REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL
SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (SAPI)
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
CARACAS, 15 DE MAYO DE 2024

Nº 335 214° 165° y 25°

I. ANTECEDENTES

Considerando, la solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica, **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, recibida en este Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual en fecha veintitrés (23) de junio de 2023, Inscripción N° 2023-000001, para designar "Miel de abejas", de la zona geográfica de la parroquia Ikabarú del estado Bolívar, particularmente el sector siete (7), territorio Pemón de la Comunidad Indígena Ikabarú, del Municipio Gran Sabana del estado Bolívar de la República Bolivariana de Venezuela, presentada por el **CONSEJO COMUNAL KAVYTEPUY**, domiciliado en la carretera nacional vía Ikabarú, sector Kavitepuy, parroquia Ikabarú del estado Bolívar, debidamente registrado ante la Dirección de Registro y Promoción del Poder Popular adscrito al Viceministerio para la Organización y Participación Comunal y Social quedando inscrito bajo el código de Registro/Código Situr N° R-CCO-06-09-02-009926, de fecha 28 de marzo de 2023, e inscrito en el Registro de Información Fiscal (RIF) bajo el N° C-403701253, representado por su Vocera Principal, la ciudadana **RUTH AMAYA SILVA**, titular de la cédula de identidad N° V-10.154.865.

Considerando, la documentación consignada por los solicitantes ante el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual de la Solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** Inscripción N° 2023-000001:

I. Informe técnico y/o pliego de condiciones de la **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, de conformidad con lo establecido en el Aviso Oficial del SAPI DRPI-AO N° 19 de fecha 18 de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605, Tomo I, páginas V a la IX, de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020.

II. Reglamento de Uso y conformación del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** 2023-000001.

III. Pruebas fisicoquímicas de la miel, en base a la norma COVENIN 2136-84, cuyos resultados indican que esta miel se encuentra dentro de los parámetros establecidos en dicha norma.

IV. Análisis melisopanológico de la miel, realizado por el Laboratorio de Morfoanatomía vegetal del Instituto de Botánica Agrícola de la Facultad de

Agronomía de la Universidad Central de Venezuela., que indica que la mayoría de las muestras de miel, lo que representa el ochenta y tres por ciento (83%) son de tipo monofloral por contener el cuarenta y cinco por ciento (45%) de un solo tipo de polen de plantas del género *Protium (Tacamajaca)*, seguido de los géneros *Miconia* (copito de nieve), y *Ataleae aff. Maripa (Palmae)*, y un pequeño porcentaje polifloral, *Euphorbia* y *Mauritea Flexuosa* (moriche), todas estas plantas muy típicas de la Gran Sabana.

V. Pruebas organolépticas (evaluación sensorial), llevadas a cabo por expertos de la Universidad Simón Bolívar, cuyos resultados indican que la diferencia principal de esta miel, con respecto a otras, es que los colores varían entre ámbar claro a ámbar oscuro, siendo las más claras las mieles de sabana, y las más oscuras de bosque, con bastante fluidez, y con sabores particulares debido a las especies de plantas mencionadas, que le proporcionan sabores dulces, en algunos casos acido, frutal y floral (medio bajo), con sabor a madera (bajo) caramelo, melaza (medio), polen (bajo sabor) y con permanencia de sabor y olor media alta, con retrogusto, y olores particulares a resina y madera .

VI. Informe de inspección realizado por el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (Licenciada Amyra Cabrera, titular de la cedula de identidad número V-6.558.098), en las áreas de producción de miel del municipio Gran Sabana, Estado Bolívar durante las fechas del 3 al 13 de abril del año 2024.

Considerando, la comunicación de fecha veinticuatro (24) de noviembre de 2023, emitida por el Capitán General del Sector Siete (7) Ikabarú, dirigida al Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, mediante la cual manifestó que está en conocimiento que el **CONSEJO COMUNAL KAVYTEPUY**, mediante su vocera la ciudadana Ruth Amaya Silva, previamente identificada, ha solicitado la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**.

Considerando, que la solicitud de la Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, Inscripción N° 2023-000001, cumple con las normas técnicas COVENIN 2136-1984 relacionadas con la miel de abejas, que determinan su calidad.

II. FUNDAMENTACIÓN

Considerando, el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), el cual ha sidoincorporado al derecho interno mediante Ley Aprobatoria, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 4.829 Extraordinaria del veintinueve (29) dediciembre de 1994, que contempla en su artículo 22, que cada país miembro debe otorgar protección a las Indicaciones Geográficas que identifiquen un

producto como originario de un territorio o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación u otras características del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico, pudiendo cada país definir los medios legales y las formalidades de protección de las Indicaciones Geográficas.

Considerando, que ésta Autoridad Administrativa, de acuerdo con el Aviso Oficial DG-09-2020 de fecha primero (1º) de octubre de 2020, publicado en el Boletín de laPropiedad Industrial N° 604 de fecha 23 de noviembre de 2020, Tomo I, pág. XII-XIII, señala que de conformidad con los artículos 23 y 98 de la Constitución de la República Bolivariana Venezuela, se estarán aplicando en forma directa e inmediata las normas sustantivas y adjetivas para la obtención y defensa de los derechos que sean más favorables a los administrados contenidos en el Acuerdo Sobre Los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC).

Considerando, que ésta Autoridad Administrativa, de acuerdo con el aviso oficial SAPI-RPI-AO N°19 de fecha dieciocho (18) de diciembre 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605 de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX, señala que de conformidad con la Parte II, Sección 3 del Acuerdo Sobre Los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC), el cual forma parte del ordenamiento jurídico interno, recibirá y procesarásolicitudes de Declaratoria de Protección de Indicaciones Geográficas, para identificar productos como originarios del territorio venezolano o de una región o localidad de nuestro país, cuando determinada calidad, reputación u otra característica de los mismos sean imputables fundamentalmente a su origen geográfico, y que serán analizadas, siguiendo el procedimiento establecido para lassolicitudes de marcas comerciales previsto en la Ley de Propiedad Industrial y en su defecto en la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos.

Considerando, las competencias de esta autoridad administrativa, derivadas del Acuerdo Sobre Los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC), para proteger Indicaciones Geográficas, las atribucionesconferidas en el Reglamento Interno del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, en los artículos 3 y 4 literal c) en concordancia con el artículo 42, literales b), d) y j) de la Ley de Propiedad Industrial, inherentes a las solicitudes de marcas.

Considerando, que la zona geográfica de la comunidad Kavitepuy sector siete (7), territorio Pemón de la Comunidad Indígena Ikabarú, parroquia Ikabarú del municipio Gran Sabana del Estado Bolívar de la República Bolivariana de Venezuela, es una Comunidad Indígena por lo que en virtud de lo establecido en los artículo 120 de

la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, en concordancia con los dispuesto en los artículos 53 y 54 de la Ley Orgánica de Pueblos y Comunidades Indígenas, que establecen que el aprovechamiento de los recursos naturales por parte del Estado está sujeto a consulta. En tal sentido, el Capitán General del mencionado sector, el ciudadano Juan Gabriel González, dirigió comunicación a la Dirección de Indicaciones Geográficas del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual mediante la cual manifestó que esta en conocimiento de que el Consejo Comunal **CONSEJO COMUNAL KAVYTEPUY**, se encuentra realizando tramites de la solicitud de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, tal y como consta de la comunicación recibida en la Dirección de Indicaciones Geográficas, de fecha 24 de noviembre de 2023.

Considerando, que mediante Providencia Administrativa N° 120, publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 627, de fecha 19 de febrero de 2024, Tomo V, páginas 14-16, la solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA**" Inscripción N° 2023-000001, fue publicada a efectos de oposición por parte de terceros; no recibiendo oposición alguna.

Considerando, que este Registro ha evaluado; el informe técnico o pliego de condiciones, las evaluaciones presentadas por expertos en miel y el informe de inspección de la visita técnica de campo realizada en las unidades de producción de miel, en la comunidad Kavitepuy sector siete (7), territorio Pemón de la Comunidad Indígena Ikabarú, parroquia Ikabarú del municipio Gran Sabana del Estado Bolívar de la República Bolivariana de Venezuela, pudiéndose verificar:

I. La existencia de factores geográficos, climáticos y una vegetación propia de la región, que exaltan el valor y calidad de la Miel de Kavitepuy de la Gran Sabana.

II. Las características organolépticas y sensoriales especiales demostradas en la Miel de Kavitepuy Gran Sabana, que la diferencian de otras es que posee un sabor dulce, en algunos casos acido, frutal y floral (medio bajo), con sabor a madera (bajo) caramelo, melaza (medio), polen (bajo sabor) y con permanencia de sabor y olor media-alta, con retrogusto, olores particulares a resina y madera.

III. Los factores humanos que se encuentran vinculados a los procesos de producción de miel en esta zona, han sido indispensables para mantener la productividad desde hace más de 50 años, basándose en la conservación del ambiente, de la cuenca alta del rio Caroní, evitando la tala y la quema, así como el desarrollo de un método de construcción de colmenas que utiliza enjambres naturales de abeja para crianza y manejo óptimo de las mismas, evitando su posterior enjambramiento (abandono parcial de la colmena), mediante la creación de microcosechas.

IV. La reputación de la Miel de Kavitepuy Gran Sabana, que se debe a su sabor particular muy aceptado por los gastrónomos a nivel local, nacional e internacional.

Considerando, que, en Asamblea General de Ciudadanos realizada por el solicitante, en fecha 7 de abril de 2024, se aprobó el Reglamento de uso, se constituyó y se designaron los miembros el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA**" Inscripción N° 2023-000001.

III. RESUELVE

De acuerdo a los razonamientos de hecho y de derecho que anteceden y de conformidad con lo establecido en la Parte II, Sección 3, del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), en concordancia con lo dispuesto en el Aviso Oficial SAPI-RPI-AO N°19 de fecha 18 de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605, de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX, este Registro de la Propiedad Industrial, decide:

PRIMERO: declarar a **"MIEL DE KAVITEPUY DE LA GRAN SABANA"** Inscripción N° 2023-000001 como **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**, siendo el titular la República Bolivariana de Venezuela, y sólo podrá aplicarse al producto "Miel de abejas" proveniente de la zona geográfica de la parroquia Ikabarú del estado Bolívar, particularmente el sector siete (7), territorio Pemón de la Comunidad Indígena Ikabarú, del Municipio Gran Sabana del estado Bolívar de la República Bolivariana de Venezuela.

SEGUNDO: DECLARAR como beneficiario inicial de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** Inscripción N° 2023-000001, al **CONSEJO COMUNAL KAVYTEPUY**, domiciliado en la carretera nacional vía Ikabarú, sector Kavitepuy parroquia del estado Bolívar debidamente registrado ante la Dirección de Registro y Promoción del Poder Popular adscrito al Viceministerio para la Organización y Participación Comunal y Social quedando inscrito bajo el código de Registro/Código Situr N° R-CCO-06-09-02-009926, de fecha 28 de marzo de 2023, e inscrito en el Registro de Información Fiscal (RIF) bajo el N° C-403701253, representada por su vocera **RUTH AMAYA SILVA**, Titular de la cedula de identidad N- V-10.154.865.

TERCERO: En virtud del anterior reconocimiento a la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, Inscripción N° 2023-000001, ésta podrá ser utilizada por parte del beneficiario previamente identificado, así como aquellosproductores que se encuentren en la zona geográfica delimitada, parroquia Ikabarú del estado Bolívar, particularmente el sector siete (7), territorio Pemón de la Comunidad Indígena Ikabarú, del Municipio Gran Sabana del estado Bolívar y

posean la autorización de uso correspondiente, otorgada por el Registro de Propiedad Industrial del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual.

