

# La Denominación de origen para cacao arriba. En busca del Santo Grial

## The Denomination of origin for cocoa arriba. In search of the Holy Grail

Sergio Leonardo PINO Peralta [1](#); Hermes René AGUILAR Azuero [2](#); Lila Arcelia SISALEMA Morejón [3](#)

Recibido: 12/12/2017 • Aprobado: 15/01/2018

### Contenido

[1. Introducción](#)

[2. Metodología](#)

[3. Resultados](#)

[4. Conclusiones](#)

[Referencias bibliográficas](#)

#### RESUMEN:

Este trabajo pretende mostrar que la Denominación de Origen -DO- para cacao arriba, permitirá mejorar las ventajas competitivas del cacao ecuatoriano y contar con una herramienta de negociación en el mercado europeo. La metodología utilizada fue descriptiva, y se utilizó información de los actores públicos y privados involucrados en la temática. Se concluyó que el Ecuador reúne todas las condiciones para registrar el cacao con DO, pero se requiere de la voluntad política del Estado y de los actores.

**Palabras-Clave:** Cacao, arriba, denominación origen, competitividad, mercados

#### ABSTRACT:

This paper aims to show that the Denomination of Origin -DO- for cocoa above, will improve the competitive advantages of Ecuadorian cacao and have a negotiation tool in the European market. The methodology used was descriptive, and information was used from public and private actors involved in the subject. It was concluded that Ecuador meets all the conditions to register the cacao with DO, but it requires the political will of the State and the actors.

**Keywords:** Cocoa, arriba, denomination origin, competitiveness, markets.

## 1. Introducción

Cuando se habla de cacao el nombre de Ecuador aparece en el escenario, pues existe una fuerte correlación entre esas dos palabras. El cacao históricamente ha estado asociado a la vida republicana del país, más aún cuando los pilares de nuestra economía se levantaron gracias a la producción y exportación de la "pepa de oro" en todo el orbe. El Ecuador fue el mayor exportador mundial de cacao en el período 1880 – 1915, perdiendo este estatus por el ataque de dos enfermedades conocidas: la moniliasis y la escoba de bruja. Entre 1915 y 1930 la producción disminuyó en un 63%, de 40.000 a 15.000 toneladas métricas.

El cacao fino o de aroma es uno de los más cotizados en el mercado internacional por las características particulares de aroma y sabor. El sabor y aroma predominante es floral para la variedad "arriba". Estas características de sabor y aroma determinan un premio en los

mercados internacionales.

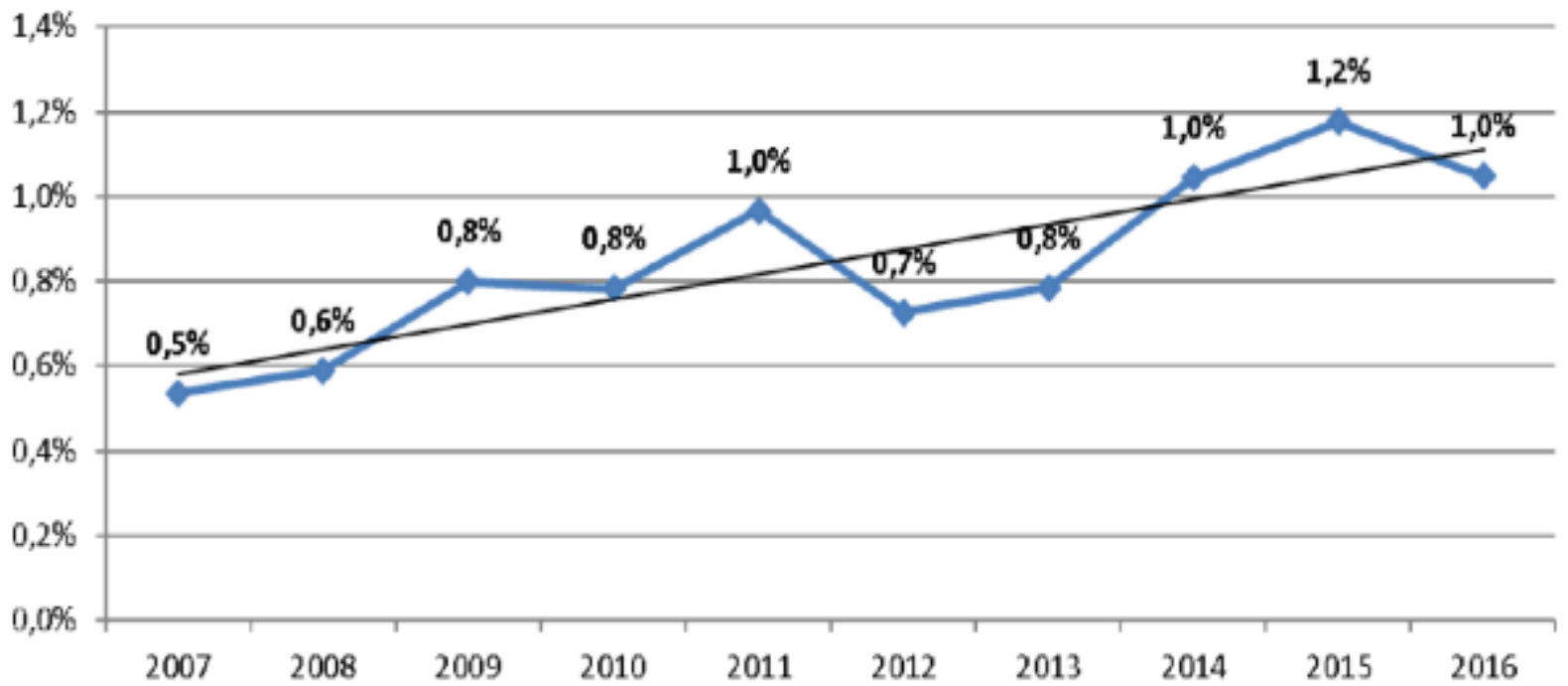
La producción mundial en el período 2015-2016 está liderada por el continente africano con el 73,4%, seguido por América con el 16,6% y Asia & Oceanía con el 10% restante. Ecuador es el líder mundial en la producción y exportación de cacao fino y de aroma con el 61% del total mundial. El cacao de Ecuador ha sido considerado como un cacao diferente a los otros, debido a sus características organolépticas especiales que le diferencian de otros cacaos de calidad.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) inició el Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma en el 2012, oooooooooo con el objetivo de reposicionar y consolidar el buen nombre del Ecuador como productor del mejor cacao del mundo, promoviendo la productividad, rentabilidad, investigación, mejoramiento de la calidad e institucionalidad de la cadena de valor.

El cacao es el producto ecuatoriano de exportación tradicional con mayor historia en la economía del país. Involucra alrededor de 100.000 familias de productores. La encuesta nacional de empleo, desempleo y subempleo realizado por el INEC en marzo de 2016 establece que el 5% de la Población Económicamente Activa (PEA) nacional se encuentra en el sector cacaotero y el 15% de la PEA rural. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2017)

La participación de la producción de cacao en el total de la riqueza generada por el país (PIB) en la última década ha sido en promedio del 0,8%; y en relación al PIB sectorial la contribución fue del 9,5%, con una tasa de crecimiento del 15,9%.

