

BOLETÍN DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

AÑO 60

Caracas, lunes 14 de Noviembre de 2016

Boletín N° 568

Tomo 19/19

Tomo XIX/XIX

INDICE

MINISTERIO DEL PODER POPULAR
PARA INDUSTRIA Y COMERCIO

MINISTRO DEL PODER POPULAR
PARA INDUSTRIA Y COMERCIO

CARLOS RAFAEL
FARIAS TORTOSA

DIRECTOR GENERAL
DEL SERVICIO AUTÓNOMO DE LA
PROPIEDAD INTELECTUAL (SAPI) (E)

JOSÉ MIGUEL
VILLANUEVA ROCCA

REGISTRADOR
DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL(E)

JULIO RAFAEL
RODRIGUEZ YDROGO

SEDE: CUARTO PISO
EDIFICIO NORTE,
CENTRO SIMÓN BOLÍVAR
CARACAS, VENEZUELA

TELEFONOS:
481.64.78/481.42.15/484.29.07
FAX: 483.13.91
WEB: sapi.gob.ve

S.A.P.I. 1.931
Hecho el Depósito de Ley
DEPÓSITO LEGAL
PPO: 193103DF188
SSN: 0798-6068

TOMO XIX

SECCIÓN: MARCAS

Resoluciones.....PÁG. 2

REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA.- MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA INDUSTRIA Y COMERCIO. SERVICIO AUTONOMO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL Caracas, 10 de noviembre de 2016

AÑOS 206°, 157° Y 17°

RESOLUCIÓN N°: 239

I.- ANTECEDENTES

Visto: La Resolución N° 2006 de fecha 14 de noviembre de 2000, publicada en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial, N° 443, de fecha 22 de noviembre de 2000, Tomo II, página 304, mediante el cual fue se declara la denominación de origen de **CACAO DE CHUAO** en los términos siguientes:

“Primero: DECLARAR que la denominación CACAO DE CHUAO es una denominación de origen del Estado Venezolano para los productos obtenidos del Cacao de CHUAO y sus derivados. Segundo: DISPONER la inscripción de la Denominación del CACAO DE CHUAO en el libro de Denominación de Origen del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual. Tercero: En virtud del anterior Reconocimiento al Cacao de Chuao como Denominación de Origen del Estado Venezolano y por cuanto la misma puede ser utilizada por aquellas personas que cuenten con la Autorización de Uso correspondientes, otorgada por el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual. Se advierte que la Autorización de Uso será otorgada a todas aquellas personas naturales o jurídicas que cumplan con los siguientes requisitos: Se dediquen directamente a la extracción, producción o elaboración de los productos distinguidos por la denominación de origen; Realicen dicha actividad dentro del territorio determinado en la declaración (...).”

Visto: Los Tratados Internacionales suscritos por la Nación como lo son: El convenio de la Unión de París para la Protección de la Propiedad Industrial (Acta de Estocolmo de 1967- CUP); y El Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (Acuerdo sobre los ADPIC), firmado el 15 de abril de 1994 como Anexo al Acuerdo que establece la Organización Mundial del Comercio; así como el Tratado de Integración Regional del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) y su Protocolo de Armonización de Normas Sobre Propiedad Intelectual en el MERCOSUR, en Materia de Marcas Indicaciones de Procedencia y Denominaciones de Origen; los cuales dentro de su articulado brindan protección y ordenan a los Estados miembros dar protección a la figura de las Denominaciones de Origen, ello revestido con el carácter de legalidad constitucional conforme al contenido del artículo 153 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, cuya normativa demanda que las normas que se adopten en el marco de los acuerdos de integración serán consideradas parte integrante del ordenamiento legal vigente, y de aplicación

directa y preferente a la legislación interna, todo ello en concordancia con el artículo 98 *ejusdem*.

RECONOCIENDO: La importancia para el Estado Venezolano de la Denominación de origen protegida **CACAO DE CHUAO** como su legítimo titular basada en condiciones geográficas únicas en el mundo; y condiciones humanas de tradición ancestral, que dan origen a un producto denominado y reconocido nacional e internacionalmente como *“El Mejor cacao del Mundo”*, decide revisar las condiciones que le dieron origen y verificar que las mismas se hayan mantenido en el tiempo.

II.- CONSIDERANDOS

CONSIDERANDO: Nuestra máxima constitucional que nos define como un Estado democrático y social, de Derecho y de Justicia, que garantiza la distribución justa de la riqueza a sus conciudadanos generada mediante un proceso económico social de trabajo, sobre todo dirigido aquellas comunidades rurales, que le permita vivir con dignidad, contribuyendo a elevar las condiciones socio económicas de su comunidad.

CONSIDERANDO: Que es política del Estado venezolano fortalecer los sectores socio-económicos rurales del país, y visto particularmente que la población de Chuao posee un conocimiento tradicional ancestral asociado a un producto de calidad única y diferencial, lo cual dio origen a la **DENOMINACIÓN DE ORIGEN CACAO DE CHUAO**, y que reconoce el Estado como patrimonio cultural del país y de interés general que busca mejorar la calidad de vida de su habitantes, otorgándoles mejores beneficios económicos.

CONSIDERANDO: Que el Instituto de Patrimonio Cultural, ha avanzado en la declaratoria nacional como Patrimonio Cultural de la Nación del “Valle de Chuao” en su carácter de paisaje cultural, categoría en la cual al patrimonio intangible juega un papel primordial. A su vez, la Hacienda Cacaotera de Chuao, célebre por ser el establecimiento industrial donde se produce desde la época de la colonia el mejor cacao del mundo, fue incluida en la Lista Tentativa del Patrimonio de la Humanidad.

CONSIDERANDO: Que el “Valle de Chuao” fue declarado Patrimonio natural y cultural del estado Aragua, según Decreto de fecha 8 de diciembre de 1990; Bien de interés cultural declarado por el Instituto de Patrimonio Cultural, el 26 de febrero del 2003; y Zona de uso especial cacaotero de Chuao, dentro del plan de ordenamiento y reglamento de uso del Parque Nacional Henri Pittier.

CONSIDERANDO: Que la protección de las denominaciones de origen corresponde al ámbito jurídico de la Propiedad Industrial, contando con la garantía del Estado por ser de interés social, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 98 de la constitución.

CONDIDERANDO: Que desde la declaratoria de la Denominación de Origen hasta la presente fecha, esta Autoridad Administrativa ha comprobado que se han mantenido las condiciones que dieron origen a mencionada declaración, la cual

estuvo sustentado en los extremos de verificación que se evidencian del expediente administrativo y los cuales serán anexados mediante denominado **INFORME TÉCNICO** a la presente resolución.

II.- EL REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL RESUELVE:

PRIMERO.- Se Reconoce que la **DENOMINACION DE ORIGEN CACAO DE CHUAO** permanece actualmente vigente en las mismas condiciones de la zona geográficas delimitada de producción, extracción o elaboración que le dieron origen, y que el producto que ampara es el **CACAO**, cuya ubicación geográfica es LA HACIENDA CHUAO, 100° 32' 05" Latitud Norte, 67° 03' 05" Latitud Oeste, ubicado entre las poblaciones de Choroni y Maya, en el Municipio Santiago Mariño, en la Parroquia Chuao del Estado Aragua, Venezuela. La misma se encuentra en El Parque Nacional "Henri Pittier" el cual rodea y protege la Hacienda Chuao por el Este, Sur y Oeste, y el Mar Caribe por el Norte. Su acceso en la actualidad es sólo por vía marítima.

SEGUNDO.- El Estado venezolano es el único titular de la Denominación de Origen, y ésta sólo podrá usarse mediante autorización que emita el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI)-Registro de la Propiedad Industrial, previa solicitud la cual debe hacerse directamente por el interesado, quién después de verificar que el solicitante de dicha autorización de uso, cumple con todos lo establecido en el Reglamento de Uso, emitirá un dictamen que acompañará a la solicitud de autorización de uso que el interesado debe presentar ante el SAPI, junto con todos los demás requisitos. La decisión que otorgue o deniegue la autorización de uso, será publicada en el respectivo Boletín de la Propiedad Industrial mediante Resolución de la Dirección de Registro de la Propiedad Industrial.

TERCERO.- El Estado venezolano ratifica que los beneficiarios iniciales para el uso de la **DENOMINACION DE ORIGEN CACAO DE CHUAO** quedan reservados a: El Consejo de Desarrollo Económico Tecnológico y de Exportación del Estado Aragua. CODET- Aragua, FUNDACITE Aragua, EMPRESA CAMPESENA DE CHUAO y MPC Aragua, previa solicitud y respectiva declaratoria de la Autorización de Uso por parte del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, quienes posteriormente podrán emplear el termino "**DENOMINACION DE ORIGEN**", en sus productos y sus derivados; así como también, aquellos que se dediquen directamente a la extracción, producción o elaboración de los productos y sus derivados, distinguidos con la presente denominación, dentro del territorio delimitado en la presente Resolución, previa solicitud a instancia de parte la cual debe ser solicitada directamente ante el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), quienes finalmente tendrán sus derechos de uso una vez verificado y comprobado las condiciones de rigor, a partir de la declaratoria de la Autoridad Administrativa, publicada en el Boletín Oficial de la Propiedad Intelectual.

CUARTO.- La vigencia del presente Reconocimiento de la Declaratoria de Protección de la **DENOMINACION DE ORIGEN CACAO DE CHUAO**, estará

determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos por otra declaración mediante resolución por el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI)-Dirección de Registro de la Propiedad Industrial. Los términos del presente Reconocimiento podrán ser modificados en cualquier tiempo si llega a cambiar algunos de los elementos que le dieron origen. Los beneficiarios y posteriores autorizados se les otorgará un periodo de quince (15) años contados a partir de la entrada en vigencia del Boletín Oficial de la Propiedad Industrial en donde sea publicada la presente Resolución; asimismo, se les obliga a las partes autorizadas a renovar el registro correspondiente conforme a lo que disponga la Ley de Propiedad Industrial, siempre y cuando permanezcan las condiciones que le ha dado origen. De no solicitar la renovación en los extremos que están establecido en la Ley, la misma caducará y deberán los autorizados iniciar el procedimiento nuevamente.

QUINTO.- El Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI)-Dirección de Registro de la Propiedad Industrial podrá de oficio o a solicitud de parte cancelar la autorización de uso, a los beneficiarios o alguno de ellos, cuando se demuestre que la misma se utiliza en el comercio de una manera que no corresponde a lo indicado en la presente Declaración o al Reglamento de Uso que regule esa Denominación de Origen. La mencionada cancelación de autorización de uso será publicada en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial.

SEXTO.- Se ordena que se constituya efectivamente el **Consejo Regulador de CACAO DE CHUAO**, que se nombren los representantes del mismo el cual además debe tener como parte de sus integrantes al Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), en representación de los intereses del Estado venezolano; y se oficialicen normas claras y precisas para regular, normalizar y supervisar el cumplimiento de la actuación de los productores autorizados de la Denominación Origen conforme a las normativas establecidas en el **Reglamento de Uso**, el cual debe normar entre otras, las condiciones y características de producción, elaboración, calidad, distribución, publicidad; así como aquellas condiciones que deben cumplir cada uno de los productores autorizados en el uso de la Denominación de Origen, como de los mecanismos que permitan un control efectivo del uso de la misma entre sus miembros autorizados; igualmente, las sanciones de rigor por el uso de personas no autorizadas, o aquellas que con el uso llegasen a crear confusión, error o engaño.