CUARTO: Para solicitar la autorización de uso de la Indicación Geográfica Protegida, **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, Inscripción N° 2023-000001 ante el Registro de la Propiedad Industrial, los productores interesados, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a. Estar dedicado directamente a la elaboración MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA en la zona delimitada, de la parroquia Ikabarú del estado Bolívar, particularmente el sector siete (7), territorio Pemón de la Comunidad Indígena Ikabarú, del Municipio Gran Sabana del estado Bolívar de la República Bolivariana de Venezuela.

b. Cumplir con las condiciones establecidas en el Reglamento de Uso, y,

c. Contar con la Aprobación del Consejo Regulador.

d. Documento mediante el cual conste la realización de la consulta a la comunidad indígena respectiva.

QUINTO: La Autorización de Uso otorgada por el Registro de la Propiedad Industrial del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), podrá ser revocada si se comprueba que el titular de dicha autorización de uso, ha incumplido con lo establecido en el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** Inscripción N° 2023-000001. Dicha decisión deberá ser publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial.

SEXTO: El control de calidad de los productos identificados con la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA "** Inscripción N° 2023-000001, estará a cargo del Consejo Regulador de la misma, para lo cual deberá contar con el apoyo técnico de alguna de las Instituciones del Estado encargadas de evaluar calidad, que se señalan a continuación: el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER), el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIA), el Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (IVIC) y el Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI).

SÉPTIMO: APROBAR El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** Inscripción N° 2023-000001, que deberá formalizar su constitución, a más tardar en el lapso de un (1) año, contado a partir de la publicación de la presente Providencia, en el Boletín de la Propiedad Industrial.

OCTAVO: APROBAR el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** Inscripción N° 2023-000001, elaborado

y aprobado por los solicitantes.

NOVENO: El Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, velará por la observancia de las normas que regulan la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA" Inscripción** N° 2023-000001; asimismo, diseñará, promoverá y ejecutará acciones de inspección y fiscalización, por lo menos una vez al año,a cada productor o productores que se encuentren en la zona geográfica delimitada, de la parroquia Ikabarú del estado Bolívar, particularmente el sector siete (7), territorio Pemón de la Comunidad Indígena Ikabarú, del Municipio Gran Sabana del estado Bolívar de la República Bolivariana de Venezuela.

DÉCIMO: La vigencia de la presente declaración de Indicación Geográfica Protegida, estará determinada por la subsistencia de las características asociadas fundamentalmente a su origen geográfico que la motivaron, a juicio del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual. En consecuencia, el referido servicio podrá declarar el término de su vigencia, si tales características no se mantuvieran. Toda decisión en este sentido, deberá ser notificada a través de su publicación en el Boletín de la Propiedad Industrial; No obstante, los interesados podrían solicitarla nuevamente cuando estimen que se han restituido las condiciones para su protección, sin perjuicio de los recursos administrativos previstos en la ley.

DÉCIMO PRIMERO: La protección de la presente Indicación Geográfica Protegida "**MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** Inscripción N° 2023-000001, no exime el cumplimiento por parte de sus beneficiarios de las disposiciones previstas en las leyes u otras normas para la comercialización de los productos identificados con la misma.

DÉCIMO SEGUNDO: ORDENAR la publicación de la presente Providencia Administrativa en el Boletín de la Propiedad Industrial, de conformidad con lo establecido en los artículos 55 y 56 de la Ley de Propiedad Industrial.

Comuníquese y Publíquese,

República Bolivariana de Venezuela
Ministerio del Poder Popular Comercio Nacional
Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Hendrick J. Perdomo Colmenares
Director (E) del Registro de la Propiedad Industrial
Servicio Autónomo de la Propiedad Industrial (SAPI)
Designado mediante Resolución Nº 055/2023 de fecha 07/09/2023,
publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana
de Venezuela Nº 42.720 del 22/09/2023

HJPC/ZP/MS/AM

PLIEGO DE CONDICIONES
Indicación Geográfica Protegida
MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA

A. ***Nombre de la Indicación Geográfica***

MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA

B. ***Descripción del producto a ser identificado con la Indicación Geográfica.***

La **MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA** es la sustancia dulce, sin fermentar, producida por abejas obreras africanizadas (principalmente *apis miellifera*), a partir del néctar de las flores, o de exudación de otras partes vivas de las plantas típicas de la zona, en el sur del Estado Bolívar, Municipio Gran Sabana, en colmenas fijas que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas, almacenan y maduran en panales.

La **MIEL DE KAVITEPUY DE LA GRAN SABANA** puede estar en estado líquido, cremoso o cristalizado, reflejo de la variedad de ecosistemas y la flora de la zona de producción, pueden ser monofloral o polifloral. Las principales plantas de las cuales se produce esta miel son: *Protium sp.* (Tacamajaco). *Attalea aff. maripa.* (Palma maripa) y *cf. Miconia sp.* y como pólen secundarios *Doliocarpus sp, Alchornea sp., Attaleae* aff. Maripa, *Mauritia flexuosa, cf Miconia y Protium sp*. (Tacamajaco).

Los sabores predominantes de estas mieles, debido a las plantas empleadas por las abejas son además de dulce, sabor afrutado, herbal y cera, y en menor medida especias, flores y madera. Estos sabores son de gran intensidad y la permanencia de los mismos es de media alta, siendo la untuosidad baja. Los olores predominantes son principalmente cinco (5) frutales, flores, polen, madera y caramelos/ /melaza/panela/maple.

C. *Caracterización Fisicoquímica de la Miel*:

C.1-*Análisis fisicoquímico de la miel*

La miel está compuesta por diferentes azúcares, predominantemente glucosa, fructosa, y agua. Además, contiene proteínas, aminoácidos, enzimas, ácidos orgánicos, sustancias minerales, polen y otras sustancias naturales. La composición química y la calidad organoléptica de la miel dependen del origen floral. El análisis fisicoquímico permite dictaminar si cumple satisfactoriamente con las normas de calidad requerida.

Los resultados del análisis físico químico de la miel de Kavitepuy (tabla 1), indican que cumple con los parámetros de calidad de acuerdo con la Norma COVENIN

2136-84.

Tabla 1. Características Físico-químicas Miel de Kavitepuy

Muestra	Acidez (meq de ácido/100gr)	Ceniza (%)	Humedad (%)
	Max 4	Max 0,5	Max 20
jun 2023	3,1	0,495	20

Fuente: Laboratorio de Productos Vegetales. Facultad de Agronomía, UCV. Maracay. Fecha: 14/03/2024. Norma COVENIN 2136-84.

La cantidad de ceniza de la miel permite estimar el contenido mineral presente en la misma, la cual incluso puede ser un indicador de contaminación ambiental. La conductividad eléctrica de la miel está relacionada con el contenido de ceniza y la acidez, lo que revela la presencia de iones, ácidos orgánicos y proteínas. En el caso de la acidez de la miel, esta es un inhibidor del crecimiento de microorganismos y contribuye a la conservación de la misma.

En el caso de la muestra analizada de miel de Kavitepuy, la ceniza alcanzo un valor de 0.49, siendo el valor máximo 0,5 (COVENIN, 2136-84). En el caso de la acidez, esta miel tiene 3.1, por lo que cumple con la norma citada, cuyo valor máximo es de 4.

Con relación al contenido de humedad en la miel, este es un factor importante que contribuye a su estabilidad ante la fermentación. Los valores de la humedad obtenidos en la miel de Kavitepuy indican que se encuentra dentro de los valores establecidos por la norma COVENIN (máximo 20%). Cuando la miel es cosechada en verano, la humedad es baja y la miel resultante es bastante seca e intensa, mientras que, en invierno, con un alto índice de humedad, debido al exceso de agua en el ambiente, pudiera estar por encima de los 20 % de la norma COVENIN citada.

***C.2-Analisis melisopalinológico*.**

El análisis de polen de la **miel de Kavitepuy** se realizó siguiendo la metodología de polen natural, contando las frecuencias relativas de cada tipo de polen, esto permite tener información sobre las plantas melíferas y caracterizar las mieles por su origen botánico y geográfico (Louveaux et al. 1978).

Las pruebas realizadas por el Laboratorio de morfoanatomia vegetal de la Facultad de Agronomía de la Universidad Central de Venezuela, con sede en Maracay, arrojaron como resultado que la miel de Kavitepuy es mayormente de tipo monofloral (Tabla 2). De las cinco (5) muestras, cuatro (4) son monoflorales y solo una (1) resultó polifloral. Las especies de plantas más resaltantes utilizadas por las abejas para la producción de miel, de acuerdo con el análisis del polen en la misma, son las siguientes: *Protium sp.* (Tacamajaco). *Attalea aff. maripa.* (Palma maripa) y *cf. Miconia sp.* y como pólen secundarios *Doliocarpus sp, Alchornea sp., Attaleae* aff. Maripa, *Mauritia flexuosa, cf Miconia y Protium sp*. (Tacamajaco).

Tabla 2. Resultado Análisis Melisopalinológico.

APICULTOR	CODIGO DE MUESTRA	TIPO DE MIEL	ESPECIE	FAMILIA	PORCENTAJE	FRECUENCIA DE CLASE
1	*MV-035/082023*	Monofloral de palma de bosque	***Attaleae aff. Maripa***	**Arecaceae (Palmae)**	**73,06%**	**Polen predominante**
			Doliocarpus sp.	Dilleniaceae	14,76%	Polen secundario
			Alchornea sp.	Euphorbiaceae	10,14%	Polen secundario
2	*MV-024/062023*	*Monofloral De Tacamajaca de Bosque*	***Protium* sp.(Tacamajaco)**	**Burseraceae**	**69,57%**	**Polen predominante**
			Alchornea sp.	Euphorbiaceae	15,80%	Polen secundario
			Doliocarpus sp.	Dilleniaceae	10,29%	Polen de importancia menor
			Attaleae aff. Maripa	Arecaceae (Palmae)	3,13%	Polen de importancia menor
3	*MV-025/062023*	*Polifloral de sabana*	***Protium* sp.(Tacamajaco)**	**Burseraceae**	**40,50%**	**Polen secundario**
			cf Miconia	Melastomataceae	22,90%	Polen secundario
			Sin Identificar	Fabaceae-Papilionoideae	18,06%	Polen secundario
			Sin Identificar	Melastomataceae	13,21%	Polen de importancia menor
4	*MV-034/082023*	*Monofloral De Tacamajaca de Bosque.*	***Protium* sp.(Tacamajaco)**	**Burseraceae**	**66,20%**	**Polen predominante**
			Alchornea sp. 1	Euphorbiaceae	16,41%	Polen secundario
			Alchornea sp. 2	Euphorbiaceae	7.16 %	Polen de importancia menor
			Mauritia flexuosa(moriche)	Arecaceae (Palmae)	4,17%	Polen de importancia menor
5	*MV-037/092023*	*Monofloral de Miconia de sabana*	*cf Miconia*	Melastomatacea	**97,20%**	Polen predominante
			Sin Identificar	Arecaceae (Palmae)	2,00%	Polen de importancia menor

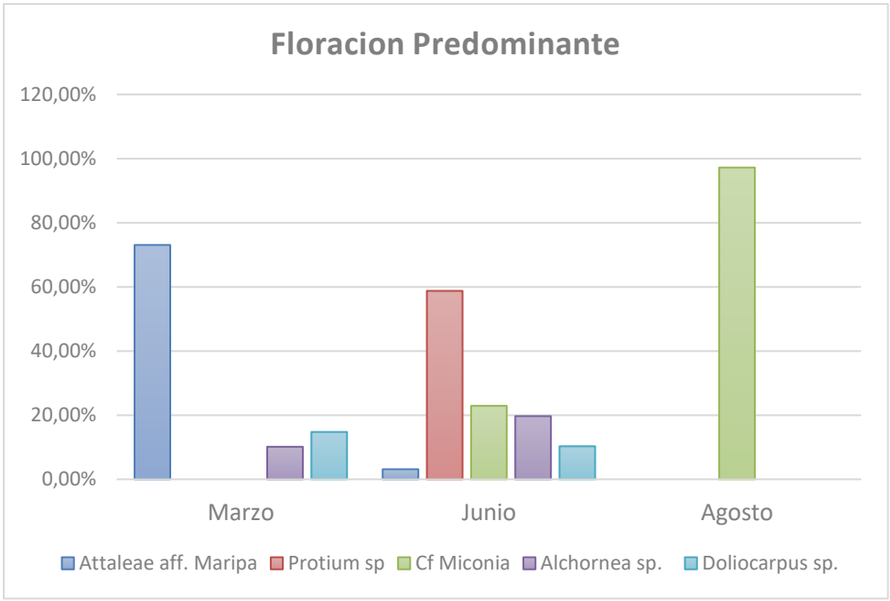
Fuente. Elaboración propia en base a los resultados del informe del laboratorio de morfoanatomia de la facultad de Agronomía de la UCV.