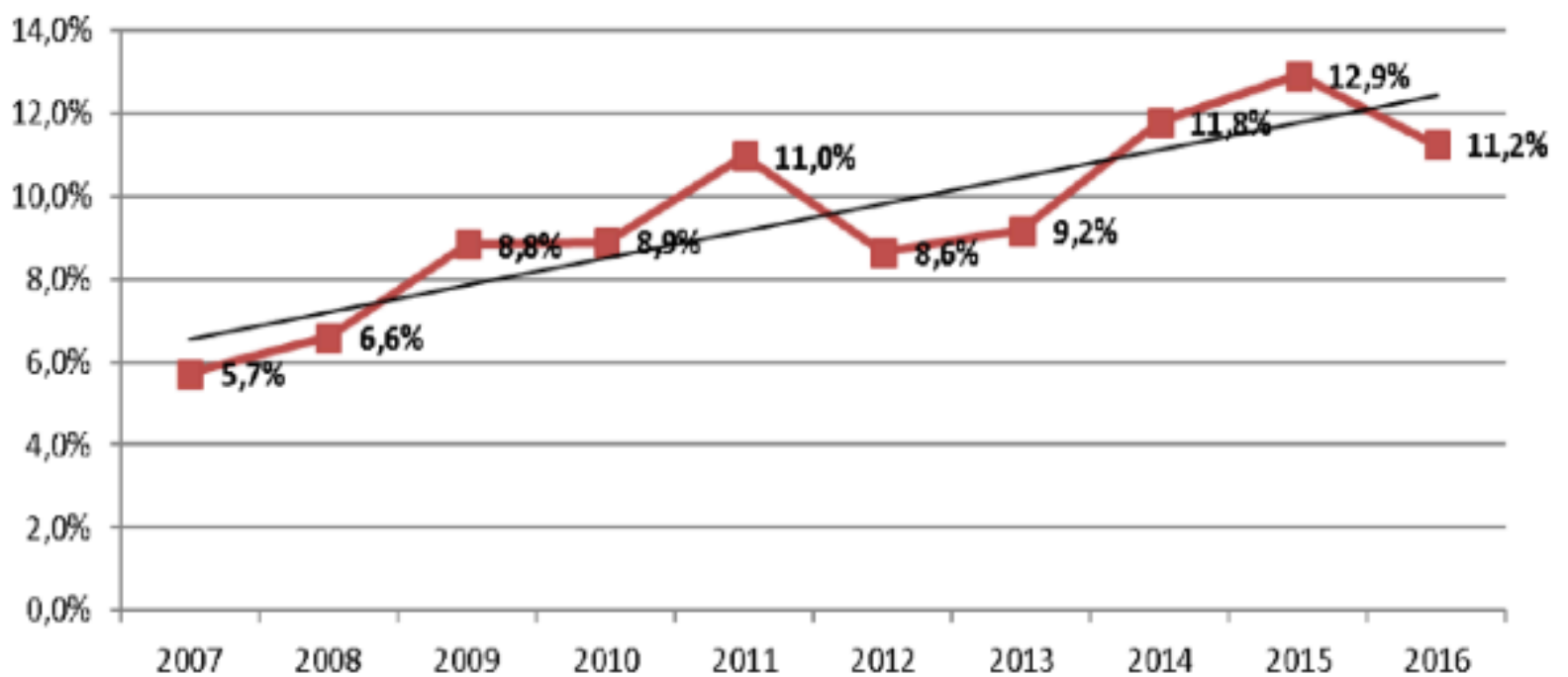
## VBPCacao/PIB TOTAL (%) 2007-2016



**Gráfico 1. El Valor Bruto de la Producción de cacao y el PIB total**

*Fuente: Banco Central del Ecuador, boletín estadístico mensual No. 1988, octubre 2017*

## VBPCacao/PIB Agrícola (%) 2007-2016

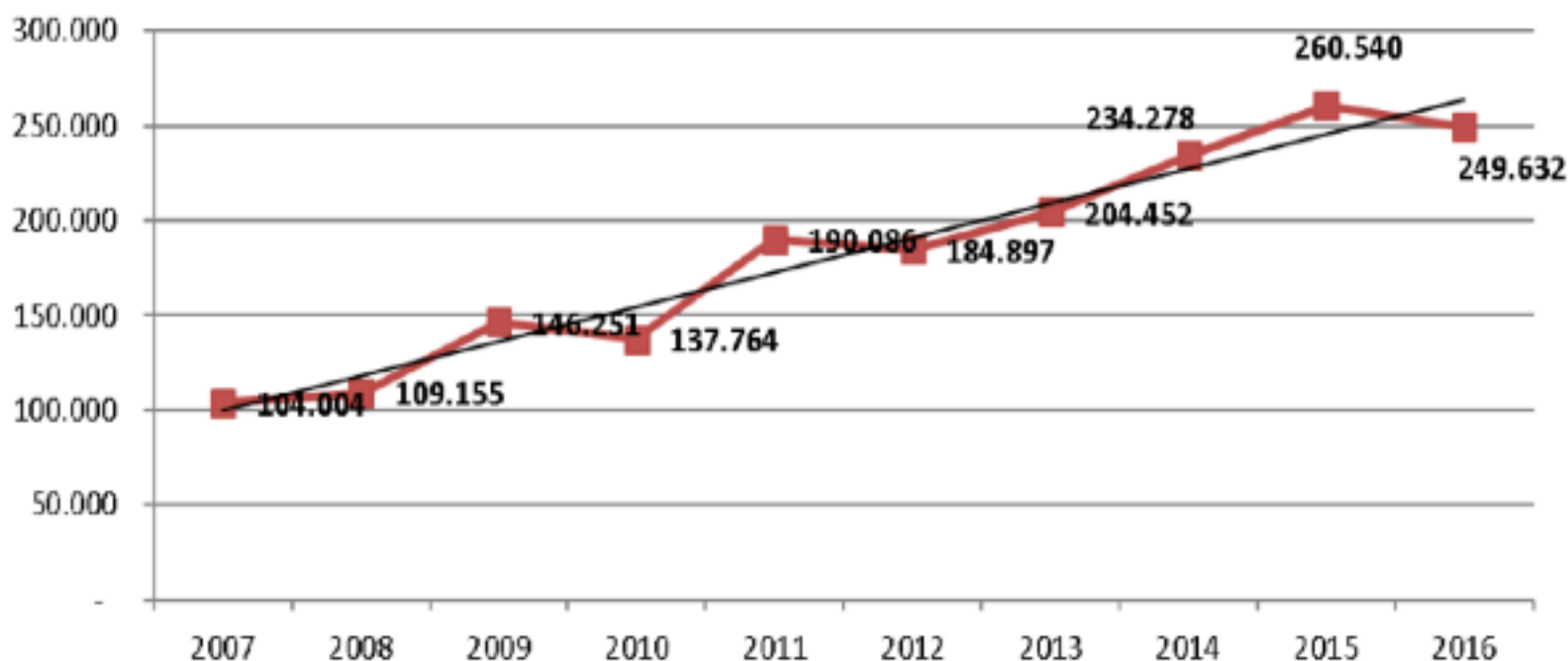


**Gráfico 2. El Valor Bruto de la Producción de cacao y el PIB Agrícola**

*Fuente: Banco Central del Ecuador, boletín estadístico mensual No. 1988, octubre 2017*

En el mismo período de análisis las exportaciones de cacao se incrementaron en 140%, es decir, aumentaron de 104 mil a 249 mil toneladas. Los valores han sido ascendentes año a año, con excepción del 2016, año en el que el sector sufrió problemas asociados con enfermedades y factores climáticos adversos. Las cifras son similares al revisar el valor monetario que representó esas exportaciones, aun cuando se puede advertir (gráfico 4) caídas en los años 2012 y 2016, por temas relacionados especialmente con los precios internacionales.

