo y enfrentar una eventual baja internacional de precios.
- Promocionar más el producto a nivel nacional e internacional con el fin de incentivar el consumo.
- Las instituciones nacionales deben incentivar certificaciones como: orgánico, comercio justo, RFA como complemento a la DO.
- Se requiere un mayor empoderamiento del proceso y apoyo a este tipo de iniciativas por parte de los actores relacionados a la cadena, especialmente de los pequeños productores.
- Se debe mantener y mejorar la fama del *cacao arriba* para aprovechar el crecimiento de nuevos nichos de mercado y no perder los existentes.
- Cuando se presenta una solicitud de DO para un determinado producto, se debe especificar tanto la zona de producción como las características únicas del mismo. En el caso ecuatoriano, la solicitud se la presentó de manera general para todo el *cacao arriba* a nivel nacional, sin especificar zonas ni cualidades diferenciadoras del producto. Esto se lo hizo así para evitar excluir a cierto número de productores; sin embargo, esta situación podría traer graves consecuencias negativas a futuro si es que el IEPI acepta la solicitud tal como está, sin averiguar las implicaciones que tendría al momento de querer exportar el *cacao arriba* al mercado europeo, donde existen regulaciones muy rígidas al respecto.
- Según las entrevistas realizadas a los expertos, el hecho que el IEPI, como institución nacional competente, otorgue la DO al *cacao arriba*, no garantiza que esta denominación sea aceptada a nivel internacional. Por esta razón, es necesario que las instituciones involucradas en el proceso analicen las regulaciones internacionales vigentes (especialmente en el mercado europeo) con el fin de realizar con la debida anticipación los trámites necesarios para la “validación” y aceptación de la DO, ahorrando así tiempo y evitando encontrarse con problemas serios al momento de exportar el producto.

## **VIII. BIBLIOGRAFÍA**

- Proyecto SICA-MAGAP, Banco Mundial, Censo Agropecuario 2000.
- Enríquez Gustavo, Cacao Orgánico, guía para productores ecuatorianos, 2004.
- Lastra, Alexandra, Caracterización del circuito orgánico de la cadena de cacao en el Ecuador, 2004.
- Cabrera Alba, Signos distintivos como instrumento para promover el biocomercio, 2005.
- UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, 2005.
- Radi Claudia, CORPEI, Conservación y Desarrollo, GTZ, Estudio sobre los mercados de valor para el cacao nacional de origen y con certificaciones, 2005.
- Denominaciones de Origen o Marcas Colectivas para Promover el Desarrollo Sostenible y el Biocomercio", 2005.
- Grijalva, Alexandra, Estrategia para valorizar un producto con identidad territorial, Tesis de Grado, 2006.
- Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.
- CAN, ICTSD, SPDA, UNCTAD, Informe de Taller “El Uso de Indicaciones Geográficas, CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Arriba”, 2006.
- MAGAP, IICA, La Agroindustria en el Ecuador, Un Diagnóstico Integral, 2006.
- MIC, ONUDI, Cacao, Estudio Agroindustrial en el Ecuador: Competitividad de la cadena de valor y perspectivas de mercado, 2007.
- Enríquez Gustavo, CORPEI, Informe de Proyecto Mapa de Sabores, 2007.

### **Entrevistas**

- Eco. Edgar Vera, representante del MAGAP en el Consejo Consultivo del Cacao
- Ana Benítez del Programa Biocomercio de CORPEI
- Ing. Pablo Vega, gerente de ANECACAO
- Ing. Freddy Cabello, gerente de UNOCACE
- Dr. José Villena y Dr. Pablo Carrillo, abogados consultores CORPEI
- Ing. Alba Cabrera, consultora CORPEI
- Dr. Julio Delgado, Director del INIAP
- Ing. Pedro Ramírez, GTZ
- Dr. Jorge Soria, especialista en cacao

### **Páginas Web**

- [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec)
- [www.cig.org.ec/pancho/pdf/leypropiedadintelectual.pdf](http://www.cig.org.ec/pancho/pdf/leypropiedadintelectual.pdf)
- [www.wipo.int/clea/es/index.jsp](http://www.wipo.int/clea/es/index.jsp)
- [www.ecuadorexporta.org](http://www.ecuadorexporta.org)
- [www.entodoelperu.com](http://www.entodoelperu.com)
- [www.cuperu.com](http://www.cuperu.com)
- [www.ecuadorcocoaarriba.com](http://www.ecuadorcocoaarriba.com)
- [www.anecacao.com](http://www.anecacao.com)
- [www.elcomercio.com](http://www.elcomercio.com)
- [www.eluniverso.com.ec](http://www.eluniverso.com.ec)
- [www.iniap-ecuador.gov.ec](http://www.iniap-ecuador.gov.ec)
- [www.biotrade.org/BTFP/Meetings.htm](http://www.biotrade.org/BTFP/Meetings.htm)
- [www.lexis.com.ec](http://www.lexis.com.ec)

### **Apoyo Técnico**

- Ing. Miguel Angel Arvelo S., Representante del IICA en Ecuador
- Dr. Hernando Riveros, Especialista Regional en Agronegocios del IICA
- Eco. Silvana Vallejo, Especialista Local en Políticas, Comercio y Agronegocios del IICA en Ecuador
- Eco. Adriana Lucio-Paredes, Consultora del IICA Ecuador
- Ing. Marco Zapata, Técnico en Recursos Naturales del IICA en Ecuador

## ANEXO 1<sup>116</sup>

### ACUERDO MINISTERIAL No. 070

#### EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

##### CONSIDERANDO

Que, el cacao constituye el producto agrícola de mayor incidencia en la Historia Nacional del Ecuador por sus connotaciones de antigüedad y su contribución al desarrollo social, económico y político.

