

Denominación de  
Origen Controlada

# Venezuela





*Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual*

*Centro Simón Bolívar, Edificio Norte, Piso 4, El Silencio, al  
lado de la Plaza Caracas.  
Caracas, Venezuela*

*Teléfonos: 0212-484-97-61/0212-484-64-78/0212-484-29-07*

*www.sapi.gob.ve*



# *Denominación de Origen Controlada en Venezuela*





Ministerio del Poder Popular  
de Comercio Nacional

**Presidente de la República Bolivariana de Venezuela**

*Nicolás Maduro Moros*

**Ministerio del Poder Popular de Comercio Nacional**

*William Antonio Contreras*

**Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual**

*Alberto José Rey Martínez*

Elaborado en el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual  
Agosto 2019

Impreso en la República Bolivariana de Venezuela



**Denominación de Origen Controlada  
de Venezuela**

*Año: 2019*

**Dirección Editorial**

*Alberto José Rey Martínez*

**Investigación Documental**

*Euridys Liseth Hernandez Urribarri*

*Eillen Rodríguez*

*Isabel Cristina Piña Sierralta*

**Dirección de Difusión y Cooperación**

*Yuneidi González*

**Diseño Gráfico**

*SRS / Dirección de Difusión y*

*Cooperación*

**Infografías**

*Pablo Pacheco*

**Fotografías**

*Franklin Jaspe*

*Otras fotografías publicadas en esta  
edición se usan bajo una licencia de*

*Creative Commons.*

**Colaboración**

*Ricardo Linares*

# Índice

<i>Editorial</i> .....	04	<i>Cacao Caripito</i> .....	49
<i>Introducción</i> .....	08	<i>Cacao Cajigal</i> .....	49
<i>Historia de la Denominaciones de Origen Controladas en Venezuela</i> .....	10	<i>Cocuy de Lara</i> .....	50
<i>Legislación Nacional en Materia en Denominaciones de Origen</i> .....	14	<i>Cartografía de posibles denominaciones de origen en el país</i> .....	52
<i>Aspectos a considerar para solicitar la Declaratoria de una Denominación de Origen Controlada en Venezuela</i> .....	18	<i>Importancia de las DOC para la economía del un país y datos de Doc autorizadas por la OMPI</i> .....	54
<i>Paso a paso para la declaratoria de una denominación de Origen Controlada en Venezuela y sus autorizaciones de uso</i> .....	22		
<i>Denominaciones de Origen en Venezuela</i>			
<i>Cocuy de Pecaya</i> .....	30		
<i>Ron de Venezuela</i> .....	34		
<i>Cacao de Chuao</i> .....	42		
<i>Solicitudes en trámites ante el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, de Denominación de Origen Controlada</i> .....	46		
<i>Ají Margariteño</i> .....	47		
<i>Cacao Carenero Superior</i> .....	48		



# Editorial



# Denominaciones de Origen: Fuente alternativa para el desarrollo económico de nuestro país

**E**l Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), ente adscrito al Ministerio del Poder Popular de Comercio Nacional, es el organismo que ejerce la competencia que sobre la propiedad intelectual le corresponde al Estado venezolano, en este sentido, estamos conscientes de la necesidad de contribuir al desarrollo económico del país empleando las distintas herramientas que dispone esta materia.

Una de estas herramientas sin lugar a dudas son las Denominaciones de Origen, con esta figura de la propiedad intelectual se protegen productos cuyas características distintivas están asociadas a un espacio geográfico determinado y, a unas formas de producción tradicionales, que los diferencian de los elaborados en otra localidad.

Actualmente hay tres Denominaciones de Origen vigentes, el Cocuy Pecayero, el Cacao de Chuao y, recientemente, la entrega de la certificación de Ron Venezuela. Cabe destacar que el Cacao de Chuao es considerado como uno de los mejores del mundo, consolidándose así en los mercados internacionales por sus propiedades distintivas de olor y gusto. Pero esta realidad puede variar sustancialmente, debido a que nuestro país cuenta con infinidad de posibles Denominaciones de Origen, tomando en consideración que confluyen varios factores; ya que, sin duda alguna, Venezuela es uno



Alberto Rey Martínez  
*Director General del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI)*

de los países con mayor biodiversidad en el mundo que mantiene métodos y procesos de trabajo tradicionales que dan como resultado el desarrollo de productos únicos y con calidad de exportación.

Debemos tener presente además que a través de esta figura de la Propiedad Intelectual se consolida una actividad económica que, a su vez, dinamiza a una localidad y da paso al despliegue de las fuerzas productivas mediante las cuales se aspira el impulso de una economía sustentable y sostenible en el tiempo, preservando además la cultura propia del espacio geográfico en cuestión.



Sin lugar a dudas la calidad de estos productos es una de sus principales características y, en este sentido, podrían formar parte de nuestra cartera de exportación, constituyéndose en una fuente alternativa de recursos, permitiendo además la diversificación de nuestra economía y el fortalecimiento de la producción nacional. Es por ello, que en el SAPI estamos decididos a trabajar esta herramienta en todo el territorio nacional, de la mano con los productores para, progresivamente, consolidar varias Denominaciones de Origen tomando en consideración lo hecho 100% en Venezuela.

Por otra parte, consideramos que mediante esta herramienta de la propiedad intelectual se puede coadyuvar en el logro de las metas propuestas en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, conocida como Agenda 2030, en especial las correspondientes a los Ejes 09 y 11; Industria, Innovación e Infraestructura y, Ciudades y Comunidades Sostenibles, respectivamente. Es por ello, que iniciamos esta ruta de trabajo, que no solo le da un valor agregado al país, sino que impulsa, tal como lo expresa en su texto, Augusto Mijares: Lo afirmativo del venezolano.

Podemos aseverar que la Propiedad Intelectual puede convertirse en fuente alternativa para el desarrollo económico de Venezuela, las bondades presentes en las diferentes zonas del país, lo territorial y lo cultural, se pueden traducir en acciones concretas para contribuir a dar un alto al bloqueo financiero con el que se enfrenta la Patria, la Patria de hombres y mujeres que apuestan y luchan por la construcción de la Venezuela Potencia.



***Alberto Rey Martínez***

Director General del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI)

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alberto Rey Martínez'. The signature is fluid and cursive, written on a white background.

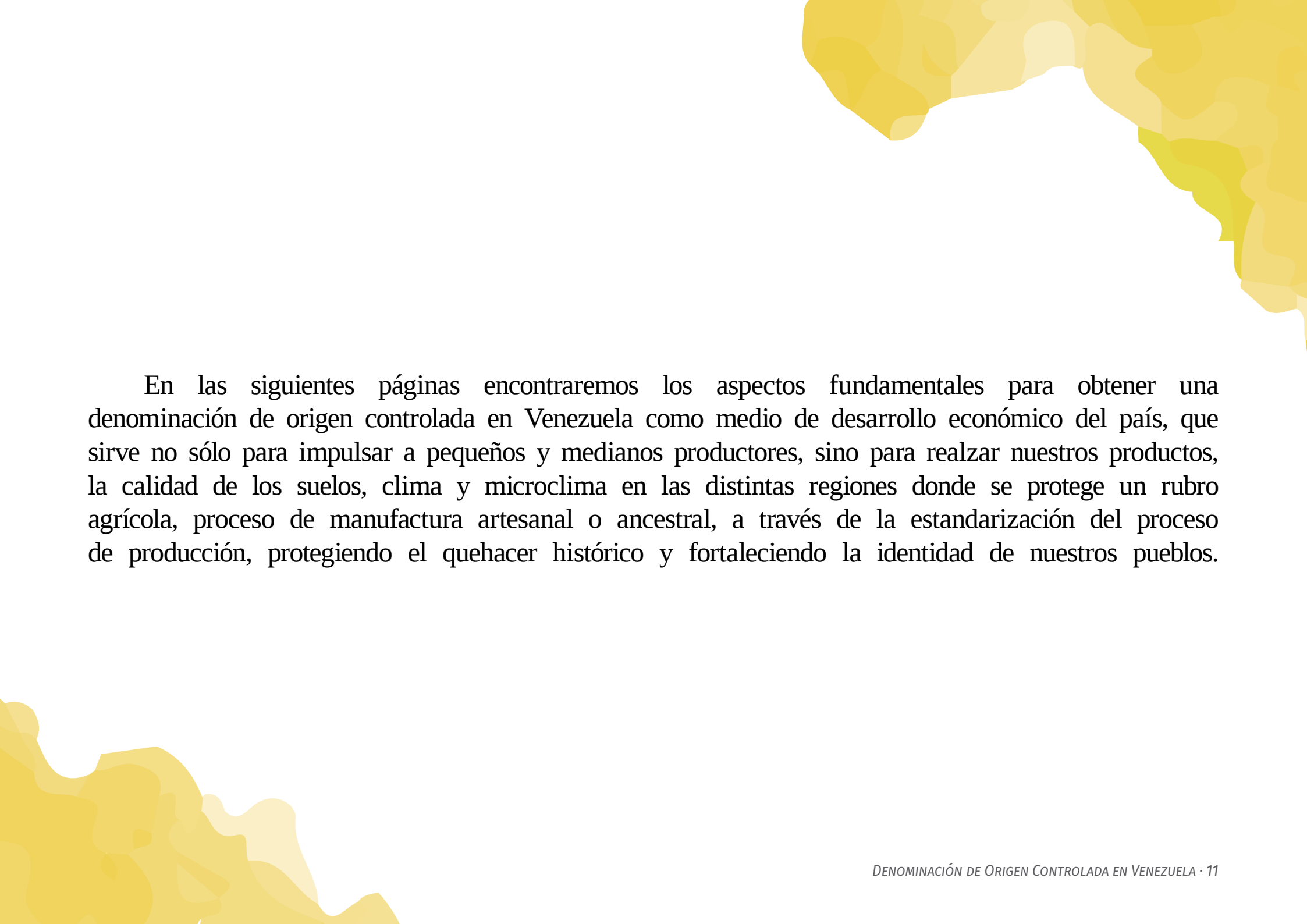




Fotografías: *Franklin Jaspe*

# Introducción





En las siguientes páginas encontraremos los aspectos fundamentales para obtener una denominación de origen controlada en Venezuela como medio de desarrollo económico del país, que sirve no sólo para impulsar a pequeños y medianos productores, sino para realzar nuestros productos, la calidad de los suelos, clima y microclima en las distintas regiones donde se protege un rubro agrícola, proceso de manufactura artesanal o ancestral, a través de la estandarización del proceso de producción, protegiendo el quehacer histórico y fortaleciendo la identidad de nuestros pueblos.