Con relación a la polinización de las abejas durante los meses de marzo, junio y agosto, el resultado del análisis melisopalinológico de la miel de Kavitepuy (grafico 1), muestra que en el mes de marzo las abejas recolectan mayormente néctar de la palma de Maripa, en segundo lugar, Alchornea y Dolicarpus, cuyo sabor predominante dulce, fruta en almíbar, con olor floral, frutal y caramelo.

En el mes de junio, predominan mieles monoflorales con gran porcentaje de Protium y en segundo lugar Miconia.

En el mes de agosto las mieles son monoflorales con Miconia, con olor a flores (jazmín) y en menor grado a fruta, madera y polen, sabor floral y herbal.

Gráfico 1. Estacionalidad florística de las especies encontradas.



Según la inspección realizada en la zona hay una gran variedad de plantas de sabanas (gramíneas) y de bosque que las abejas utilizan para la producción de miel, entre ellas se encuentran las Araceaceae (palma de seje, moriche, maripa), el kat kat (arbustal), copito de nieve (*miconia*), malabar(*bonetia*), Clavellina o Kuma (*Dimorphandra machrostachia*), Copei (Clusia), Caraeoto (Dimorfordra), entre muchas otras.

C.3- *Características organolépticas:*

Las características organolépticas de **MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA**, fueron determinadas mediante una evaluación sensorial, realizada por un panel de 8 expertos, utilizando seis (6) muestras de seis (6) apiarios ubicados en diferentes formaciones vegetales (sabana, bosque y sabana/bosque). Se evaluaron parámetros de calidad visual (color, fluidez, cristalización, granulometría) así como olor y sabor. Cada descriptor fue medido con una escala numérica del 0 al 5, siendo 0 ausente y 5 su máxima expresión.

Tabla 3. Relación del Análisis Melisopalinológico con respecto a las características físicas de la MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA

Nombre Productor	Tipo de Miel	Analisis melisopalinológico	Resultados Cata	color	Fluidez	cristalizacion	granulometria	Olor	Sabor
Adaluz Viamonte y Carlos Carbajal	Monofloral Sabana	Miconia Albicans	Dulce, permanencia, retrogusto, Flores, frutas fresca y polen	**3**	**4**	**0**	**0**	**4**	**11**
Ruth Amaya y Peter Caston	Monofloral Bosque	Protium (Tacamajaca	Dulce, retrogusto, permanencia, Caramelo/Melaza/ panela/maple, flores, frutas, hierba y polen	**4**	**3**	**0**	**0**	**6**	**14**
Ruth Amaya y Peter Caston	Monofloral	Palma Maripa (Attaleae aff).	Dulce, retrogusto, permanencia, Caramelo/Melaza/ panela/maple, frutas y flores	**4**	**1**	**4**	**4**	**3**	**13**
Altair Tepedino y Quetpler Ortega	Polifloral	Protium, Miconia, Moriche	Caramelo/Melaza/ panela/maple, polen, flores, frutas, maderas, salinidad y alcanfor	**2**	**4**	**0**	**0**	**6**	**16**
Ruth Amaya y Peter Caston	Monofloral	Protium	Dulce, retrogusto,Flores, madera, frutas y polen	**3**	**4**	**0**	**0**	**4**	**10**
Mireille Nouaille	Sabana	ND	Frutas, Caramelo/Melaza/ panela/maple y polen	**5**	**4**	**0**	**0**	**3**	**11**

Fuente. Análisis melisopalinológico y evaluación sensorial.

En cuanto al color las mieles analizadas van de claras a oscuras, dependiendo de la estacionalidad de la floración. De las seis (6) muestras analizadas, tres (3) son de color ámbar oscuro, y las otras tres (3) ámbar claro. Vale destacar que el color de la miel depende de la composición química del néctar, y no guarda relación con el color de las flores, si es monofloral o polifloral o si es de sabana o bosque.

La fluidez de la miel, que tiene relación con la densidad, varía de acuerdo con la temperatura de la zona geográfica. Mientras más alta es la temperatura, es más fluida la miel, y mientras más fría es más densa. La mayoría de las muestras presentaron valores altos de fluidez, característica apreciada en este tipo de producto.

En cuanto a la cristalización, que es el equilibrio entre la fructosa y la glucosa presente en la miel cuando es mayor la glucosa que la fructuosa comienza un proceso de cristalización, lo cual viene dado por la floración. La mayoría de las muestras de miel no presentaba cristalización y la granulometría es cero.

Los descriptores de olor (Tabla 4) encontrados por el panel de expertos fueron en total siete (7). El más predominante es el frutal, que apareció en todas las muestras, con una intensidad de olor entre medio a bajo, seguido de olor a flores y polen presentes en cinco (5) muestras con valores medio y medio bajo. Así mismo existe presencia del descriptor madera y caramelo/melaza/panela/maple, con concentración alta, herbal y alcanfor muy bajo.

Tabla 4 Descriptores de Olor

Descriptores	Monofloral Protium (Bosque)	Polifloral	Monofloral Sabana	Monofloral Palma	Miel Sabana	Monofloral Miconia
Flores	2	1	3	1	0	3
Frutas	2	1	1	2	3	1
Maderas	1	1	2	0	0	1
Polen	1	3	1	0	1	1
Caramelo/Melaza/panela/maple	4	3	0	2	1	0
Herbal	2	0	0	0	0	0
Menta/mentol/alcanfor	0	1	0	0	0	0

Fuente: Evaluación sensorial.

En cuanto a los sabores de la miel se encontraron un total de 19 descriptores, lo que indica una gran complejidad de sabores. Dos de las mieles analizadas tuvieron 16 descriptores, seguida por otra con 14 descriptores (Tabla 4). Los sabores predominantes son fruta fresca, cera, cierta acidez y floral, seguido de sabor salado y especias. En muy baja medida presenta sabor a madera, herbal, ahumado y fruta en almíbar. La permanencia de sabor es alta y la untuosidad es media baja.

Se notó que todas las mieles analizadas tenían alta permanencia en boca y retrogusto.

Los gráficos de sabores, se presentan a continuación:

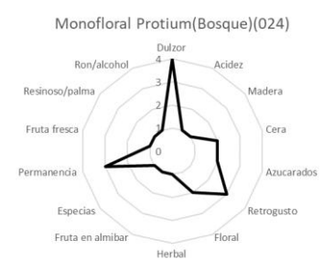


Figura 2. Gráfico radial de los descriptores sabor de las mieles evaluadas.

En resumen, las mieles de Kavitepuy en cuanto a los descriptores de olor los más predominantes son cinco (5) frutales, flores, polen, madera y caramelos/ /melaza/panela/maple y los sabores además de dulce, son afrutados, fruta fresca, herbal, cera y acidez, y en menor medida especias, floral y madera, con gran intensidad y permanencia media alta, con untuosidad baja.

En la figura 3 se muestra la rueda de sabores para las mieles producidas en el Municipio Gran Sabana, lo cual sirve para los catadores como guía de sabores de una zona específica.

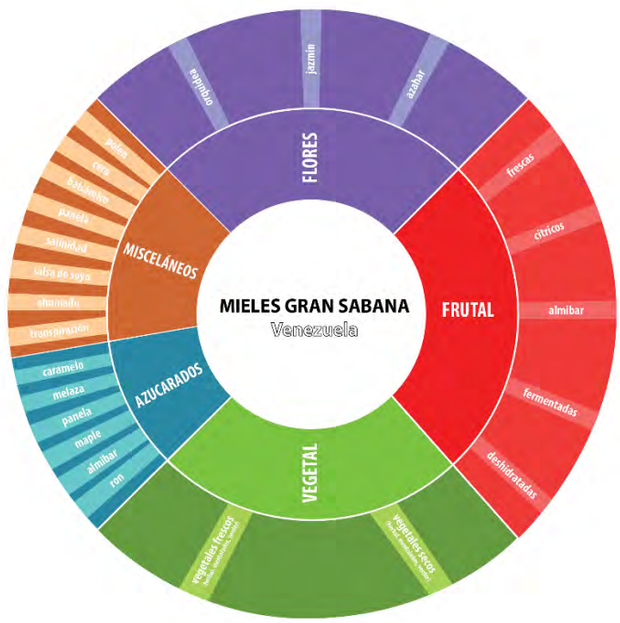


Figura 3. Rueda de Sabores Miel Kavitepuy.
Fuente. Sangronis, E. abril,2024.

C 3.1 Propiedades organolépticas de otras mieles.

Al comparar las propiedades organolépticas de la miel de Kavitepuy con otras mieles de Venezuela (Tabla 5), encontramos grandes diferencias. Mieles acidas, con sabor malteado y olor ahumado y a dátil en el estado Barinas, con sabor a clavo y olor a especias en el estado Bolívar, sabor a madera en el estado Miranda, con sabor afrutado y olor a resina en el estado Trujillo y a hongo seco en el estado

Cojedes.

Tabla 5 Comparación de mieles de otros estados de Venezuela.

PRODUCTOR	APIARIO	ESTADO	COLOR	OLOR	SABOR
Agustín Leal	Altamira de Cáceres	Barinas	Ámbar extra claro	Ahumado Intenso	Cítrico, Acido Agresivo
Agustín Leal	Altamira de Cáceres	Barinas	Ámbar muy claro	Acre afrutado, débil	malteado delicado, ácido suave
Istvan Locsi	Apiario Barrancas	Barinas	Ámbar Claro	Dátiles	Afrutado, Acido agresivo
Giovarnia Olivier de Vit	Apiario Finca Guilan	Cojedes	Ámbar Claro	Afrutado, Ahumado.	Higo seco, poco ácido, adstringente
José Gregorio Rodríguez	Principio Apis	Anzoátegui	Ámbar Claro	Goma, Suave	Afrutado, Poco Acido
José Gregorio Rodríguez	Caicara del Orinoco	Bolívar	Ámbar Oscuro	Aromática, Especias	Clavo de Olor, Poco acido
José Gregorio Rodríguez	Charco Largo, Bobare	Lara	Ámbar	Dátiles, Mentolado	Especias, Poco ácido, Poco Adstringente
José Gregorio Rodríguez	Apiario Finca El Remanso	Miranda	Ámbar	Moho	Madera, Hongos, Astringente
Mario Butone	La Calle	Trujillo	Ámbar	Resina, Panal	Afrutado, Poco Acido

Fuente: Vit, P. Revista Denominaciones de Origen de la Miel de Abejas en Venezuela, 2005.

D-. La Zona Geográfica.

la zona geográfica de la indicación geográfica **Miel de Kavitepuy Gran Sabana** es el sector siete (7), territorio Pemón de la Comunidad Indígena Ikabarú, parroquia Ikabarú del municipio Gran Sabana del Estado Bolívar, que incluye tres (3) ABRAES que conforman: a- Zona protectora sur del Edo Bolívar, b-Parque Nacional Canaima y c-la Reserva Nacional Hidráulica Rio Ikabarú (el Abismo), geográficamente el final de la Gran Sabana y el inicio de la Amazonia (Tabla 5).