Que, el incremento de la superficie del cultivo a través de los siglos fue el factor preponderante para la formación de los pueblos y su identidad con la región del litoral, la subregión andina y la región amazónica ecuatoriana.

Que, el prestigio histórico del cacao ecuatoriano fino y de aroma se han manifestado en su sabor insuperable por lo que es reconocido en todo el mundo, especialmente por la Organización Internacional del Cacao "ICCO" y demás organismos nacionales e internacionales.

Que, el auge del cultivo propició la bonanza económica de la región y a la fundación de las primeras instituciones privadas de crédito que contribuyeron al financiamiento de importantes obras nacionales y otras de carácter particular.

Que, la función social del cacao involucra a 147.000 agricultores que cultivan 365.000 has y adicionalmente todos los beneficios de la cadena en las actividades industriales y de exportación.

##### ACUERDA:

Artículo 1.- Declarar al Cacao como **PRODUCTO SÍMBOLO DEL ECUADOR**, decisión del Ministerio de Agricultura y Ganadería y como una acción de gratitud y justicia a tan noble producto.

Artículo 2.- Brindar como Ministerio de Agricultura y Ganadería todo el apoyo para el fomento de la producción, comercialización y exportación del CACAO.

Este Acuerdo entrará en vigencia a partir de su suscripción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

Dado en el Despacho Ministerial, en la ciudad de Quito, a los veinte y dos días del mes de julio del año 2005.

Comuníquese y publíquese.

  
Ing. Agr. Pablo Rizzo Pastor  
MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

---

UN NUEVO AMANECER PARA LA AGRICULTURA

<sup>116</sup> Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.



## ANEXO 2<sup>117</sup>

La iniciativa Biocomercio Sostenible Ecuador (IB) fue creada entre el Ministerio del Ambiente y la UNCTAD, como parte del Programa BioTrade Initiative. Esta promueve el comercio y las inversiones en recursos biológicos para impulsar el desarrollo sostenible, de acuerdo con los objetivos del Convenio de Diversidad Biológica (CDB):

1. Conservación de la diversidad biológica
2. El uso sostenible de sus componentes
3. Distribución justa y equitativa de beneficios derivados del uso de la biodiversidad

En Ecuador, en noviembre del 2001, la IB fue lanzada oficialmente y el Ministerio del Ambiente delegó su ejecución a la Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones (CORPEI), que actúa como punto focal técnico, en alianza estratégica con la ONG conservacionista EcoCiencia.

Desde inicios del año 2002 estas dos organizaciones implementan la iniciativa a nivel nacional en coordinación con la autoridad ambiental.

La IB es una herramienta que promueve el desarrollo de negocios derivados del uso sustentable de la biodiversidad; para esto cuenta con una red de organizaciones nacionales que proveen asistencia técnica en todas las temáticas relacionadas. El programa es un catalizador y facilitador que vincula esta oferta de servicios con las diferentes iniciativas productivas.

Entre los servicios brindados por la IB se encuentran la elaboración y revisión de planes de manejo para especies cultivadas y de recolección, evaluación de cumplimiento de principios y criterios de sustentabilidad ecológica, social y económica y asesoría para el cumplimiento de la legislación ambiental, estudios de mercado, estrategias de comercialización, contactos de mercado y empresariales, análisis de costos, logística, promoción de productos en ferias nacionales e internacionales, apoyo en la obtención de certificaciones en buenas prácticas (agrícolas, manufactura y conservación), análisis de la cadena de valor.

La iniciativa apoya proyectos puntuales mediante fondos competitivos o fondos de cooperación internacional de la UNCTAD, CORPEI, Embajada Real de los Países Bajos en Ecuador, OEA, GTZ Fomrena, CAF UNDP/PPD. Algunos de estos proyectos son: Ecoruta (avisturismo), Jambi Kiwa (plantas medicinales), Biocomercio con innovación tecnológica (cacao, horchatas y totora), fortalecimiento a proyectos PPD.

Además, la IB apoya proyectos sectoriales que se desarrollan conjuntamente con todos los actores del sector, es decir, productores, procesadores, comercializadores, exportadores, entidades de gobierno, al igual que entidades de apoyo como ONGs, centros de investigación, entre otros. Algunos de estos proyectos son: Ingredientes naturales para la industria cosmética y farmacéutica (plantas aromáticas, medicinales, codimentarias y productos derivados); ingredientes alimenticios (frutas amazónicas, cacao nacional sabor “arriba”), turismo sostenible, entre otros.

---

<sup>117</sup> Folleto proporcionado por Ana Carolina Benítez del Programa Biocomercio de CORPEI

## ANEXO 3

### LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL<sup>118</sup>

#### CAPITULO IX

#### INDICACIONES GEOGRAFICAS

**Artículo 237.-** Se entenderá por indicación geográfica aquella que identifique un producto como originario del territorio de un país, de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico, incluidos los factores naturales y humanos.

**Artículo 238.-** La utilización de indicaciones geográficas, con relación a los productos naturales, agrícolas, artesanales o industriales, queda reservada exclusivamente para los productores, fabricantes y artesanos que tengan sus establecimientos de producción o de fabricación en la localidad o región designada o evocada por dicha indicación o denominación.

**Artículo 239.-** El derecho de utilización exclusiva de las indicaciones geográficas ecuatorianas se reconoce desde la declaración que al efecto emita la Dirección Nacional de Propiedad Industrial. Su uso por personas no autorizadas, será considerado un acto de competencia desleal, inclusive los casos en que vayan acompañadas de expresiones tales como "género", "clase", "tipo", "estilo", "imitación" y otras similares que igualmente creen confusión en el consumidor.