SÉPTIMO.- La autorización de uso del término de **"DENOMINACION DE ORIGEN"** por parte del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), en los productos protegidos y sus derivados; así como también, aquellos que se dediquen directamente a la extracción, producción o elaboración de los productos y sus derivados, por parte de los productores autorizados estará condicionado a los siguientes requisitos:

- 1) La solicitud y la respectiva obtención de la Autorización de Uso por parte del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual mediante Resolución Administrativa publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial;
- 2) Que se haya conformado el **CONSEJO REGULADOR**;

- 3) Que se haya depositado para ser sometido a aprobación el respectivo **REGLAMENTO DE USO**, ante la Autoridad Registral del Servicio de la Propiedad Intelectual (SAPI).

Estos requisitos operan para los beneficiarios de la Resolución N° 2006 de fecha 14 de noviembre de 2000, publicada en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial, N° 443, de fecha 22 de noviembre de 2000, Tomo II, página 304, como para los de la presente Resolución. De no cumplirse estos tres requisitos no podrá utilizarse el término de **"DENOMINACION DE ORIGEN"**, en los extremos de protección reconocidos mediante la presente Resolución, so pena de las sanciones legales que dictaminen la legislación nacional competente.

OCTAVO.- Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), siendo la Autoridad Nacional Competente tramitará las diligencias que fueran necesarias, a fin de obtener su reconocimiento y protección en el extranjero conforme a los tratados internacionales, acuerdos bilaterales, multilaterales o de integración suscritos por la República.

NOVENO.- Esta resolución surtirá sus efectos legales a partir de la entrada en vigencia del presente Boletín. Los beneficiarios de su uso tendrán hasta 120 días hábiles para presentar ante la Autoridad Registral del Servicio de la Propiedad Intelectual (SAPI), el Reglamento de Uso, con su respectivo Consejo Regulador; el cual podrá ser prorrogable a solicitud de parte por 30 días hábiles.


JULIO RAFAEL RODRIGUEZ YBARBO
Registrador de la Propiedad Industrial (E)
Designado mediante la Resolución N° 016-15
de fecha 06 de noviembre del año 2015,
publicada en la G.O. N° 40.783 de fecha el 06 de noviembre de 2015.



saissami

RPI: Denominación de Origen
Cacao de Chuao.

ANEXO INFORME TÉCNICO

DENOMINACION DE ORIGEN CACAO DE CHUAO

LUGAR GEOGRÁFICO:

Chuao es nombre indígena de río, playa, hacienda y pueblo venezolano. Todo en un solo lugar dentro del hoy, Estado Aragua.

DATOS HISTORICOS GENERALES

- FUNDACION DE VENEZUELA
 - FUNDACION DE ARAGUA
 - FUNDACION DE CHUAO
 - EL ENTORNO DE CHUAO
 - OTRA RESEÑA HISTORICA
-
- **FUNDACION DE VENEZUELA**

El descubrimiento, la conquista y colonización de Venezuela fueron lentos procesos desarrollados a lo largo de los siglos XVI, XVII y XVIII. Pudiendo decir hoy en día, que aún quedan zonas vírgenes por descubrir.

Después de la conquista del nuevo territorio y fundación de las ciudades principales, el establecimiento de pueblos estuvo ligado a los regímenes de repartimientos, encomiendas, misiones (terrenos entregados a una orden religiosa) y a la importación y utilización de negros esclavos (inicialmente destinados a trabajos en las minas) que se enraizaron en las costas del litoral central. Facilitando, con su mano de obra, la fundación de las haciendas y hatos en los cuales se desarrolló la ganadería (carne y cuero) y la agricultura (azúcar, añil, tabaco y cacao) que hicieron conocer a Venezuela, después del empobrecimiento de los ostrales de Cubagua y del fracaso en búsqueda de oro y plata.

En el litoral central, frente al Mar Caribe, se desarrollaron las principales haciendas donde los negros esclavos, ante la ausencia de metales preciosos, fueron empleados en labores agrícolas y entre ellas, sembraron, cultivaron y cosecharon el fruto que, por su valor comercial, dio origen al grupo social conocido con el nombre de los “Grandes Cacaos de Venezuela”.

El producto del hoy conocido “cacao criollo”, se mantuvo sin ser mezclado con otros cacaos llegados del Amazonas a través de la isla de Trinidad, hasta mediados de 1830 aproximadamente. Fue identificado en el Virreinato de México, España y otros reinos, con el nombre del puerto, cala o fondeadero desde donde era embarcado en la Provincia de Venezuela. (cacao de Caracas o de la Provincia de Venezuela, de Puerto Cabello, Barlovento, Carenero, Maracaibo, Chichiriviche, Puerto Maya, Cumaná, **Chua**o, etc.)

- **FUNDACION DE ARAGUA**

Después de Alonso de Ojeda, las tierras de la Provincia de Venezuela, y las otras provincias, fueron pobladas por conquistadores, encomendadores, misioneros y quienes los acompañaron, estimulados por nuevas expectativas de vida agotadas en el viejo continente.

Detrás del conquistador seguían otros, sometiendo indios, buscando oro, plata y al no encontrarlo fundaron, misiones, hatos y haciendas que con el tiempo dieron origen a muchos de los pueblos que hoy conocemos.

Las tierras caribes y arawuacas, de los meregotos y otras tribus fueron identificadas con nombres traídos del viejo continente (Valencia, La Victoria etc.), aprendidos de las nuevas lenguas (Cagua, Chuao o Choao) o formados con las mezclas de los viejos y nuevos sonidos (Chaguaramo, Choroní, Turmero etc.). Los entendidos dicen que el vocablo Aragua se deriva de las voces araca, aracui, aracu, así como la terminación “cao” significó “quebrada”, para los indígenas de estos lugares.

Después de la guerra de independencia, la distribución político administrativa de la Capitanía General de Venezuela cambió, como cambió el orden político.

Durante 1839, las autoridades del Cantón La Victoria propusieron organizar en dos provincias la que fuera la Provincia de Venezuela o de Caracas, como también se le conoció.

El 11 de Febrero de 1848, el Presidente de la República, General José Tadeo Monagas, firmó un Decreto por el cual, la Provincia de Caracas se dividió en tres Provincias: la de Caracas, la de Aragua y la de Guárico, quedando formada la de Aragua por los cantones de: La Victoria, Turmero, Maracay, Cura y San Sebastián, y como capital de Aragua el cantón La Victoria (Gaceta de Venezuela, año 19, N° 901 del 13 de Febrero de 1849).

El 28 de Abril de 1856, la organización política de la República de Venezuela es nuevamente modificada y su territorio dividido en veintiuna (21) provincias, entre ellas la de Aragua, integrada por los cantones de: La Victoria, Turmero, Maracay, San Sebastián, Cura y Mariño. El cantón de Maracay, formado por las parroquias de Maracay, Colombia y Choroní, dentro de la cual está la hacienda y hoy pueblo de Chuao, conservando como capital La Victoria.

Después de 1909, el Presidente de la República de los Estados Unidos de Venezuela, así se comenzó a llamar la República de Venezuela desde 1874, General Juan Vicente Gómez, mudó la capital de Aragua a la ciudad de Maracay.

En la actualidad, es fácil llegar a Maracay. Los viejos caminos reales, transformados en carreteras desde principios del siglo XX, han sido sustituidos por modernas autopistas. Desde Caracas, Valencia, Puerto Cabello etc. se puede llegar a Maracay por autopista y desde allí, usando las viejas y bien conservadas carreteras construidas en la época del General Juan Vicente Gómez, se puede llegar con facilidad y seguridad a las poblaciones de Ocumare, Cumboto, Turiamo, Cata, Choroní. Desde este último pueblo y a 20 minutos de navegación, se llega a Chuao. También se puede llegar a Chuao desde la población de Turmero, poblado que ya se encuentra dentro del área urbana de Maracay. Partiendo de la Plaza Bolívar de Turmero, se llega por carretera hasta el caserío de El Polvorín y desde allí, a pie o en lomo de bestia, a Chuao, en un recorrido por la montaña que dura un poco más de doce horas y que debe ser autorizado por los Administradores del Parque Nacional Henri Pittier.

El Chuao de hoy se conserva, como consecuencia de estar enclavado en el Parque Nacional, como el Chuao de los indios meregotos, como el que viera Don Pedro de Liendo o Don Joseph Luis de Cisneros.

El Aragua de hoy esta dividido en 18 municipios, cuenta con más de 401.439 Has en producción en diversos rubros y más de 11.395 explotaciones. La población y hacienda de Chuao están en el municipio Santiago Mariño.

- **FUNDACION DE CHUAO**

Chuao, ubicado 67° 03' 05" longitud Oeste y 10° 32' 05" longitud Norte, fue fundada como hacienda cacaotera por el español Pedro de Liendo, el 15 de diciembre de 1649 y diez (10) años después se contabilizaron 40.568 árboles de cacao en una superficie de 80 hectáreas (La Memoria de Aragua, **Ruiz Pedro**, cronista de la ciudad de Maracay. Diario El Aragüeño 1990).

.Pedro Liendo fue el primer esposo de Catalina Maxía de Avila , hija única del encomendado Cristóbal Maxía de Avila, quien heredo la encomienda el año de 1633 (Corpus Christi, **Aleman Carmen Elena**, Fundación Bigott, 1997)

A la muerte de Catalina Maxía de Avila en 1671 y por su voluntad, la hacienda pasa a ser "Obra Pia", (las Obras Pias, tienen su origen en las donaciones hechas a la iglesia por personas que, en el momento de su muerte hacen legados pios, como actos piadosos y misericordiosos, con la finalidad de asegurar la vida eterna y así subsanar los errores cometidos durante su vida. Para lograr de esta forma salvar su alma y alcanzar la vida eterna)

El comerciante y administrador de la Real Compañía Guipuzcoana, monopolio comercial de la Provincia de Venezuela fundado el 25 de septiembre de 1728 en San Sebastián (España) y disuelta durante 1785, Joseph Luís de Cisneros, en su libro Descripción Exacta de la Provincia de Venezuela, publicado en 1764, año de su salida definitiva hacia Nueva Granada, después de 25 años de trabajo en Venezuela, al señalar los puertos, calas y fondeaderos de la Provincia, destaca entre otros al de Chuao.

Durante 1751, el Teniente General de la Compañía Guipuzcoana, Ricardo, ordenó quemar el pueblo de indios y esclavos y la iglesia de paja que conformaban la fundación de la hacienda de Chuao, por ser sus habitantes vagabundos y dedicarse al comercio vicioso. El punto se conoció desde entonces con el nombre de Pueblo Quemado. (Archivo Arquidiocesanos, Nota 12, Ob.cit)

Durante 1825, la hacienda Chuao produjo más de 700 fanegas de cacao, contaba con 59.841 árboles de cacao y una población de 311 esclavos. En 1827 y como resultado de la lucha por la independencia, finaliza la Obra Pia y pasa la hacienda a ser patrimonio de la Universidad de Caracas (hoy Universidad Central de Venezuela), por decreto del Libertador Simón Bolívar.