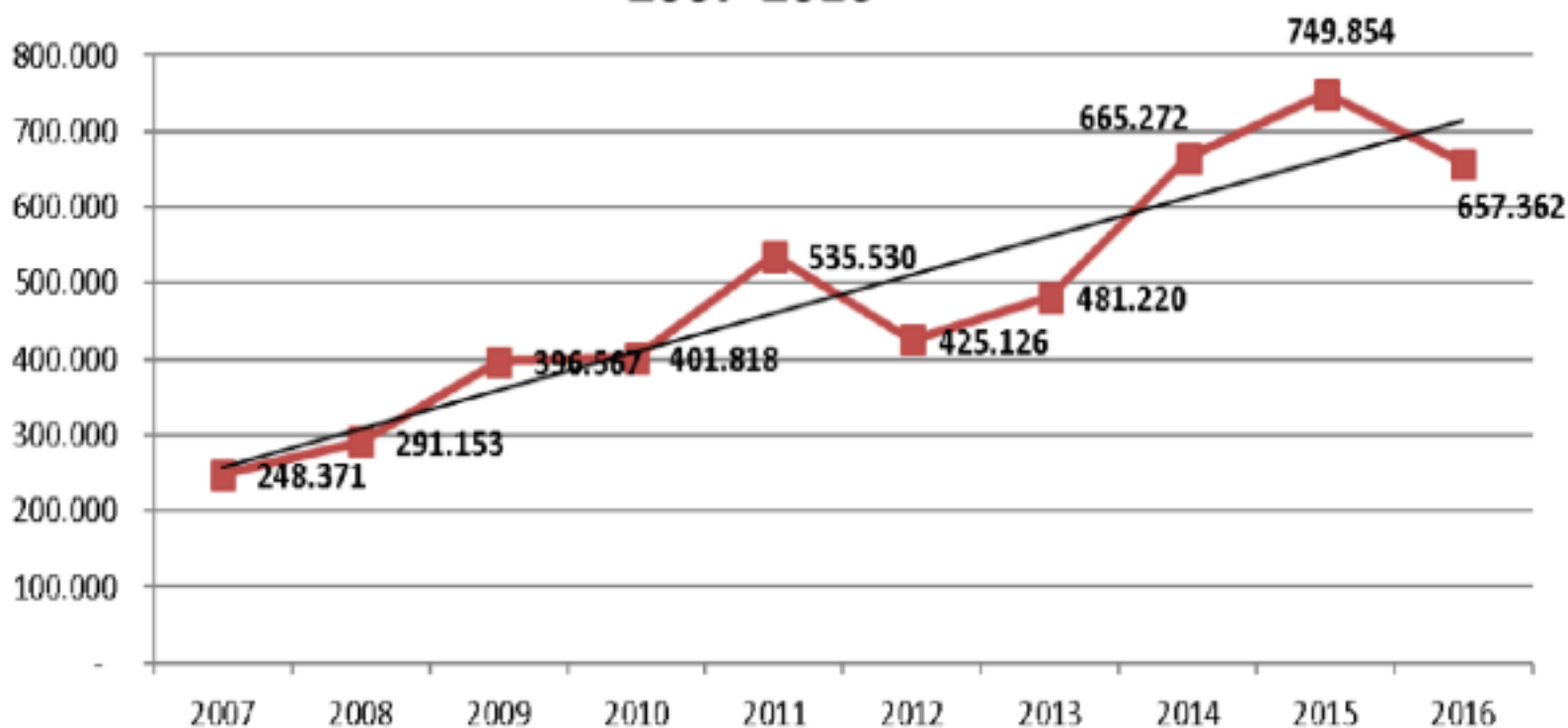
## Exportaciones cacao (TM) 2007-2016



**Gráfico 3. Exportaciones de cacao (TM)**

*Fuente: Estadísticas ANECACAO, 2017*

## Exportaciones cacao (USD miles) 2007-2016

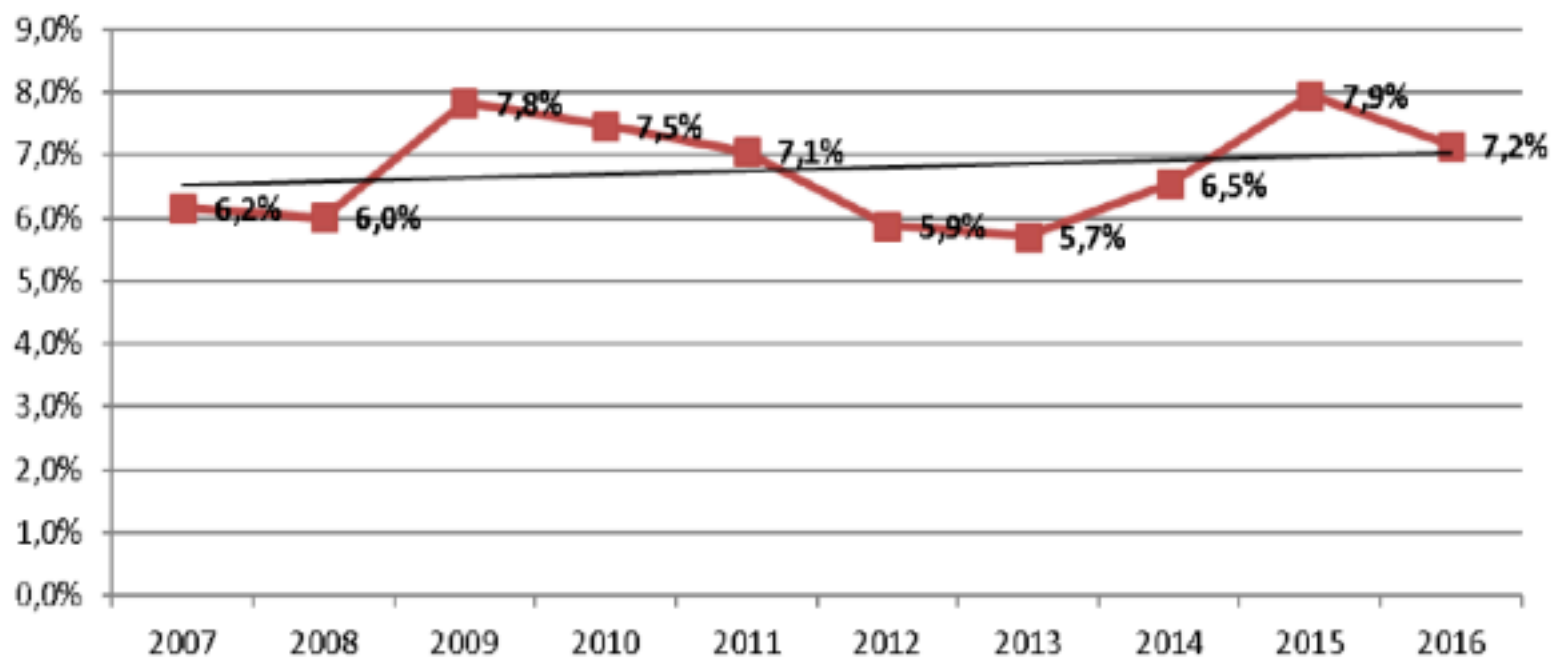


**Gráfico 4. Exportaciones de cacao (USD miles FOB)**

*Fuente: Estadísticas ANECACAO, 2017*

A pesar de que las exportaciones de origen agropecuario detuvieron su crecimiento en los años 2015 y 2016, a consecuencia de los problemas financieros globales, los valores de las exportaciones de cacao siguieron su ascenso hasta el 2015, y solamente en el 2016 es menor, por efectos de la reducción de la producción nacional. En promedio, el 6,8% de las divisas generadas por el sector primario, provienen del cacao. La línea de tendencia señala que, para los próximos años, la contribución de este grano iría en aumento.