# Historia de las denominaciones de origen controladas en Venezuela

**E**n aras de fortalecer la producción nacional, impulsando a través de las formas de protección y certificación que ofrece la figura de la Propiedad Intelectual, el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), ha buscado fortalecer a los productores que desde su quehacer cultural traen productos que nos representan como país y como cultura, enalteciendo la diversidad presente en los climas y regiones de nuestro país. Es por esto, que en Venezuela desde el año 2000, comenzamos el proceso de reconocimiento de lo más propio y endémico de nuestra producción, otorgando las primeras Denominaciones de Origen, galardón máximo al que optan los productos con alta calidad, alto valor cultural y características únicas e irrepetibles por otro producto elaborado en otra región. Tenemos para la fecha tres denominaciones vigentes, las cuales son el Cacao de Chuao, Cocuy de Pecaya y, recientemente, Ron de Venezuela. El Cacao de Venezuela que ha sido reconocido internacionalmente, se representa en esta categoría a través del Cacao de Chuao, siendo esta localidad no solo sitio de referencia turística para el país, por sus playas y hermosas montañas, sino también un espacio de siembra, con una tradición particular de procesamiento del Cacao lo cual lo caracteriza por encima del rico clima en el que se cultiva, su forma de secado, de recolección lo distingue de otros cacaos de alta calidad que se encuentran en el territorio nacional.

Cocuy de Pecaya, bebida ancestral de nuestros originarios, producido en gran parte de la región centro occidental, este pueblo alojado cerca de la cordillera de Falcón, no solo nos presentan una penca con características organolépticas distintas al resto de la región sino también, un proceso de horneado, de destilado y de procesamiento único, reconociendo los modos de hacer y el quehacer cultural de los pueblos originarios de la zona. Con la emisión de este catálogo, consolidamos el otorgamiento de la Denominación de Origen Controlada “Ron de Venezuela”, que abarca a la bebida alcohólica emblemática de nuestro país, que es el Ron, es la Denominación de Origen Controlada que posee mayor cantidad de asociados, presentando hasta la fecha un total de 12 empresas nacionales, las cuales ofrecen productos terminados con la D.O.C Ron de Venezuela, contando con proyección internacional validada por su alta calidad, ganando premios nacionales e internacionales, asociados a su distinción geográfica. Venezuela, apostando a esta figura de protección, abre postulaciones para nuevas denominaciones de origen, haciendo un arqueo inicial a productos únicos de todo el país, para ser incorporados a nuestro actual catálogo, haciendo un reconocimiento de lo nuestro, dinamizando los procesos productivos e incorporándonos a la Agenda Económica Bolivariana, que viene impulsando el Ejecutivo Nacional, en miras a el fortalecimiento económico y desarrollo integral de la Nación.







Fotografías: *Franklin Jaspe*

# Legislación nacional en materia de denominaciones de origen

**E**n el año 1973, Venezuela ingresa como miembro pleno, con todos sus deberes y derechos a la Comunidad Andina de Naciones (CAN), así pues es con la entrada en vigor de la Decisión 344 del Acuerdo de Cartagena-Régimen Común sobre Propiedad Industrial (21 de octubre de 1993) que aparece en nuestro país la figura de las denominaciones de origen, ello en virtud que este Régimen reguló aspectos técnicos, científicos y administrativos para su protección por cuanto nuestra legislación nacional sobre la materia (Ley de Propiedad Industrial, G.O.Nº 25.227 del 10 de diciembre de 1956), no estableció su regulación.

No obstante, en la Carta Magna de 1999, el constituyente incorpora por primera vez, en lo correspondiente a los derechos culturales y educativos, el deber del Estado Venezolano de reconocer y proteger la propiedad intelectual, entre otras, sobre las denominaciones, señalándolas en forma general sin hacer distinción alguna entre las denominaciones comerciales o de origen.

En el año 2000, inicia un nuevo Régimen legal al adoptar la Decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones, en sustitución de la Decisión 344, en la cual aborda aspectos en materia de patentes de invención, diseños industriales, marcas, denominaciones de origen y competencia desleal e inclusive. No obstante, en el año 2011, Venezuela formaliza su salida de la Comunidad Andina de Naciones (CAN), quedando sin aplicabilidad la normativa antes indicada que

nos permitía utilizar sus parámetros técnicos-jurídicos-administrativos para el reconocimiento de las denominaciones de origen.

## Constitución de la República Bolivariana de Venezuela en su Artículo 98

*La creación cultural es libre. Esta libertad comprende el derecho a la inversión, producción y divulgación de la obra creativa, científica, tecnológica y humanística, incluyendo la protección legal de los derechos del autor o de la autora sobre sus obras. El Estado reconocerá y protegerá la propiedad intelectual sobre las obras científicas, literarias y artísticas, invenciones, innovaciones, denominaciones, patentes, marcas y lemas de acuerdo con las condiciones y excepciones que establezcan la ley y los tratados internacionales suscritos y ratificados por la República en esta materia.*

## De interés...

*Con la vigencia de la Decisión 344 de la Comunidad Andina de Naciones, el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, a través del Registro de Propiedad Industrial, reconoció como Denominación de Origen Controlada al Cacao de Chuao y bajo la vigencia de la Decisión 486, se otorga la Denominación de Origen Controlada de Cocuy de Pecaya.*

Venezuela ha suscrito algunos convenios, entre los más importantes, podemos referirnos al Convenio de París, Gaceta Oficial N° 35.683 de fecha 30 de marzo de 1995, cuya Ley Aprobatoria fue publicada posteriormente a través de la Gaceta Oficial N° 4.882 Extraordinario de esa misma fecha, en cuya última versión el Acta de Estocolmo de fecha 14 de julio de 1967, incorpora dentro de la protección de la propiedad industrial a las indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y la represión de la competencia desleal.

## Un poco de historia...

*Venezuela se adhiere al Convenio de París el 09 de junio de 1995 y al Acta de Estocolmo sobre este Convenio en esa misma fecha, siendo que entra en vigor en nuestro país el 12 de septiembre de 1995.*



Fotografía: Franklin Jaspe

De allí que, aun cuando la Ley de Propiedad Industrial, publicada en Gaceta Oficial N°. 25.227, de fecha 10 de diciembre de 1956 no lo establece, por tratarse de un instrumento legal preconstitucional, debemos resaltar que su reconocimiento e incorporación en nuestro Texto Constitucional de 1999 debe ser entendido en forma restrictiva, dado a los controles mixtos o integrales previstos en los artículos 266, 334 y 336 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, los cuales exigen que dichas normas sean interpretadas bajo la óptica de los valores esenciales de





Fotografía: Franklin Jaspe

la sociedad y concatenado de nuestro sistema político, resaltando el espíritu del legislador patrio de afianzar el Estado de Derecho y ampliar el ámbito de protección de los derechos fundamentales.

Esto nos permite inferir, que al interpretar el citado artículo 98, constitucional debemos introducirnos en el contexto general de la Constitución de 1999, de cara al desarrollo de los principios constitucionales que la integran, los derechos contenidos en los pactos, tratados y convenciones suscritos y ratificados por Venezuela, tal como lo prevé el artículo 23 Constitucional, por

ello, no podemos olvidar que el Convenio de París, en su última modificación, específicamente el Acta de Estocolmo de fecha 14 de julio de 1967, incluyó la protección de las denominaciones de origen e indicaciones de procedencia de la propiedad industrial, enumerándolas en las instituciones que integran la propiedad industrial, lo que sin duda, afianza la posibilidad de señalar que al ser aprobado mediante una Ley nacional forma parte integrante de nuestra legislación patria vigente siendo de aplicación directa y preferente a la legislación interna, tal como lo dispone el artículo 23 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela.