El Presidente, General Guzmán Blanco, en 1883, despoja a la Universidad de esta propiedad, que luego pasa a manos del Presidente, General Juan Vicente Gómez. En 1958, por Decreto de la Junta de Gobierno, la hacienda pasa a manos de la Nación y es administrada por el Instituto Agrario Nacional (IAN) hasta 1976, cuando éste organismo, adscrito al desaparecido Ministerio de Agricultura y Cría (MAC), impulsa la creación de la empresa campesina CHUAO, encargada hoy en día de administrar la hacienda en cuya extensión, 287.40 Has. Es la Gobernación del Estado Aragua, a través del Consejo de Desarrollo Económico Tecnológico y de Exportación del Estado Aragua CODET logró, acondicionar 80 has. de la Hacienda Chuao y resembrar 20.000 nuevas plantas de cacao, como parte del programa de rescate del cultivo que en la actualidad se mantiene. (Fuente Cacao Chuao, Alternativa de Desarrollo, CODET 1996. Folleto en forma de mazorca)

En la actualidad, las 287, 80 Has. de la hacienda se distribuyen de la siguiente forma: dedicadas a cacao: 162 Has. (en producción 75,68 Has., en crecimiento 56 Has., en recuperación 30 Has), Destinadas a conuco (otras siembras) 28.8 Has. El poblado de Chuao ocupa 10,70 Has., la población de Pasaguaca 5,70 Has. (un nuevo caserío hacia el sur y a escasos metros de Chuao) y la zona protectora de la playa 22,20 Has.

- **EL ENTORNO DE CHUAO**

DATOS GEOGRAFICOS SOBRE EL SECTOR CENTRAL DE VENEZUELA

Las zonas productoras de cacao son identificadas, en las regiones Centro Norte Costera, Oriental y Occidental del país. Se registra en ellas una superficie cosechada de más de 60 Mil Has y una producción superior a las 16. Mil T.M / Año. En toda esta extensión y producción el Estado Aragua, formando parte de la región Centro Norte Costera, ha participado con 925 Has (1,52 %) y 218 TM / Año (1.28 %), de una manera más o menos estable a través de los últimos años. (Fuente. Manual Técnico del Cultivo del Cacao, cuadro 2, pág. 9, 1998 FONCACAO).

Chuao tiene una posición geográfica privilegiada, de cara al mar Caribe, en un profundo valle de la Cordillera de la Costa, atravesado por el río Chuao, que se forma en las confluencias de los ríos Tamaira y El Duro. El clima del área es del tipo intertropical de altura. No hay cambios de estaciones. Como en el resto de Venezuela, la lluviosidad es el principal factor climático, en lugar de la temperatura. La zona baja es de vegetación xerófila y las zonas altas, donde abundan las lluvias, la vegetación es la típica de la selva sub-tropical de montaña. (Aleman Carmen Elena, Ob.cit.).

El sistema de vallecitos que consideramos incluidos en la Región Central de producción cacaotera va, al oeste, desde Turiamo (situado al este de Puerto Cabello), que en línea de aire dista cerca de 18 kilómetros hasta el este, Cepe (situada al Oeste de Puerto de Maya, límite del Estado Aragua con el Distrito Federal), de la cual dista, en línea recta, 10 kilómetros, 17 kilómetros desde Puerto La Cruz y 63 kilómetros desde la Guaira. Estando Turiamo casi en la línea divisoria entre los Estados Aragua y Carabobo, no se acostumbra incluir, en el Sector Central cacaotero, las haciendas cercanas a Puerto Cabello (Estado Carabobo).

Así es que el Sector Central está localizado enteramente en el Estado Aragua, y de Oeste a Este, incluye los valles de:

- 1) Turiamo
- 2) Ocumare de la Costa
- 3) Cata
- 4) Cuyagua (Cuayucua)
- 5) Aroa
- 6) Choroní
- 7) **Chuao**
- 8) Cepe

los cuales se extienden aproximadamente unos 40 kilómetros.

Dichos valles tiene una decidida orientación Norte-Sur, con largos y anchuras en la boca muy variables. Los valles (que en promedio llegan a la altura de 200 metros sobre el nivel del mar) cuya porción explotable es más larga, son aquellos de Ocumare de la Costa (casi 10 kilómetros de largo) y de Cata, Chuao y de Choroní (de 3 a 4 kilómetros cada uno). Los otros son más cortos.

Por lo que se refiere de la anchura de la boca hacia el mar, los más amplios son Choroní (3 kilómetros de largo de la bahía en línea recta de aire), Ocumare de la Costa y Turiamo (2 kilómetros).

Trátase, pues, de valles bastantes estrechos y relativamente cortos, que deben su vida al agua de riego de los ríos y quebradas (cao) que surcan cada uno de estos valles, y por lo regular dan el nombre al valle y al pueblo. Donde los arroyos están secos en verano (como en Playa Seca entre Choroní y Chuao), no hay cultivos ni viviendas.

Los ríos nacen en la Cordillera septentrional en su ramal más costanero, y tienen un largo más o menos variable entre 20 y unos pocos kilómetros; su caudal varía enormemente entre las épocas de lluvia y de verano, aunque tenga agua constantemente. Dichos ríos tienen conos de deyección.

Las montañas son del Eoceno, pero los valles de la Cordillera costanera son jóvenes, teniendo fuertes pendientes y formas de V estrechos. Las rocas fundamentales son gneiss de ojo ("Augen-gneiss") con inclusiones de granitos porfídicos, y el aluvión parece derivar de esas rocas, cuyos pedazos se ven todavía en unos valles (Aroa, Uraca, al Norte de Choroní; etc.)

No hay todavía un reconocimiento de los suelos de los valles antedichos. A la orilla de la mar (por lo regular sembrada de cocoteros), el suelo es francamente arenoso, y arenoso todavía hacia el desemboque de los valles, esto es, en las partes Norte de los cocotales pasando a medianamente sueltos en la porción medio-septentrional, y luego a moderadamente arcillosos (parte central y meridional de los valles, si es que son suficientemente largos)

Por lo regular (y con la posible excepción de la parte más arenosa), el suelo fue originalmente fértil, y presumiblemente rico en fósforo y potasa. Pero aparentemente, la fertilidad hoy en día es reducida, más bien por desgaste que por consumo, aunque el largo monocultivo de esos valles, es probable que nunca hubo reintegración de fertilidad.

De forma general, estos vallecitos pueden albergar 1.350.000 árboles que, con una producción entre 1 y 1,5 Kg./planta, la producción se ubicaría entre los 1.350 – 2.025 TM/ año. Las comunicaciones de los valles entre sí y con la carretera Maracay-Los Teques son variables de uno a otro. Los ramales fundamentales salen de esa carretera, el más oriental desde Maracay hasta Puerto Colombia, por Uraca y Choroni. Es esta una carretera regular, transitable todo el año, de cerca de 56 kilómetros de largo, sube a una altura de 1.500 metros sobre el nivel del mar, en Peñón Blanco.

El ramal más occidental va desde Maracay a Ocumare de la Costa, en una longitud de 53 kilómetros, subiendo hasta alrededor de 1.100 metros sobre el nivel del mar en Rancho Grande, donde se halla un hotel parcialmente construido. A 5 kilómetros del caserío Independencia, Municipio de Ocumare de la Costa, se empalma un ramal de 16 kilómetros que, hacia el Oeste, llega al Puerto de Turiamo, con una altura máxima aproximada de 450 metros. Esa carretera y el ramal de Turiamo están pavimentada con cemento, aunque, por lo regular, solo es una porción de su anchura; la obra de la pavimentación total fue suspendida hace alrededor de 15 años.

El valle y el caserío de Cata están comunicados con la carretera de Ocumare de la Costa por un camino casi siempre transitable por vehículos, de unos 8 kilómetros, que tramontan el sistema de cerros que dividen el valle de Ocumare de la Costa del valle de Cata, subiendo algo más de 400 metros. (hoy en día totalmente pavimentado).

Chuao se comunican con Choroni por medio de caminos transitables solamente a lomo de bestia, y asimismo, Cepe con Chuao, además tiene un sendero del mismo tipo que comunica ese pueblo con Turmero. A causa de las dificultades que ofrecen esos caminos, las comunicaciones entre los valles desde Choroni hasta Chuao y Cepe se efectúan por mar. En la actualidad muchas de las citas anteriores, tomadas del trabajo de los Ciferri, se mantienen por la labor conservacionista desarrolladas gracias al Parque Nacional Henri Pittier.

- **OTRA RESEÑA HISTORICA. (garantía del origen)**

Los documentos en los que se registraron los hechos más significativos vividos en la obra pía de Chuao, desde su fundación hasta bien entrado el siglo XIX, están organizados en más de 197 folios y conservados en el Archivo General de la Universidad Central de Venezuela (UCV).

Gracia a la colaboración prestada por: la Secretaria General de la Universidad Central de Venezuela UCV, Dra. Ocarina Castillo y el Lic. Luís Zerpa, Custodio de los documentos de la Obra Pía, se pudo copiar partes de las recomendaciones

que Don Pedro Hernández Romero presentara para el conocimiento del Patronato que administraba la hacienda de Chuao hacia el 23 de Abril de 1818. Información que se presenta por el valor histórico y demostrativo que tiene para los fines que se persiguen. (Archivo General. UCV. Documento nº 15, año 1818, folios 155 al 164. Obras Pías).

Recomendaciones de Don. Pablo Hernández

- Dividir la obra en tres haciendas (primera etapa)
- Designar un mayordomo principal y otros dos mayordomos subalternos
- Mejorar la habitación actual para el mayordomo, los esclavos y la iglesia
- Construir habitaciones para el mayordomo y los esclavos, en cada una de las otras dos haciendas.
- Desarrollar las siembras de otras plantaciones: cicales, caña de azúcar, en el camino hacia Turmero.
- Poblar el camino a Turmero, con labradores (blancos), dándole por tiempo estipulado alguna superficie cultivable, para controlar el robo de cacao y estimulándolos ofreciéndoles la mitad o tercera parte del cacao que recuperaran.
- Sembrar los árboles a 16 tercias de distancia entre ellos.
- Establecer una fragua para hacer, en la obra: chicuras, barras, desgarrotaderas, clavos, herrajes y otras herramientas.
- Sembrar plantas de yuca, maíz, plátanos, cambures, hortalizas y frutas para satisfacer las necesidades de los habitantes de la obra, generar excedentes y con éste comprar carnes y otros bienes.
- Permitirles a los esclavos manejar sus conucos los sábados, para que con lo cosechado satisfagan sus necesidades de tabaco y otras demandas.
- Adquisición de un chinchorro (pieza para pescar) que estuviese a cargo del patrono de la canoa de la obra, con el objeto de que procurara los pescados que las gentes y los esclavos demandan.
- Establecimiento formal de una enfermería por estar en Maiquetía, a cuatro días de navegación desde Chuao, la que presta servicios a los patronos y administrador (que viven en Maiquetía) y a los mayordomos, esclavos y otras personas (que viven en la obra)
- Establecimiento de una botica (farmacias) para la obra, controlada por el mayordomo principal.
- Construir una iglesia con paredes de bahareque y techo de tejas.
- Contratar un médico, o aplicado, para que permanezca en la obra al que le pagaran doscientos pesos al año y se le dotara de un lote de tierra para que en el desarrolle un conuco.
- Adquisición de dos vacas que den la leche que se demanda en la obras.