**Artículo 240.-** No podrán ser declaradas como indicaciones geográficas, aquellas que:

- a) No se ajusten a la definición contenida en el artículo 237;
- b) Sean contrarias a las buenas costumbres o al orden público o puedan inducir a error al público sobre la procedencia, la naturaleza, el modo de fabricación o las características o cualidades de los respectivos productos; y,
- c) Sean indicaciones comunes o genéricas para distinguir el producto de que se trate, cuando sean consideradas como tales por los concededores de la materia o por el público en general.

**Artículo 241.-** La declaración de protección de una indicación geográfica se hará de oficio o a petición de quienes demuestren tener legítimo interés, teniéndose por tales a las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o de los productos que se pretendan amparar con la indicación geográfica. Las autoridades públicas de la administración central o seccional, también se considerarán interesadas, cuando se trate de indicaciones geográficas de sus respectivas circunscripciones.

**Artículo 242.-** La solicitud de declaración de protección de una indicación geográfica se presentará ante la Dirección Nacional de Propiedad Industrial y contendrá los requisitos señalados en el Reglamento.

**Artículo 243.-** Admitida la solicitud a trámite, se aplicará el procedimiento previsto para el registro de marcas.

**Artículo 244.-** La vigencia de la declaración que confiera derechos exclusivos de utilización de una indicación geográfica, estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron. La Dirección Nacional de Propiedad Industrial podrá dejar sin efecto dicha declaración en el evento de que se modifiquen las condiciones que la originaron. Los interesados podrán solicitarla nuevamente cuando consideren que se han restituido las condiciones para su protección.

---

<sup>118</sup> [www.lexis.com.ec](http://www.lexis.com.ec)

**Artículo 245.-** La solicitud para utilizar una indicación geográfica deberá ser presentada ante la Dirección Nacional de Propiedad Industrial, por personas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración de los productos distinguidos por la indicación geográfica y realicen dicha actividad dentro del territorio determinado en la declaración.

**Artículo 246.-** El Director Nacional de Propiedad Industrial, de oficio o a petición de parte, cancelará la autorización para el uso de una indicación geográfica, luego de escuchar a quien la obtuvo, si fue concedida sin que existan los requisitos previstos en este Capítulo o si estos dejaren de existir.

**Artículo 247.-** La Dirección Nacional de Propiedad Industrial, podrá declarar la protección de indicaciones geográficas de otros países, cuando la solicitud la formulen sus productores, extractores, fabricantes o artesanos que tengan legítimo interés, o las autoridades públicas de los mismos. Las indicaciones geográficas deben haber sido declaradas como tales en sus países de origen.

Las indicaciones geográficas protegidas en otros países no serán consideradas comunes o genéricas para distinguir algún producto, mientras subsista dicha protección.

## **REGLAMENTO A LA LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL<sup>119</sup>**

### **CAPITULO X**

#### **De las Indicaciones Geográficas**

Art. 69.- La solicitud de declaración de protección de una indicación geográfica deberá presentarse en la Dirección Nacional de Propiedad Industrial en el formulario preparado para el efecto por la Dirección Nacional de Propiedad Industrial y deberá contener:

- a) Identificación del solicitante o solicitantes, con la determinación de su domicilio y nacionalidad;
- b) Identificación del representante o apoderado, con la determinación de su domicilio y la casilla judicial para efecto de notificaciones;
- c) Identificación clara y completa de la indicación geográfica;
- d) Área geográfica de producción, extracción o elaboración del producto o productos que se distinguen con la indicación geográfica; y,
- e) Indicación precisa del producto o productos que se distinguen, con la determinación de la calidad, reputación o característica que los individualiza

Art. 70.- A la solicitud de declaración de protección de una indicación geográfica se acompañará:

- a) El comprobante de pago de la tasa correspondiente;
- b) El tipo de documento que acredite el derecho de el o los solicitantes; y,
- c) El documento que acredite la representación del solicitante o solicitantes, si fuere del caso.

---

<sup>119</sup> [www.corpei.org.ec](http://www.corpei.org.ec). Registro Oficial 120, 1 de febrero de 1999

Art. 71.- La Dirección Nacional de Propiedad Industrial certificará la fecha y hora en que se hubiera presentado la solicitud y le asignará un número de orden que será sucesivo y continuo, salvo si faltare el Documento mencionado en el literal a) del artículo 68, en cuyo caso no la admitirá a trámite ni otorgará fecha de presentación.

Art. 72.- Admitida la solicitud a trámite, se aplicará el procedimiento previsto para el registro de marcas.

Art. 73.- La declaración de protección de una indicación geográfica contendrá:

- a) Número de orden;
  - b) Fecha y número de presentación de la solicitud;
  - c) Denominación de la indicación geográfica;
  - d) Determinación del área geográfica de producción, extracción o elaboración del producto o productos que se distinguen con la indicación geográfica;
  - e) Indicación precisa del producto o productos que se distinguen, con la determinación de la calidad, reputación o característica que los individualiza;
  - f) Fecha de otorgamiento; y,
  - g) Firma del Director Nacional de Propiedad Industrial.
- Art. 74.- La solicitud para obtener la autorización de uso de una indicación geográfica deberá presentarse en el formulario preparado para el efecto por la Dirección Nacional de Propiedad Industrial y deberá contener:

- 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; y,
- 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.