## Reconocimiento internacional

*Actualmente la República Bolivariana de Venezuela, trabaja en la ratificación del Arreglo de Lisboa, relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y así incorporar nuestras Denominaciones de Origen Controladas en el Registro Internacional.*

Fotografía: Franklin Jaspe



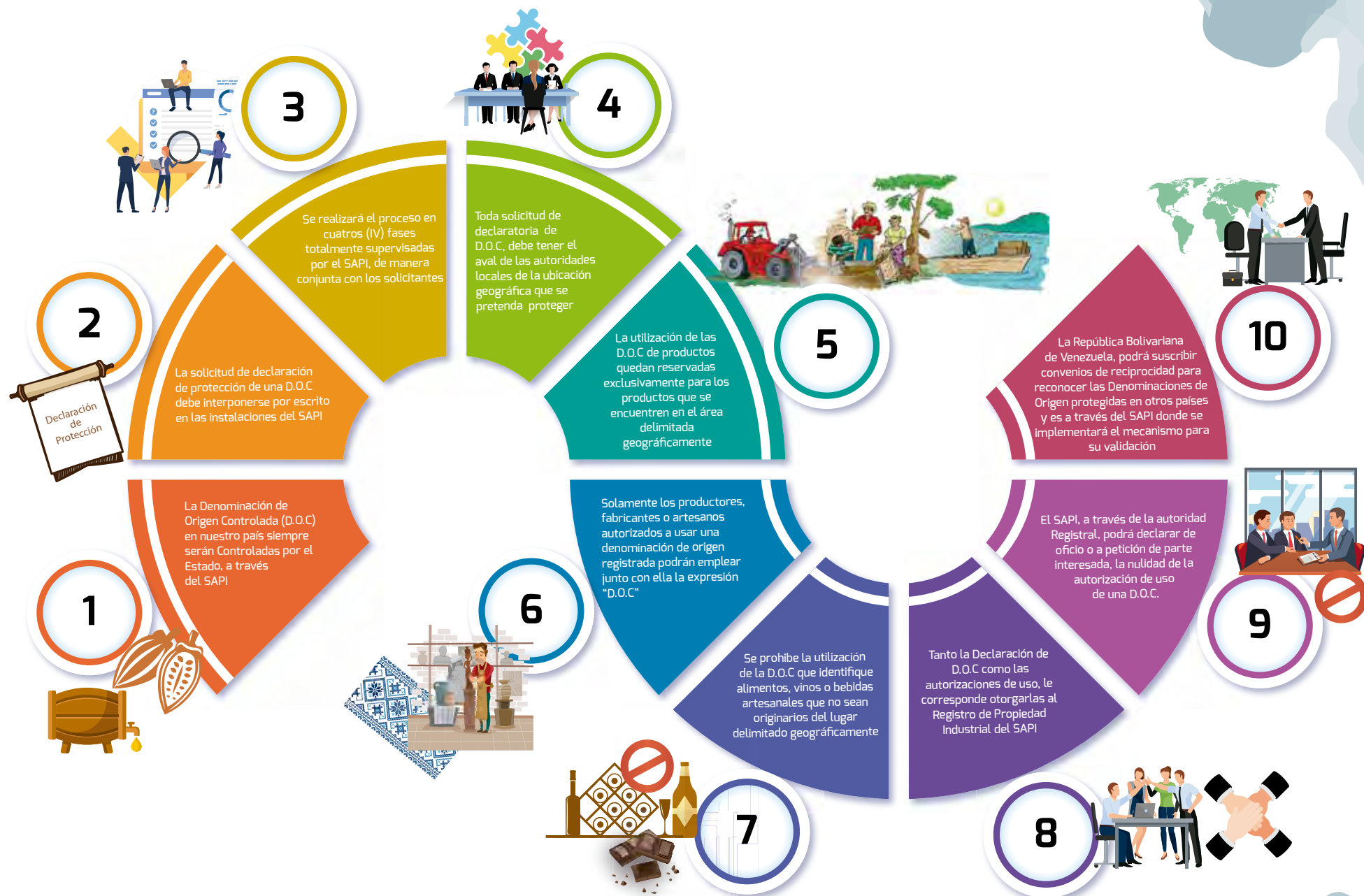


# Aspectos a considerar para solicitar la declaratoria de una denominación de origen controlada en Venezuela



Fotografías: *Franklin Jaspe*













# ¿Cómo obtener una D.O.C en Venezuela?

**L**a **denominación de origen**, en materia de propiedad intelectual, según el artículo 2 del Arreglo de Lisboa se definen de la manera siguiente: "... la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos... El país de origen es aquel cuyo nombre constituye la denominación de origen que ha dado al producto su notoriedad o bien aquél en el cual está situada la región o la localidad cuyo nombre constituye la denominación de origen que ha dado al producto su notoriedad", en la República Bolivariana de Venezuela, este proceso para obtención de denominación de origen, dura aproximadamente seis (06) meses, lo cual se divide en cuatro (IV) fases.

## De interés...

*El Arreglo de Lisboa fue adoptado en 1958 y revisado en Estocolmo en 1967. Entró en vigor el 25 de septiembre de 1966 y de su administración se encarga la Oficina Internacional de la OMPI, que mantiene el Registro Internacional de Denominaciones de Origen y publica el boletín titulado "Denominaciones de origen", que puede consultarse en la siguiente página del sitio Web de la OMPI: [www.wipo.int/lisbon/es/](http://www.wipo.int/lisbon/es/)*

En Venezuela, la solicitud de declaración de protección a una denominación de origen se hará por escrito ante el **Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI)**, que desde el año 1998, ejerce la competencia que sobre la propiedad intelectual le corresponde al Estado venezolano, en materia de Derecho de Autor, Marcas y Patentes, según el Decreto Presidencial N° 1768, del 25 de marzo de 1997, publicado en la Gaceta Oficial de la República de Venezuela No. 36.192 de fecha 24 de abril de 1997 y que entra en funcionamiento desde el 1° de mayo de 1998, según Resolución Ministerial N° 054 del 07 de abril de 1998, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 36.433 del 15 de abril de 1998.

## En nuestro país...

*Únicamente el Estado es el titular de las Denominaciones de Origen Controladas, los particulares no son titulares. Se otorga una autorización de Uso para las Denominaciones de Origen Controladas, a través de una Resolución Administrativa emanada del Registro de la Propiedad Industrial y que otorga el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual.*

El procedimiento administrativo para la obtención de una Denominación de Origen Controlada en Venezuela, constan de cuatro fases, las cuales son: I. Preaplicación, II. Análisis documental, III. Inspección y demostración y IV. Certificación, este proceso

## La vigencia ...

*La vigencia de la autorización de uso de una declaración de protección de una denominación de origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos por otra Resolución Administrativa desde el Registro de la Propiedad Industrial en Venezuela. Se otorga por un período de 15 años y puede ser renovada por períodos iguales.*

tiene una duración aproximada de seis meses, donde se conjugan los conocimientos técnicos de un grupo de expertos formados para tal fin. Es importante señalar que la vigencia de una decla-

Fotografías: Franklin Jaspe



ratoria de denominación de origen controlada es indefinida, a menos que las condiciones climatológicas o humanas originarias que aplicaron para su declaratoria cambien, sin embargo la autorización que recae sobre su uso, se otorga por un período de 15 años.

La originalidad de los procesos productivos y las condiciones climáticas, así como su permanencia en el tiempo será lo determinante a los fines de declarar la Denominación de Origen Controlada por el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual de la **República Bolivariana de Venezuela**, a través de su Registro de la Propiedad industrial, país cuya ubicación geográfica y condiciones climáticas privilegiadas, nos permite tener una variedad de productos susceptibles de obtener una Denominación de Origen Controlada.



# Paso a paso para la declaratoria de una denominación de origen controlada en Venezuela y sus autorizaciones de uso

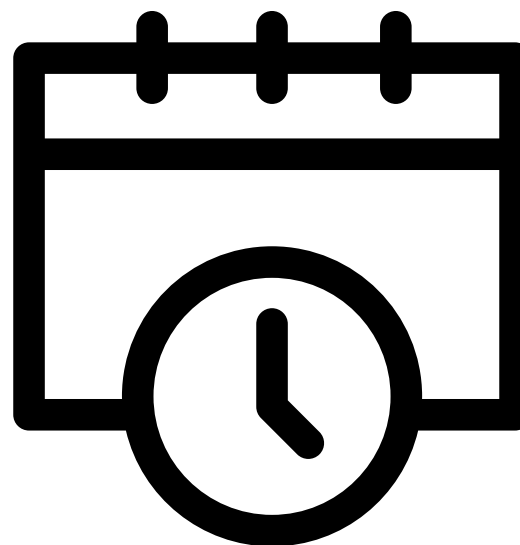
## I FASE DE PREAPLICACIÓN.