## Exportac. cacao/ Exportac. agrícolas (%) 2007-2016

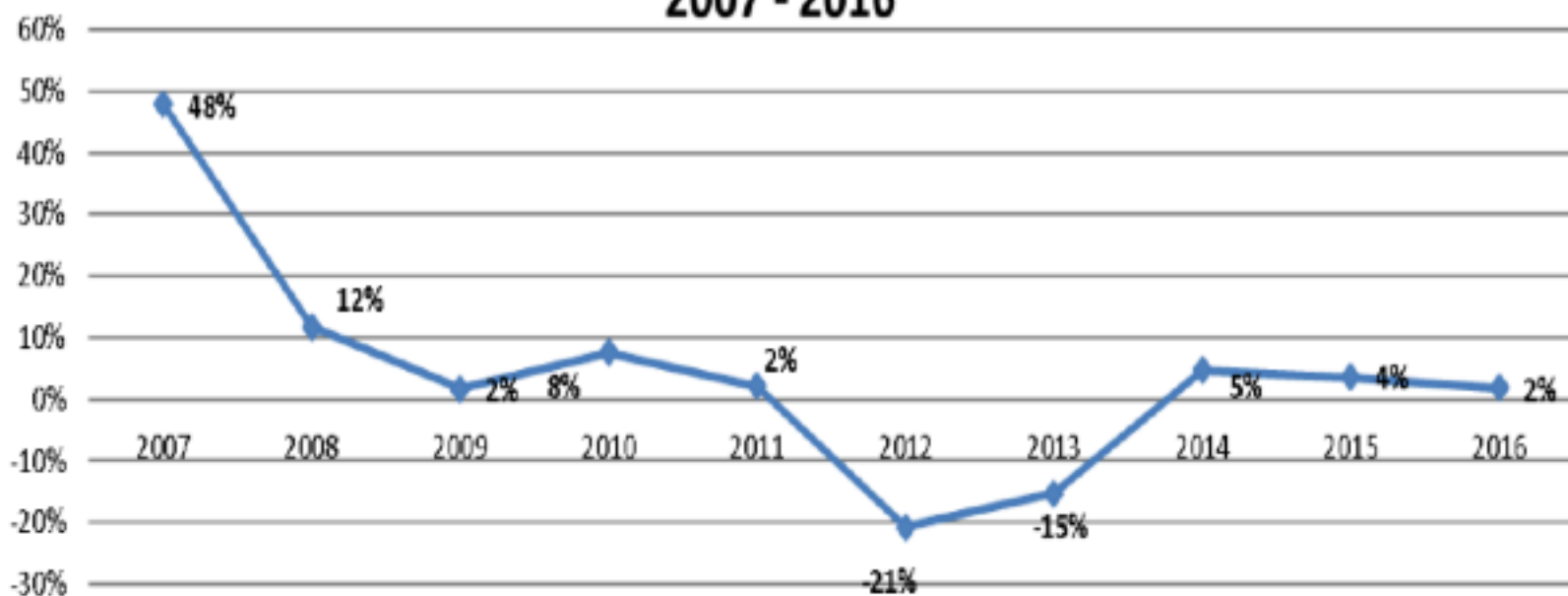


**Gráfico 5. El cacao en la generación de divisas agrícolas (%)**

*Fuente: Estadísticas ANECACAO, 2017*

En cuanto a los precios, según la Organización Mundial de Cacao (ICCO), durante la última década el precio del cacao fue de USD 2.450 x TM en promedio, siendo su valor más alto en el 2011 con USD 2.980 y su valor más bajo USD 2.170 en el año 2015, con una tasa de crecimiento promedio del 4,5% en este período.

## Tasa de Crecimiento del Precio Promedio del Cacao (%) 2007 - 2016



**Gráfico 6. Tasa de crecimiento del precio del cacao en grano (%)**

*Fuente: ICCO, 2017*

Por lo expuesto, es evidente que el cacao ecuatoriano goza de una reputación extraordinaria en los mercados internacionales por sus características únicas en el mundo, es uno de los productos emblemáticos del Ecuador y se inserta dentro del grupo de productos de calidad, lo que está vinculado al origen. Además de la importancia económica y social expresada en las divisas y el empleo que genera, a la contribución macroeconómica, al desarrollo rural, a la conservación de la diversidad de los alimentos y la oferta de una gama amplia de productos a los consumidores.

Los países de América Latina poseen numerosos productos tradicionales con fuerte identidad territorial y han desarrollado marcos institucionales para su reconocimiento y protección, en particular en lo que se refiere a las Indicaciones Geográficas (IG) definidas en el acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC) de la Organización Mundial del Comercio (OMC), y a las Denominaciones de Origen Controlada (DOC), definidas por el Arreglo de Lisboa.

Se entiende por denominación de origen, 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 y esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos. (FAO, 2010)

La diferenciación de la calidad de los productos agrícolas puede permitir a los productores agregar valor y encontrar nuevas oportunidades de mercado para responder a las demandas de los consumidores que valorizan los atributos de esos productos, en particular en zonas rurales aisladas que muchas veces cultivan y elaboran los productos tradicionales. La implementación y gestión de sello de calidad vinculada al origen, requiere importantes ajustes a nivel local e institucional. A pesar de los esfuerzos hechos al respecto (Normativa común 486, legislaciones nacionales, etc.), los países siguen enfrentando dificultades de varios órdenes, principalmente, el reconocimiento de la Denominación de Origen (DO) en los mercados de la Unión Europea.

La indicación geográfica es un concepto más amplio que la denominación de origen, es un término más general y abarca productos que poseen una calidad, reputación u otra característica que sea atribuible fundamentalmente a su origen geográfico. Por otro lado, las denominaciones de origen están determinadas por factores humanos y naturales que se encuentran dentro de su origen geográfico. Dicho de otro modo, todas las denominaciones de origen son indicaciones geográficas, pero algunas indicaciones geográficas no son denominaciones de origen. (Comité Permanente OMPI sobre derechos de marcas, dibujos e indicaciones geográficas, 2016)

Las Denominaciones de Origen DO, que tienen mayor importancia son las asociadas con los vinos y bebidas espirituosas como: Champagne, Coñac, Bordeaux, Pisco, Tequila, Rioja y el Scotch Whisky. El nivel de protección que da la Organización Mundial de Comercio OMC, a estos productos es mayor que la otorgada a otro tipo de productos; a los vinos y bebidas espirituosas se las protege, aunque no exista la posibilidad de engaño al consumidor (protecciones que se están negociando, dentro de la OMC, para el establecimiento de un registro multilateral que sería de carácter obligatorio). Después siguen los productos alimenticios con denominación de origen como los aceites de oliva (Toscana, Sierra de Cazorla), los quesos (Roquefort, Manchego), las mieles (Alcarria), y turrónes (de Alicante), entre otros.

Dentro de la Comunidad Andina, las DO actualmente reconocidas en los países miembros bajo el Régimen Común sobre Propiedad Industrial son: a nivel nacional y comunitario, Pisco de Perú (reconocido además por el Arreglo de Lisboa). A nivel nacional: el Maíz gigante del Cusco (Perú), Singani (Bolivia) y Quinoa real (Bolivia), el Cacao de Chuao (Venezuela) como denominación de origen del cacao proveniente de la mencionada zona, Ron de Venezuela y el Cocuy Pecayero (Venezuela) que es una bebida alcohólica tradicional proveniente del Agave Cocuy (Agave cocui Trelease), y, el Café de Colombia.

Estimaciones de algunos exportadores y de Agencia Alemana de Cooperación Técnica (GIZ) indican que la demanda anual de cacao ecuatoriano de la variedad Nacional Fino o de Aroma supera las 300.000 TM. Al mismo tiempo la industria y la demanda nacional se encuentran en pleno despegue, situación que también promueve el aumento de la producción para garantizar a largo plazo el abastecimiento de materia prima y fomento de la seguridad alimentaria en el país.

El principal problema del sector cacaotero es el limitado aprovechamiento de los mercados crecientes que permita generar mejores oportunidades para la comercialización del cacao arriba con DO. Las causas para ello, entre otras son las siguientes:

- Bajo nivel de productividad, el rendimiento de las plantaciones de cacao es de 5 a 7 qq/ha/año

- en promedio, básicamente por la avanzada edad de los cultivos y al deficiente manejo.
- Problemas de calidad y mezcla de variedades generan desconfianza en los compradores internacionales y pone al país en riesgo de sufrir penalizaciones.
- Desconocimiento de los productores de cacao arriba, sobre los beneficios sociales y económicos de la DO.
- Incipiente nivel de asociatividad, aproximadamente un 90% de los productores no se encuentran organizados.
- Débil representación gremial de los pequeños productores a nivel nacional.
- Insuficiente asistencia técnica y capacitación a los pequeños y medianos productores cacaoteros.