Art. 75.- A la solicitud para obtener la autorización de uso de una indicación geográfica se acompañará:

- a) El comprobante de pago de la tasa correspondiente;
- b) El documento que acredite el derecho de el o los solicitantes; y,
- c) El documento que acredite la representación del solicitante o solicitantes, si fuere del caso.

Art. 76.- La Dirección Nacional de Propiedad Industrial certificará la fecha y hora en que se hubiera presentado la solicitud y le asignará un número de orden que será sucesivo y continuo, salvo si faltare el documento mencionado en el literal a) del artículo 75, en cuyo caso no la admitirá a trámite ni otorgará fecha de presentación.

Art. 77.- Si la solicitud de autorización de uso no cumple con los requisitos señalados, la Dirección Nacional de Propiedad Industrial notificará al solicitante para que los cumpla, concediéndole para tales efectos un término improrrogable de treinta días.

Art. 78.- La autorización de uso deberá ser otorgada o denegada en un término de quince días contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud o de la fecha en que se la completó o aclaró. La resolución que deniegue la solicitud deberá ser motivada.

## **ACUERDO DE CARTAGENA (PROPIEDAD INDUSTRIAL) DECISIÓN 486<sup>120</sup>**

### **TITULO IX DE LAS MARCAS DE CERTIFICACIÓN**

**185.** Se entenderá por marca de certificación un signo destinado a ser aplicado a productos o servicios cuya calidad u otras características han sido certificadas por el titular de la marca.

**186.** Podrá ser titular de una marca de certificación una empresa o institución, de derecho privado o público o un organismo estatal, regional o internacional.

**187.** Con la solicitud de registro de una marca de certificación deberá acompañarse el reglamento de uso de la marca que indique los productos o servicios que podrán ser objeto de certificación por su titular; defina las características garantizadas por la presencia de la marca; y describa la manera en que se ejercerá el control de tales características antes y después de autorizarse el uso de la marca.

El reglamento de uso se inscribirá junto con la marca.

Toda modificación de las reglas de uso de la marca de certificación deberá ser puesta en conocimiento de la oficina nacional competente. La modificación de las reglas de uso surtirá efectos frente a terceros a partir de su inscripción en el registro correspondiente.

**188.** El titular de una marca de certificación podrá autorizar su uso a cualquier persona cuyo producto o servicio cumpla las condiciones establecidas en el reglamento de uso de la marca.

La marca de certificación no podrá usarse en relación con productos o servicios producidos, prestados o comercializados por el propio titular de la marca.

**189.** Serán aplicables a este Título, en lo pertinente, las disposiciones relativas al Título de Marcas de la presente Decisión.

### **TITULO XII DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS**

#### **Capítulo I De las Denominaciones de Origen**

---

<sup>120</sup> <http://www.wipo.int/clea>, Acuerdo de Cartagena, Decisión 486, Régimen Común sobre Propiedad Industrial, 14 de septiembre de 2000

**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.

**202.** No podrán ser declaradas como denominaciones de origen, aquellas que:

a) no se ajusten a la definición contenida en el artículo 201;

b) sean indicaciones comunes o genéricas para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las consideradas como tales tanto por los concededores de la materia como por el público en general;

c) sean contrarias a las buenas costumbres o al orden público; o,

d) puedan inducir a error al público sobre la procedencia geográfica, la naturaleza, el modo de fabricación, o la calidad, reputación u otras características de los respectivos productos.

**203.** La declaración de protección de una denominación de origen se hará de oficio o a petición de quienes demuestren tener legítimo interés, entendiéndose por tales, las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación de origen, así como las asociaciones de productores. Las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales también se considerarán interesadas, cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones.

**204.** La solicitud de declaración de protección de una denominación de origen se hará por escrito ante la oficina nacional competente, debiendo indicar:

a) nombre, domicilio, residencia y nacionalidad del o los solicitantes, así como la demostración de su legítimo interés;

b) la denominación de origen objeto de la declaración;

c) la zona geográfica delimitada de producción, extracción o elaboración del producto que se designa con la denominación de origen;

d) los productos designados por la denominación de origen; y,

e) una reseña de las calidades, reputación u otras características esenciales de los productos designados por la denominación de origen.

**205.** Admitida la solicitud, la oficina nacional competente analizará, dentro de los treinta días siguientes, si cumple con los requisitos previstos en el presente Título y los establecidos por las legislaciones internas de los Países Miembros, siguiendo posteriormente el procedimiento relativo al examen de forma de la marca, en lo que fuera pertinente.

**206.** La vigencia de la declaración de protección de una denominación de origen, estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron, a juicio de la oficina nacional competente. Dicha oficina podrá declarar el término de su vigencia si tales

condiciones no se mantuvieran. No obstante, los interesados podrán solicitarla nuevamente cuando consideren que se han restituido las condiciones para su protección, sin perjuicio de los recursos administrativos previstos en las legislaciones internas de los Países Miembros.

La declaración de protección de la denominación de origen podrá ser modificada en cualquier tiempo cuando cambie cualquiera de los elementos referidos en el artículo 204. La modificación se sujetará al procedimiento previsto para la declaración de protección, en cuanto corresponda.

**207.** La autorización de uso de una denominación de origen protegida deberá ser solicitada por las personas que:

- a) directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración de los productos distinguidos por la denominación de origen;
- b) realicen dicha actividad dentro de la zona geográfica delimitada según la declaración de protección; y,
- c) cumplan con otros requisitos establecidos por las oficinas nacionales competentes.

**208.** La oficina nacional competente podrá otorgar las autorizaciones de uso correspondientes. La autorización de uso también podrá ser concedida por las entidades públicas o privadas que representen a los beneficiarios de las denominaciones de origen, si así lo establecen las normas nacionales.