Tendrá una duración de 90 días, y se refiere al proceso de preparación documental e interacción primaria con el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, abarca las siguientes acciones:

1. Asistir a la taquilla integral de trámites del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (en lo sucesivo SAPI), y consignar los siguientes documentos que avalen la **solicitud de denominación de origen**:

a. Carta de solicitud de declaración de protección a una denominación de origen controlada, donde mencione las razones que la motivan, el interés jurídico del (lo) solicitante (s), la descripción detallada del producto o los productos terminados que abarcará la denominación. Con esta comunicación, debe acompañar el diseño de la etiqueta o distingue que pretende usar la denominación de origen controlada, a los fines de realizar la búsqueda fonética y gráfica que corresponda. Donde adicionalmente deberá cancelar los costos asociados a dicha solicitud o tramitar la exención de los costos de tasas y servicios,

b. Ficha jurídica, que abarque los nombres, domicilio fiscal, na-



cionalidad del solicitante, con el acompañamiento de los soportes documentales que avalen tal circunstancia, tales como cédulas de identidad, registro de información fiscal, actas constitutivas de la sociedad mercantil y si amerita las actas de asamblea ordinaria o extraordinaria donde se compruebe la cualidad del solicitante,

o en el caso que aplique copia de Gaceta Oficial del nombramiento y designación del representante legal;

c. Ficha histórica, que mencione las características culturales e históricas de la región o localidad donde se realiza el proceso productivo que se pretende proteger, avalado por al menos una universidad local o historiador;

d. Ficha productiva, que contenga la descripción de la técnica de producción, incluyendo sus características, componentes, forma



de extracción y procesos de producción o elaboración y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento. Cuando sea determinante para establecer la relación entre la denominación y el producto, se señalarán las normas oficiales establecidas para este proceso productivo. Así como la relación entre la denominación de origen controlada propuesta, el producto y el territorio;

2. Asistir a la **reunión de preaplicación** que fijará el SAPI, transcurridos diez (10) días hábiles de la recepción de la solicitud. Es preciso señalar que, para esta reunión, deben asistir todos aquellos que conforman el proceso productivo que abarca la denominación de origen, en compañía de las autoridades locales que apoyen la iniciativa, a los fines de recibir la orientación por parte del ente rector en materia de propiedad intelectual, sobre el proceso de obtención de denominación de origen, y aprobar un plan de trabajo que permita obtener los siguientes resultados de esta fase:

a. Conformar el **Consejo Regulador** dentro de los treinta (30) días siguientes a la reunión de preaplicación, el cual se encargará de garantizar que los productos protegidos cumplan con los requisitos del todo el proceso de otorgamiento de la denominación de origen, asimismo deberá estar integrado de la siguiente manera:

- i. Treinta por ciento (30%) de la población de productores que impulsa la denominación de origen controlada, de donde se designará su presidente, vicepresidente y vocales para las áreas técnicas, económicas, turísticas, y otras del interés colectivo;
- ii. Un (01) representante de la autoridad local que impulsa la denominación de origen, quien fugirá como vocal y será el enlace ante las autoridades constituidas para cualquier asunto de interés

que sirva para impulsar las actividades conexas de la denominación de origen;

iii. Un (01) representante de la asociación civil fondonorma, fondonorca o empresa dedicada a auditorías de calidad en el país;

b. Entregar el **Reglamento de Uso** de la denominación de origen, al SAPI, dentro de los treinta (30) días siguientes a la conformación del Consejo Regulador, el cual deberá estar aprobado por dicho consejo regulador.

c. Conformación del **expediente técnico**, que deberá ser entregado en el lapso de 90 días que está previsto de duración de esta fase, teniendo los siguientes recaudos:

- i. Planilla FM-02 con los recaudos de acuerdo al tipo de solicitud;
- ii. Descripción histórica del proceso, avalado por un historiador o institución pública o privada;
- iii. Informe ambiental del clima, microclima, suelos y agua, así como garantía de la protección del ecosistema, de la zona geográfica donde se realiza el proceso de cultivo o procesamiento de los productos;
- iv. Informe de caracterización de la materia prima;
- v. Descripción del proceso productivo, realizada por los agricultores, especialistas en la transformación del producto, donde se expongan las fórmulas ancestrales y/o diferenciación de otros procesos similares;
- vi. Impacto socioeconómico y estudio preliminar de mercadeo;
- vii. Normativa nacional o internacional que avale calidad sobre el rubro a proteger.

## II FASE DE ANÁLISIS DOCUMENTAL (30 DÍAS)

Una vez cumplido los extremos de la fase de preaplicación, antes descritos, la autoridad Registral, emite el informe preliminar de recepción de todos los recaudos, debiendo con ello entrar a la **II Fase**, de análisis documental, pudiendo conformar un equipo multidisciplinario con especialistas en lo técnico, jurídico y financiero, que deban tener idoneidad para realizar los informes que sean necesarios para avalar el proceso de obtención de una denominación de origen.

Durante el lapso de esta fase, el SAPI, a través de su equipo multidisciplinario, deberá hacer las objeciones y elevar las no conformi-

dades sobre los recaudos presentados por el comité regulador, siendo que las mismas son subsanadas en el lapso de 15 días hábiles, siguientes a las no conformidades. El resultado de esta fase es la obtención de una **constancia de aprobación documental** de la solicitud de denominación de origen.



## III FASE DE INSPECCIÓN Y DEMOSTRACIÓN (30 DIAS)

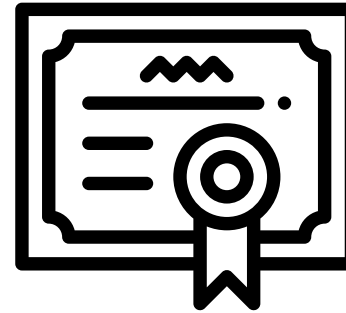
Una vez culminada la revisión documental por el equipo multidisciplinario conformado por el Sapi, y dada la conformidad de aprobación de la fase documental, donde se le otorgará a los productores un escrito que avale tal situación, se iniciará la fase de Inspección y Demostración que consiste en la visita a la localidad, por el transcurso de un lapso que no podrá ser menos de cinco (5) días ni mayor de quince (15), donde además de verificación completa del proceso productivo y de certificar la estandarización del mismo, se debe



verificar el respeto de la tradición cultural, simbólica y ancestral de la zona, es decir todo lo que abarque la idoneidad de desarrollo sustentable y sostenible desde de la región: practica de las operaciones establecidas en manuales, funcionamiento del consejo regulador, vigencia del reglamento de uso, protección de la historia y cultura de la localidad, transferencia de información a las nuevas generaciones, protección de la biodiversidad de la zona y reproducción del medioambiente, entre otros aspectos que garanticen el sostenimiento en el tiempo de la Denominación de Origen.

## IV FASE DE CERTIFICACIÓN (30 DÍAS)

Emisión de la Resolución de Declaratoria de la Denominación de Origen Controlada, la cual se publicará en el Boletín de la Propiedad Industrial y se realizará un acto público a los fines del otorgamiento del Certificado de Denominación de Origen controlada al Consejo



Regulador, en la zona geográfica que produzca el producto a proteger.













# Cocuy de Pecaya





<b>Nombre del producto</b>	<b>Cocuy de Pecaya</b>
Producto	Bebida Espirituosa Cocuy
Área de producción protegida	Localidad de Pecaya, Municipio Sucre del estado Falcón, ubicada a 369msnm, con una latitud de 11°, 04'30" y longitud de 69° 51'37".
Organo de control interno	Consejo Regulador del Cocuy de Pecaya (En revisión)
Identificación de la D.O.C	D-0000001 con Vigencia hasta el 01 de junio de 2011. Renovada mediante Resolución Nro. 239 del 10 de noviembre de 2016, publicada en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial N° 568 del 14 de noviembre de 2016.

## Geografía de procedencia...

**L**a parroquia de Pecaya, está ubicada al sudoeste de la ciudad Coro, del estado Falcón, tiene una superficie estimada de 37.675 hectáreas, está localizada entre las zonas de colinas y bajos fisiográficos, entre el relieve montañoso del aniclinorio de semiárido y piedemonte costero también semiárido de ese estado de la República Bolivariana de Venezuela, donde la temperatura media de la zona es de 27° C, pudiendo tener valores mínimos de 21°C y máximos de 30°C y con una variedad topográfica muy grande y única en todo el territorio nacional.

El Cocuy de Penca, es el primer licor artesanal venezolano en obtener la Denominación de Origen Controlada, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial Nro. 443 de fecha 21/11/2000. El Cocuy Pecayero es una “bebida patrimonial” que se bebe desde antes de llegar los españoles y cuya delimitación geográfica se encuentra en

la localidad de Pecaya en el estado Falcón. Este licor es fabricado a partir de la planta autóctona de las zonas áridas de Falcón conocida por su nombre científico *Agave Cocui Trelease*.

## Agave Cocui

Tanto la planta de la cual se extrae el licor, así como los productos artesanales que se elaboran con ella, han sido declaradas por la Asamblea Nacional, órgano legislativo del país, como patrimonio cultural, ancestral y natural de Venezuela (noviembre de 2001) y declarada patrimonio cultural y ancestral de Venezuela (julio de 2006).

## ¿Qué es el cocuy de Pecaya?

El **cocuy de penca o cocuy de pecaya**, es una bebida obtenida a partir de los mostos fermentados y posteriormente destilados del Agave Cocui descrito por Trelease, con 50 grados alcohólicos, con un ligero sabor ahumado y olor característico a penca horneada, su originalidad radica en la selección cuidadosa de las plantas maduras y en la forma como se cosecha, se hornea y se procesan las cabezas de acuerdo a la Norma Covenin 3662 Cocuy Pecayero.

## El cocuy de penca, un licor de la época prehispanica...

Se ha establecido el consumo inicial del cocuy, podría ubicarse en el período Meso-Indio (5000 – 1000 a C.), donde se complementaba la alimentación con “carnosas pencas -del cocuy- asadas a fuego”

1. También se ha demostrado a través de investigaciones documentales, que desde la época precolombina ya se conocía en las zonas semiáridas de la región Centro-Occidental de Venezuela, principalmente en los estados Lara y Falcón, esta práctica ancestral, aunque existen testimonios orales que certifican que también se preparaba

en los estados andinos Trujillo y Mérida.

Los pobladores originarios pertenecientes a las etnias caquetías, jirajaras y ayamanes que poblaban estas regiones; preparaban una bebida espirituosa a partir de los mostos fermentados del Agave cocui y la misma era utilizada en sus rituales y eventos comunitarios.