Para el momento de la presentación del Plan, la obra contaba con 310 esclavos, 85.000 árboles de cacao, un mayordomo, un administrador residenciado en Maiquetía, y era frecuentemente afectada por el robo de cacao, que los esclavos vendían por la mitad de su precio a comerciantes que venían por mar o desde Turmero. Esperaba con su plan, dividir la obra en tres haciendas, sembrar

en cuatro años 30.000 árboles, reducir los gastos de herramientas, enfermería, alimentación y controlar el contrabando.

REQUISITOS VERIFICADOS QUE DAN ORIGEN A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CACAO DE CHUAO

a) NOMBRE DEL PRODUCTO AGRICOLA

Cacao de Chuao

b) DESCRIPCION DEL PRODUCTO AGRICOLA

(TIPOS O CLASIFICACION DEL *Theobroma Cacao*).

En general se habla de tres razas de cacaos según su origen. El Amazónico, árbol resistente a las plagas y enfermedades, de mazorcas pequeñas, granos pequeños de sabor amargo, El Criollo, árbol menos resistente, de granos grandes y dulce y El Forastero, mezcla de los dos primeros, de mayor difusión por su resistencia y rendimiento comercial.

Rigurosamente los entendidos clasifican al árbol de cacao como: Orden, Malvales. Familia, Esterculiáceas y Género, Theobroma, con 22 especies. Una de ellas, la *Ateroma cacao*, única con valor comercial, de la cual se han definido tres tipos: Criollo, Amazónico, Forastero. Este último lo han dividido, por sus múltiples cruzamientos y formas de las mazorcas, en los sub – tipos: Angoleta, Cundeamor, Amelonado, Legón, Calabacillo.

Los Ciferri, unos de nuestros primeros investigadores, escribieron. “*La fama que en el mundo tuvo –y tiene todavía- el cacao de los valles de riego del sector Central, hizo conocer donde quiera el nombre de Chuao, el de Choroní y el de otros de los valles, considerándose el cacao allí producido como sinónimo del cacao venezolano de la más alta calidad “Caracas”, y por ende el mejor cacao mundial.*” (Ciferri Rafael y Fiorela, Caracas. 1949 MAC. Biblioteca MPC)

Se aceptan, entre los entendidos Theobromólogos, tres razas básicas que de acuerdo a la calidad del grano, de menor a mayor, son: calabacillos, forasteros y criollo, cuyas características las resumieron los investigadores (Gladys R.; Pedro Ramos, Antonio R. y otros) así:

- A. Calabacillo. Granos pequeños, amargos, morado – oscuro; mazorca, por lo regular pequeña, desde el tipo más frecuente esferoideo hasta el ovalado con o sin el “cuello de botella”, generalmente simétrica de puntas cortas, de cáscara lisa o de surcos más o menos borrados.
- B. Criollo. Grano grande, redondo, cotiledones de color blanco o color marfil y hasta lila claro o rosado en los casos donde ha existido la polinización cruzada; también con matices predominantes de esos colores; mazorca grande por lo regular alargada hasta tuberculada y más o menos simétrica,

típicamente de punta larga en su extremo inferior y con cáscara de grosor delgada y 10 surcos profundos y bien definidos en su superficie.

- C. Forastero. Fruto proveniente del cruce natural entre los tipos anteriores y presentan características intermedias entre el amazónico y el criollo. Árboles de gran tamaño; Granos intermedios, desde casi amargo hasta casi dulce, de color variable de sus cotiledones, desde el morado claro hasta el lila claro, aún con matices blancuzcos; mazorcas de gran tamaño e intermedio, pero variable en la forma, desde ovalado esférico hasta alargada, sin estrangulamiento basal o con ella, asimétrica o simétrica, de punta corta hasta larga, de cáscara gruesa, variable desde casi lisa hasta francamente rugosa en su superficie, con surcos más o menos evidentes.

Con respecto al cacao criollo, es reconocida la dificultad de conseguir actualmente el genotipo puro, por las mezclas hechas desde 1828, fecha de la introducción en el país del tipo forastero. Razón por la cual al hablar de “cacao criollo puro” se entiende como tal: el cacao en el cual las características del criollo son sobresalientes y el producto comercial clasificado como cacao criollo de Venezuela.

Para la época en que los Ciferri escribieron su trabajo (1949), indicaron que el 87% del cacao encontrado en los vallecitos era de la raza forastero, del 12 al 13% cacao criollo más o menos puro, y el porcentaje de calabacillo menos del 1%. Situación que de no haber cambiado, se espera que mejore con respecto al cacao criollo, gracias a los esfuerzos que en ese sentido hace la Gobernación del estado Aragua a través de FUNDACITE, el CODET y otras instituciones como por ejemplo: las empresas Campesina CHUAO.

Actualmente los investigadores, siguiendo las normas de clasificación aprobadas en la 4.ta. Conferencia Internacional de Investigación de Cacao celebrada en Trinidad del 11 al 18 de Enero de 1967 y en consideración a la gran variedad de tipos de cacao, han establecido la escala siguiente:

VLA 001 - 500 **Tipo Criollo** o genéticamente cercano al criollo, mazorcas alargadas, rugosas, ápice acuminado, cáscara delgada, cotiledones de color blanco o violeta pálido, almendras redondeadas. Plantas seleccionadas principalmente en el litoral central del estado Aragua incluyendo áreas tradicionales de cacao fino como son: Ocumare de la Costa, **Chua**, Choroní y Cata. Se incluye dentro de este grupo el cacao “Porcelana”, tipo especial de almendra blanca, redondeada, mazorca de tamaño mediano, corteza lisa y cáscara delgada. Seleccionado en un área muy reducida y aislada, al sur del Lago de Maracaibo, estado Zulia.

VLA 501 - 1000 **Tipo Forastero**, de almendra morada; mazorca de forma y rugosidad variable. Seleccionado principalmente en Barlovento (estado Miranda) y en áreas cacaoteras orientales, es decir estados Sucre y Delta Amacuro.

VLA 1001 - 1500 Selecciones realizadas dentro de progenies de híbridos conocidos y probados en experimentos de campo. Generalmente

corresponden a plantas individuales que dentro de la progenie se manifestaron como sobresalientes en alguno de los siguientes aspectos: precocidad, rendimiento, índice de almendra y tolerancia a enfermedades.

Los investigadores han utilizado este y otros sistema para renombrar algunos tipos de “Cacao Chuao”, entre ellos:

<u>Nombre Anterior</u>		<u>Nombre Actual</u>
Chuao - 2	CHU - 2	VAL – 020
Chuao – 116	CHU – 116	VAL – 021
Chuao – 120	CHU – 120	VAL – 022
Chuao – 135	CHU – 135	VAL – 023

Sistema con el cual se busca mejorar las clasificaciones hechas por Van Hall y Pound (1932) y otros investigadores. La metodología no impide que investigadores y el pueblo (como siempre) identifique las especies y tipos con localismos inspirados en su propia cultura, como el caso del cacao de CHUAO, nombre dado al cacao criollo desde los inicios mismos de la exportación del producto desde la Provincia de Venezuela (Caracas) hacia Veracruz (México), España etc., por el hecho de haber sido embarcada la carga, en la cala o fondeadero conocida para la época colonial y hoy en día, con el nombre CHUAO.

En virtud de que el mejoramiento genético es un proceso largo, por las características del árbol, continuo y cada vez más dinámico, la probabilidad de que surjan nuevas especies, tipos, criterios científicos con los cuales clasificarlas y en consecuencia nuevos nombres y nomenclaturas no pueden ser descartados. Por otro lado, los comerciantes y los industriales impulsan la definición y uso de criterios organolépticos con los cuales el grano (almendra) y su calidad, objeto del comercio, pueden ser identificados de manera más práctica. Prueba de lo antes dicho ha sido la necesidad de definir normas de recepción para la clasificación del cacao beneficiado, como la oficializada a través del Decreto 548 del 20 de Marzo de 1980, publicada en la Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 31.955 del 31 de Marzo del mismo año

Decreto que sirvió de base para definir, junto con la Comodity Handbook Cocoa. A shippers manual. ITC. International Trade Center UNCTAD/GATT, Genova 1990, y la International Cocoa Standards. Cocoa. Fourth Edition. G.A.R. Wood and R.A. Lass Jougman Scientific & Technical., **la Norma Venezolana COVENIN para GRANOS DE CACAO N° 50, aprobada durante 1995 (anexa)** con la participación de representantes de los sectores públicos y privados que hoy se encuentra en proceso de revisión en el Comité Técnico de Alimentos CT-10 de FONDONORMA, integrado por representantes del MPPAT, MS, FUNDACITE, CIEPE, Chocolates EL REY, NESTLE DE VENEZUELA entre otros. La citada norma define: los cacaos (almendras) EXTRAFINO, FINO DE PRIMERA (F1), FINO DE SEGUNDA (F2) y otros parámetros con los cuales se busca defender la salud del consumidor y transparentar el comercio del grano (almendra). Comercio que tradicionalmente reconoce en el cacao cosechado en Chuao, y

adecuadamente beneficiado, una “**calidad ideal**” generada por el clima, la geografía, la mano de obra etc., cuya calidad estaremos en mejores condiciones de garantizar con el reconocimiento a la denominación de origen que se solicita. También existe en el país otras normas COVENIN referidas al grano de cacao tal como la N° 1339, Granos de cacao, Toma de muestras, definida en el marco establecido en la Ley del Sistema Venezolano de Calidad, con el concurso de todos los interesados. Normas desarrolladas con los criterios y metodologías de la Organización Internacional de Normalización ISO promovida para transparentar el intercambio comercial.