**209.** Cuando la autorización de uso sea competencia de la oficina nacional competente, ella será otorgada o denegada en un lapso de quince días contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud.

**210.** La autorización de uso de una denominación de origen protegida tendrá una duración de diez años, pudiendo ser renovada por períodos iguales, de conformidad con el procedimiento para la renovación de marcas establecido en la presente Decisión.

**211.** La autorización de uso de una denominación de origen protegida, caducará si no se solicita su renovación dentro de los plazos previstos para la renovación de marcas de la presente Decisión.

De la misma forma, será motivo de caducidad la falta de pago de las tasas, en los términos que acuerde la legislación nacional de cada País Miembro.

**212.** La utilización de denominaciones de origen con relación a los productos naturales, agrícolas, artesanales o industriales provenientes de los Países Miembros, queda reservada exclusivamente para los productores, fabricantes y artesanos que tengan sus establecimientos de producción o de fabricación en la localidad o región del País Miembro designada o evocada por dicha denominación.

Solamente los productores, fabricantes o artesanos autorizados a usar una denominación de origen registrada podrán emplear junto con ella la expresión "DENOMINACION DE ORIGEN".

Son aplicables a las denominaciones de origen protegidas las disposiciones de los Artículos 155, 156, 157 y 158, en cuanto corresponda.

**213.** Las entidades públicas o privadas que representen a los beneficiarios de las denominaciones de origen, o aquellas designadas al efecto, dispondrán los mecanismos que permitan un control efectivo del uso de las denominaciones de origen protegidas.

**214.** La protección de las denominaciones de origen se inicia con la declaración que al efecto emita la oficina nacional competente.

El uso de las mismas por personas no autorizadas que cree confusión, será considerado una infracción al derecho de propiedad industrial, objeto de sanción, incluyendo los casos en que vengan acompañadas de indicaciones tales como género, tipo, imitación y otras similares que creen confusión en el consumidor.

**215.** Los Países Miembros prohibirán la utilización de una denominación de origen que identifique vinos o bebidas espirituosas para productos de ese género que no sean originarios del lugar designado por la denominación de origen en cuestión, incluso cuando se indique el verdadero origen del producto o se utilice la indicación geográfica traducida o acompañada de expresiones tales como "clase", "tipo", "estilo", "imitación u otras análogas.

Los Países Miembros no podrán impedir el uso continuado y similar de una denominación de origen de otro país, que identifique vinos o bebidas espirituosas con relación a productos o servicios, por alguno de sus nacionales que hayan utilizado esa denominación de origen de manera continua para esos mismos productos o servicios, u otros afines, en el territorio del respectivo País Miembro durante 10 años como mínimo antes del 15 de abril de 1994, o de buena fe, antes de esa fecha.

**216.** La autoridad nacional competente podrá declarar, de oficio o a petición de parte, la nulidad de la autorización de uso de una denominación de origen protegida, si fue concedida en contravención a la presente Decisión. Serán de aplicación, en lo que fuere pertinente, las normas sobre nulidad de registro de marcas de la presente Decisión.

**217.** De oficio o a solicitud de parte, la oficina nacional competente, cancelará la autorización de uso, cuando se demuestre que la misma se utiliza en el comercio de una manera que no corresponde a lo indicado en la declaración de protección respectiva. Serán de aplicación, en lo que fuere pertinente, las normas sobre cancelación de registro de marcas de la presente Decisión.

**218.** Las oficinas nacionales competentes podrán reconocer las denominaciones de origen protegidas en otro País Miembro, cuando la solicitud la formulen sus productores, extractores, fabricantes o artesanos que tengan legítimo interés o las autoridades públicas de los mismos.

Para solicitar dicha protección, las denominaciones de origen deben haber sido declaradas como tales en sus países de origen.

**219.** Tratándose de denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas en terceros países, las oficinas nacionales competentes podrán reconocer la protección, siempre que ello esté previsto en algún convenio del cual el País Miembro sea parte. Para solicitar dicha protección, las denominaciones de origen deben haber sido declaradas como tales en sus países de origen.

**220.** Las denominaciones de origen protegidas conforme a lo previsto en la presente Decisión, no serán consideradas comunes o genéricas para distinguir el producto que designan, mientras subsista dicha protección en el país de origen.



## **Capítulo II**

### **De las Indicaciones de Procedencia**

**221.** Se entenderá por indicación de procedencia un nombre, expresión, imagen o signo que designe o evoque un país, región, localidad o lugar determinado.

**222.** Una indicación de procedencia no podrá usarse en el comercio en relación con un producto o un servicio, cuando fuese falsa o engañosa con respecto a su origen o cuando su uso pudiera inducir al público a confusión con respecto al origen, procedencia, calidad o cualquier otra característica del producto o servicio.

A efectos de lo dispuesto en el párrafo anterior, también constituye uso de una indicación geográfica en el comercio el que se hiciera en la publicidad y en cualquier documentación comercial relativa a la venta, exposición u oferta de productos o servicios.

**223.** Toda persona podrá indicar su nombre o su domicilio sobre los productos que comercialice, aún cuando éstos provinieran de un país diferente, siempre que se presente acompañado de la indicación precisa, en caracteres suficientemente destacados, del país o lugar de fabricación o de producción de los productos o de otra indicación suficiente para evitar cualquier error sobre el verdadero origen de los mismos.

## **TITULO XIII**

### **DE LOS SIGNOS DISTINTIVOS NOTORIAMENTE CONOCIDOS**

**224.** Se entiende por signo distintivo notoriamente conocido el que fuese reconocido como tal en cualquier País Miembro por el sector pertinente, independientemente de la manera o el medio por el cual se hubiese hecho conocido.