A partir de esta noble planta denominada también «la planta de las maravillas», obtenían de igual manera azúcares naturales, sustancias jabonosas, fibra para el tejido de sus hamacas, alpargatas y bolsos; sus flores y retoños se preparaban como encurtido encurtidos y la fibra sobrante del proceso de producción la utilizaban como aglutinante para sus techos y bloques de adobe. Por ello constituía la base fundamental y sustento de su economía.



## En Falcón

El consumo de cocuy crudo, cocido u horneado, o del zumo fermentado como bebida alcohólica, nos sitúa de forma directa en el corazón de la cultura indígena falconiana, tanto como la arepa, la pira o las frutas locales.

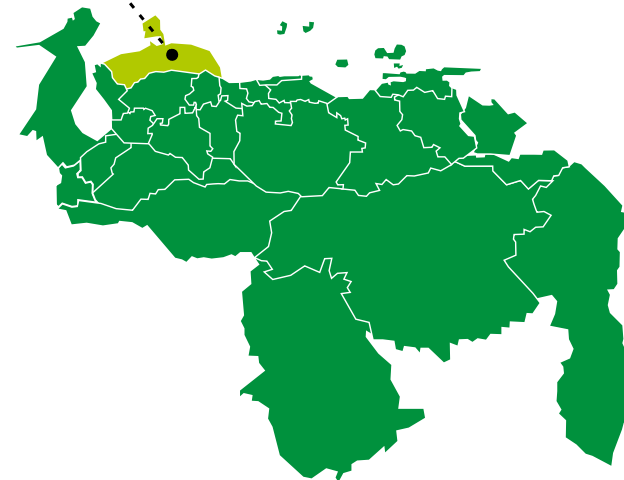
## El proceso artesanal para la elaboración del Cocuy Pecayero

Consiste en la destilación y rectificación artesanal de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de las agaves, previamente hidrolizadas o cocidas. Para su cultivo no se usa fertilizantes ni pesticidas en todo su ciclo vegetativo y para su extracción deben de haber transcurrido mínimo 8 años desde su siembra.

El Cocuy de Pecaya, conocido comúnmente como Cocuy Pecayero, se clasifica en dos tipos, de acuerdo a su composición de agave, Tipo I, es 100% agave, puede ser Fresco o Puro, Añejo o Añejado y Reposado, el cocuy Tipo II, es 80% agave y 20% de otros azúcares como panela o papelón, para acelerar su proceso de destilación, este tipo de cocuy, tiene tres presentaciones de igual manera Fresco o Puro, Añejo o Añejado, Abocado.

1. Rafael Strauss K. *El tiempo prehispánico de Venezuela*. Fundación Eugenio Mendoza, Caracas, 1992, p. 88.

Falcón  
Cocuy Pecayero  
2da. D.O.C.





# Ron de Venezuela



<b>Nombre del producto</b>	<b>Ron de Venezuela</b>
Producto	Ron
Área de producción protegida	Estados Aragua, Lara, Miranda, Monagas, Sucre, Portuguesa, Yaracuy.
Organo de control interno	Fonpronven (Asociación Civil Fondo de Promoción del Ron de Venezuela. En aprobación)
Identificación de la D.O.C	Resolución N° 798 del 15 de agosto de 2003. En renovación en el año 2019

## Ron en Venezuela

**E**l ron en Venezuela, es un signo distintivo de su cultura, desde el siglo XIX, los productores agrupados en la Cámara de la Industria Venezolana de especies Alcohólicas (CIVEA), decidieron trabajar con el objetivo común de lograr una Denominación de Origen para el Ron Venezolano y que hoy en día se constituye la primera Denominación de Origen Controlada de ron en el mundo elaborado a partir de melaza.

Como es sabido en nuestro país, la base para hacer el ron, es la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), de la cual se desprenden algunas variedades. La caña de azúcar surge en el sur de Asia y sus islas, gracias a los árabes se dio a conocer primero en Europa y, posteriormente, en América, para así asentarse en su hábitat ideal, una zona muy cálida, húmeda y con gran cantidad de lluvia, lo cual ayudó a que hoy en día los mejores rones procedan de Venezuela.



Los efectos de la geografía venezolana y localización de las plantas en todo el territorio, se puede interpretar de la siguiente manera: en términos de latitud, las plantas productoras de ron en nuestro país están ubicadas en baja latitud, respecto a la altitud se ubican esas casas productoras en baja altitud, para ser específicos a unos 350 metros sobre el nivel del mar, lo que conlleva indudablemente a un microclima especial, que si lo combinamos con circunstancias de alta presión atmosférica, se conjugan elementos físicos y químicos, cuyas velocidades de reacción en el líquido contenido por la barrica resultan mucho más aceleradas que en otras localidades del mundo, de allí deriva la calidad excepción del Ron de Venezuela.

## ***Datos de interés...***

El 15 de agosto del año 2003, luego de la recopilación y análisis de información sobre el ron, el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, a través del Registro de la Propiedad Industrial, reconoce mediante Resolución Nro. 798 de esa misma fecha, la Denominación de Origen de Ron de Venezuela, cuyos productos son elaborados por destilerías establecidas en la zona de producción de los Estados Aragua, Barinas, Carabobo, Cojedes, Lara, Miranda, Monagas, Portuguesa, Sucre, Táchira, Trujillo, Yaracuy y Zulia. Sin embargo es este año 2019, donde luego de un exhaustivo trabajo de verificación de la similitud de los procesos productivos en la elaboración del Ron de las diferentes casas destileras, así como de la evaluación de sus estadísticas de producción, comercializa-

ción y sostenimiento en el tiempo de los estándares de calidad del Ron, se realiza la actualización de la Denominación de Origen, pero en esta Ocasión y en consonancia con las normas técnicas emanadas desde el Registro de propiedad Industrial, se le otorga la calificación de Controlada, dado que el principal regulador de la actividad de producción y comercialización, establece una regla mínima, para que éste alcohol destilado de la caña sea considerado Ron y es que debe permanecer dos años, como mínimo, añejando en las barricas de roble, y esta condición además de ser verificada por sus Maestros Roneros, también es constatada por el Estado Venezolano a través de sus organismos de verificación de calidad.

## ***Nuestro Ron de Venezuela, el mejor del mundo...***

La actualización de la Denominación de Origen Controlada de Ron de Venezuela, cuenta con doce (12) empresas nacionales y con cincuenta y cuatro (54) productos protegidos en esta DOC, que han obtenido diversos premios y reconocimientos internacionales, tal como muestra la gráfica (1) siguiente:





<i>Empresas</i>	<i>Marcas de la Doc Ron de Venezuela</i>	<i>Cantidad de premios internacionales</i>	<i>Ubicación de sus procesos productivos</i>
<i>Rones del Caribe, C.A</i>	<i>Ron Roble Extra Añejo</i> <i>Ron Roble Zafra</i> <i>Ron Roble Zafra</i>	<i>11</i> <i>11</i> <i>--</i>	<i>Estado Yaracuy</i>
<i>C.A. Ron Santa Teresa</i>	<i>Ron Bicentenario</i> <i>Ron Santa Teresa 1796</i> <i>Ron Santa Teresa Linaje</i> <i>Ron Santa Teresa Gran Reserva</i> <i>Ron Santa Teresa Claro</i> <i>Ron Santa Teresa Blanco</i> <i>Ron Santa Teresa Selecto</i>	<i>03</i> <i>36</i> <i>06</i> <i>36</i> <i>20</i> <i>06</i> <i>28</i>	<i>Estado Aragua</i>
<i>Destilería Carúpano, C.A</i>	<i>Ron Añejo Carúpano Legendario</i> <i>Ron Añejo Carúpano X.O.</i> <i>Ron Añejo Carúpano Zafra 1991</i> <i>Ron Añejo Carúpano 21</i> <i>Ron Añejo Carúpano 12</i> <i>Ron Añejo Carúpano 6</i>	<i>11</i> <i>10</i> <i>1</i> <i>12</i> <i>07</i> <i>04</i>	<i>Estado Yaracuy</i> <i>Estado Sucre</i> <i>Estado Lara</i>
<i>Destilería Veroes, C.A.</i>	<i>Ron Añejo 2 años</i> <i>Ron Añejo 6 años</i>	<i>--</i> <i>08</i>	<i>Estado Portuguesa</i> <i>Estado Yaracuy</i> <i>Estado Sucre</i> <i>Estado Monagas</i>
<i>Central de Licores Unidos de Venezuela, C.A. Celiveca</i>	<i>Ron Premium Barrica 40</i> <i>Ron Premium Barrica 80</i>	<i>01</i> <i>01</i>	<i>Estado Yaracuy</i> <i>Estado Aragua</i>
<i>Destilerías Unidas</i>	<i>Diplomático Planas</i> <i>Diplomático Mantuano</i> <i>Diplomático Reserva Exclusiva</i> <i>Diplomático Single Vintage</i> <i>Diplomático Ambassador</i> <i>Diplomático Distillery Colletion No. 1 Batch Kettle Rum</i> <i>Diplomático Distillery Colletion No. 2 Batch Barbet Rum</i> <i>Diplomatic Distillery Colletion No. 3 Pot Still Rum</i>	<i>08</i> <i>07</i> <i>08</i> <i>--</i> <i>--</i> <i>02</i> <i>02</i> <i>--</i>	<i>Estado Lara</i> <i>Estado Portuguesa</i> <i>Estado Aragua</i>
<i>Industrias Bravo &amp; Cia, S.A.</i>	<i>Ron Ultra Añejo Caballo Viejo</i> <i>Ron Añejo Bucare</i>	<i>--</i> <i>--</i>	<i>Estado Yaracuy</i>