Tabla 5. Áreas Bajo Régimen Especial que están dentro o colindando con la Comunidad de Kavitepuy.

Áreas bajo régimen especial	Extensión (Hectáreas)	Publicación	Objetivo	Vegetación
Parque Nacional Canaima	2,649,571	Decreto N° 1137 del 09/09/1975 publicado en Gaceta Oficial N° 30.809 del 10/11/1975	Cuenca del rio Caroní	sabanas y bosques de galerías
Reserva Nacional Hidráulica (RNH) Río Ikabarú	39,023	Decreto 2.311 del 05/06/1992 publicado en Gaceta Oficial 4548-E del 26/3/93,	La administración de las aguas y control de la polución de la cuenca del Caroní	sabanas abiertas, sabanas arboladas e intercaladas con áreas de bosques siempre verdes, bosques de galerías, de coberturas medias y ralas

Zona de Seguridad Fronteriza	5,057,382	Decreto presidencial N° 942 de fecha 27 de mayo de 1975 y publicado en la Gaceta Oficial N° 30.704 de fecha 28 de mayo de 1975.	Protección cuenca rio Caroní	bosques siempre verdes, bosques de galerías, de coberturas medias y ralas

Fuente. Elaboración propia en base a los trabajos de Técnica Minera C.A. (TECMIN). (1989).

Mapa de ubicación Geográfica.

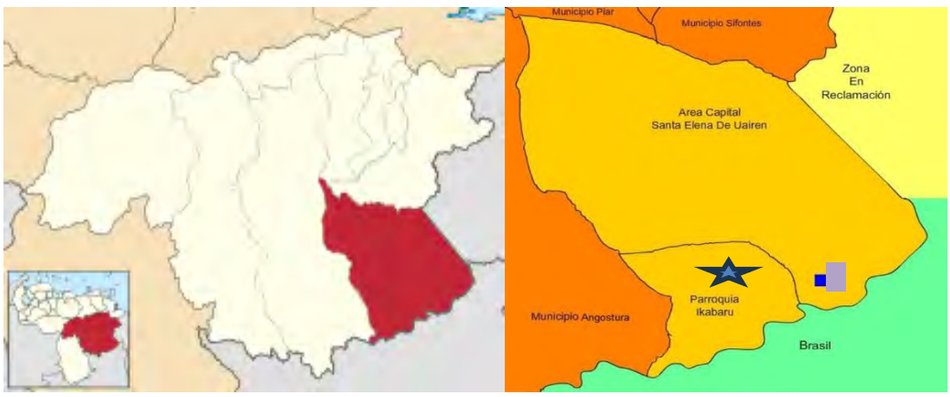


Figura 4. Municipio Gran Sabana Edo Bolívar
Fuente: Moser, et.al. (2014). Primer registro de johnbelkinia ulopus Diptera) en el Edo. Bolívar.

Condiciones geográficas

Precipitación El 69 % de la precipitación media anual ocurre en apenas cuatro meses, entre mayo y agosto. Se producen máximas de precipitación entre los meses de junio y julio con lluvias hasta de 24 horas. Lo mismo ocurre con las precipitaciones mínimas. La media anual para la Estación d Santa Elena de Uairén es de 1700 mm de precipitación, siendo los valores muy próximos a 1800 mm para Ikabarú (CVG-TECMIN, 2004).

Clima La temperatura de la zona, que es una media de 27 grados, con una altura a 865 mts. al nivel del mar, el aire posee muy poca contaminación atmosférica

Agua

La zona se caracteriza por aguas cristalinas de color oscuros, llamados ríos "de aguas negras", rico en ácidos húmicos, pobre en nutrientes, con un rango de pH entre 4 y 5, con una concentración de sólidos en suspensión muy baja. (CVG-TECMIN 1989).

Suelos

Los suelos de esta región del país son los más antiguos posiblemente del planeta y conforma con lo que se llama el escudo guayanés con aproximadamente 2.000 millones de años (origen ígneo-metamórfico), Son suelos que se han formado a través de un largo proceso de alteración de diferentes tipos de rocas, bajo condiciones climáticas muy variables. Predominan suelos de tipo Ultisoles. Debido al bajo contenido de bases del material parental y a las altas tasas de alteración que

han sufrido estos suelos, se caracterizan por ser pobres y muy pobres en nutrientes, especialmente en fósforo, calcio y nitrógeno, con baja a muy baja capacidad de intercambio catiónico y pH entre fuerte y extremadamente ácido (pH 4 y 5). Presentan altas acumulaciones de aluminio en el subsuelo, afectando de esta manera el balance de nutrientes de la vegetación que en ella se desarrolla. Las condiciones más adecuadas, en cuanto a nutrientes y bajos valores de acidez, se dan únicamente en suelos que se han formado a partir de material parental ígneo, como diabasas intrusivas, gabros y rocas volcánicas, favoreciendo así el desarrollo de una cobertura vegetal arbórea y aparentemente más resistente a las intervenciones antrópicas, que aquéllos desarrollados en suelos predominantemente pobres (Huber 1995).

Vegetación

La vegetación se caracteriza por un paisaje constituido principalmente por bosque, herbazales graminiforme (sabana), sabanas inundables donde predomina la palma (moriche)o morichales y arbustales, denominadas herbazal de hoja ancha o latifoliada (Hernández 1999).

A continuación, se enumeran las especies más representativas por tipo de cobertura vegetal:

- *La Sabana dominadas* por gramíneas, sobre todo *Trachypogon* y *Axonopus*, a las que acompañan ciperáceas como *Bulbostylis* y *Rhynchospora*.
- La *vegetación arbustiva* se encuentra en forma de manchas aisladas entre las sábanas. También se trata de una vegetación muy diversa y difícil de caracterizar en base a unas pocas especies, pero algunos géneros típicos son *Clusia* (Clusiaceae), *Humiria* y *Sacoglottis* (Humiriaceae), *Pera* (Euphorbiaceae), *Emmotum* (Icacinaceae), *Matayba* (Sapindaceae), *Bonnetia* (Bonnetiaceae), *Phyllanthus* (Euphorbiaceae) y *Cyrillopsis* (Ixonanthaceae). En este caso, su composición florística varía con el substrato, que puede ser rocoso, arenoso o ferruginoso.
- Los bosques son los ribereños *o de galería y los bosques montanos.* Los primeros se encuentran a lo largo de la mayoría de ríos mientras que los segundos ocupan las faldas de los tepuyes. Se trata de bosques muy cerrados y diverso cuyo estudio es todavía incompleto por las dificultades de acceso. Dada su elevada diversidad y la ausencia de especies dominantes, no podemos enumerar especies representativas sin caer en el peligro de la excesiva simplificación, pero podemos mencionar los géneros *Virola* (Myristicaceae), *Protium* (Burseraceae), *Tabebuia* (Bignoniaceae), *Ruizterania* (Vochysiaceae), *Licania* (Chrysobalanaceae), *Clathrotropis* (Fabaceae), *Aspidosperma* (Apocynaceae), *Caraipa* (Clusiaceae),

Dimorphandra (Caesalpinaceae) y *Byrsonima* (Malpighiaceae), entre muchos otros.

En la inspección realizada en abril de 2024 en la zona de producción apícola, la mayoría de los apiarios se encuentran ubicados en sabanas o en bosques siempre verdes por el fácil acceso de los apicultores.

Tabla 6. Ubicación de los Apiarios según cobertura vegetal.

Productor	Sabana	Arbustal	Bosque Siempre Verde	Morichal
1	x	x	x	
2	x		x	
3	x		x	x
4	x			x
5			x	

Fuente: Entrevista a apicultores de la Gran Sabana.

Fauna

La fauna de las sabanas y de los topes de los tepúyeses está relativamente inventariada, mientras que la fauna de los bosques es menos conocida. Se han identificado unas .107 especies de vertebrados, entre los cuales se cuenta con unos 206 mamíferos, 670 aves, 129 reptiles y 102 de anfibios.

***E-. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona*.**

Pruebas organolépticas (evaluación sensorial), llevadas a cabo por expertos de la Universidad Simón Bolívar, cuyos resultados indican que la diferencia principal de esta miel con respecto a otras, es que los colores varían entre ámbar claro a ámbar oscuro, lo cual depende del néctar de las flores y con sabores particulares debido a las especies de plantas mencionadas, que le proporcionan sabores dulces, en algunos casos acido, frutal y floral (medio bajo), con sabor a madera (bajo) caramelo, melaza (medio), polen (bajo sabor) y con permanencia de sabor y olor media alta, con retrogusto, y olores particulares a resina y madera .

Sólo podrá ser amparada por la IGP la miel procedente de las instalaciones inscritas en el registro de los productores beneficiarios o autorizados de la IGP, conforme a las normas exigidas en el Pliego de Condiciones y las establecidas por el estado en materia de miel (Normas COVENIN).

Para ello el Consejo Regulador creará los siguientes tipos de registros:

- Registro de los apiarios que forman parte de la IGP.

- Registro de los procesos que se llevan a cabo para la producción de miel.

- Registro de apicultores, situados dentro de la de los límites establecidos en la Indicación Geográfica Protegida.

- Registro de apicultores con instalaciones de extracción, almacenado y/o envasado, en el que se inscribirán las instalaciones que, situadas en el territorio de la IGP, se dediquen a alguna de las actividades de procesado de miel que pueda ser amparada por la Indicación Geográfica Protegida.

- Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en los registros, las explotaciones, las instalaciones y los productos, estarán sometidas a las inspecciones y comprobaciones realizadas por el órgano de control, con objeto de verificar que los productos que ostenten la Indicación Geográfica Protegida cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones y demás normativa específica de aplicación.

Los controles a ejercer por parte del Consejo Regulador serán los siguientes:

- El Consejo Regulador verificará en cada campaña de miel, las cantidades de miel certificada por la Indicación Geográfica Protegida que fueron expedidas al mercado por cada firma inscrita en el registro de instalaciones de producción y/o extracción, almacenado y/o envasado, para comprobar que es correcta su relación con las cantidades de miel producidas o adquiridas a los apicultores censados en el registro de explotaciones y a otras firmas inscritas.

- Los controles se basarán en inspecciones de las explotaciones y de las instalaciones, revisión de la documentación y análisis del producto acabado.

- Como se ha indicado, tanto la producción como las posteriores operaciones de extracción, almacenaje y envasado deberán efectuarse en el área geográfica delimitada.

- Debido a las características particulares y la calidad de la miel de Kavitepuy, el envasado se realizada en el área de producción, todo ello para preservar la calidad y garantizar la trazabilidad del producto.

- Las mieles amparadas por esta Indicación Geográfica Protegida con destino al consumo, llevarán un precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada, que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control, de acuerdo con las normas recogidas en el Manual de normas

generales. Dicho distintivo será colocado en las instalaciones de envasado, antes de su comercialización, y de forma que no permita una segunda utilización.

F-. Proceso de producción.

Las prácticas para producir miel por parte de los apicultores para poder hacer uso de la Indicación Geográfica Protegida **MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA,** son las siguientes:

F.1-Área Geográfica**:** Los factores a tomar en cuenta para la selección del área de instalación de la colmena, es conocer variables como: porcentaje de humedad relativa, temperatura, cantidad y duración de las lluvias. Además, el acceso al lugar debe tener una carretera existente, las fuentes de agua deben estar a menos de 500 metros y el lugar de colocación de las colmenas deben estar entre los 600 metro y 3 kilómetros alejado de vías de comunicación o cualquier centro poblado.

F.2-Lugar de colocación del apiario: debe ser colocado en un lugar con carretera, para transportar y movilizar lo referente a la actividad. La piquera del apiario debe estar colocada del lado contrario del acceso y en el caso de colocar barreras vegetales deben tener entre 1,5 a 2 metros de altura.