**225.** Un signo distintivo notoriamente conocido será protegido contra su uso y registro no autorizado conforme a este Título, sin perjuicio de las demás disposiciones de esta Decisión que fuesen aplicables y de las normas para la protección contra la competencia desleal del País Miembro.

**226.** Constituirá uso no autorizado del signo distintivo notoriamente conocido el uso del mismo en su totalidad o en una parte esencial, o una reproducción, imitación, traducción o transliteración del signo, susceptibles de crear confusión, en relación con establecimientos, actividades, productos o servicios idénticos o similares a los que se aplique.

También constituirá uso no autorizado del signo distintivo notoriamente conocido el uso del mismo en su totalidad o en una parte esencial, o de una reproducción, imitación, traducción o transliteración del signo, aun respecto de establecimientos, actividades, productos o servicios diferentes a los que se aplica el signo notoriamente conocido, o para fines no comerciales, si tal uso pudiese causar alguno de los efectos siguientes:

a) riesgo de confusión o de asociación con el titular del signo, o con sus establecimientos, actividades, productos o servicios;

b) daño económico o comercial injusto al titular del signo por razón de una dilución de la fuerza distintiva o del valor comercial o publicitario del signo; o,

c) aprovechamiento injusto del prestigio o del renombre del signo.

El uso podrá verificarse a través de cualquier medio de comunicación, incluyendo los electrónicos.

**227.** Será de aplicación al presente Título lo establecido en el literal *h)* del artículo 136, así como lo dispuesto en el artículo 155, literales *e)* y *f)*.

**228.** Para determinar la notoriedad de un signo distintivo, se tomará en consideración entre otros, los siguientes factores:

*a)* el grado de su conocimiento entre los miembros del sector pertinente dentro de cualquier País Miembro;

*b)* la duración, amplitud y extensión geográfica de su utilización, dentro o fuera de cualquier País Miembro;

*c)* la duración, amplitud y extensión geográfica de su promoción, dentro o fuera de cualquier País Miembro, incluyendo la publicidad y la presentación en ferias, exposiciones u otros eventos de los productos o servicios, del establecimiento o de la actividad a los que se aplique;

*d)* el valor de toda inversión efectuada para promoverlo, o para promover el establecimiento, actividad, productos o servicios a los que se aplique;

*e)* las cifras de ventas y de ingresos de la empresa titular en lo que respecta al signo cuya notoriedad se alega, tanto en el plano internacional como en el del País Miembro en el que se pretende la protección;

*f)* el grado de distintividad inherente o adquirida del signo;

*g)* el valor contable del signo como activo empresarial;

*h)* el volumen de pedidos de personas interesadas en obtener una franquicia o licencia del signo en determinado territorio; o,

*i)* la existencia de actividades significativas de fabricación, compras o almacenamiento por el titular del signo en el País Miembro en que se busca protección;

*j)* los aspectos del comercio internacional; o,

*k)* la existencia y antigüedad de cualquier registro o solicitud de registro del signo distintivo en el País Miembro o en el extranjero.

**229.** No se negará la calidad de notorio a un signo por el solo hecho que:

*a)* no esté registrado o en trámite de registro en el País Miembro o en el extranjero;

*b)* no haya sido usado o no se esté usando para distinguir productos o servicios, o para identificar actividades o establecimientos en el País Miembro; o,

*c)* no sea notoriamente conocido en el extranjero.

**230.** Se considerarán como sectores pertinentes de referencia para determinar la notoriedad de un signo distintivo, entre otros, los siguientes:

a) los consumidores reales o potenciales del tipo de productos o servicios a los que se aplique;

b) las personas que participan en los canales de distribución o comercialización del tipo de productos o servicios a los que se aplique; o,

c) los círculos empresariales que actúan en giros relativos al tipo de establecimiento, actividad, productos o servicios a los que se aplique.

Para efectos de reconocer la notoriedad de un signo bastará que sea conocido dentro de cualquiera de los sectores referidos en los literales anteriores.

**231.** El titular de un signo distintivo notoriamente conocido tendrá acción para prohibir su uso a terceros y a ejercer ante la autoridad nacional competente las acciones y medidas que correspondan. Asimismo el titular podrá impedir a cualquier tercero realizar con respecto al signo los actos indicados en el artículo 155, siendo aplicables las limitaciones previstas en los artículos 157 y 158.

**232.** La acción contra un uso no autorizado de un signo distintivo notoriamente conocido prescribirá a los cinco años contados desde la fecha en que el titular del signo tuvo conocimiento de tal uso, salvo que éste se hubiese iniciado de mala fe, en cuyo caso no prescribirá la acción. Esta acción no afectará la que pudiera corresponder por daños y perjuicios conforme al derecho común.

**233.** Cuando un signo distintivo notoriamente conocido se hubiese inscrito indebidamente en el País Miembro como parte de un nombre de dominio o de una dirección de correo electrónico por un tercero no autorizado, a pedido del titular o legítimo poseedor de ese signo la autoridad nacional competente ordenará la cancelación o la modificación de la inscripción del nombre de dominio o dirección de correo electrónico, siempre que el uso de ese nombre o dirección fuese susceptible de tener alguno de los efectos mencionados en el primer y segundo párrafos del artículo 226.

**234.** Al resolver sobre una acción relativa al uso no autorizado de un signo distintivo notoriamente conocido, la autoridad nacional competente tendrá en cuenta la buena o mala fe de las partes en la adopción y utilización de ese signo.