<i>Empresas</i>	<i>Marcas de la Doc Ron de Venezuela</i>	<i>Cantidad de premios internacionales</i>	<i>Ubicación de sus procesos productivos</i>
<i>Alcoholes Y añejos Monagas</i>	<i>Ron Añejo Calazan Reserva Ron Añejo Calazan Premium Ron Añejo Calazan Ron Añejo Calazan Special Ron Blanco Calazan Special</i>	<i>-- 01 -- -- --</i>	<i>Estado Monagas Estado Yaracuy Estado Sucre Estado Lara</i>
<i>Diageo Venezuela, C.A</i>	<i>Ron Pampero Blanco Ron Añejo Pampero Especial Ron Añejo Pampero Selección 1938 Ron Extra Añejo Pampero Aniversario Reserva Ron Añejo Pampero Oro Ron Añejo Cacique Ron Extra Añejo Cacique 500 Ron Extra Añejo Cacique Leyenda Ron Ultra Añejo Cacique Antiguo</i>	<i>05 08 07 12 18 20 09 05 05</i>	<i>Estado Portuguesa Estado Lara Estado Yaracuy</i>
<i>Complejo Industrial Licorero del Centro, C.A. (CILCCA)</i>	<i>Ron Estelar Ron Ocumare Platino Ron Ocumare Gold Ron Ocumare Añejo Ron Ocumare Blanco Ron Ocumare Edición Reservada</i>	<i>- - - 5 5 7</i>	<i>Estado Yaracuy Estado Miranda</i>
<i>Corporación Alcoholes del Caribe, S.A. (CACSA)</i>	<i>Ron Añejo Cañaveral Ron Extrañejo Cañavera Ron Reserva Especial</i>	<i>1 1 1</i>	<i>Estado Yaracuy</i>
<i>Alnova, C.A.</i>	<i>Ron Quimera</i>		<i>Estado Miranda</i>
<i>Destilerías Unidas, S.A. (DUSA)</i>	<i>Diplomático Planas Diplomático Mantuano Diplomático Reserva Exclusiva Diplomático Single Vintage Diplomático Ambassador Diplomático Distillery Colletion No. 1 Batch Kettle Rum Diplomático Distillery Colletion No. 2 Batch Barbet Rum Diplomatic Distillery Colletion No. 3 Pot Still Rum</i>	<i>08 07 08 -- -- 02 02 --</i>	<i>Estado Lara Estado Portuguesa Estado Aragua</i>



# Proceso de Elaboración de Ron de Venezuela

1. **Materia prima:** la materia prima fundamental en la elaboración del ron es la caña de azúcar y sus derivados. Tradicionalmente la materia prima para elaboración del ron en Venezuela es la melaza, un subproducto derivado de la producción de azúcar. De dicha melaza, su contenido de azúcar es convertido posteriormente, en el proceso de fermentación, en alcohol. Otros derivados de la caña a partir del cual se puede obtener alcoholes de caña son el jugo de la caña o las mieles de los primeros prensados de la molienda, así como los subproductos de los primeros cocimientos para obtención del azúcar.

2. **Fermentación.** La melaza para ser convertida en un mosto fermentado, con un importante contenido de alcohol, debe ser diluida con agua pura, generalmente de manantial o pozo profundo, en una proporción aproximada de 4 partes de agua por una parte de melaza. Al realizar esta dilución se promueve el proceso natural de fermentación. Este se ejecuta en grandes cubas o tanques de acero inoxidable. Éste, es un proceso bioquímico, desarrollado por levaduras que metabolizarán el azúcar en alcohol de manera eficiente, tanto en cantidad como en calidad, si se controla adecuadamente su entorno. Esto significa tener controles adecuados de temperatura, un nivel de acidez adecuado, agregado de nutrientes e inhibidores de otros microorganismos y garantizar un proceso en ausencia de

oxígeno (anaeróbico). Logrado esto, en un periodo de horas o días, dependiendo del proceso de cada productor, se obtendrá un mosto fermentado con un contenido de alcohol que puede oscilar entre 7 y 9 %.

3. **Destilación.** El mosto fermentado obtenido en la etapa anterior debe ser destilado para concentrar el contenido alcohólico desde un 7 a 9% hasta un 96%, o un porcentaje menor, dependiendo del tipo de equipo de destilación que el productor decida utilizar. La destilación es un proceso que por diferencias de temperatura separa los componentes volátiles del mosto fermentado del agua. Usando el punto de ebullición del alcohol como medio de separación de éste y otros componentes volátiles del agua. Los primeros en el proceso de destilación se evaporan y la segunda se mantiene en condición líquida. Las destilaciones pueden ser automatizadas o artesanales. Las primeras en equipos llamados columnas y las segundas en equipos denominados ollas u alambiques. Según el equipo utilizado en la destilación, se tendrá una calidad determinada de alcohol. La calidad del alcohol está regida en primer término por su concentración alcohólica y en segundo término por el contenido de congéneres. Una clasificación simple en términos de calidad se refiere a los alcoholes livianos, aquellos destilados en columnas, y alcoholes pesados, los que se destilan en alambiques.

4. **Envejecimiento.** Los alcoholes de caña destilados y de alta concentración, 96 % o menos, se diluyen con agua desmineralizada a grados que pueden oscilar entre 50 % y 80 % según el criterio del productor, una vez diluido el mismo se introduce en barricas de roble con una capacidad no menor de 150 litros para permanecer



en bodega por los tiempos mínimos exigidos por ley para el mercado nacional o para exportación, o por más tiempo si es un criterio estandarizado así por el productor. Las diversas calidades de alcoholes (livianos o pesados), a grados de llenado variado (50 % hasta 80 % de concentración alcohólica) se introducen en barricas de roble de usos previos diversos y se dejan envejecer por periodos determinados por ley (mínimos) y por el productor (por encima de los mínimos establecidos en ley). Puede decirse que cada juego de variables determina un ron de una calidad diferente.

5. Mezcla. Una vez completado el proceso de envejecimiento, los diferentes rones en bodega se seleccionan según la fórmula del Maestro Ronero para ser vaciados de sus barricas y mezclados en tanques de acero inoxidable. En este proceso ocurren además de las mezclas, tiempos de esperas para los “casamientos” de los componentes, diluciones, filtraciones y agregados de componentes según la fórmula y lo permitido por ley. Cada etapa de este proceso como en todos los previos se desarrolla un conjunto de análisis físico – químicos, así como sensoriales para determinar el cumplimiento de los estándares establecidos. Una vez el producto ha sido aprobado queda listo para la última etapa del proceso.

1. *Informe técnico presentado al Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, por Fondo de Promoción del Ron de Venezuela (Fonproven) en agosto de 2019, como requisito complementario para Renovación de Declaración de Denominación de Origen Controlada del Ron de Venezuela.*



# Proceso de elaboración de ron





# Cacao de Chuao





<b>Nombre del producto</b>	<b>Cacao de Chuao</b>
Producto	Cacao
Área de producción protegida	Localidad de Chuao, Municipio Autónomo Santiago Mariño, Parroquia Chuao del Estado Aragua, ubicado En la costa entre la población de Choroní y Maya a 254 msnm, con latitud norte 10° 29' 36" y longitud oeste 67° 31'06".
Organo de control interno	Empresa Campesina del Cacao de Chuao
Identificación de la D.O.C	D-0000002 con vigencia hasta el 01 de junio de 2011. Renovada mediante Resolución N° 0287 de fecha 22 de mayo de 2001, publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial Nro. 568 de fecha 14 de noviembre de 2016

## Geografía de procedencia...

**C**huao tiene una posición geográfica privilegiada ubicado en un valle de la Cordillera de la Costa del Estado Aragua entre la población de Choroní y Maya, con una extensión de 160 km de superficie y un clima del tipo intertropical de Altura, el cual forma parte del Parque Nacional Henri Pittier.

El cacao es un árbol tropical, también llamado “El árbol de los Dioses”, cuenta con una Denominación Origen Controlada, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial Nro 443 de fecha 22 de septiembre del año 2000. El cacao tiene su aparición según investigadores en el Sur del Lago de Maracaibo el cual se extendió a los Estados Aragua, Miranda y Sucre.



Las mayores plantaciones de cacao se encuentran en la Hacienda Chuao, perteneciente a la empresa Campesina, compuesta por 43 socios que comparten un título provisional colectiva, catalogadas por su alto valor genético que produce unas semillas exuberantes y de sabor complejo siendo así decretada Patrimonio Natural y Cultural del Estado Aragua en el año de 1990.

## El Cacao

El árbol del cacao cuyo nombre científico es *Theobroma cacao L.*, es una planta originaria del Amazonas, categorizada en tres grupos: **Amazónico, Criollo y Forastero**, de los cuales se cultivan en la actualidad en Venezuela, el **cacao criollo** incluido dentro de este grupo el **tipo porcelana**, también el tipo **Forastero** y selecciones realizadas dentro de **progenies de híbridos**.

## ¿Qué es el Cacao Venezolano?

El Cacao Venezolano es una fruta de origen tropical con la que se produce el chocolate más sabroso y aromático del mundo; conocido así desde los siglos XVI, XVII y XVIII, todo ello debido a los rigurosos procesos de siembra, riego adecuado y mano de obra, lo cual lo han hecho alcanzar una reconocida calidad que todo buen chocolatero busca en la materia prima a escoger para la elaboración de sus productos.