F.3-. Limpieza: El apiario debe permanecer limpio de malezas, ya que permite a las abejas llegar a su colmena con menos dificultades. Para realizar la labor de limpieza es necesario tapar con un pedazo de maya la piquera de la colmena en horas de la madrugada para evitar el ataque de todas las colmenas sobre la persona que realiza la poda. Cuando la limpieza haya terminado hay que quitar la malla para que las abejas queden libres

F.4-Mantenimiento de la colmena**:**

La producción de miel de abeja está muy relacionada con la estacionalidad encontrándonos dos épocas de cosecha, saliendo de la estación seca y la entrada de lluvia, llamada cosecha de abril (esta miel es más espesa y oscura) y los meses de salida de la estación lluviosa, desde agosto hasta diciembre. Siendo estas mieles más claras y menos espesas.

Para evitar enfermedades los productores evitan el uso de antibióticos, debido a que deja trazas. El mecanismo para evitar enfermedades es mantenerlas limpias y evitar que estén estresadas, las abejas africanizadas poco se enferman. Se seleccionan a animales que hacen sus propias limpiezas, se defienden bien de los enemigos.

F.4.1-Inspeccion de la colmena: De acuerdo a la estacionalidad las inspecciones se realizan cada 15 días, en la época de lluvia que dura aproximadamente 198 días al año. Las mayores precipitaciones son los meses de mayo, junio, julio, las abejas están en un estado de hibernación (la mayoría de estos meses las abejas no salen de la colmena y se les tienden que suministrar tortas proteicas, solo se hacen inspecciones visuales externas, se verifica los protectores de hormigas y otros enemigos, se mantiene una reserva de miel y se les da una torta proteica para que se alimenten.

En el verano, época más seca (enero, febrero y marzo) se realiza un diagnóstico de la colmena externamente para ver el movimiento de la colmena (entrada y salida de abejas por minuto), estados de las abejas si están flacas o gordas.

Se realiza la tarea de equilibrar las diferentes colmenas antes de entrar la época de lluvia y se clasifican según el número de cuadros con larvas en:

- Tipo 1: de 7 a 10 cuadro cría
- Tipo 2: de 4 a 7 cuadros con cría.
- Tipo 3: de 1 a 3 cuadros con cría. (Colmena muy débil)

Normalmente el equilibrio consiste en que todas las colmenas tengan la misma cantidad de cuadros con crías. Se van moviendo de tipos 1 al tipo 2 o del tipo 3 al 2, lo importante es el equilibrio.

El preflujo es la primera floración después de las primeras lluvias(abril) aquí las abejas pasan de 5.000 a 10.000 abejas a 70.000 a 100.000 abejas en 45 días. Estas primeras floraciones las mieles son más claras (color yema de huevo) debido a que la floración es amarilla y blanca. Además, son los meses de formación de enjambres.

Las tareas que se realizan es la renovación de panales, control de población de zánganos, quitando cuadros, o colocando láminas de cera con orificios adecuados para estimular el nacimiento de abejas obreras. El control de zánganos también asegura que la colmena no se enjambre por ese crecimiento exponencial debido a la floración en el exterior.

La época de cosecha seria en abril (preflujo) y después de salir de los meses más lluviosos (mayo a Julio) hacia el 15 de agosto empieza nuevamente la transición hacia el verano. Desde octubre hasta diciembre, la influencia de los vientos alisios, influyen por presentar lluvias en la noche, mediodías calientes y días y noches frías. (clima típico de mieladas o meses de cosecha) y entre julio y agosto se realizan unas minicosechas.

***F.4.2-Control sanitario*:** control de la *Varroa destructor*, es un acaro que afecta tanto las larvas de zánganos y los zánganos adultos, como mecanismo de defensa las abejas producen más zánganos. La forma de controlar es el control biológico que es eliminar cuadros con larvas de zánganos y también es una manera de control de enjambre.

F.4.3-Enemigos: Los enemigos más comunes en la zona son: los bachacos, los cachicamos y los osos palmeros.

F.5-Proceso de extracción:

Actualmente la extracción la realizan en cuartos cerrados sin ventana, con extractores de acero inoxidable con condiciones sanitarias.

El proceso de extracción de la miel es por centrifugado, puede ser manual o mecánico y el material de la centrifuga es de acero inoxidable. Los cuadros no deben tener larvas y deben estar operculados. Los cuadros de miel operculada son trasladados desde la colmena a la sala de extracción. Es extraído el opérculo con un cuchillo, y con una centrifugadora se decanta la miel pasando por un tamiz, Esto se deja decantando aproximadamente dos días. La miel por flotación hace que todas las partículas menos densas floten a la superficie (micropartículas de polen, cera, entre otros). si la miel presenta algo de cristales se quedan en el tamiz, luego son envasadas en cuñetes de plástico de grado alimenticios, donde es almacenado. Se efectúan registros de zona de cosecha, mes de cosecha, cantidad producida, aspecto físico y organoléptico. Posteriormente se procede a envasar.

F.6. Alternativas de alimentación

Las alternativas de alimentación solo cuando no existe floración es mediante el consumo de tortas proteicas a base de harina de soya y avena, que se licua con el polen y se agrega miel cristalizada con sal y vitamina. No utilizan jarabe de azúcar, ni en caso de emergencia, a pesar de que esta es una práctica común en los apicultores de Venezuela y otros países.

F.7-Envasado y etiquetado: La miel es envasada en frascos de vidrios de diferentes capacidades, antes de envasar es pasado por segunda vez por un filtro.

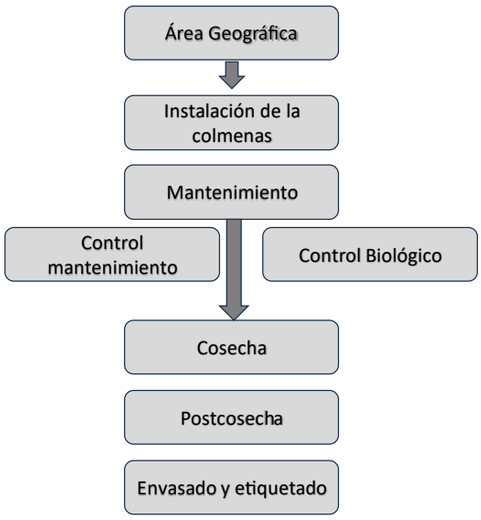


Figura 5. Proceso de Producción.
Fuente elaboración propia, entrevista productora miel Kavitepuy

Se trabaja principalmente con la abeja local, *Apis mellifera* africanizadas adaptada a la región, la cual es resultado de la africanización ocurrida en el país alrededor del año 1975, a partir de la cual tenemos un hibrido venezolano de alta resistencia. Las abejas son criadas y reproducidas por selección natural de las cepas existentes en la zona.

F.8-Materiales utilizados para la construcción de las colmenas

F.8.1-Construcción de las colmenas

Las colmenas son fabricadas de acuerdo a las técnicas tradicionales en cuanto a medidas y materiales de construcción, las diferencias del proceso de estos apicultores se basan en:

1. El uso de la madera local
2. la cera que se utiliza es natural y es producida por sus propias abejas (en otros lugares la cera es industrializada y mezclada con otros componentes como parafina).

Las colmenas son fabricadas con madera traídas de las comunidades indígenas, preferiblemente laurel (*Cordia alliodora*), que es resistente a las condiciones ambientales de la zona, no pesa, es manejable y no tiene olor para espantar a las abejas.

Las láminas de cera se fabrican fundiendo la cera que ha sido previamente utilizada, la cual se hierve con agua en un recipiente y posteriormente se filtra y limpia para reiniciar el proceso. Luego a partir de esta cera fundida es estampada con una estampadora que imprime los hexágonos propios del panal en 3 dimensiones, lo cual sirve de patrón para las abejas. De esta manera se renuevan los paneles. Esto es una gran ventaja ya que es autosustentable y ambientalmente compatible.

F.8.2-El Ahumador: Se produce humo con plantas aromáticas que funcionan como controladores naturales de plaga, para lo cual utilizan orégano silvestre, citronela y eucalipto de la zona.

F.8.3- Registros: Se llevará un registro documental desde el lugar donde esta colocado el apiario hasta el producto final (envasado de la miel) para garantizar la trazabilidad. El manejo de toda la cadena de producción debe estar registrado y garantizar que las mieles no han sido contaminadas con factores externos. Así mismo se debe garantizar que se proteja la biodiversidad de la zona y condiciones sanitarias de manejo adecuadas.

***G.- Vínculo con el Medio Geográfico*.**

Las propiedades organolépticas de la miel de Kavitepuy Gran Sabana, se deben a las condiciones de la zona geográfica, las características físicas, temperatura, precipitación y particularmente relacionadas con las flores de las plantas autóctonas que se encuentran en la zona.

Las características del aroma, olor y viscosidad de la miel en líneas generales, depende de factores bióticos relacionados con las formaciones vegetales de la zona ya sea sabana, arbustal, bosques de galerías, morichales, bosques siembre verde o bosques montanos ya que la composición del polen o los exudados son los que van a determinar las características organolépticas y los parámetros físico-químicos de la miel.

Además, las formaciones vegetales son muy poco intervenidos y los factores abióticos son determinantes como las características del clima, suelo, viento entre otros dentro de ellos encontramos:

El escudo Guayanés está conformado por las formaciones rocosas más viejas del planeta (rocas ígneas), que hacen que la estructura del suelo tenga una gran carga de material mineral (hierro y aluminio) debido a los procesos de meteorización por las condiciones ambientales ya que llueve 9 meses al año, con poca materia orgánica, haciendo del suelo sea acido lo que condiciona la cobertura vegetal muy particular y única.

La influencia de los vientos alisios (meses de cosecha), se caracterizan por presentar noches y días fríos y mediodías calientes y precipitaciones nocturnas ideal para la cría de las abejas.

El agua es cristalina de color oscuro, con baja carga de sedimentos, con acidez

moderada de ph 5.5, y con gran cantidad de taninos debido a material vegetal en descomposición.

La temperatura de la zona, presenta una media de 27 grados, con una altura de 865 msnm.

El volumen de la secreción del néctar, el tipo de suelo, así como los diferentes niveles de absorción de luz. la floración y los exudados de la corteza de los árboles, con el tipo de formación vegetal.

H.- Descripción de la reputación u otra característica específica del producto a ser identificado con la Indicación Geográfica.

Historia

Cuando se construye la carretera de Santa Elena de Uairén a Ikabarú (122 km) a finales de la década de los 50, los trabajadores del Ministerio de Obras Públicas (MOP) encargado de la construcción, decidieron establecer su campamento en ese punto de la vía que luego recibió el nombre de El Paují, que luego fuera un caserío mixto de criollos e indígenas y no es sino hasta1989 cuando se establece como pueblo.

A pesar de encontrarse dentro de la jurisdicción del Municipio Gran Sabana, el Paují no pertenece al Parque Nacional Canaima. Sin embargo, para el momento de su nacimiento como pueblo era reconocido como Área Bajo Régimen de Administración Especial, lo que quiere decir que está sujeto a normas que protegen su medio ambiente.

En la década de los setenta del siglo XX, el presidente Rafael Caldera implementa su política de ocupación del territorio denominada la conquista del sur. “El objeto de dicha iniciativa fue poblar las zonas fronterizas del Sur y Guayana, y hacia allá se dirigió gran cantidad de recursos humanos y económicos” (Centro de Investigación de la Comunicación UCAB) Carlos Scull apicultor residente de la zona, afirma que El Paují es uno de los últimos pueblos fundados en Venezuela “Y se fundó con la idea de que fuera un foco de atracción para que viniera más gente de otros lados a poblar la frontera, porque estaba prácticamente abandonada”.

La actividad apícola en esa zona comienza en los años 70 con el proyecto inicial de la Señora Nena Machado y la Familia García Sucre. expandiendose a otras zonas como Cantarrana a 27 km del Paují, creándose una Asociación de Apicultores de la Gran Sabana (Apigransa) con los productores del Paují. En la actualidad quedan alrededor de 14 productores entre el Paují, Kavitepuy y vía Santa Elena de Uairén.