**235.** Sin perjuicio del ejercicio de las causales de cancelación previstas en los artículos 165 y 169, en caso que las normas nacionales así lo dispongan, la oficina nacional competente cancelará el registro de una marca, a petición del titular legítimo, cuando ésta sea idéntica o similar a una que hubiese sido notoriamente conocida, de acuerdo con la legislación vigente, al momento de solicitarse el registro.

**236.** Serán aplicables al presente Título las disposiciones contenidas en la presente Decisión, en lo que fuere pertinente.

## ANEXO 4 - FOTOS<sup>121</sup>

Factores de las variedades del "Cacao Arriba, fino de aroma, sabor floral, del Ecuador"

Características morfológicas

### Mazorcas



**Cacao del Complejo Nacional: cuello de la mazorca.**  
(INIAP- EE. Pichilingue – Programa de Cacao – Ing. Freddy Amores)



**Cacao del Complejo Nacional: Mazorcas tiernas**  
(INIAP- EE. Pichilingue – Programa de Cacao – Ing. Freddy Amores)  
**Mazorcas de Cacao del Complejo Nacional en diferentes estados de madurez**  
(INIAP- EE. Pichilingue – Programa de Cacao – Ing. Freddy Amores)

<sup>121</sup> CORPEI, ANECACAO, FEDECADE, UNOCACE, Solicitud de Protección de la Denominación de Origen "Cacao Arriba, 2006". <http://www.sica.gov.ec>.



**Cacao del Complejo Nacional: color de hojas, mazorcas en dos estados de madurez (INIAP- EE. Pichilingue – Programa de Cacao – Ing. Freddy Amores)**

### Flores



**Cacao del Complejo Nacional: flores (INIAP- EE. Pichilingue – Programa de Cacao – Ing. Freddy Amores)**

### Almendras



**Cacao del Complejo Nacional: flores y almendras (semillas) enteras y en corte transversal.  
(INIAP- EE. Pichilingue – Programa de Cacao – Ing. Freddy Amores)**



**Cacao del Complejo Nacional: vista de la cara externa, y cortes longitudinal y transversal.  
En el corte longitudinal se observa el mucílago poco abundante, característico.  
(INIAP- EE. Pichilingue – Programa de Cacao – Ing. Freddy Amores)**

### Cosecha



**Selección de mazorcas para cosecha  
(INIAP- EE. Pichilingue – Programa de Cacao – Ing. Freddy Amores)**



**Extracción del cacao en baba  
(INIAP- EE. Pichilingue – Programa de Cacao – Ing. Freddy Amores)**

### Transporte



**Transporte de mazorcas  
(INIAP- EE. Pichilingue – Programa de Cacao – Ing. Freddy Amores)**

## Fermentación



**Fermentación: masa de cacao lista para iniciar la fermentación**  
(INIAP- EE. Pichilingue – Programa de Cacao – Ing. Freddy Amores)



**Cajón de fermentación cubierto con hojas de plátano**  
**Proyecto Cacao Ecuador (ECU-B7-3010/93/176) MAG – Unión Europea**



**Tendal, bodega y fermentadores. UNOCACE - Organización Campesina de Cacaoteros**  
**“El Deseo”.- Proyecto Cacao Ecuador (ECU-B7-3010/93/176) MAG – Unión Europea**





**Fermentadores en escalera (inauguración)**  
**Proyecto Cacao Ecuador (ECU-B7-3010/93/176) MAG – Unión Europea**

### Secado



**Secado en tendal rodante**  
**Proyecto Cacao Ecuador (ECU-B7-3010/93/176) MAG – Unión Europea**



**Secadora artificial**  
**Proyecto Cacao Ecuador (ECU-B7-3010/93/176) MAG – Unión Europea**



**Clasificadora comercial**  
**Proyecto Cacao Ecuador (ECU-B7-3010/93/176) MAG – Unión Europea**



## Almacenamiento



**Bodega y tendal (Organización de Campesinos Cacaoteros “Buena Suerte”  
Proyecto Cacao Ecuador (ECU-B7-3010/93/176) MAG – Unión Europea**



**Bodega de la Organización de Campesinos Cacaoteros El Progreso (foto: inauguración)  
Proyecto Cacao Ecuador (ECU-B7-3010/93/176) MAG – Unión Europea**



**Calificación del cacao por técnicos  
Proyecto Cacao Ecuador (ECU-B7-3010/93/176) MAG – Unión Europea**

## ANEXO 5

### NORMA TÉCNICA ECUATORIANA - NTE INEN 176<sup>122</sup>

#### Cacao en grano. 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.

---

<sup>122</sup> www.anecacao.com

- 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.



Grano bien fermentado



Grano medianamente fermentado



Grano violeta



Grano pizarroso



Grano mohoso



Criollo fermentado

#### 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.
- 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).

**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
<b>Total fermentado (mínimo)</b>	<b>%</b>	<b>85</b>	<b>75</b>	<b>65</b>	<b>54</b>	<b>53</b>	<b>76</b>
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

## **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.

**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.

---

<sup>123</sup> www.anecacao.com



## 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 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 indicados.

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 indicados.

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

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.

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

**Tabla 1. Número de muestras elementales de cacao.**

<b>Tamaño del lote (número de sacos)</b>	<b>Número mínimo de muestras elementales</b>
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.

#### **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.

#### **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.

## **Apéndice Z.**

### **Z.1.Documentos normativos a consultar.**

No requiere de otros documentos normativos para su aplicación.

### **Z.2. Bases de estudio.**

Norma Colombiana ICONTEC 1252. Industrias alimentarias. Cacao. Bogotá. 1988.