Cierto es que los chocolateros e industriales, en la práctica, imponen estándares más rigurosos de aceptación. Para una muestra de 100 granos, resumen en general sus demandas con tablas como las siguientes (condiciones químicas, microbiológicas y físicas):

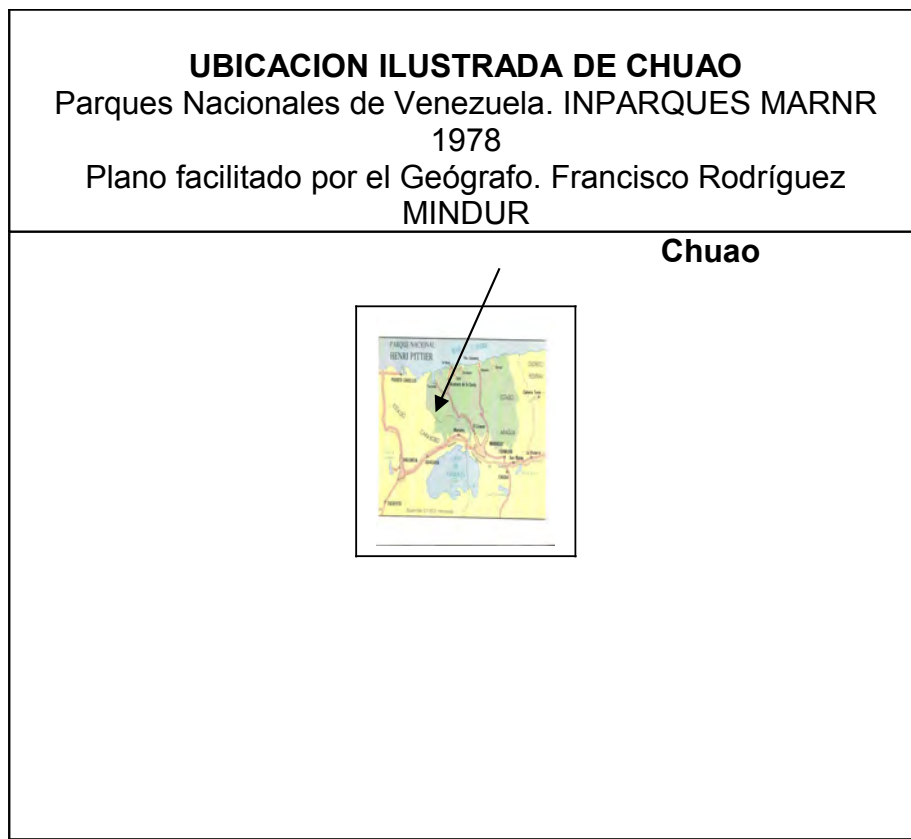
CRITERIO	VALOR ACEPTADO %
Humedad	Max. 8
Grasa	Min. 53
Cascarilla	Max. 11-12
Grano Mohoso	Max. 3
Grano Pizaroso	Max. 5
Grano Violeta	Max. 20
Grano Bien Fermentado	Max. 30
Grano Atacado por Insectos	Max. 2
Grano Quebrado	Max. 1
Grano Pasilla / planos	Max. 5
Granos Múltiples	Max. 5
Materia Extraña	Max. 2
Granos Germinados	Max. 3
Peso	Min. 115 gramos

Valores que han sido considerados referenciales y que tienden a ser más rigurosos, a medida que en el país se difunden conceptos relacionados con las Buenas Prácticas Agrícolas BPA, producción orgánica de alimentos y la certificación de procesos y productos agrícolas. Procesos para lo cual ya fue publicada en la página www.mat.gob.ve MERCADEO, la norma COVENIN 3836:2004 Directriz para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente, norma que dará origen a normas específicas. Conceptos con los cuales se maneja toda la producción de cacao de Chuao desde el año 2000.

c) DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRAFICA

Ubicación Geografía de CHUAO.ISOCENTRICO

10° 32' 05" Latitud Norte
67° 03' 05" Latitud Oeste



La Hacienda Chuao está situada en el litoral central de Venezuela, en el valle del mismo nombre ubicado entre las poblaciones de Choroní (Pto.Colombia) y Cepe, en el Municipio Autónomo Santiago Mariño, Parroquia Chuao del Estado Aragua, Venezuela. El Parque Nacional “Henri Pittier” rodea y protege la Hacienda Chuao por el Sur, Este y Oeste, el Mar Caribe por el Norte es su única, hasta hoy, puerta de entrada.

d) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA GEOGRAFICA DELIMITADA.

La Hacienda Chuao está situada en el litoral central de Venezuela, en el valle del mismo nombre ubicado entre las poblaciones de Choroní y Cepe, en el Municipio Autónomo Santiago Mariño, Parroquia Chuao del Estado Aragua, Venezuela.

El Parque Nacional Henri Pittier fundado en 1936 (gaceta anexa) rodea y protege la Hacienda Chuao por el Sur, Este, y Oeste, al Norte su lindero es el Mar Caribe, única vía a través de la cual es posible sacar la producción del cacao para su posterior comercialización.

El día de hoy, la Hacienda Chuao pertenece a la Empresa Campesina “Chuao”, integrada por 127 socios que comparten un **título de propiedad colectivo** otorgado por el Gobierno Nacional a través del Instituto Nacional de Tierras INTI (antes Instituto Agrario Nacional IAN) sobre un área aproximada de

190 hectáreas dedicadas a la producción de cacao, en una superficie de 248 ha (el área de la hacienda) donde ubicadas más o menos 300 casa que albergan más o menos 2.100 habitantes, una iglesia con mas de 200 años de antigüedad, el patio de secado, los almacenes, casa de hacienda, carretera de 11 Km. + o – que va de la playa al patio de secado, y otras obras menores. Tiene la hacienda una distribución alargada de norte a sur, a lo largo del valle, desde la playa en el litoral hasta las estribaciones superiores, alcanzando entre los 0 y 200 metros sobre el nivel del mar. El Plan de Ordenamiento y Reglamento de Uso del parque, Decreto 350 del 24 de noviembre de 1995 abre la posibilidad de ampliar la zona de producción en más de 300 has, superficie esta que debe ser manejada bajo la supervisión de las autoridades del Instituto Nacional del Parque, por estar ubicada al Sur de Chuao y dentro de la poligonal del parque Nacional Henri Pittier.

Como hacienda productora de cacao, ubicada en un nicho ecológico estratégico entre el macizo de la Cordillera de la Costa y el Mar Caribe, Chuao constituye un caso por excelencia para la conservación *in-situ* de recursos genéticos tradicionales y de las especies de árboles que constituyen la cobertura de las plantaciones de cacao (tres ríos riegan el valle: el Tamaure y el Duro que al unirse en las cercanías del caserío Pasaguaca forman el río Chuao), así como un paisaje cultural representativo de una actividad productiva de enorme significado en el proceso histórico de las sociedades americanas y en particular de Venezuela.

La Hacienda de Chuao se caracteriza por poseer un paisaje cultural representativo de las formas tradicionales de explotación del cacao, uno de los productos más sobresaliente de la historia económica de la América española. Conservada en el tiempo debido a la ubicación casi inaccesible, al efecto protector que sobre el área generó el Decreto del Parque Nacional, al hecho de que la vocación productiva de la hacienda ha sido mantenida por siglos gracias a su población **afro descendiente**, a la variedad tan especial de cacao tipo criollo (*Theobroma cacao*), considerado entre los mejores del Mundo y a otras decisiones publicas tomadas sobre la zona. El paisaje cultural único de Chuao esta constituido por el entorno natural del parque Nacional Henri Pittier, la combinación de la flora y fauna natural con las plantaciones de cacao, la existencia del histórico sistema de riego que permite mantener irrigada la plantación durante todo el año y el origen e historia de sus habitantes.

La Hacienda Chuao posee interesantes tipologías de edificios (fermentadores, patio de secado, almacén) tecnologías y paisajes relacionados con la historia de la producción esclava de cacao, que representan una etapa significativa de la historia de la humanidad: el movimiento de esclavos desde África a Sur América en los períodos iniciales de la Colonia.

La Hacienda Chuao representa un ejemplo único de ocupación humana y una forma de manejar los recursos suelo y agua, que ha desaparecido en otras áreas de la costa del Caribe, debido a presiones del desarrollo urbano y turístico. De valor excepcional, la forma de ocupación del espacio (propiedad colectiva desde 1976), el manejo del suelo y agua, están íntimamente ligado a las

costumbres impuestas en la época Colonial, tradición cultural que se origina con la llegada de los primeros esclavos negros.

La Hacienda Chuao se encuentra en un área de belleza natural excepcional, por el contraste que ofrece el Mar Caribe, la vegetación que colinda con el litoral, por estar rodeada por el Parque Nacional “Henri Pittier”, parque que ha permitido conservar la selva nublada más importante del Norte de Venezuela y la combinación de los bosques naturales con la plantación de cacao.

La Hacienda Chuao contiene un ambiente natural que facilita la conservación de la diversidad biológica, tanto de plantaciones de cacao con variedades tradicionales y de alto valor genético (en especial el cacao “criollo” *Theobroma cacao*), como de los árboles que les proporcionan la sombra necesaria. El cacao “criollo” es reconocido mundialmente por su calidad, y la Hacienda Chuao es el lugar más sobresaliente para su conservación *in-situ*.

El 8 de diciembre de 1990 Chuao fue declarado Patrimonio Natural y Cultural del Estado Aragua. El Decreto establece, entre otras decisiones, el compromiso de la Gobernación del Estado Aragua de promover la investigación y conservación del patrimonio cultural y natural de la Hacienda Chuao, fomentar las iniciativas que coadyuven a la dignificación de los ciudadanos de Chuao.

Mediante la Resolución N° 2006 de fecha 14 de noviembre de 2000, publicada en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial, N° 443, de fecha 22 de noviembre de 2000, Tomo II, página 304, El Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), a través del Registro de Propiedad Industrial declara la DENOMINACIÓN DE ORIGEN CACAO DE CHUAO.

El 26 de Febrero del 2003, el Instituto de Patrimonio Cultural, a través de la Resolución N° 0007-2003, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 37.652 del 18 de Marzo del 2003, declaró BIEN DE INTERES CULTURAL EL VALLE DE CHUAO con una superficie aproximada de 453,29 Has., superficie que incluye la zona productora de cacao, la zona poblada, la vialidad interna y otras áreas de la montaña colindante al valle de Chuao y promueve las acciones necesarias ante la UNESCO para que sea declarado Patrimonio Natural de la Humanidad.

En el Plan de Ordenamiento y Reglamento de Uso del Parque Nacional Henri Pittier, aprobado por Decreto 350 del 24 de noviembre de 1995, se establece la Zona de Uso Especial cacaotero de Chuao. (Titulo 11, Art. VIII, sección b), que asegura la integridad de la porción sur del valle. En el Titulo 11, Art. VIII, se establece que solo se podrá aprobar o autorizar: a) El sistema agrícola de plantación bajo sombra, de acuerdo a los criterios conservacionistas que se estipulan en el mismo Decreto; b) El mantenimiento de las obras de riego existente para el cultivo del cacao; c) La limpieza de la vegetación baja, poda y aclareo de árboles en terrenos de cultivo de sombra, bajo la supervisión de la Superintendencia de Parques Nacionales; d) La renovación de las plantaciones sin aumentar su frontera agrícola; e) La mejora de la infraestructura de apoyo a la actividad cacaotera, bajo la supervisión de la Superintendencia del Parque

Nacional; f) La actividad de investigación científica, educación ambiental y guardería ambiental; y g) La instalación de elementos de señalización informativos o educativos.

Historia y decisiones públicas que caracterizan la zona y demuestran el interés regional, Estatal y Nacional para proteger y conservar las condiciones ambientales y culturales del Valle de Chuao, origen del único cacao con Denominación de Origen de Venezuela y la primera denominación de origen de cacao en el mundo.

e) DESCRIPCION DEL METODO DE OBTENCION DEL PRODUCTO AGRICOLA

• SIEMBRA, CULTIVO, BENEFICIO Y OTRAS FASES E IMPLEMENTOS SIEMBRA Y CULTIVO.

El cacao criollo, producto que dio a conocer a la Provincia de Venezuela en los siglos XVI, XVII y XVIII por su excelente calidad, se siembra, cultiva y beneficia con metodologías similares en toda las zonas cacaoteras del país. De la misma forma que se hace con la variedad o raza forastero, introducido en el país desde 1828, con el cual se mejoró el volumen cosechado en detrimento de la calidad del grano.