Con respecto a la reputación, esta miel tiene tradición en la zona de la Gan Sabana ya que la actividad comenzó hace 54 años. Los productores han participado en diferentes eventos como la expo feria de café flores y miel del estado Miranda en noviembre del año 2022. En esta expo feria se organizó una cata de miel por parte del comité organizador, donde algunos productores de la Gran Sabana recibieron un reconocimiento por escrito destacando sus cualidades organolépticas.

Así mismo han participado en un evento de miel organizado por la Apiterapia y bioactividad APIBA, que es un centro de investigaciones apícolas de la Universidad de los Andes, donde se reconoció a la miel de la Gan Sabana como la más aromática de Venezuela.

Han participado como organizadores y expositores durante más de 10 años en Ferias de miel, celebradas en la población del Paují, Municipio Grand Sabana y del vecino estado Roraima de Brasil. Por otra parte, en el tema de control de calidad reciben asesoría de la Universidad Experimental del Táchira del Laboratorio de Investigaciones Apícolas.

Han participado en la Feria Km Venezuela celebrado del 29 al 02 de febrero 2024 en los espacios de la Estancia en Caracas.

La reputación de esta miel a nivel nacional ha transcendido a otros países debido a que muchos turistas extranjeros lo llevan a otros lugares.

Bibliografía

Corporación Venezolana de Guayana (CVG) - Técnica Minera C.A. (TECMIN). (1989). Proyecto inventario de los recursos naturales de la Región Guayana. Informes de Avance. Clima, Geología, Geomorfología, Suelos, Vegetación. Tomos I y II: Mapas a Escala 1: 250 000. Ciudad Bolívar.

Corporación Venezolana de Guayana (CVG) - Técnica Minera C.A. (TECMIN) (1995). Proyecto inventario de los recursos naturales de la Región Guayana. Informe de Fauna. Vol. II Región Imataca Hurí yVol. V Región Gran Sabana. Ciudad Bolívar.

Gonnet M., Vache G. (1998) Analyse sensorielle descriptive de quelques miels monofloraux de France et d'Europe, Syndicat National d'Apiculture, Paris.

Huber, O y P. Berry. 1995. Guayana Venezolana. En P. Berry, B. Holst y K. Yatskievych (eds.) Flora of The Venezuelan Guayana. Vol. I: Introduction. Missouri Botanical Garden, St. Louis & Timber Press, Portland, Oregon

Louveaux, J., Maurizio, A., & Vorwohl, G. (1978). Methods of Melissopalynology. Bee World, 59(4),139–157.

Servicio de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER), *Norma* venezolana de calidad. *miel* de abejas. *COVENIN* 2191-84

Señaris, C, Lew, D, Lasso, C (2009). Biodiversidad del Parque Nacional Canaima. Bases técnicas para la conservación de la Guayana venezolana. Publicado por Total Venezuela.251 pp.

Vit. P. (editora). Denominaciones de Origen de La Miel de Abejas en Venezuela. Revista Denominaciones de Origen de la Miel de Abejas en Venezuela, 2005 Departamento Ciencia de los Alimentos Facultad de Farmacia y Bioanálisis APIBA-CDCHT Universidad de Los Andes. Editorial Venezolana, C.A. Mérida, Venezuela 2005. Disponible en https://es.scribd.com/document/433589979/Denominaciones-de-Origen-de-la-Miel-de-Abejas-en-Venezuela.

REGLAMENTO DE USO DE LA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA.

Objetivo del Reglamento de Uso

Artículo 1.- La presente normativa tiene por objeto establecer las reglas generales y los procedimientos para la elaboración de la miel amparada bajo la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA",** solicitada por el **CONSEJO COMUNAL KAVYTEPUY** así como fijar las normas para el uso y la regulación de las acciones de los productores y del **CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, de manera que se cumplan los parámetros de calidad en base a normas nacionales, internacionales y a las buenas prácticas apícolas.

Descripción del producto designado mediante la Indicación Geográfica Protegida:

Artículo 2.- La miel de abeja es la sustancia dulce, sin fermentar, producida por abejas obreras, principalmente *apis mellifera,* a partir del néctar de las flores o de exudación de otras partes vivas de plantas, que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas, almacenan y maduran en panales. La miel no deberá, durante su procesamiento, transporte y expendio absorber ningún sabor aroma o color objetables de materias extrañas, ni contener toxinas naturales de plantas en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud, todo de acuerdo con lo establecido en la norma COVENIN 2191-84.

Parágrafo Primero: El producto a designar mediante la Indicación Geográfica, es la Miel de abeja *apis mellifera,* producida y cosechada ecológicamente de la floración autóctona de la Gran Sabana, cultivada en forma ancestral, sin contaminación química, en un ambiente totalmente natural.

Delimitación de la zona de producción

Artículo 3.- El municipio base de la zona de producción es el Sector Kavitepuy (Comunidad Kavitepuy), sector siete (7), del Territorio indígena Pemón, Comunidad Indígena Ikabarú, parroquia Ikabarú, del municipio Gran Sabana, al Sur del Estado Bolívar de la República Bolivariana de Venezuela, límite con Brasil.

Variedades de Miel.

Artículo 4.- La Miel de *apis mellifera*, es un producto recolectado por las abejas a partir del néctar de las flores y plantas autóctonas del municipio Gran Sabana del estado Bolívar, de color variable, de origen monofloral o polifloral por ser Venezuela un país tropical, muy aromática, con sabores afrutados, herbales, ácidos, amaderados, con gran intensidad y permanencia, destacándose los sabores de sabana, bosque de galería o siempre verde y bosque bajo tepuyano.

Prácticas del apicultor de la Indicación Geográfica Protegida "MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA".

Artículo 5.- Las prácticas para producir miel por parte de los apicultores para poder hacer uso de la Indicación Geográfica Protegida "**MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, son las siguientes:

Se aplica la apicultura tradicional, de forma artesanal, cumpliendo con todo el proceso de producción.

Se utilizan cámaras de cría y alzas melarias tamaño langstroth, a fin de estandarizar los materiales a emplear por parte de los apicultores.

Se trabaja principalmente con la abeja local, *Apis Mellifera Scutelatta* adaptada a la región, la cual es resultado de la africanización ocurrida en el país alrededor del año 1975, a partir de la cual tenemos un hibrido venezolano de alta resistencia.

Las dos terceras partes de población natural de abejas, deben ser especies silvestres adaptadas a la zona. Esto se controla a través de la cría e introducción de reinas con genética más manejables, con poca agresividad. Estas son adquiridas en lugares de cría de reinas. Las abejas son criadas y reproducidas por selección natural de las cepas existentes en la zona.

Las colmenas son fabricadas con madera traídas de las comunidades indígenas, preferiblemente laurel, porque es resistente, está en la zona, y lo más importante es que no tiene olor que ahuyente a las abejas.

El proceso de extracción de la miel, esta debe estar madura y operculada a más de setenta por ciento (70%) y puede ser: por prensado o por centrifugado, de tipo manual o mecánico.

El almacenamiento de la miel es en recipientes de acero inoxidable o plástico de grado alimenticio, para ser filtrado a través de filtros especiales de los mismos materiales mencionados. Esto se deja decantando aproximadamente dos días. La miel por flotación hace que todas las partículas menos densas floten a la superficie (micropartículas de polen, cera, entre otros). Posteriormente se procede a envasar.

El proceso empleado por los apicultores de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRA SABANA"** se basan en:

1. El uso de la madera local para la fabricación de los materiales apícolas.
2. La cera que se utiliza es natural y es producida por sus propias abejas (en otros lugares la cera es industrializada y mezclada con otros componentes como parafina).
3. El control biológico de la colmena se realiza sin emplear productos químicos que tiene efecto residual al ambiente y a la miel, se basa en la renovación de panales, y colocación de láminas de cera nueva estampada.
4. El proceso de elaborar la cera, empleada para el control biológico de la colmena es totalmente circular, es decir, se funde la cera que ha sido previamente utilizada, la cual se purifica, se filtra y se limpia para reiniciar el proceso. Luego a partir de esta cera fundida, se fabrican nuevas láminas y se imprimen con una estampadora formando los hexágonos propios del panal en tres (3) dimensiones, lo cual sirve de

patrón para las abejas. De esta manera se renuevan los panales.

5. El control natural de la población de zánganos, a través de la estandarización del tamaño de los hexágonos o celdas del panal. Es decir, se colocan las láminas de cera con orificios adecuados para estimular el nacimiento de abejas obreras y no para los zánganos.

6. Uso del ahumador con plantas aromáticas que funcionan como controladores naturales de plaga, para lo cual utilizan orégano silvestre, citronela y tacamajaca de la zona.

7. Toda colmena debe estar cerca de una fuente de agua, la miel en forma natural tiene un contenido de setenta por ciento (70%) de agua, en este caso el agua de la comunidad Kavitepuy proviene del Tepuy el Abismo y es de color rojizo, ricas en Taninos y con ph ácido, lo que le proporciona un sabor particular.

Características del producto final miel protegido por la Indicación Geográfica "MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"

Artículo 6.- El producto final es una miel completamente natural, sin ningún producto añadido que responde a las características propias de la comunidad Kavitepuy, municipio Gran Sabana del estado Bolívar. La miel de acuerdo a la estación climática que se coseche puede presentar diferentes grados de viscosidad, dulzor, color y aroma.

Registros y solicitudes de productores, procesadores y comerciantes para la Autorización de Uso de la Indicación Geográfica Protegida "MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"

Artículo 7. - El Consejo Regulador facilitará la información necesaria para la tramitación de las inscripciones en los correspondientes Registros, de los productores y demás interesados en utilizar la Indicación Geográfica Protegida "**MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, de conformidad con los procedimientos establecidos en el presente Reglamento de Uso y de acuerdo con lo previsto en el Manual de Calidad y Procedimientos.

Parágrafo Primero: Las peticiones para solicitar la inscripción en los Registros, será a través de una comunicación formal dirigida y presentada ante el Consejo Regulador, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por lo dispuesto en este reglamento.

Parágrafo Segundo: La inscripción en los Registros será voluntaria y sometida a la aprobación del Consejo Regulador. El Consejo Regulador expedirá el certificado que acredite la inscripción en los Registros correspondientes.

Derechos y obligaciones de los inscritos en el Registro del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA

Artículo 8.- Los apicultores inscritos, deberán cumplir con las normas establecidas en el presente reglamento y:

1° Respetar y defender la imagen de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA".**

2° Debe comercializar solo la miel producida en la zona geográfica delimitada.
3° La forma de producción es artesanal de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del presente Reglamento de Uso.
4° La cría de abejas se hará por selección natural de las especies presentes en la zona geográfica delimitada por la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**.
5° La compra de material vivo se hará entre los mismos productores inscritos en el Registro de Productores del Consejo Regulador, a fin de evitar la introducción de enfermedades.
6° Asistir a las sesiones del Consejo Regulador cada vez que lo estime necesario y cuando sea convocado.
7° Adoptar las medidas de organización adecuadas para el registro de las sesiones, deliberaciones, expedientes y todos aquellos otros de su competencia, según el presente Reglamento de Uso.

8° Los derechos y obligaciones de los beneficiarios o autorizados de Indicación Geográfica Protegida "**MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** son los señalados en el presente Reglamento de Uso, los Estatutos del Consejo Regulador, las Leyes nacionales y otras disposiciones que regulen la materia.

Control y verificación interna de procesos

Artículo 9.- El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "**MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, podrá inspeccionar los diferentes procesos de producción, fabricación de material apícola, el manejo de los apiarios, las cosechas, la extracción, el envasado y comercialización de la miel, con la finalidad de verificar la información aportada por el apicultor interesado. Para asegurar el origen, la calidad y trazabilidad del producto. Una vez realizada la inspección, se realizará un dictamen sobre las condiciones de los apicultores y si estas se ajustan a los requerimientos del presente reglamento.