## Tipos de Cacao

Siguiendo las normas de clasificación aprobadas en la 4ta Conferencia Internacional de Investigación de Cacao celebrada en Trinidad del 11 al 18 de enero de 1967, los tipos de Cacao que se cultivan actualmente en Venezuela son los siguientes:

**Tipo Criollo o genéticamente cercano al criollo**, su mazorca es alargada, con una cascara delgada y almendra redondeada. Dentro de este grupo se incluye el tipo Porcelana, es un tipo especial de almendra blanca, mazorca de tamaño medio y cascara delgada. **Tipo Forastero**, el cual es un cacao de almendra morada, mazorca de forma y rugosidad variable. Y **selecciones** realizadas dentro de progenies de híbridos conocidos y aprobados en experimentos de campo.

## El proceso para el cultivo del Cacao

Consiste en sembrar en un pequeño hoyo dos o tres semillas, tomadas de la mazorca seleccionada, junto con un sembrado de sombra provisional de árboles de plátano o maíz, o con sombra permanente de árboles de mijao, bucare o cedro, con un sistema de riego por inundación o escurrimiento realizado únicamente en este lugar del mundo (Estado Aragua) debido a que las condiciones climáticas no





son las óptimas. Sucesivamente comienza la operación de cosecha, apertura de los frutos maduros para la obtención de las semillas, se continúa con la fermentación o curación y se termina con la selección, limpieza, clasificación y almacenamiento de las semillas.

Aunque el árbol de Cacao fructifica durante todo el año, existen dos grandes cosechas, una denominada pequeña, la cual se da entre los meses de Mayo a Junio y la denominada grande que se da entre los meses de Octubre a Diciembre.









# Solicitudes en trámite ante el servicio autónomo de propiedad intelectual, de denominación de origen controlada en Venezuela

**L**a República Bolivariana de Venezuela, está ubicada al norte de América del Sur, su límite está muy cerca de la línea Ecuador terrestre, por lo tanto, forma parte de la zona intertropical y esto permite que su clima y microclima sean tan beneficiosos para la siembra, cosecha, procesamiento y comercialización de un producto agrícola o natural, con características únicas respecto a otro país, inclusive cercano, así como nuestra cultura y procesos ancestrales hacen que se fabriquen productos con excelente calidad y distintivo exclusivo. Por ello, presentamos una gama de productos que pudieran ser susceptibles de ser protegidos con una Denominación de Origen Controlada en el país, y que se cuenta en el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual con solicitudes de revisión técnica, veamos:

## Ají Margariteño

En el mes de marzo de 2019, se recibió en el servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, la solicitud de iniciar los trámites administrativos, legales y técnicos para declarar al Ají Margariteño como una especie agrícola protegida con Denominación de Origen Controlada,

por parte de la Asociación Civil Margarita Gastronómica, del estado Nueva Esparta.

Nueva Esparta es uno de los veintitrés estados que forman la República de Venezuela. Es un archipiélago formado por tres islas: Margarita, Coche y Cubagua; siendo la más habitada del estado Nueva Esparta, la isla de margarita, conocida en el mundo como la “Perla del Caribe”, es allí donde su clima semiárido, el suelo delgado, que posee oscilaciones del nivel del mar, sean del mayor aprovechamiento agrícola. Es preciso señalar que, esta solicitud de denominación de origen, tiene una gran aceptación por los habitantes de la isla de margarita, por cuanto el ají margariteño, es el condimento esencial en la preparación de sus alimentos.

Menciona la fundación que impulsa el decreto de Denominación de Origen Controlada del Ají Margariteño, que, en todas las culturas indígenas prehispánicas, el ají, se constituyó en el eje común de construcción del paladar de nuestros antepasados. La voz “Ají”, tiene un origen taíno, etnia que, desde la desembocadura del Río Orinoco, pobló las islas del caribe desde las Antillas menores hasta Bahamas. El ají margariteño, con su sabor particular, no dulce no picante, sino en el punto medio de suavidad, constituye una especie diferente a los ají que se producen en el resto del

país y de la región, que en este último caso, son más de un sabor picoso que suave, esta especie de ají no tiene una forma siempre igual, es irregular en su forma y colores, los cuales siempre alegran el espacio donde se exhiben.

## **Cacao Carenero Superior de Barlovento, estado Bolivariano de Miranda**

Constituye una iniciativa impulsada por el Ejecutivo Nacional, a través de la Gobernación del estado Bolivariano de Miranda, cuando en el mes de mayo de 2019, se recibió en el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, la solicitud formal de iniciar los procesos administrativos de revisión documental que avalan las características exclusivas de este Cacao Venezolano.

En Barlovento el conquistador, no encontrando el oro y la plata que lo deslumbró en otras tierras, desde los primeros años del Siglo XVI, decidió fundar las haciendas que caracterizaron y caracterizan al cacao venezolano. Fue tal la importancia de la producción de cacao que justificó, a medias del Siglo XIX, la construcción del Ferrocarril el Guapo-Higuerote, teniendo en la cala de Carenero el punto de embarque del preciado grano, para llevarlo desde ahí al Puerto de La Guaira y el mundo. Ciertamente es que el árbol de cacao y su fruto eran, para los tumusa (indios Caribe de Barlovento) y otras tribus americanas en general, un árbol no cultivado, cuyo fruto podían coger todo el año. Árboles y frutos que, con las enseñanzas de los

hacendados y Monjes Capuchinos dieron origen a grandes riquezas y explotaciones humanas que deben ser reivindicadas.

### **¿Qué hace que el Cacao de Barlovento, sea merecedor de una Denominación de Origen Controlada?**

La calidad de los granos en su post-cosecha, lo hacen 80% extrafino, en granos bien fermentados, la producción instalada, así como lo ancestral de todo el procesamiento, tal como lo expresa uno de sus actores principales de esta solicitud, donde se evidencia que el proceso de producción es familiar, todos colaboran para que cada fase dure su tiempo estipulado, desde la fermentación en las cajas de madera hasta el secado de los granos en los patios, “lo cual es crucial para la mejora del sabor del cacao”.

Adicionalmente en el estado Bolivariano de Miranda, existen nueve (09) municipios con capacidad instalada de producción de plantas de cacao en viveros permanentes, lo cual hizo que desde el gobierno local, se incorporaran a 4600 productores en el Plan Nacional de Cacao, siendo desde CIVEA, la definición que mejor aporta valor a este Cacao mirandino, ve-mos:

“El cacao Carenero Superior se cultiva en la región del Estado Miranda. Es un tipo de cacao regional que crece en el este de Caracas. Desde la Colonia, se celebra su sabor complejo en el que predominan notas frutales y florales y nuez picante. Aunque semeja a un Trinitario, bien fermentado exhibe el carácter del Criollo. Tiene un sabor y aroma a chocolate que se disemina y ataca con vigor la nariz del catador. Presenta algunas notas a fruta seca (durazno) y algo de





frutas rojas. Su sabor tan intenso es muy variable y esto obliga al maestro chocolatero a utilizarlo en una mezcla inteligente”

## Cacao de Caripito

Caripito es una localidad del estado Monagas, se le puede llegar por tierra, mar y aire con suma facilidad, para los efectos de la denominación de origen controlada solicitada, se define como el área de producción, por la poligonal que define al Municipio Bolívar, el cual tiene una superficie en general de 358,00 Km<sup>2</sup> dedicadas a la agricultura y al cultivo de cacao aproximadamente el 10% de esa zona.



Fotografía: Franklin Jaspe

Para el desarrollo de este proceso de obtención de protección para el Cacao de Caripito, la iniciativa ante el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual fue presentada por la Fundación Nuestra Tierra y avalada por el Ejecutivo Regional, donde recientemente se dictó una Ley del Cacao del estado Monagas. Es preciso señalar que el Cacao de Caripito es de tipo trinitario y de vieja data. El pueblo de Caripito es el único en América del Sur que tiene un río salado y que se encuentra lejos del mar, de allí radica que esa salinidad cercana a las plantaciones, genere un sabor sin igual de ese Cacao.

## Cacao de Cajigal

Como es bien sabido en Venezuela, se produce Cacao en casi toda su extensión de territorio y el desarrollo cacaotero de Yaguaraparo es indiscutible. Además, su ubicación geográfica, con acceso a varios puntos estratégicos de la Península de Paria, lo han convertido en el principal centro de intercambio y comercialización de cacao del estado Sucre.

La solicitud de Denominación de Origen Controlada de Cacao Cajigal, se ha recibido por parte de la alcaldía del municipio cajigal en acompañamiento de los productores y exportadores de cacao del estado Sucre, estando actualmente en la primera fase del proceso, donde se logra proteger el tipo de cacao de esta área geográfica que desde la época colonial, es de tanta calidad como los de tipo criollo encontrados en la región centro costera de Venezuela. Una cualidad que, sin duda alguna, se protegerá con esta figura de propiedad industrial, siendo que la mayoría del producto obtenido de su cosecha se usa dentro del propio estado para su procesamiento en Chocolate.

## Cocuy de Lara

En tierras cálidas del estado Lara, se cultiva las pencas de agave cocui, base para la realización de esa bebida alcohólica de orígenes ancestrales. En el servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, se recibió en el mes de junio de 2019, la solicitud de Denominación de Origen Controlada por la Gobernación del estado Lara, conjuntamente con los productores de esta bebida de cuatro (04) municipios de dicho estado, que abarca el territorio de Urdaneta, Torres, Iribarren y Moran, estando actualmente en la fase de preaplicación para considerar sus aspectos técnicos y legales.