Esta situación ha desencadenado los siguientes efectos: bajos precios por la materia prima exportada; reclamos de los compradores internacionales por la deficiente calidad del grano; uso indebido del nombre "cacao arriba" por los fabricantes de chocolates; y, bajos niveles de competitividad frente a los competidores, al no contar con un sello distintivo de nuestro cacao a través de la implementación de la denominación de origen DO.

---

## 2. Metodología

Este ensayo tiene como objetivo diseñar una propuesta para implementar la Denominación de Origen Cacao Arriba, con el propósito mejorar las ventajas competitivas del cacao ecuatoriano y contar con una herramienta de negociación en el mercado europeo. Dicha propuesta se enmarca en las normas nacionales e internacionales de negociación de productos que el Ecuador exporta al resto del mundo, y cuyas características son únicas y merecen un trato preferencial en el contexto del comercio internacional. Según su propósito, este estudio utilizará el método descriptivo, ya que se pretende identificar y describir los distintos factores que ejercen influencia en el fenómeno estudiado. (Martínez Carazo, 2006).

Siguiendo con la metodología, se delimitará el problema a través del árbol del problema (anexo 1), en el cual identificará las causas y efectos. Por ser una de las herramientas fundamentales en la planificación, el árbol del problema también es conocido como análisis situacional o simplemente análisis del problema, en resumen, este es un método que ayuda a encontrar soluciones a través del mapeo del problema, identificando las causas que se las coloca en la vertiente inferior y en la vertiente superior se colocan los efectos (Retamozo M, 2006).

Una vez construido el árbol del problema se construye la matriz (Tabla#1), donde se determinan las categorías, las dimensiones y la unidad de análisis.

**Tabla 1. Matriz Categorías Dimensiones Instrumentos y Unidades de estudio**

CATEGORIA	DIMENSIONES	INSTRUMENTOS	UNIDAD DE ANÁLISIS
<b>Productividad</b>	Plantaciones de mucha edad	Estadístico	MAG, INIAP
	Escasa densidad de siembra	Estadístico	MAG, INIAP
	Ineficiente manejo del cultivo	Investigación	MAG, INIAP
<b>Calidad</b>	Secado en carreteras	Investigación	Informes técnicos
	Mezcla de granos de cacao	Estadístico	Informes técnicos
<b>Organización gremial</b>	Inexistente representatividad de gremios productores	Estadístico	MAG, informes técnicos
	Débil asociatividad		

Fuente: Autores

**CATEGORÍAS:** son las causas extraídas del árbol del problema:

**Productividad.** Uno de los problemas del cultivo de cacao es la baja productividad por hectárea (5-7 qq/ha/año), causada entre otras cosas por la proliferación de enfermedades endémicas como la monilla y la escoba de bruja especialmente, pero también por un ineficiente manejo del cultivo, vale decir, el agricultor no realiza las labores mínimas de control de malezas, enfermedades, fertilización, riego, etc.

**Calidad.** Aun cuando el cacao ecuatoriano goza de una excelente reputación en los mercados internacionales, no es menos cierto que ciertos exportadores inescrupulosos, con el afán de ganar más dinero, mezclan el cacao arriba, con la variedad CCN51, que no es aromático, ocasionando esta práctica, muchos reclamos por parte de los compradores. También, la fermentación y secado en carreteras determinan que el grano no tenga un adecuado proceso poscosecha (beneficiado), provocando que el cacao adquiera olores y sabores no recomendables que perjudican la calidad del producto.

**Organización gremial.** La falta de apoyo político de parte del Estado, y la ausencia de líderes gremiales con representatividad local, regional y nacional, han incidido para que el sector cacaotero, tenga una débil representatividad y sea el actor de la cadena de cacao que menos se beneficie de las ganancias que genera el sector.

**DIMENSIONES:** El Cacao Arriba se produce en la zona ecuatorial del hemisferio occidental, al Noroeste de América del Sur, en la zona ecuatorial, comprendida aproximadamente 5 grados Norte y 5 grados sur de la línea equinoccial, dentro de la República del Ecuador, 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. (Pino, Monografía Cacao Arriba, 2010) Anexo 2.

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. (Enriquez, 2011)

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 estas localidades se evidencia algunas de las enfermedades de mayor impacto económico (escoba de bruja - *Moniliophthora perniciosa* y monilla-*M. rozeri*). Es así como 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. (FAO, 2010)

Partiendo de la tabla 1, por cada una de las categorías y variables que se pueden dimensionar, y que servirán para la construcción del estudio cuantitativo – cualitativo del estudio de caso, se consideran los siguientes aspectos técnicos y productivos:

- Precios internacionales castigados
- Reclamos oficiales de compradores
- Bajos niveles de competitividad
- Uso inadecuado del nombre cacao arriba

Las variables que se obtendrán de fuentes secundarias:

- Precios internacionales.
- Densidad de siembra
- Rendimiento (qq/ha/año)
- Porcentaje de mezclas

**INSTRUMENTOS.** Los instrumentos son los canales a través de los cuales se consigue la información necesaria para analizar las variables dimensionadas y que a la vez den repuesta a las categorías de la matriz; por lo que, en este estudio, se utilizarán los siguientes tipos de instrumentos:

a) La investigación. Es el trabajo que se levantará en las instituciones tanto públicas como privadas, que están involucradas directamente con el sector cacaotero.

b) La estadística. Información de datos cuantitativos relacionados con el desarrollo del tema.

**UNIDAD DE ANÁLISIS.** En la matriz (Tabla#1), se observan las fuentes de obtención de la información requeridas para la dimensión de las variables. Estas unidades como en el caso de la información secundaria son básicamente datos obtenidos en páginas WEB de las instituciones públicas señaladas en la matriz y/o de informes técnicos realizados por expertos en el tema tratado en este estudio.

Los datos se recogerán a través de fuentes secundarias como documentos técnicos preparados por instituciones públicas del Ecuador (MAG, IEPI, INIAP, INEC, Banco Central) y, Organismos de Cooperación Internacional (FAO); así como los resultados de los proyectos y talleres realizados sobre la DO en general y para cacao arriba en particular.

---

## **3. Resultados**

Este trabajo integra tres (3) ejes, que por su naturaleza son distintos pero complementarios, y buscan como un todo, mejorar los niveles de desarrollo rural local con respecto a la situación actual.

### **3.1. Mejoramiento de la productividad y calidad del cacao arriba**

Se espera mejorar la producción sostenible del cacao arriba con excelentes estándares de calidad que respondan a la demanda, garantizando economías de escala y mayor volumen de producción, tanto para los agricultores individuales como para la asociación que se encargará de comercializar el producto. La DO permitirá que el cacao se venda con "valor agregado" y que goce de algún beneficio adicional. La idea es buscar ser competitivos en mercados donde el cacao arriba sea diferenciado de otros similares. "Se debe escoger dónde

y cómo competir en base a un análisis de sus capacidades frente a la competencia”.

La estrategia es utilizar la diferenciación como instrumento para posicionarse en mercados pequeños y altamente especializados, ya que el cacao arriba se caracteriza por poseer ventajas comparativas, que ostentan un reconocimiento internacional derivado de su calidad y origen, conjugados gracias a factores naturales y humanos presentes en su producción.

El cacao fino y de aroma de Ecuador, también llamado Arriba, posee el reconocimiento internacional atribuido a su origen (lo que ha hecho que sea demandado por las grandes empresas internacionales especializadas en la elaboración de derivados de cacao finos y de aroma), y que se expresa también, a través del reconocimiento de la procedencia de la zona productiva del cacao ecuatoriano como materia prima de productos terminados en mercados internacionales.

Las DO en sí son una estrategia de diferenciación que utiliza un signo distintivo para promocionar productos tradicionales básicos, con historia, asociados con la cultura e identidad de algunos pueblos; esto permitirá mejorar los precios del cacao arriba para la cadena de producción a nivel interno y externo, convirtiendo a la diferenciación de un activo intangible en una ventaja competitiva.