Norma Cubana NC 87-05.1987. Cacao beneficiado. Especificaciones de calidad. La Habana, 1982.

Norma Ecuatoriana INEN 255: 1976. Control de calidad. Procedimientos de muestreo y tablas para la inspección por atributos. Quito, 1976.

International Standard ISO 950. Cocoa beans sampling. Geneva, 1973.

Datos proporcionados por varias empresas en la fase de estudio al nivel de campo.

## ANEXO 6<sup>124</sup>

### PROYECTO ECU-B7-3010/93/176

El Proyecto ECU-B7 fue un Proyecto de Reactivación de la Producción y Mejora de la Calidad del Cacao ejecutado en Ecuador, durante 5 años, a partir de 1997, en convenio con la Unión Europea, el Gobierno de Francia y el MAGAP.

Los principales participantes del proyecto en Ecuador fueron: ANECACAO, INIAP, FEDECADE, APROCAFA y el Ministerio de Relaciones Exteriores. En Europa fueron: CIRAD y ARCOTRASS.

El propósito del proyecto era aumentar los ingresos de pequeños productores de cacao fino a fuerte potencial aromático de Ecuador, por medio de una mejor valorización de su producción. El Proyecto apoyaba la organización de productores para establecer una comercialización asociativa directa del cacao; el mejoramiento de los tratamientos poscosecha, y la promoción de una denominación de origen: el cacao SNA (Selección Nacional Aromática), proveniente únicamente de cacahuales tipo "Nacional".

El proyecto contaba con 32 personas (16 ingenieros ecuatorianos y 3 expertos europeos) y comprendía 3 programas: Desarrollo, Organizaciones campesinas e Investigación de apoyo. Las zonas de acción comprendían las provincias de Guayas, Los Ríos, Manabí y El Oro

Algunas de las acciones realizadas fueron:

- Propagación clonal y difusión de plantas de la variedad "Nacional".
- Afinamiento y transferencia de técnicas de tratamientos poscosecha adaptados.
- Construcción de equipos de fermentación y secado.
- Rescate del patrimonio genético (creación de una colección de cacao aromático: cacao SNA).

El Proyecto apoyó la formación legal de una decena de asociaciones que empezaron a comercializar en 1999, entre las que se encuentra la unión de estas asociaciones, denominada UNOCACE, para asegurar la exportación directa del cacao aromático "Arriba".

---

<sup>124</sup> [http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/proy\\_ue\\_ec.html](http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/proy_ue_ec.html)

## ANEXO 7<sup>125</sup>



Of. No. 070890 SDEA  
Quito, - 4 SET. 2007

Doctor  
**Alfredo Corral**  
PRESIDENTE DEL IEPI  
En su despacho

Señor Presidente:

Con fecha 29 de diciembre del 2006, varios legítimos interesados representativos del sector cacaoero Ecuatoriano, tanto de ámbito público como privado, presentaron en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual- IEPI una solicitud de Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen CACAO ARRIBA.

Un extracto de la indicada solicitud se publicó en la Gaceta de la Propiedad Intelectual No. 506, correspondiente al mes de marzo del 2007, conforme prevé el procedimiento administrativo correspondiente.

Al concluir el mismo, se habrá generado un **derecho de propiedad intelectual cuyo titular exclusivo es el Estado ecuatoriano**, y una importante herramienta de desarrollo socio –económico para amplios sectores sociales del agro ecuatoriano, y en particular del sector cacaoero que tanta relevancia tiene para el país entero.

**Desde su origen hasta la presente fecha la denominación de origen CACAO ARRIBA , es en el concierto internacional sinónimo de CACAO ECUATORIANO.**

Mientras el Instituto Ecuatoriano de propiedad Intelectual- IEPI no declare la protección de la denominación de origen CACAO ARRIBA, ésta se encuentra siendo utilizada por terceros de manera indiscriminada, sin que se pueda ejercer en su defensa alguna de las acciones previstas en la legislación nacional, regional e internacional.

El numeral 1 del artículo 120 del Estatuto del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva, manifiesta:

“Artículo 120. Tramitación de urgencia.

1. Cuando **razones de interés público** lo aconsejen se podrá acordar, de oficio o a petición del interesado, la aplicación al procedimiento de la **tramitación de urgencia**, por lo cual se reducirán a la mitad los plazos establecidos para el procedimiento ordinario, salvo los relativos a la presentación de solicitudes y recursos”. (Las negrillas y los subrayados no corresponden al texto original).

<sup>125</sup> Información proporcionada por Eco. Edgar Vera, MAGAP.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, ACUACULTURA Y PESCA  
Subsecretaría de Dirección Estratégica Agroproductiva  
Quito-Ecuador

Siendo, como es, la declaratoria de protección de la denominación de origen CACAO ARRIBA, un tema que conjuga la importancia de los sectores agrícola y de comercio exterior del Ecuador, es trascendente la agilidad que se de al trámite que declare su protección en beneficio del país.

Como titular del Ministerio de Agricultura Ganadería, Acuacultura y Pesca, por medio de la presente deseo expresar todo el apoyo de esta Cartera de Estado al esfuerzo e iniciativa de los solicitantes, quienes con cabal sustento han promovido una solicitud que cumple con todos los requisitos jurídicos y técnicos necesarios para que **sea aceptada favorablemente.**

Estamos seguros que bajo su gestión el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual se constituirá en aquella institución que vele de manera oportuna por los más altos intereses del Estado ecuatoriano.

Atentamente,  
DÍOS, PATRIA Y LIBERTAD

Carlos Vallejo López  
MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERIA,  
ACUACULTURA Y PESCA

GOR/mlf