Control y verificación externo de calidad del producto

Artículo 10.- El Consejo Regulador de Indicación Geográfica Protegida "**MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, gestionará ante las instituciones de calidad, públicas o privadas, para que certifiquen la calidad del producto terminal, amparado por la Indicación Geográfica Protegida.

Logotipo de la Indicación Geográfica Protegida "MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"

Artículo 11.- El logotipo es la parte gráfica de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** y se trata de: una figura circular con hexágonos que imitan las celdas del panal y dentro de los cuales hay una abeja, en el fondo Los Tepuyes de la Gran Sabana y la montaña mágica símbolo de la comunidad Kavitepuy, al frente la vegetación propia de Sabana, en ella las colmenas de abejas *melliferas* y la figura de un apicultor y en la parte superior se

destaca una abeja volando. Alrededor del círculo el borde externo es de color dorado y está escrito**: MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA**.

CONSEJO REGULADOR
DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA

Nosotros los miembros del **CONSEJO COMUNAL KAVYTEPUY**, domiciliado en la carretera nacional vía Ikabarú, sector Kavitepuy, parroquia Ikabarú del estado Bolívar, debidamente registrado ante la Dirección de Registro y Promoción del Poder Popular adscrito al Viceministerio para la Organización y Participación Comunal y Social quedando inscrito bajo el código de Registro/Código Situr N° R-CCO-06-0902-009926, de fecha 28 de marzo de 2023, e inscrito en el Registro de Información Fiscal (R.I.F) bajo el N° C-403701253, representada por su Vocera apícola, la ciudadana **RUTH AMAYA SILVA,** titular de la cédula de identidad N° V-10.154.865, en el día de hoy 7 de abril de 2024, estando reunidos en el fundo Land´s end, comunidad de Kavitepuy, hemos convenido en constituir, como en efecto se constituye por este documento, el CONSEJO REGULADOR de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, Inscripción N° 2023-000001, el cual se regirá por las siguientes normas:

CAPÍTULO I
Disposiciones Generales

Denominación

Artículo 1.- El ente regulador de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA",** se denomina CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA", en lo sucesivo CONSEJO REGULADOR

Domicilio

Artículo 2.- El **CONSEJO REGULADOR**, mantendrá su domicilio en el Municipio Gran Sabana del Estado Bolívar; pero deberá mantener instalaciones adecuadas en el sitio de producción del rubro designado por la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, Inscripción N° 2023-000001.

Objeto del Consejo Regulador

Artículo 3.- El **CONSEJO REGULADOR** tendrá como objeto la gestión, defensa, control, promoción, difusión y vigilancia de la calidad, de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, Inscripción N° 2023-000001.

Existencia y Funcionamiento del Consejo Regulador

Articulo 4.- la existencia y funcionamiento del **CONSEJO REGULADOR** se regirá de conformidad con el ordenamiento jurídico venezolano aplicable y sus normas de uso interno sujetas al derecho privado y, sin perjuicio de las funciones públicas que pudieran encomendársele. Los miembros de **CONSEJO REGULADOR** tendrán siempre iguales derechos y participación siempre y cuando cumplan con los deberes y obligaciones establecidos en el presente documento constitutivo,

principalmente el de aportar sus mayores esfuerzos para que se logre el objetivo del **CONSEJO REGULADOR**, cumpliendo siempre con el marco legal que regula la actividad que realizarán, y obligándose solidaria y mancomunadamente frente a entes contratantes y ante cualquier tercero interesado en la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** Inscripción N° 2023-000001.

Vigencia

Artículo 5.- El **CONSEJO REGULADOR** tendrá vigencia a partir del momento de su conformación y hasta que se mantengan las condiciones que le dieron las características asociadas fundamentalmente al origen geográfico que la motivaron, a juicio del SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, al rubro designado por la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, Inscripción N° 2023-000001. En caso que se acuerde la disolución anticipada del **CONSEJO REGULADOR**, o su modificación en cuanto al tiempo de duración, miembros y el ejercicio de sus cargos, carecerá de efectos si no media el consentimiento expreso y por escrito del SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL.

Período Fiscal

Artículo 6.- El período fiscal del **CONSEJO REGULADOR** comenzará el día de su conformación y culmina el treinta y uno (31) de diciembre del año en curso, comenzando posteriormente el primero (01) de enero y terminando los treinta y uno (31) de diciembre de cada año, hasta su terminación definitiva, liquidación o disolución.

CAPÍTULO II
Del Uso Indebido de la Indicación Geográfica Protegida "Miel De Kavitepuy Gran Sabana"

Infracciones por uso indebido Indicación Geográfica Protegida "Miel De Kavitepuy Gran Sabana"

Artículo 7. Las infracciones por el uso de la Indicación Geográfica Protegida "**MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, pueden ser las siguientes:

1° Leves: Por la alteración de datos de producción y de los documentos de control que garanticen calidad y origen del producto.

2° Graves: Falsear datos de los registros, infracciones al Reglamento de Uso y demás acuerdos del Consejo Regulador, e incumplir con las normas COVENIN del 2191-84.

3° Gravísimas: Uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida del productor inscrito, utilizando nombres falsos, símbolos, emblemas no protegidos o haciendo referencia a los mismos. Por la introducción de miel de otros estados de Venezuela y comercializarlos como producto de la comunidad Kavitepuy.

Sanciones

Artículo 8.- Las sanciones por el uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** son las siguientes:

1° Leves: Suspensión del uso de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** por parte del apicultor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el ordinal 1° del artículo 7, por un periodo hasta por seis (6) meses.

2° Graves: Suspensión del uso de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** por parte del apicultor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el Reglamento de Uso, e incumplir con las normas COVENIN del 2191-84, por un periodo desde seis (6) meses hasta un (1) año.

3° Gravísimas: Suspensión del uso de la Indicación Geográfica Protegida **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** por parte del apicultor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el Reglamento de Uso, por un periodo desde un (1) año hasta dos (2) años.

Medios alternativos de solución de conflictos

Artículo 9.- En caso controversia o diferencia que verse sobre la existencia, extensión, interpretación y cumplimiento de la presente normativa será resuelta mediante medios alternativos de resolución de conflictos.

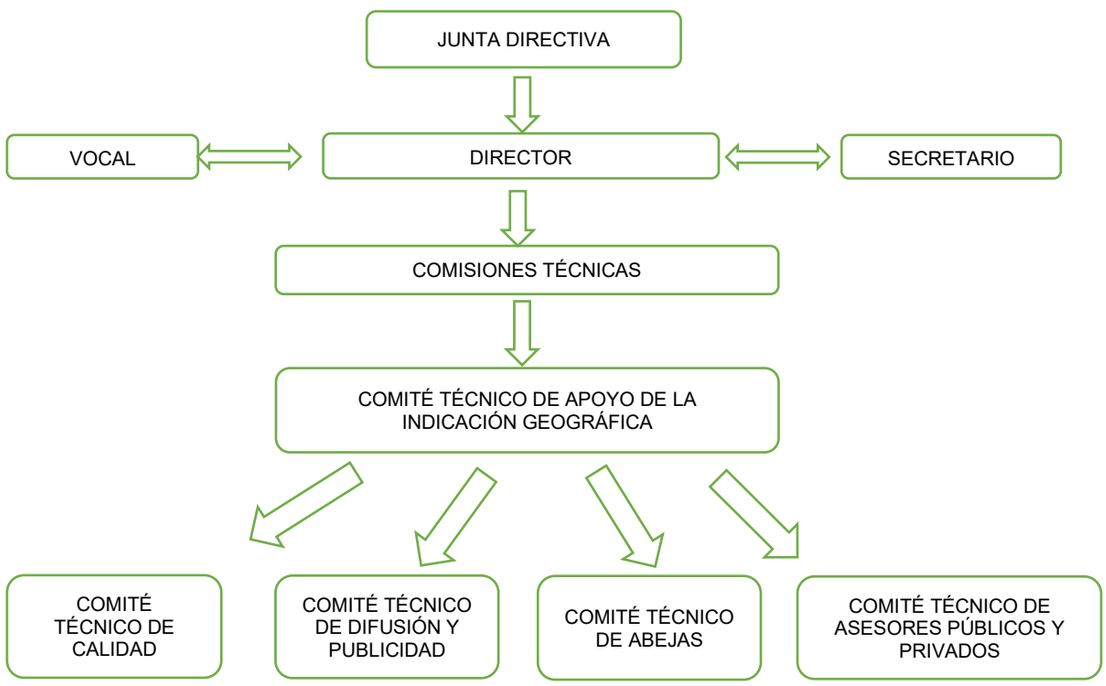
CAPÍTULO III
Organización del Consejo Regulador

Estructura del Consejo Regulador

Artículo 10.- La dirección del CONSEJO **REGULADOR** se ejercerá a través de los siguientes órganos: Junta Directiva, conformada por un director, un vocal, un secretario; y las Comisiones Técnicas.

Organigrama

Artículo 11.- El Organigrama del **CONSEJO REGULADOR** es el siguiente:



De la Junta Directiva

Artículo 12.- La JUNTA DIRECTIVA del **CONSEJO REGULADOR**, estará conformada por tres (3) personas, quienes ocuparan el cargo de, Director, Vocal y Secretario, quienes conjunta o separadamente les concierne la representación legal e institucional ante cualquier entidad tercera pública o privada y cualquier otra que requiera de su representación. Además, como funciones específicas, le corresponden:

1. Supervisar las funciones de las COMISIONES TÉCNICAS.
2. Convocar y dirigir las sesiones de la junta que compone el **CONSEJO REGULADOR.**
3. Procurar la coordinación y acercamiento entre asociaciones.
4. Ejecutar cualquier función que los Estatutos le atribuyan expresamente.
5. Diseñar planes de desarrollo que permitan controlar los diversos procesos de producción y comercialización del producto designado por la INDICACION GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**.
6. Asistir a las sesiones del **CONSEJO REGULADOR** cada vez que lo estime necesario.
7. Asegurar el cumplimiento de los acuerdos que se tomen y visado de las actas de las reuniones, así como emitir las certificaciones relativas a los acuerdos alcanzados.
8. Decidir y deliberar sobre las materias de competencia del **CONSEJO REGULADOR** señalados en el orden del día.
9. Vigilar y denunciar ante los organismos nacionales e internacionales competentes del uso indebido o fraudulento de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**.
10. Levantar y actualizar permanentemente el registro de los productores, comercializadores y transformadores, existentes dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria de INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**.
11. Establecer y mantener las relaciones interinstitucionales.
12. Fomentar la transferencia tecnológica dirigida a los productores que serán beneficiados con la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**.
13. Seguimiento y control de los protocolos técnicos aplicables en sus unidades de producción.
14. Impulsar el uso de manuales oficiales para asegurar la calidad de la miel en un todo de acuerdo a lo establecido en la norma COVENIN 2136-1984 y sus futuras modificaciones.
15. Otorgar de manera conjunta poder de representación.
16. Elaborar conjuntamente el informe semestral de desarrollo de los planes y seguimiento, el cual debe ser presentado ante el Director.