Lo antes dicho, aceptado por el pueblo y expertos en cacao sugiere que: **el clima, la topografía, el medio ambiente, el riego adecuado, la mano de obra**, son las razones que hacen del cacao criollo, sembrado, cultivado y beneficiado en **Chuao**, el cacao de calidad poseedor de los atributos (aroma, sabor, etc.) que todo buen chocolatero busca en la materia prima que compra para la elaboración de sus productos. Cualidades que se consiguen solo con el cacao criollo de Chuao y el de los otros vallecitos de la zona central del litoral aragüeño, como lo demuestra la RECONOCIDA calidad alcanzada con el cacao criollo de Choroní, Ocumare de La Costa, Cepe etc. Zonas donde la cepa criolla aun se consigue sin mezcla (aunque en pocas cantidades) y donde el lugareño prefiere la calidad y el precio de ésta antes que al volumen del forastero. Comportamiento que se continúa estimulado por parte del Gobierno Central, la Universidad Central, la Gobernación del estado Aragua.

El mejoramiento de estas labores, siembra, mantenimiento y beneficio, es promovido por parte del Gobierno Central y Regional, instituciones educativas, los propios lugareños y la empresa chocolatera italiana, en procesos asociativos orientados a recuperar las tradicionales haciendas, sus viejas instalaciones y su cultura dedicadas al beneficio del grano (como es el caso de la Hacienda Chuao y el Central de Beneficio en la Hacienda Monasterio, en Ocumare de la Costa).

Las fases que se describen a continuación, ordenadas por el amo esclavista en los primeros momentos del desarrollo del cultivo, por ser fuentes generadoras de empleo, están siendo constantemente estudiadas por los investigadores y han sufrido algunos cambios para incluir en ellas nuevas metodologías que

racionalizan las labores, garantizan la calidad del producto, el éxito comercial de la explotación y estimulan la protección del medio ambiente, preocupación que la nueva conciencia ecológica demanda. Fases que en lo fundamental son mantenidas inalteradas entre los cultivadores de cacao de los vallecitos aragueños, y en especial en Chuao, por el valor comercial que la tradición agrega al producto final.

LA SIEMBRA.

Desde los primeros momentos, los esclavos, orientados por los españoles fundadores de haciendas ó los monjes Capuchinos Aragoneses, fundadores de misiones y pueblos, administradores de obras pías, sembraron el cacao sin mucho trazado lineal y de acuerdo a las facilidades del terreno a sembrar.

Sembraban sobre un hoyito, abierto en la madre tierra, dos o tres semillas tomadas de la mazorca escogida para dejar, tiempo después (entresaque), el arbolito que se observe con más fortaleza (este sistema es conocido como “chorote”). En otras oportunidades dejan el chupón más desarrollado y talaban el tronco fundador ó preparaban (como se hace en la actualidad) almácigos con semillas seleccionadas, para transplantar al terreno definitivo las plántulas mejor formadas.

LA SOMBRA.

Se acostumbra sembrar, junto al árbol de cacao, como sombra provisional, plantas de plátano, cambur, maíz, yuca, y como sombra permanente, árboles de mijao, mijao o mihao (*Anacardium rhinocarpous*), bucare (género *Eritrina* Leguminosa), topan (*Artocarpus communis* Forst), caucho (*Casilloa* elástica), cedro (Milaceas) jobo, (género *Spodias* Anacardiáceas), guamo (género *Inga* Leguminosa), samán negro (*Samanea Saman*) o amarillo (*Samanea Samarigua*)

EL RIEGO Y DRENAJE.

Los vallecitos del litoral central del estado Aragua, gozan de un importante potencial de recursos hidráulicos. Altas montañas y bosques tupidos y bien protegidos contra el viento, garantizan la existencia de este importante recurso durante casi todo en año. Dentro de los vallecitos con abundancia de agua están: Turmero, Cata, Aroa y **Chuao**. El riego lo efectúan por inundación o escurrimiento, construyendo tomas, acequias y canales. Por lo general, el desagüe de las plantaciones es de bueno a excelente, por la topografía o la permeabilidad del terreno.

EL DESYERBO O DESMALEZAJE, EL DESCHUPONADO Y EL DESTIÑO.

El desyerbo es una de las prácticas agrícolas más generalizadas. Se contrata por lo regular por ajuste, entre el obrero (a) y la Empresa Campesina. Se ordena con el objeto de limpiar la plantación y facilitar la cosecha y otras labores, usando como implemento, el tradicional machete. Lo mismo sucede con el deschuponado, que consiste en eliminar del tronco madre, los hijos que retoñan alrededor de éste, poda necesaria para fortalecer el crecimiento del árbol.

El destiño es la labor que consiste en eliminar, de los árboles de cacao y de sombra permanente, la parásita que se desarrolla entre su follaje.

EL RENUEVO.

Las plantas viejas, improproductivas o muertas son renovadas usando alguna de estas técnicas:

- Renuevo por nuevas plantas de semillas, por trasplante de arbolitos desarrollados en semilleros o por siembra directa de la semilla.
- Renuevo por levantamiento de chupones radicales o pedales, para sustituir troncos viejos o dañados.

CONTROL FITOSANITARIO.

Las plantas que han sufrido daños mecánicos (quebraduras de sus ramas por acción del viento, hombre o ataque de insectos); frutos, ramas y plantas enfermas, son eliminadas y/o tratadas con productos naturales, controles biológicos, etc. con el fin de evitar la proliferación de plagas y enfermedades con el fin de obtener un estado sano de la plantación en general.

- **Beneficio**

DEFINICION. Es una serie de tareas sucesivas que comienzan con la cosecha y apertura de los frutos maduros para la obtención de la semilla en baba (cotiledones y sus mucílagos), continúa con la fermentación o “curación”, secado y termina con la selección y limpieza, clasificación y almacenamiento de la semilla seca, con el fin de conservar en las semillas la sustancia que produce el aroma y sabor del chocolate, es decir, lograr una semilla de cacao de alta calidad, además del mejorar la presentación de esta en cuanto a uniformidad de tamaño y limpieza, imagen para una mejor comercialización.

LA COSECHA.

Se realiza de forma tradicional y generalmente con mano de obra femenina, contratada por “ajuste”, midiendo su rendimiento por envases (“Tobos” o “Latas” de 10 Lt. de capacidad) cargadas (en la época colonial, estas eran de madera, con dimensiones de 50X50X50 cm. y a veces usaban cestas de palma tejidas con huecos pequeños) hasta el punto del camino más cercano al lugar de cosecha. De ahí son llevados los granos, por otros obreros, hasta los cajones de fermentación, concluida la fermentación, se trasladan al patio de secado donde se prepara el grano, para después colocarlos en sacos nuevos de fibra vegetal de 61 kgs., cuando se destinan al comercio exterior ó de 50 Kg., cuando el destino es el comercio nacional.

Aunque el árbol fructifica durante todo el año, se levantan dos cosechas importantes: **la pequeña**, de mayo a junio, y **la grande** de octubre a diciembre. En la época de cosecha se acostumbra a dar gracias a los santos de devoción popular, organizando fiestas populares. (Cruz de Mayo, Corpus Cristi, San Juan, La Pascua etc.)

Características fenotípicas relevantes del cacao clasificado en Chuao. Tabla

MUESTRA	COLOR BROTE	FORMA DE FRUTO	COLOR DE FRUTO	RUGOSO	COLOR DE SEMILLA	I. A	I.M	PRODUCC ESTIMADA
LMD-1	VERDE	CUNDEA MOR	VERDE	POCO	+	1.29	29.31	2.218
LIVD-4	VERDE	CUNDEA MOR	VERDE	RUGOSO	+	1.14	45.07	1.753
LIVD-5	VERDE	ANGOLETA	VERDE	MUCHO	+	1.47	26.47	0.453
AT-1	ROJO	ANGOLETA	VERDE	MUCHO	++	1.14	30.67	1.956
AT-5	ROSADO	CUNDEA MOR	VERDE	MUCHO	++	1.31	26.75	2.724
LV-1	ROSADO	CUNDEA MOR	VERDE	MUCHO	+	1.48	39.72	0.453
LV-3	VERDE	CUNDEA MOR	VERDE	RUGOSO	+	1.54	23.66	2.536
LV-6	PARDO	CUNDEA MOR	VERDE	MUCHO	+	1.64	23.77	0.589
LV-12	ROSADO	ANGOLETA	ROJO	RUGOSO	++	1.81	23.62	3.980
LV-15	PARDO	ANGOLETA	VERDE	RUGOSO	+	1.54	41.77	0.646
SA-8	VERDE	AMELONADO	VERDE	LISO	+	1.33	26.21	2.175
PAS-1	PARDO	ANGOLETA	PURPURA	MUCHO	+	1.0	25.99	1.432
PAS-4	VERDE	AMELONADO	VERDE	RUGOSO	+	1.23	28.97	0.500
PAS-5	VERDE	AMELONADO	VERDE	RUGOSO	+	1.49	23.09	0.996
PAL-1	ROJO	AMELONADO	VERDE	POCO	+	1.32	29.47	4.536
TA-1	ROJO	AMELONADO	PURPURA	LISO	+	1.39	25.35	5.720
TA-3	ROSADO	AMELONADO	PURPURA	POCO	++	1.54	24.51	1.591
TA-4	VERDE	CUNDEA MOR	VERDE	POCO	+	1.41	22.97	0.305
LS-2	ROJO	AMELONADO	PURPURA	LISO	++	1.53	22.79	5.968

LA = Índice de Almendra: Peso promedio de una almendra seca (gr)

I.M.= Índice de Mazorca: Cantidad de fruto para obtener 1 Kg. de cacao seco

+ Cotiledones claros Prod. Estimada = Prod. Potencial estimada

++ cotiledones Intermedios +++ Cotiledones oscuros.

FERMENTACIÓN.

Por el tamaño de la explotación (300 -1.500 Kg.: 1..500- 5000 Kg.: mediano más de 5000 Kg. de cacao al año grande) los fermentadores y patios son de diversos tipos (cestas, bandejas, cajas de madera, esteras para secar, patios con techos móviles etc.)

En la Hacienda Chuao manejada por chuaños agrupados en la empresa campesina, la fermentación la hacen en las seis (6) cajas de madera tipo “trinitario” de dimensiones 1 X 1 X 1 mt., con sus correspondientes paredes laterales móviles que facilitan su remoción, para el volteo de la masa de semilla en baba de cacao de una caja a otra.

En general el proceso de Fermentación se puede caracterizar por:

- La mazorca recolectada, puede durar uno o dos días sin abrir ya separadas del árbol. Después es picada la mazorca y la masa se deposita en tobos y se traslada a las cajas de fermentación o “desbabadero”. Si se pica la mazorca, el grano en baba es colocado en el desbabadero el mismo día.
- Luego de depositada la masa de cacao en baba en el fermentador, todos los días (para el caso del cacao criollo) o cada dos días (para el caso del cacao forastero) el volumen de granos es removido con “pala” de madera y dejados en fermentación por un período de tres a cuatro días, cuando se trata de cacao criollo, de seis a siete días cuando se trata de cacao forastero, introducido entre 1830-40.
- Se sabe que, si son mezcladas razas criollas y forasteras y se fermentan en cuatro días, el forastero puede quedar sub-fermentado. Si se fermentan en siete días, el criollo puede quedar sobre-fermentado. En ambos casos se corre el riesgo de que el criollo pierda calidad en el proceso y que la masa sufra, en su conjunto, enfermedades o ataques de plagas. En este caso se recomienda para nivelar este problema, uniformar las plantaciones en lotes o totalmente con un determinado tipo de cacao o dejar las mezclas dentro del fermentador durante 5 a 6 días.