La implementación de la DO para el cacao fino y de aroma ecuatoriano beneficiarían directamente a los pequeños productores, a través de una mejora en los precios recibidos por los dueños de aquellas propiedades de subsistencia donde se produce el 70% del cacao fino y de aroma del país. El precio que se paga por productos protegidos por una DO se lo denomina «renta de especificidad» que siempre va a ser mayor al precio de productos similares pero que carecen del reconocimiento internacional por su calidad atribuidos a su origen.

Simultáneamente, en el caso del cacao arriba, este reconocimiento aseguraría que se otorgue el premio por calidad que se concede en el mercado para cacao finos y de aroma, puesto que el compromiso que implicaría la denominación de origen tiene como principal exigencia el mantenimiento de un estándar de calidad riguroso, que evitaría los problemas que se han suscitado por la mezcla de cacao fino y de aroma con cacao ordinario que también exporta Ecuador, y que ha provocado en reiteradas ocasiones la inconformidad de los compradores externos, a tal punto de solicitar a la ICCO que se rebaje al 50% el porcentaje del total de la producción de cacao ecuatoriano reconocido como fino y de aroma.

## **3.2. Implementación del consejo de regulación**

Para conseguir el reconocimiento y protección de la DO, es importante que la administración de la misma se realice a través de una figura tipo Consejo Regulador, función que puede ser asumida por las mismas «asociaciones de productores solicitantes» de la protección de la DO, pero bajo la tutela de alguna institución pública.

El objetivo de los consejos es ejercer un autocontrol (utilizando numeración, etiquetas, sellos, etc.), que empieza desde la producción, se mantiene durante el proceso de posproducción, hasta su comercialización externa. Este autocontrol se lleva a cabo fijando normas (estándares de producción y manejo poscosecha), y controlando su cumplimiento por parte de los mismos productores. Todos estos procesos permitirían mantener aquellas características que llevaron a que dicho producto merezca una protección jurídica bajo los derechos de propiedad industrial.

El propósito es lograr que los productos originarios de la zona geográfica delimitada con la DO cacao arriba cumplan con dichas normas. «La participación de los beneficiarios de la DO debe ser directa, en cuanto a su administración y supervisión. Son los propios beneficiarios los que deben buscar preservar el origen y la calidad y desarrollar esquemas comerciales con visión empresarial y de mercado.»

En el Ecuador existen algunas asociaciones de productores a nivel local y ONGs que realizan exportaciones con mucho éxito. Estas asociaciones están conformadas por pequeños productores que bien pueden cumplir el papel de Consejo Regulador para la administración de una DO.

El presente estudio tiene un enfoque integral e interinstitucional, por lo que la participación directa del MAG en aspectos de capacitación, asistencia técnica, provisión de plantas de cacao, y todo el desarrollo de las políticas públicas del sector y en particular para este cometido, es de vital importancia.

### **3.3. Promoción del cacao arriba con DO en mercados de la Unión Europea**

Para la promoción y comercialización del cacao arriba una vez que ya se pueda usar la DO, el rol de PROECUADOR es protagónico. Para ello, esta institución cuenta con personal altamente capacitado para realizar dichas funciones. Es importante contar con Organizaciones de Productores Cacaoteros, de preferencia pequeños (promedio 4 ha. de cacao arriba), y que cuenten al menos con un centro de acopio de cacao, ubicado estratégicamente para comprar cacao fresco a los socios. AGROCALIDAD es la institución encargada de certificar la calidad de la producción del sector agrícola para la exportación, y se puede convertir en socio estratégico clave en el objetivo de lograr la Denominación de Origen

Como es conocido, mediante Resolución 6307068 del 24 de Marzo de 2008, se logra la aceptación en respuesta al trámite 179180-SDLT, en donde se resuelve declarar la protección de la Denominación de Origen "Cacao Arriba" por parte del IEPI, en atención a la solicitud presentada por el Sr. Víctor Chacón, representante de la Federación de Cacaoteros del Ecuador, FEDECADE; Sr. Vitaliano Sarabia, representante de la Unión de Organizaciones Cacaoteras del Ecuador, UNOCACE y el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias, INIAP; lo que implica que técnicamente ya se cuenta con un pliego de condiciones y con el área de producción delimitada.

El 10 de abril de 2008 se obtiene la rectificación y ampliación de la lista de zonas que cultivan cacao bajo la Denominación de Origen "Cacao Arriba" basándose en el numeral 2 del artículo 170 del Estatuto del Régimen Jurídico Administrativo de la Función Ejecutiva.

En 2008, gracias al proyecto financiado por Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones, CORPEI y la Agencia de Cooperación Alemana, GIZ, entre otras instituciones, se elaboraron los estatutos y reglamentos de un posible Consejo Regulador CCRR que podría implementar la DO "cacao arriba". Actualmente el organismo de control es el IEPI, pero la logística del control en campo se vuelve compleja para que la asuma de forma directa esta institución, por lo que podría funcionar mediante delegaciones a empresas privadas de certificación que actúen como peritos ante el IEPI, para que: (a) certifiquen que los solicitantes de las autorizaciones de uso cumplan con el pliego de condiciones, y, (b) certifiquen la correcta aplicación del pliego de condiciones, la trazabilidad y otros aspectos básicos como, por ejemplo, la identificación de lotes y el buen uso de sellos.

A sabiendas que el cacao arriba es cultivado en su gran mayoría por pequeños productores (menos a 10 ha.) con altos índices de pobreza, en primer lugar, se deberá sensibilizar a las autoridades del IEPI para que el pago de las tasas por la inspección y el uso de la DO, se cobren en relación directa con el tamaño de la propiedad de la UPA (Unidad de Producción Agrícola) y no como actualmente está establecido, es decir, por productor individual. Por ejemplo, las tasas vigentes de USD 228,00 y USD 76,00 por concepto del trámite de solicitud y la inspección in-situ realizada por el IEPI respectivamente, son totalmente discriminatorias para los productores pequeños, ya que su costo es muy elevado en relación con la producción obtenida; mientras que para un productor grande (500 ha. por ejemplo), estos costos se licúan, pues su nivel de producción permite asumir dicha inversión.

Segundo, se debe resolver el tema del acompañamiento legal para la solicitud de autorización de uso, pues en la actualidad se requiere de un Abogado, que en promedio cobraría un honorario de USD 200,00 por finca (UPA), para obtener la DO.

En este sentido, el MAG podría definir los mecanismos apropiados para que sea la propia organización de productores legalmente constituida, la que apadrine a los socios que requieran la autorización de uso al IEPI. Este cambio permitirá por un lado reducir los costos de la DO al productor; y por otro, fortalecer las asociaciones en procesos de patrocinio legal

y técnico, convirtiéndose a la vez la DO en un mecanismo de asociatividad, pues muchos productores individuales van a tener un nuevo incentivo para asociarse.

Tercero, para contribuir a resolver el tema del peritaje de las fincas que el IEPI no lo puede hacer directamente, se propone que esta responsabilidad la debería asumir el MAG a través de sus técnicos de campo en todo el país, para verificar el cumplimiento del pliego de condiciones y certificar que son pequeños productores de cacao arriba.

Como parte del tercer eje, se deberá trabajar paralelamente en la promoción del cacao con certificación DO en los principales países de la Unión Europea. Para ello, el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (PROECUADOR) y el Ministerio Comercio Exterior (MCE) son las instituciones obligadas a buscar nichos de mercado que estén interesados en negociar el cacao arriba con certificación DO.

La idea de una DO para el cacao arriba se enmarca dentro del ámbito de los regímenes internacionales. La comercialización internacional de todo producto, se la realiza cumpliendo con un conjunto de reglas formales e informales, y en algunas ocasiones dichas reglas son asociadas con organizaciones internacionales formales. El conjunto de reglas o regímenes ayudan al mejor desempeño del comercio de los productos a nivel mundial.