17. Realizar las sugerencias necesarias para cualquier modificación o cambio del reglamento de uso, además de cualquier otra disposición que sea establecida por el **CONSEJO REGULADOR** en el desarrollo de sus actividades.
18. La promoción y d de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** y los productos que ampara, en los mercados nacionales e internacionales.
19. Levantar y actualizar permanentemente un registro estadístico de la capacidad de producción de cada una de las fincas o unidades de producción existentes dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**.
20. Levantar y actualizar permanentemente un registro de los productores, comercializadoras, y exportadores INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**.
21. Planificar, fomentar y coordinar las visitas a las fincas para brindar apoyo técnico, así como, hacer todos los trámites necesarios para conseguir cursos de capacitación. Convocar a sesiones de junta con los diferentes miembros del **CONSEJO REGULADOR**, planes o cualquier desarrollo que se establezca en las reuniones ordinarias. Abrir, llevar y actualizar el libro de actas del **CONSEJO REGULADOR.**
22. Coordinar con el COMITÉ TÉCNICO y demás miembros del **CONSEJO REGULADOR** la incorporación de nuevos beneficiarios que lo hayan solicitado formalmente ante el **CONSEJO REGULADOR**.
23. Supervisar las campañas de promoción.
24. Organización del personal en todos sus aspectos.
25. Coordinación de los comités técnicos, de manera especial, asegurar que desde el comité técnico de asesoría legal se proporcionen los medios necesarios para el control en función de los presupuestos que se establezcan para el **CONSEJO REGULADOR** anualmente.
26. Proponer los objetivos anuales de trabajo que deben cumplir los responsables de los Comités Técnicos.
27. Velar por los activos de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, sean atribuidas al beneficio de los productores.
28. La junta directiva deberá realizar todas las funciones establecidas en este reglamento y demás funciones inherentes al cargo, además de cualquier otra disposición que establezca el **CONSEJO REGULADOR** de sus Actividades.

De las Comisiones Técnicas

Artículo 13.- Los COMISIONES TÉCNICAS del **CONSEJO REGULADOR,** deberán estar conformada por: El COMITÉ TÉCNICO DE APOYO A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA y El COMITÉ TÉCNICO DE ASESORÍA LEGAL. Cada uno de los comités mencionados en la presente cláusula deberán estar conformados como mínimo por tres (3) personas y les corresponde vigilar e impulsar las buenas prácticas apícolas, cosecha, manejo, postcosecha y almacenamiento.

Del Comité Técnico de Apoyo

Artículo 14.- El COMITÉ TÉCNICO DE APOYO del **CONSEJO REGULADOR** de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, está conformada por el COMITÉ TÉCNICO DE CALIDAD y EL COMITÉ TÉCNICO DE ASESORES PÚBLICOS Y PRIVADOS, cada uno estarán a cargo de tres (3) personas como mínimo. Le corresponde al COMITÉ TÉCNICO DE APOYO:

1. Brindar información al apicultor a la hora de la visita si se ha notado alguna anomalía, por ejemplo: una enfermedad en la colmena, entre otras.
2. Brindar técnicas para el control biológico de las colonias de abejas, respetando las opiniones de nuestros compañeros.
3. Llevar un registro escrito y fotográfico de la visita realizada.
4. Brindar apoyo con personal calificado para dictar talleres de crecimiento al nivel apícola en toda su extensión.
5. Mantener e impulsar la mejor selección genética (presión de selección) en las abejas, velando por el no uso de químicos, impulsar el uso y desarrollo de formas de control biológico, promover el mantenimiento de cortafuegos.
6. Vigilar y promover la cosecha en el estado óptimo de madurez.
7. Diseñar y aplicar acciones técnicas para el óptimo desarrollo productivo de las colonias de abejas que garantice la calidad de la miel, su almacenamiento y comercialización según las normas nacionales e internacionales (buenas prácticas apícolas).
8. Elaborar conjuntamente con expertos los manuales de calidad, origen y trazabilidad de la miel de Kavitepuy Gran Sabana y establecer en ellos, los lineamientos técnicos y protocolos para la óptima producción, calidad, almacenamiento y comercialización del rubro de INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, para estandarizar los procesos.
9. Fomentar la transferencia tecnológica dirigida a los productores que serán certificados como productores del rubro designado por la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**.
10. Seguimiento y control de los protocolos técnicos aplicados en sus unidades de producción.
11. Evaluación y certificación para el otorgamiento de la Autorización de uso de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**.
12. Promover las buenas prácticas apícolas en los productores del rubro designado por la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**.
13. Vigilar que se cumplan con las condiciones óptimas de almacenamiento.
14. Realizar permanentemente, si las condiciones lo permiten, inspecciones a las fundos o áreas de producción de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**.

15. Investigar permanentemente sobre los nuevos criterios o normas internacionales en materia de calidad de la miel.
16. Practicar las inspecciones, los peritajes, exámenes de laboratorio, y la captación, necesarios para determinar la trazabilidad de la miel.
17. Emitir certificados respecto a la ubicación de un fundo o área de producción, dentro de la zona geográfica determinada por la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**.
18. Certificar que la persona natural o jurídica que así lo haya solicitado, cuente con la capacidad y condiciones que le permita el uso de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** declarada por el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual. Tal certificación de Indicación Geográfica Protegida será necesaria para la incorporación de nuevos productores. Para cumplir esta función, el Consejo regulador podrá contratar los servicios de otro ente que audite el cumplimiento de las condiciones de calidad aplicables. A efectos, la Junta Directiva emitirá informe sobre la admisión de los nuevos miembros.

Del Comité Técnico de Calidad

Artículo 15.- El COMITÉ TÉCNICO DE CALIDAD del CONSEJO REGULADOR es el garante de velar por la calidad de la miel de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** junto al COMITÉ TÉCNICO DE APOYO y le corresponde:

1. Verificar que se cumplan los estándares de calidad en cada una de las fases del proceso de producción de la miel.
2. Verificar el proceso que se realiza durante la cosecha, entre otros.
3. Llevar un registro escrito y fotográfico de las visitas realizadas.

Del Comité de Asesores Públicos y Privados

Artículo 16.- Al COMITÉ TÉCNICO DE ASESORES PÚBLICOS y PRIVADOS del **CONSEJO REGULADOR** de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** le corresponderá:

1. Establecer alianzas estratégicas con empresas públicas o privadas.
2. Establecer y mantener relaciones interinstitucionales con entes y organismos gubernamentales.
3. Realizar auditorías cada dos (2) años de post certificación directamente o por medio de terceros, con el fin de corroborar que las condiciones bajo las cuales se autorizó el uso INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"**, de lo cual se emitirá informe y será remitido al Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual para que sea evaluado y anexado al expediente correspondiente.

Del Comité Técnico de Asesoría Legal

Artículo 17.- El COMITÉ TÉCNICO DE ASESORÍA LEGAL del **CONSEJO REGULADOR** de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE**

KAVITEPUY GRAN SABANA”, está conformada, por el COMITÉ TÉCNICO DE DIFUSIÓN Y PUBLICIDAD y EL COMITÉ TÉCNICO DE ABEJAS, y tiene las siguientes funciones:

1. Ser garante de que no se violen los derechos de los apicultores.
2. Ser vigilante de que se cumplan las normas que rigen el **CONSEJO REGULADOR.**
3. Brindar herramientas legales, y apoyar a los apicultores para que tengan conocimiento de los medios de defensa de los cuales disponen.

Del Comité Técnico de Difusión y Publicidad

Artículo 18.- El COMITÉ TÉCNICO DE DIFUSIÓN Y PUBLICIDAD, del CONSEJO REGULADOR de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **“MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA”** le corresponderá:

1. Ser garantes de brindar el conocimiento e historia de la procedencia de la miel que se cultiva en la zona geográfica de Kavitepuy.
2. Ser garantes de enaltecer el valor histórico de la miel de Kavitepuy.
3. Velar y dar a conocer por los medios gráficos y tecnológicos, los avances y crecimiento del proceso de la miel de Kavitepuy.
4. Llevar un registro escrito y fotográfico de la visita realizada.

Artículo 19.- Al COMITÉ TÉCNICO DE ABEJAS del **CONSEJO REGULADOR** de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **“MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA”**, le corresponde:

1. Verificar el buen manejo y las técnicas que se deben utilizar al momento de realizar divisiones y creación de núcleos de abejas a efectos de lograr el mejoramiento genético por selección natural.
2. Suministrar información sobre los criterios y normativa aplicable para la creación de nuevos apiarios, respetando y tomando en cuenta la opinión del apicultor.
3. Buscar personas idóneas para brindar talleres sobre el buen funcionamiento del apiario.
4. Llevar un registro escrito y fotográfico de la visita realizada.

Del mantenimiento de la calidad

Artículo 20.- El CONSEJO REGULADOR se compromete a que los beneficiarios de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **“MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA”** mantenga la calidad de la miel de Kavitepuy de acuerdo a los establecido en las normas aplicables.

De las notificaciones

Artículo 21.- Todas las notificaciones, autorizaciones o aprobaciones requeridas de conformidad con las presentes normas, a menos que se estipule de otra manera,

serán realizadas por escrito y serán entregadas personalmente, o mediante correo electrónico o a través de servicios de mensajería instantánea, considerándose efectivamente dadas a la fecha de su recibo.

CAPÍTULO III

DISPOSICIONES FINALES Y TRANSITORIAS

De los miembros del Consejo Regulador

Artículo 22: El **CONSEJO REGULADOR** DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA"** quedará integrado de la siguiente forma: 1. LA JUNTA DIRECTIVA estará a cargo de los ciudadanos: RUTH AMAYA SILVA, titular de la cédula de identidad número V-10.154.865 como DIRECTORA, el ciudadano RALEK CASTON BORRERO, titular de la cédula de identidad número V-17.116.849 como VOCAL, la ciudadana VILMA VASQUEZ titular de la cédula de identidad número V-5.564.465, como SECRETARIA; 2.- COMITÉ TÉCNICO DE CALIDAD, estará a cargo de los ciudadanos: FAVIO GALAVIS, titular de la cédula de identidad número V-6.236.633, PETER CASTON, titular de la cédula de identidad número V-6.562.479 y JESÚS INFANTE, titular de la cédula de identidad número V-9.088.274; 3.- COMITÉ DE ASESORES PÚBLICOS Y PRIVADOS, estará a cargo de los ciudadanos: JOSÉ GONZÁLEZ (funcionario del INSAI Gran Sabana), titular de la cédula de identidad número V-20.153.570, MERCEDES CASTRO (UCV), titular de la cédula de identidad número V- 9.648.152 y JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ (Director de vivero de la Alcaldía de Municipio Gran Sabana), titular de la cédula de identidad número V-9.418.810; 4.- COMITÉ TÉCNICO, DIFUSIÓN Y PUBLICIDAD, estará a cargo de los ciudadanos: ANACAONA VALLADARES, titular de la cédula de identidad número V-25.934.764, IGNACIO ARMAS FERNÁNDEZ titular de la cédula de identidad número V-23.631.810 y ARAMIA MEDINA VASQUEZ titular de la cédula de identidad número V-19.508.303; 4.-COMITÉ TÉCNICO DE ABEJAS, estará a cargo de los ciudadanos: JAVIER MIRANDA, titular de la cédula de identidad número V-18.446.664, FRANKLIN TAVIO, titular de la cédula de identidad número V-16.771.071, ELVIRA FERNÁNDEZ titular de la cédula de identidad número V-6.397.913 y FABIOLA CAROLINA BORREGALES, titular de la cédula de identidad número V-19.446.802. Todas las funciones inherentes a la JUNTA DIRECTIVA y de las COMISIONES TÉCNICAS, del CONSEJO REGULADOR de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA **"MIEL DE KAVITEPUY GRAN SABANA",** se realizarán de forma gratuita. La finalidad de estas cláusulas, es reafirmar nuestro compromiso compartido hacia el éxito del CONSEJO REGULADOR. Confiamos en que la colaboración estrecha y la adhesión a estos términos nos llevarán a alcanzar nuestros objetivos de manera eficiente y efectiva.

Duración del ejercicio de los Cargos

Artículo 23: El ejercicio de los cargos a los que se refiere los artículos 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 y 19 de la presente normativa, se llevará a cabo por un periodo de

tres (3) años, contados a partir de la fecha de conformación y aprobación del presente documento constitutivo del **CONSEJO REGULADOR**.

En Kavitepuy, a los siete (7) días del mes de abril del año 2024.