SECADO DEL GRANO.

- Luego de cumplir la fermentación por un período de 5 días promedio (en el cacao de Chuao), los granos son llevados a secar, extendiéndolos en el patio de secado con un rastrillo de madera.
- Los granos son recogidos diariamente y se depositan en el lugar de depósito, cubriéndolos con hojas verdes de plátano para que pasen la noche.
- Al día siguiente, los granos nuevamente son pasados al patio de secado, exponiéndolos al sol por tres o seis horas, espaciados en capas delgadas.
- Los granos se recogen calientes al final de la tarde y se depositan en el lugar de depósito y nuevamente son tapados.
- Este proceso dura de tres a cinco días, dependiendo de la disponibilidad de los días soleados, si las condiciones climáticas no permiten la

insolación natural, el cacao se deja en el lugar depósito hasta que se observe un buen día soleado.

A pesar de que la industria impone los estándares de calidad, es la experiencia del cultivador, el sonido fofo de la mazorca madura, su color, las condiciones climáticas..., las señales apreciadas para dar inicio a la cosecha y beneficio del cacao.

CLASIFICACIÓN.

Proceso realizado manualmente, con tela metálica agujereada (cedazo) por donde no pueden pasar los granos grandes y secos, característicos del cacao criollo o también por medio de maquinas clasificadoras especiales que constan de agujeros de acuerdo al tamaño de la semilla (que algunas veces requiere de una reclasificación manual para obtener una mayor uniformidad en tamaño), siendo este último el que se realiza en Chuao.

EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO.

- Luego de realizada la clasificación, se procede al embalaje en “sacos” nuevos, de fibra vegetal, (de “fique” o “mecatillo”) con 50 Kg. (fanega) para el comercio local y 61 Kg. para la exportación.
- Luego de ensacado se procede al almacenamiento en un local adecuado donde los sacos no entren en contacto directo con el suelo, en el caso de Chuao constan de locales con piso de madera rústica.

TIPOS DE CONTRATOS.

En la actualidad la mano de obra, facilitada por los socios de la empresa Campesina Chuao, se contrata por tareas o trabajos específicos. Los socios (a) de la empresa campesina no disfrutaban de mayores beneficios sociales por el trabajo realizado en la hacienda, a pesar de las modificaciones hechas en la Ley de Trabajo, las cuales tienden a mejorar las condiciones del trabajador del campesino (a) en general y su relación con quien demanda su fuerza de trabajo. Esta situación tiende a cambiar desde el año 2000, por la relación entre la empresa Campesina Chuao y empresa privada, la cual ha permitido reducir al mínimo la intermediación comercial y alcanzar los máximos niveles de precio por kilo de cacao comercializado.

Entre las tareas específicas están:

- La de riego, que se realiza todo el año, generalmente con obreros fijos.
- El desyerbo o limpieza. Se contratan por tareas de 125 ventanas. La ventana es el espacio que hay entre dos matas de cacao continuas. En promedio un hombre saca entre 1.5 y 2 tareas al día.
- La cosecha, que puede ser: descargando mazorcas para llevarlas en sacos o cestas a la orilla del camino o al lugar de fermentación y secado. Después se parten para sacarle las babas (semillas envueltas en su mucílago) ó se abren las mazorcas en la misma plantación se coloca la baba en cestas o tobos y se lleva al lugar de fermentación.
- La clasificación del grano. Proceso realizado manualmente o con telas metálicas con agujeros (cedazo) por donde no pueden pasar los granos

grandes y seco, característicos del cacao criollo o por medio de maquinas clasificadoras especiales que constan de agujeros de acuerdo a la semillas.

- El secado. Los rastrilleros distribuyen y dan vuelta a las semillas de cacao esparcidas en el patio de secado para que pierdan humedad. Generalmente las dejas de dos (2) a tres (3) horas el primer día, de tres (3) a cuatro (4) el segundo y desde el tercer día en adelante todo el tiempo mientras haga buen sol, hasta completar cinco (5) días para el criollo y siete (7) días para el forastero..
- El ensacado, que consiste en colocar las semillas en sacos nuevos tejidos con fibra vegetal y apilarlos en el depósito o almacén.

ÚTILES DE TRABAJO.

- Machete, para desyerbar, podar y desprender mazorcas desarrolladas en las partes bajas del tronco o ramas bajas.
- Tijera, para desprender mazorcas del tronco o ramas.
- Desgarradera: vara larga y liviana que termina en una lamina de acero en forma de triángulo, en donde un de sus lados se prolonga en un gancho afilado y curvo, que sirve para cosechar los frutos que se encuentran en las ramas altas y delgadas, y el lado opuesto a la base de esta lamina, tiene filo para desprender las mazorcas desarrolladas en las partes altas del tronco y ramas gruesas.
- Palo corto y pesado que se usa, al igual que otros útiles, para abrir las mazorcas por medio de golpe.
- Cestas, tejidas de fibra vegetal de varios tipos según el uso. Hay un modelo de 15 Kgs. aprox., con huecos ligeramente grandes usada para cargar mazorcas. Otro modelo del mismo peso, pero con huecos más pequeños, usada para cargar las babas y otras, con huecos pequeños pero más alargadas (las dos primeras son redondas), con capacidad para 28 o 30 kgs. usada para fermentar.
- Fermentador de madera. Caja fabricada con tablas móviles, generalmente de apamate o saquisqui, de un espesor de 3 a 4 cmt., un (1) mts., cúbico de capacidad. Las tablas son móviles para facilitar el paso del grano de una caja a otra durante el proceso de fermentación y ventilación, con lo cual se busca una fermentación uniforme. La caja recibe de 900 a 1.000 Kgs. El cacao criollo fermenta en cuatro (4) o cinco (5) días, mientras que el forastero lo hace entre seis (6) o siete (7) días.
- Patio de secado. Superficie, generalmente de cemento o de ladrillos, donde se tienden los granos al sol para que pierdan humedad. El secado es un proceso gradual que puede durar entre cinco (5) o siete (7) días. Durante el primer día se le dan dos o tres horas de exposición; el segundo día, tres o cuatro; del día tercero en adelante puede dejársele mientras haya sol, teniendo el cuidado de darle vueltas a los granos.
- Rastrillo. Utensilio de madera usado para rodar y darle vuelta al cacao regado sobre el patio.
- Carretillas. Para trasladar el cacao de las cajas al patio de secado.

- Sacos. El grano, adecuadamente secado (máx. 8 % de humedad) fermentado o no, es ensacado en sacos nuevos, de fibra vegetal, con 50 kgs. (fanega) para el comercio local y 61 kgs para la exportación.
- Clasificador. Rectángulo de madera y tela metálica con huecos de un calibre tal que no deja pasar el grano grande que caracteriza al cacao criollo, separándolo de la pasilla (grano más pequeño)

f) LOS ELEMENTOS QUE JUSTIFICAN EL TERRUÑO Y LA REPUTACION

- i) El vínculo de la calidad o las características del producto con el medio geográfico (el terruño) es un capricho de Dios, conservado por el hombre, su cultura y diversas decisiones político administrativas.

El cacao producido en Venezuela es de muy buena calidad, este es un hecho reconocido en el Mundo. Las zonas cacaotera históricas (Barlovento, Sur del Lago, Sucre, etc.) en general no gozan de una protección tan amplia como la ofrecida por el Parque Nacional Henri Pittier sobre el valle de Chuao.

EL valle y la hacienda Chuao, asiento de tribus de la familia Caribe, desaparecida desde los primeros momentos de la conquista española, fue convertido en encomienda por el Rey de España 1649, Obra Pía por decisión de su última propietaria 1671, Patrimonio de la Universidad Central de Venezuela 1827, propiedad de algunos Presidentes de Venezuela 1883-1958 y cedida a la población afro descendiente que la ocupaba para su explotación 1967.

Los hechos humanos que han permitido consolidar y conservar en el tiempo las condiciones naturales que caracterizan al valle de Chuao (agua permanente, flora, fauna, topografía y clima casi inalterados) como reservorio especial para la producción de cacao pudieran encontrarse en decisiones políticos administrativas tales como: la introducción de negros esclavos 1649, la nacionalización de la hacienda al convertirla por Decreto del Libertador Simón Bolívar en Patrimonio de la Universidad de Caracas 1827, la creación del parque Nacional Henri Pittier 1936, la cultura africana y las técnicas de producción del español sembradas en el valle desde el momento mismo de la llegada de los primeros esclavos- (la siembra en hileras, el riego permanente, la fermentación en un solo e histórico lugar, el secado en el patio frente a la iglesia)

La creación del Parque Nacional Henri Pittier es quizás el hecho más importante en todo este proceso de siglos ya que, al establecerse los linderos del parque dejaron encerrado el valle de Chuao, convirtiéndolo en un lugar casi inaccesible (hoy en día solo se llega a Chuao por el mar y por el camino de tierra que lo comunica con la población de Turmero, camino que se recorre con mucha dificultad en mas de 36 horas de marcha y permanece custodiado por las autoridades del Parque Nacional Henri Pittier.

El parque es un reservorio natural de flora y fauna, el bosque húmedo más importante de Venezuela, su existencia ha permitido que el valle de Chuao se mantenga casi inalterado geológicamente. Esta conservación se proyecta en el tiempo con la decisiones político administrativas mas recientes tales como: declaratoria de Monumento del Estado Aragua 1990, plan de manejo de la zona cacaotera del parque (zona sur del valle) 1995, registro de la Denominación de Origen CACAO DE CHUAO 2002 y Patrimonio Cultural de Venezuela 2003 y se consolida con los procesos de Buenas Practicas Agrícolas y producción orgánica que se adelantan, en oportunidades impulsados por la Gobernación del Estado Aragua, el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas y la iniciativa privada.

Decisiones político administrativas que en su conjunto han permitido y consolidado la calidad del buen cacao que hoy caracteriza al producido en el Valle de Chuao con el terruño que le sirve de asiento (tierra, hombre, historia)

- ii) El vínculo entre una **cualidad** determinada y la **reputación**, solo es demostrable con la cita que podamos hacer del reconocimiento que terceros le dan al aroma, sabor, olor, origen y otros caracteres que encuentran al procesar la almendra o consumir el chocolate elaborado con el cacao producido en Chuao.

El cacao criollo, ha sido reconocido como de excelente calidad, desde el comienzo de sus exportaciones hacia el Puerto de Veracruz (México), España y otros mercados.

Alejandro de Humboldt, conocido en el Mundo por su condición de brillante botánico, explorador y escritor, recorrió toda Venezuela y en su histórica obra, “Viaje por las regiones equinocciales” (1799–1804), señala: *“las más hermosas plantaciones de cacao de la Provincia de Caracas se hallan en las haciendas de Choroní, Ocumare, **Chuao**, Turiamo ...”*. También destaca que los cacaos de la Costa, fructifican a los 8 o 10 años, dejando entender claramente que estos últimos fueron Criollos.