La producción de cocuy es común en todo el estado Lara, sin embargo, la mayor producción se da en esos municipios, donde existe una marcada conexión entre la producción de dicho licor y las formas de vida de sus habitantes, quienes han cultivado, desarrollado y perfeccionado un proceso productivo heredado de las comunidades indígenas asentadas en esas localidades, convirtiéndose en su principal actividad económica.









# Cartografía nacional de potenciales candidatos a obtener una D.O.C en Venezuela

En los actuales en el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, se trabajan cinco (05) solicitudes de Denominaciones de Origen Controladas, de las cuales están en la fase I, del procedimiento: Ají Margariteño, Cacao Caripito y Cacao Cajigal y Cocuy de Lara, y en la fase II, la iniciativa de Cacao Carenero Superior.

Venezuela cuenta actualmente con tres Denominaciones de Origen Controladas vigentes y en producción, contando además con amplia gama de productos y bienes susceptibles para el reconocimiento de la D.O.C: Bebidas espirituosas y tradicionales, vinos, chichas y ponches, dulcería, quesos y charcutería, bálsamos, gastronomías locales de productos autóctonos, rubros animales, agrícolas, pesqueros particulares y únicos en el mundo, actividades productivas insuperables en cesterías, mueblería, talabartería, cerámica, y un sinnúmero de actividades fructíferas que generan, local y regionalmente, importantes ingresos en las zonas donde se elaboran. Es nuestra intención dar cabida a todas las manifestaciones materiales culturales y gastronómicas que se están desarrollando en el país, sin embargo para ésta primera entrega hemos elegidos aquellas con importantes adelantos en materia de Denominación de Origen Controladas y que han mostrado interés en su obtención así como aquellas que consideramos que poseen un gran valor material y simbólico para el impulso productivo de la nación, las cuales se exponen a continuación:



### Falcón

Cocuy Pecayero  
2da. D.O.C.

### Lara

Café de Sarare, Cerecita,  
Ganado de Carora, Vinos  
Larences, Cocuy Sigui Sigue

### Zulia

Cangrejo azul del Lago de  
Maracaibo

### Barinas

Cacao

### Mérida

Papa Merideña, Dulces  
abrillantados

### Portuguesa

Ponche, Carato,  
Chicha Andina, Girasol  
Portugueseño, Queso  
Llanares, Café Biscocuy

### Cojedes

Cachama y Pavón

### Guarico

Arroz de Calabozo, Chiguire  
Llanero

### Amazonas

Cacao, Piñas, Cestería  
Ye'kwana

### Nueva Esparta

Tomate, Aji  
Margariteño

### Miranda

Cacao de  
Barlovento

### Sucre

Cacao de Sucre

### Yaracuy

Cucuy de Sabana  
de Parra

### Carabobo

Queso La Mona de  
Belén

### Aragua

Cacao de Chuao  
1era. D.O.C.

### Anzoategui

Ciruela de Clarines

### Delta Amacuro

Palmito Delta  
Amacuro

### Monagas

Cacao de Caripito,  
Ceramicas del  
Orinoco, Moriche,  
Seje, Mangle  
Oriental

### Bolívar

Palmito Delta  
Amacuro,  
Queso Guayanes,  
Sapuara del  
Orinoco,  
Cerámica del  
Orinoco



# Importancia en el desarrollo económico de las Denominaciones de Origen Controlada (D.O.C)

Las Denominaciones de Origen al mismo tiempo que impulsan a pequeños y medianos productores, mejoran e incrementan las condiciones laborales en las regiones donde se producen los productos, estandariza el proceso de producción, han demostrado, a nivel internacional, ser un motor que impulsa el alto crecimiento económico de los países. Gracias a la alta

calidad y buena reputación que ofrece el sello de Denominación de Origen, y las etiquetas de calidad diferenciada, se logra una alta contribución al desarrollo social de las regiones donde se produce y, en consecuencia, se contribuye desde todos los frentes, al crecimiento económico nacional. A continuación, presentamos algunos ejemplos claros de esto en Latinoamérica y Europa:

País	Denominación de Origen con mayor impacto	Impacto económico	Otras D.O del País
BOLIVIA	<i>Singani (destilado que se elabora con uvas moscatel y Alejandria)</i>	<i>Para el año del 2013 la bebida Singani registro ganancias de 35 millones de dólares, lo que representaría casi el 1% del PIB para ese año sólo por éste producto</i>	<i>Quinoa real del Altiplano Sur</i>
PERÚ	<i>El Pisco</i>	<i>Para el año del 2013 la bebida Singani registro ganancias de 35 millones de dólares, lo que representaría casi el 1% del PIB para ese año sólo por éste producto</i>	<i>Maíz Blanco gigante del Cusco, Cerámica de Chulacanas, El pallar de la Ica, Café de Villa Rica, Zapallo Loche, Café Machupichu Huadquiña, Cacao de Amazonas, Aceituna de Tacnua</i>
COLOMBIA	<i>Café de Colombia, Café del Cauca, Café de Nariño, Café del Huila, Café de Santander</i>	<i>Existen 25 denominaciones de origen en Colombia reconocidas internacionalmente, convirtiéndose así en uno de los países sudamericanos con la mayor cantidad de denominaciones de origen.</i>	<i>Cholupa del Huila (fruta agridulce de color anaranjado), Achiras del Huila (bizcocho crocante de almidón), Queso de Caquetá, Queso Paipa, Productos de las abejas de la Asoapiboy de Boyacá, Arroz de la meseta de Ibagué, Clavel de Colombia, Crisantemo de Colombia, Rosa de Colombia, Sombrero Suaza, Tejeduría Zenú, Tejeduría Wayuu, Tejeduría San Jacinto Sombreros de Sandoná, Sombrero Aguadeño, Cestería en Rollo de Guacamayas, Cerámica del Carmen de Vibora, Mopa Mopa Barniz de Pasto, Cerámica artesanal de Raquira Colombia.</i>

<i>País</i>	<i>Denominación de Origen con mayor impacto</i>	<i>Impacto económico</i>	<i>Otras D.O del País</i>
<i>ESPAÑA</i>	<i>Existen más de 280 D.O en España, de las cuales 194 pertenecen al sector agro alimentario y 90 al sector vinícola</i>	<i>Entre aceites de oliva, quesos, carnes frescas, mantequillas se presentaron en las 2016 ventas de hasta 2.399 millones. En producción de vino, para el año 2016, se registraron ganancias de 4.186 millones de euros Un total de 6.585 millones de Euros sólo por D.O en España para el 2016 representa el 7% del PIB para el año</i>	<i>Vinos Rioja, Aceite de Lucena, Vinos Cava, Aceitunas de Mallorca, Vinos Rueda, Queso nata de Cantabria, Torta del Casar, Carne de Morucha de Salamanca, Lechazo de Castilla y León, Jamón de Trevelez, Queso manchego</i>
<i>ITALIA</i>	<i>Italia posee la mayor cantidad de D.O en el mundo con 286 productos alimenticios bajo esta clasificación, sumándole la producción vinícola protegida también de 523 vinos reconocidos por su calidad y tradición se ubica como el líder global bajo esta categoría</i>	<i>Esto se traduce en ganancias de hasta 70 mil millones de euros anuales para en el 2016 lo que representa un 8% aproximado del PIB para el año</i>	<i>Queso Parmigiano, Reggiano, Queso Asiago, Pesto Genovés, Pizza Napolitana, Vinagre de Modena, Queso Gorgonzola, Jamones Prosciutto, Tomate de San Marzian de Campania</i>
<i>FRANCIA</i>	<i>Posee alrededor de 450 D.O, 360 dedicadas a la producción vinícola, 49 al área de lácteos y derivados y las 41 restantes al sector agro-alimentario</i>	<i>Registran ventas por más de 18mil millones de euros para el 2012, lo que representó casi el 10% del ingreso del PIB para el año. Del grupo inversionista multinacional "Wine &amp; Spirit" propietarios de los conglomerados de productores de Champagne mas nombrados en Francia (Krug, Moët &amp; Chandon, Veuve Clicquot, Hennessy) se obtuvieron ganancias hasta por 4.835 millones de Euros para el año 2016, lo que representó el 2% del PIB en ese momento</i>	<i>Bleu des Causses (Queso Roquefort), Miel de Corse, Mantequilla de Charentes, Chapon de Bresse (Pollo), Chasselas de Moissac (Uvas gourmet), Fourme de Montbrison (queso azul), Oliu di Corsica (aceite de oliva), Camembert de Normandie (queso), Muscat du Ventoux (uva para producción de vino), Lentille verte du Puy (lentejas), Champagne, Grande Champagne, Grande Fine Champagne, Fine Champagne, Eu-de-vie-de-marc Champagne, Petite Champagne y Petite Fine Champagne</i>
<i>MÉXICO</i>	<i>Existen 13 D.O</i>	<i>Dentro de esta variedad vale la pena mencionar al Tequila que para el 2017 alcanzó una producción mayor a 196.732 millones de litros con un valor estimado en 1.203 millones de dólares, comercializándose en 96 países, representando el 2% del PIB sólo éste producto</i>	<i>Tequila, Mezcal, Olinala, Talavera, Café de Veracruz, Mango Ataulfo del Soconusco de Chiapas, Café Chiapas, Chile Habanero de Yucatán, Vainilla Papantla, Bacanora, Ámbar de Chiapas, Sotol, Charanda</i>



# *Denominación de Origen Controlada en Venezuela*