El comercio del cacao se desenvuelve dentro de reglas formales internacionales generales como las establecidas en la Organización Mundial de Comercio OMC (que representa al régimen multilateral de comercio), y algunas de tipo particular que rigen únicamente para sus miembros como las de la Organización Internacional del Cacao, ICCO. De igual manera, las DO se desenvuelven dentro del régimen internacional de propiedad intelectual.

En un país como Ecuador, especializado en exportaciones de productos primarios con ventajas comparativas naturales, se pueden desarrollar ventajas competitivas en aspectos donde se aprovechen las particulares que se poseen y que son casi exclusivas dentro del ámbito del comercio internacional.

En este sentido, históricamente, la Unión Europea se ha especializado por la compra de cacao ecuatoriano fino de aroma. En el 2015, al menos el 29% de las exportaciones se destinaron a países que conforman la UE, vale decir, unas 72.200 toneladas. (ANECACAO, 2016) para la elaboración de los más exquisitos chocolates gourmet tanto a nivel artesanal como industrial. Por otra parte, la UE tiene también un rico historial en la implementación de las Denominaciones de Origen de varios productos que, por sus características únicas, son altamente demandados por los más exigentes mercados en el mundo. Ejemplos de lo mencionado, se citan el Champagne de Francia; el Turrón de Alicante; el Vino de Oporto; el Queso parmigiano reggiano de Italia, entre otros.

Por ello el cacao arriba, paralelamente a la promoción y fortalecimiento de su imagen a nivel nacional, tiene que ser reconocido por los organismos competentes que se encargan de legalizar la entrada de commodities con DO a la UE. No basta que el cacao arriba sea reconocido por el Ecuador, ya que para cumplir su objetivo máximo de constituirse en una herramienta para competir en el mercado y mejorar las negociaciones para el productor ecuatoriano, tiene que también ser reconocido por el mercado al cual ya se está vendiendo, pero ahora con un sello distintivo que todo el mundo lo reconozca como producto de calidad de origen.

Para el reconocimiento de la UE para cualquier solicitud de producto, vino o bebida espirituosa, la solicitud debe estar acompañada de la prueba de que los mismos se encuentran protegidos como DO a nivel nacional en el país originario de la misma. Aun cuando se permite que la solicitud la realice directamente la agrupación, es recomendable que la misma se realice a través de las autoridades del país.

Por tanto, los siguientes pasos a seguir en el registro de una DO en la UE son los siguientes:

- a) Agrupación solicitante (Iniciativa solicitud registro y posterior gestión).
- b) Autoridad nacional (Registro a nivel nacional y presentación a la Comisión Europea)
- c) Comisión Europea (Registro en la UE de la DO)

Dicen los entendidos en DO que, si el Ecuador logra el reconocimiento de la UE para que el cacao arriba se comercialice con DO, sería como haber encontrado el "santo grial", pues

obtener esta distinción internacional, por un lado, le da prestigio al país y por otro, mejoraría significativamente los precios de venta en los mercados europeos, especialmente en Francia, Italia, Alemania y Suiza, donde los índices de consumo per cápita de chocolate supera los 15 kg/año.

Para calcular el excedente económico obtenido de la venta de cacao con DO, basta tomar como referencia los precios de cacao en la zona de Chuao (Venezuela), donde cada tonelada de grano vendido con DO en el mercado italiano bordea los USD 18.000,00 (Pino, Informe de misión técnica a la comunidad Chuao, Venezuela, 2009); cuando el precio de la bolsa de Nueva York es de USD 3.058,00 la tonelada. Entonces, el excedente económico se estimaría, tal como se muestra en la siguiente tabla:

En definitiva, al no tener registrado la DO cacao arriba en la UE, el Ecuador deja de percibir cerca de 800 millones de dólares, divisas que buena falta le hace al país, y por otro lado, los productores de cacao arriba serían los mayores beneficiarios por ser los actores más importantes de la cadena de valor del cacao, mejorando por ende, sus ingresos familiares y las condiciones de vida.

---

## 4. Conclusiones

El IEPI ha mencionado que la declaratoria de la DO "Cacao Arriba" para el cacao nacional ya fue concedida en el año 2008 y su apelación resuelta en el 2009, lo que implica que técnicamente ya se cuenta con un pliego de condiciones y con el área de producción delimitada.

Actualmente el organismo de control es el IEPI, pero que la logística del control en campo se vuelve muy compleja para que se la asuma de forma directa la institución, por lo que podría funcionar mediante delegaciones a empresas privadas de certificación que actúen como peritos ante el IEPI.

El Estado ecuatoriano ha demostrado falta de interés en este tema, y no se ha avanzado casi nada. El esfuerzo demostrado por las organizaciones de productores de cacao arriba, ha sido minimizado por las autoridades, relegándolo al olvido.

Otro concepto que refuerza una DO para el Cacao Arriba está en el precio que se paga en el mercado europeo, que es superior al de otros mercados. Estos países sí reconocen el premio a la calidad por cacaos finos y de aromas.

El Ecuador no percibe que comercializar el cacao con DO en la UE, sería una fuente de divisas muy significativa. Cálculos preliminares indican que el país deja de recibir unos 800 millones de dólares, al no usar este sello distintivo, que, por un lado, genera valor agregado; y por otro, blinda a nuestro cacao arriba, ante el uso arbitrario e indebido de la marca "cacao arriba" para producir los mejores chocolates del mundo.

---

## Referencias bibliográficas

ANECACAO. (16 de Marzo de 2016). *Asociación Nacional de Exportadores de Cacao*. Obtenido de <http://www.anecacao.com>

Asociación de Exportadores de Cacao del Ecuador ANECACAO. (12 de Febrero de 2016). *ANECACAO*. Obtenido de <http://www.anecacao.com>

Comité Permanente OMPI sobre derechos de marcas, dibujos e indicaciones geográficas. (12 de 02 de 2016). *OMPI*. Obtenido de <http://www.wipo.int/edocs/sct/es/sct>

Enriquez, G. (2011). El Cacao Arriba. *El Agro*, 15.

FAO. (2010). *Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles*. Roma.

FAO. (2011). *Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina*. Roma.

Fernandez Ibiza, R. (2011). Consejos de Regulación en España. *Modalidades de gestión de la autorización de uso de una denominación de origen y de control del cumplimiento de las condiciones de calidad de los productos respectivos. Casos prácticos*, (págs. 10-12). Quito.

García Muñoz-Najar, L. A. (2002). EL uso de marcas y otros signos distintivos para competir en el mercado. *Taller de la OMPI sobre pequeñas y medianas empresas y propiedad industrial*. Río de Janeiro.

INIAP, I. N. (05 de abril de 2010). Investigación en clones de cacao fino de aroma. Quevedo, Los Ríos, Ecuador.

Martinez, J. M. (21 de Marzo de 2011). Indicaciones Geográficas. Quito, Pichincha, Ecuador.