Mediante Decreto del Ministerio de Fomento fechado el 31 de enero de 1873, fue dispuesto por el Gobierno de Venezuela la tarea de poner en marcha la participación de la República de Venezuela en la exposición Mundial de Viena 1.873, para ello utilizó como producto representativo el Cacao de la plantación *Chuao*, propiedad de la Universidad de Caracas, por ser el mejor cacao que se produce en Venezuela; se exporta en gran parte a España donde cuesta de 36 a 40 Venezolanos (180 a 200 francos franceses) la fanega (50,6 kg.). El volumen de producción es de aproximadamente 1000 quintales y se recomienda altamente a todos los fabricantes de chocolates hacer pruebas con este excelente producto. (Alfonso Ernst. Obras Completas Tomo III. Exposiciones Venezolanas en el exterior).

La Asociación Venezolana de Productores de Cacao, formada por iniciativa particular quedó constituida el 7 de junio de 1935. En su asamblea del 31 de octubre de 1935, con fines de propaganda exterior solicitó, a la Administración General del Correo, la creación de un sello para la correspondencia exterior con el lema, **Cacao Venezolano, el Mejor Cacao del Mundo**. Solicitó también la creación del **Certificado de Origen**, reglamentado convenientemente a fin de preservarnos contra numerosos fraudes de que somos objetos, al ofrecer cacaos inferiores al nuestro bajo el amparo de nuestras denominaciones geográficas. (MAC. Memoria 1936, Documento N° 148, págs 343 y 344)

En 1926, el también botánico Henri Pittier en su obra *Revista Botánica*, escribió que: *“en Caruao y **Chuao** “ dominaba absolutamente” el tipo Criollo”*.

Un informe copiado por los Ingenieros del Ministerio de Agricultura y Cría, Rafael y Fiorela Ciferri, destaca que la firma: Walter Baker Chocolate and Cocoa Company de Boston, Mass, a principios del siglo XX. usaba el nombre “CHUAO” para significar, grado de proceso y calidad del producto por ellos comprado, al tiempo que demuestran la nobleza y origen de sus materias primas.

1. **Chuao fermentado**

2. Deleites Ocumare Es el nombre de una parcela en la hacienda

“Pueblo Nuevo” (Velutini) de Ocumare,

parte Sur

3. Choroní en General

4. “Playa Grande” Choroní. Es el nombre de una hacienda en Puerto Colombia

5. **Chuao no fermentado**

El periodista, abogado, diplomático y fundador de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Central de Venezuela (UCV), Mario Briceño Iragorry, destaca el cacao en su libro *Alegría de La Tierra*,

publicado en su primera edición en 1954, y resalta el reconocimiento de que es objeto el cacao de **Chuao**, como el mejor cacao del Mundo.

El nombre de CHUAO es usado, como se usa hoy en día el nombre Noir Barlovento (Negro Barlovento, diario El Universal 27/02/00 cuerpo 2-2), por empresas internacionales, para demostrar ante el exigente consumidor europeo y de otros continentes: calidad, pureza, aroma, origen e historia del cacao que ofrecen sitios web como: www.chuao.chocolatier, www.chuao.com, www.napolitains y otras que se sostienen en la red, entre otras razones, por el prestigio que los maestros chocolateros y el consumidor le dan a nombres como el Chuao.

g) AUTORIDADES

Los Actores principales deben ser los miembros de un Consejo Regulador del Cacao de Chuao, figura asociativa de amplia historia en Europa que comienza a desarrollar en Venezuela y otros países de América.

Las condiciones generales del medio ambiente en el valle de Chuao, su mantenimiento y las labores conservacionistas que en el se desarrollan son actividades que desde 1936 coordina el Instituto Nacional de Parques INPARQUES. Labores que deberán ser desarrolladas en coordinación con el Consejo Comunal de Chuao, que compartirá responsabilidades con el Consejo Regulador del Cacao de Chuao.

h) ETIQUETADO:

El punto 8 MARCADO, ETIQUETADO Y EMBALAJE de la norma COVENIN 50:1995 GRANOS DE CACAO debe servir de referencia base para estos y otras aspectos que los agentes productores y comercializadores de cacao deben considerar. El Cacao de Chuao es empacado en sacos nuevos, Datos relacionados al país, nombre del producto, nombre del distribuidor, año de cosecha, zona de cosecha, materias primas para confeccionar el saco, etc. son aspectos que la norma señala. Otros aspectos considerados de interés para el consumidor suelen ser incorporados con el fin de transparentar la calidad, el origen y otras características de interés para el consumidor (producto orgánico, registrado como denominación de origen, etc.)

Documento Suministrado por la Dra. Astrid Uzcátegui (ULA). -Anexo a Expediente D-000001). Denominación de Origen Cacao de Chuao, Solicitud de Reconocimiento, Pliego de Condiciones (2009). Elaborado conjuntamente con representantes de la Empresa Campesina, UEMPPAT Aragua, Empresa AMEDEI; PAN, INAO (Instituto Nacional de Apelaciones de Origen Francia), Ministerio de Relaciones Exteriores (Dirección de Asuntos Económicos), Fisión Económica de la CEE. (2009). Universidad de los Andes.

**REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA-MINISTERIO DEL PODER POPULAR
PARA INDUSTRIA Y COMERCIO-SERVICIO AUTONOMO DE LA PROPIEDAD
INTELECTUAL-REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.**

206° 157° y 17°

Caracas,

RESOLUCIÓN N° 240

Visto :

El Acto Administrativo contenido en la Resolución N°. **870**, de fecha 21 octubre de 2013, publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 542 de fecha de 01 de noviembre de 2013, Tomo II, Pagina 32, mediante la cual se negó la solicitud de registro Numero **2012-22829**, correspondiente al signo **FRANCISCO PEREZ HELADOS FRAPE**, para distinguir: “*Helados*”, solicitadas por parte del ciudadano Armando Perez Acuña, con domicilio en Caracas, Venezuela.

Para decidir se observa

Esta Autoridad Administrativa, después de analizar el acto de negativa de la inscripción N° **2012-22829**, correspondiente al signo **FRANCISCO PEREZ HELADOS FRAPE**, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 542 de fecha de 01 de noviembre de 2013, Tomo II, Pagina 32, por considerarlo incurso en la disposición prohibitiva contenida en el artículo 33 numeral 09 de la Ley de Propiedad Industrial por ser una designación usual del tipo de producto para el cual se solicita. Observa que en la emisión de este acto administrativo se obvió que el signo en cuestión esta compuesto por un conjunto de elementos los cuales deben ser apreciados en su conjunto a los efectos de determinar su capacidad distintiva. Asi pues, la solicitud *in comento* consiste en una etiqueta en donde se observa un ovalo de color rojo en donde se lee en su parte central la expresión FRANCISCO PEREZ, debajo en letras blanca los términos helados frape y luego se lee 100% Natural en letras de menor tamaño. En su parte derecha inferior se observan un conjunto de frutas, como son: Guanábana, Piña, Patilla, Jobito, Níspero, Coco, Parchita, Limón, Mango. Es necesario traer a colación que en la descripción de la etiqueta el titular de la solicitud indicó expresamente que no se estaban reivindicando los términos genéricos presentes en el signo.

En sentido, es pertinente afirmar que se cometió un error involuntario en la aplicación de los criterios reiterados referente a la valoración de los elementos que conforman el signo a efectos de determinar su distintividad. La señalada decisión generó efectivamente un vicio de falso supuesto de hecho en el precitado Acto Administrativo previsto y sancionado en el Código de Procedimiento Civil en su artículo 320, primer aparte, el cual reza al tenor siguiente: “ ...la infracción de una norma jurídica expresa que regule el establecimiento o valoración de los hechos o de las pruebas, o que la parte dispositiva del fallo sea consecuencia de una cálculo falso por parte del Juez, que atribuyo a instrumentos o actas del expediente menciones que no

contiene, o dio por demostrado un hecho con pruebas que no aparecen en autos o cuya inexactitud resulta de actas e instrumentos del expediente mismo.

Al respecto, el artículo 19 de la Orgánica de Procedimientos Administrativos numeral 1, reza al tenor siguiente: “ **Artículo 19. Los actos de la administración serán absolutamente nulos en los siguientes casos: “...(omissis)... “1.- Cuando así este expresamente determinado por una norma constitucional o legal;”**”. De una interpretación extensiva de la citada norma se desprende, que aun si no está expresamente sancionada la nulidad de un acto por una norma expresa, bien sea constitucional o legal, como lo asevera el cuerpo de la norma transcrita, no es menos cierto que la contravención al imperativo legal consagrado en una Garantía Constitucional debe tener como consecuencia lógica y única la nulidad absoluta del acto que la contraviene. Es harto conocido que por mandamiento del principio de supremacía de la Constitución y siendo ésta la cúspide del ordenamiento jurídico, tal y como le definió el jurista alemán Hans Kelsen, sería imposible pensar que una ley pudiese contravenir lo estipulado en la carta fundamental y mucho más irrisorio argumentar que lo mismo pudiera hacer un acto administrativo de efectos particulares, pues la actividad de la administración está supeditada en todo momento al Principio de la Legalidad, que no solo exige el apego a la ley sino a todo el bloque de la legalidad, del cual forma parte fundamental la Constitución.

En este sentido, la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos en artículo 83, en concordancia con el artículo 19 *ejusdem*, los cuales establecen lo siguiente:

Artículo 83

“La administración podrá en cualquier momento, de oficio o a solicitud de particulares, reconocer la nulidad absoluta de los actos dictados por ella.”

Artículo 19

“Los actos de la administración serán absolutamente nulos en los siguientes casos:

1.Cuando así esté expresamente determinado por una norma constitucional o legal;

DECISION

Bajo este orden de ideas, y vistas las consideraciones precedentes, se evidencia que han sido comprobados los elementos de hecho y de derecho que sirven de soporte jurídico para la emisión del presente acto, así como las razones jurídicas que habilitan su procedencia, motivo por el cual este despacho reconoce la **NULIDAD ABSOLUTA** de la Resolución N° 870, de 21 de octubre de 2013, publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 542 de fecha de 01 de noviembre de 2013, Tomo II, Pagina 32, sólo en lo que corresponde a la inscripción 2012-22829, correspondiente al signo

FRANCISCO PEREZ HELADOS FRAPE, para distinguir: “*Helados*”, solicitada por parte del ciudadano Armando Perez Acuña, con domicilio en Caracas, Venezuela y **ORDENA** reponer el tramite de la solicitud al estado de realizarse nuevamente el examen de registrabilidad.

Asimismo, se notifica al interesado que para impugnar la presente Resolución dispone de conformidad con el artículo 94 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos, del Recurso de Reconsideración, el cuál podrá ejercer por ante este Despacho, dentro del lapso de quince (15) días contados a partir de la fecha de su publicación en el Boletín de la Propiedad Industrial.

Publíquese,


JULIO RAFAEL RODRÍGUEZ YBÁÑEZ
Registrador de la Propiedad Industrial (E)
Designado mediante la Resolución N° 016-15
de fecha 06 de noviembre del año 2015,
publicada en la G.O. N° 40.783 de fecha el 06 de noviembre de 2015.



JRRY/SAJ/cjo
I-12-22829/DRPI/Nulidad de Oficio