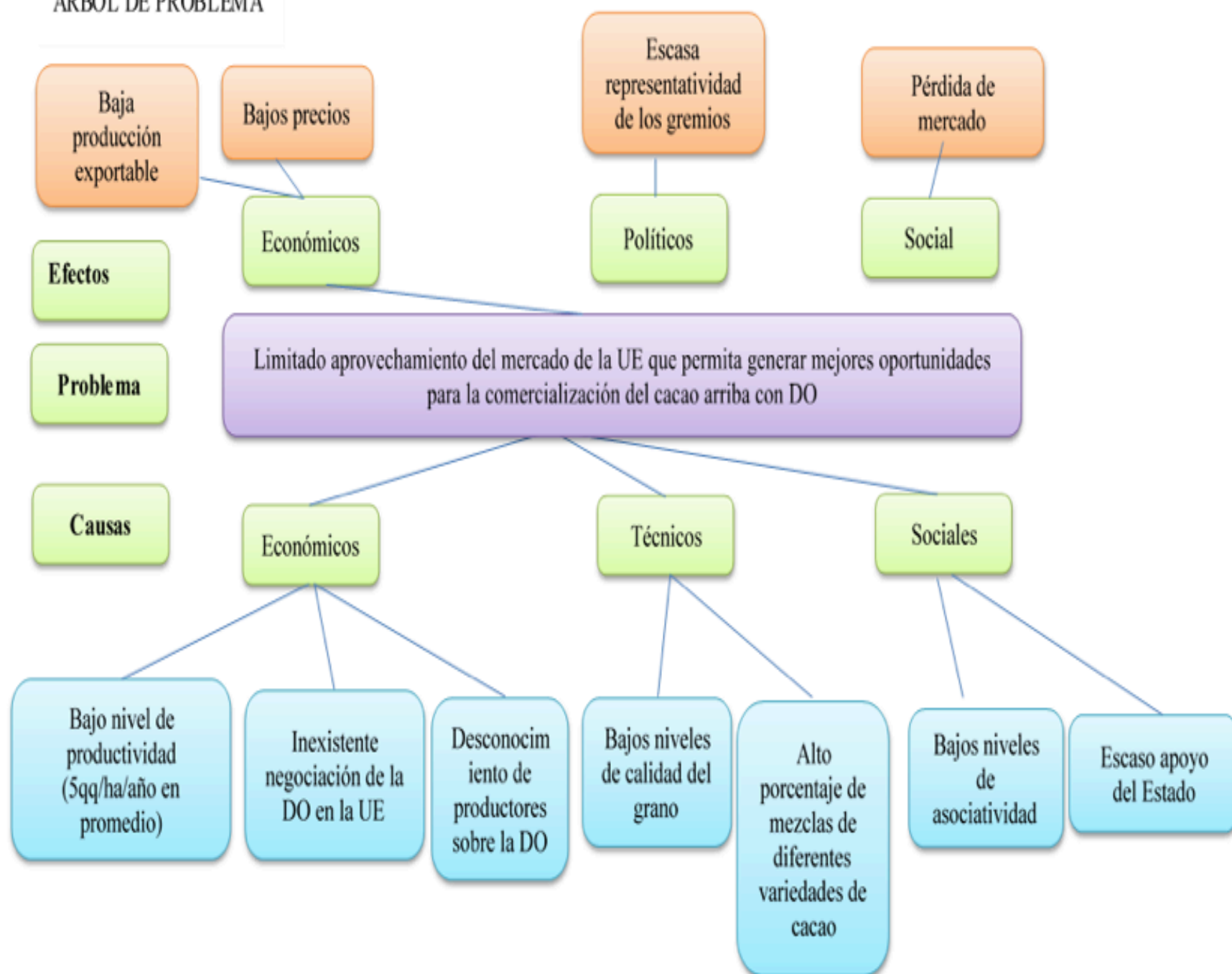
Pino, S. (2010). *Monografía Cacao Arriba*. Guayaquil: FAO.

Pino, S. (2011). *Informe de la misión técnica a Venezuela*. Guayaquil.

## Anexos

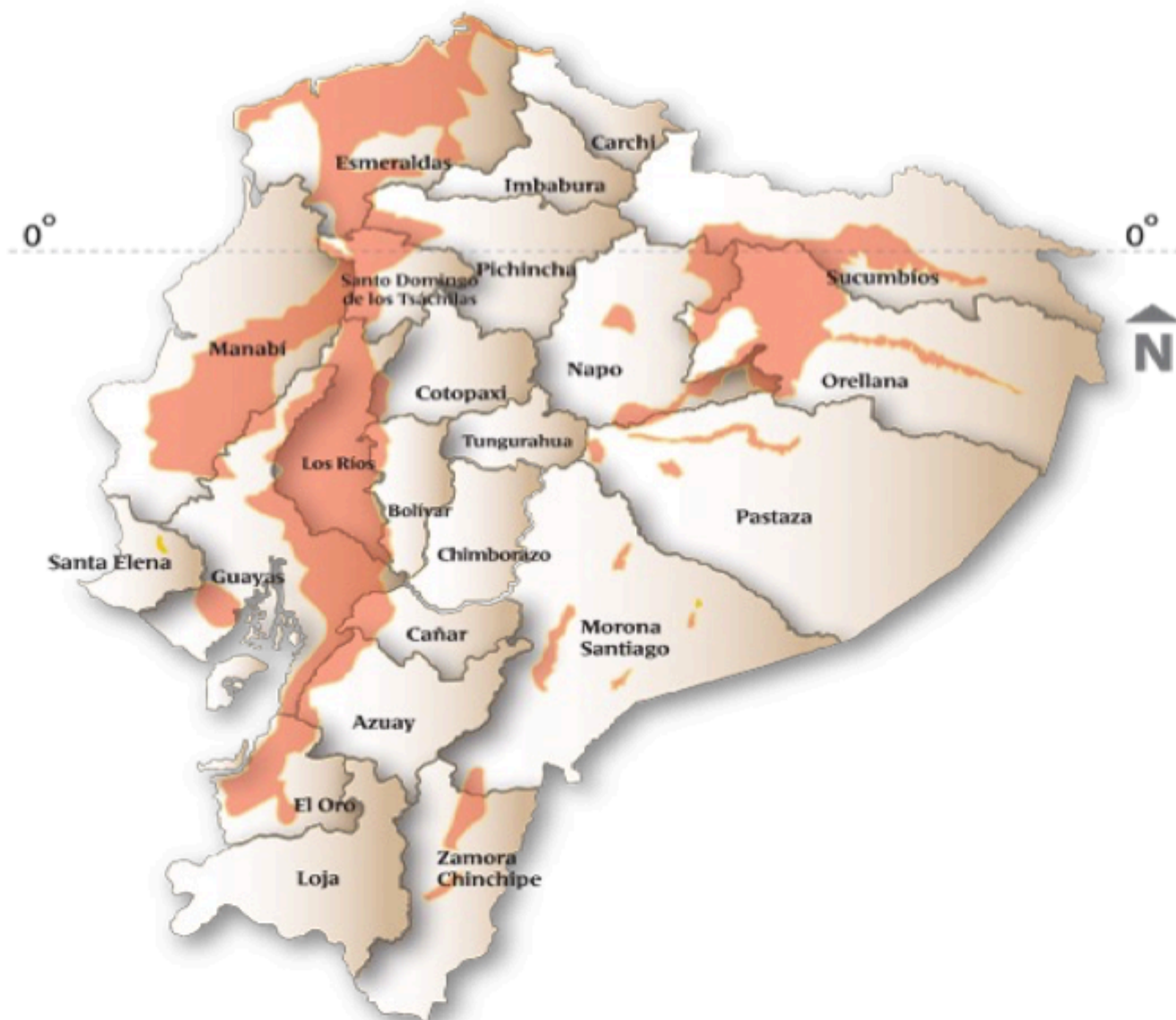
### ANEXO 1

#### ÁRBOL DE PROBLEMA



## ANEXO 2

### Ubicación geográfica de las principales zonas productoras de cacao en el Ecuador



1. Magister en Economía Agrícola y Desarrollo Rural por la Universidad Central del Ecuador. Docente titular de la Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Guayaquil, Ecuador. [sergio.pinop@ug.edu.ec](mailto:sergio.pinop@ug.edu.ec)
2. Magister en Negocios Internacionales y Gestión de Comercio Exterior por la Universidad de Guayaquil. Docente titular de la Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Guayaquil, Ecuador. [hermes.aguilara@ug.edu.ec](mailto:hermes.aguilara@ug.edu.ec)
3. Magister en Finanzas y Proyectos Corporativos por la Universidad de Guayaquil. Docente contratada de la Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Guayaquil, Ecuador. [lila.sisalemam@ug.edu.ec](mailto:lila.sisalemam@ug.edu.ec)

Revista ESPACIOS. ISSN 0798 1015  
Vol. 39 (Nº 16) Año 2018

[Índice]

[En caso de encontrar un error en esta página notificar a [webmaster](#)]