

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL
SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (SAPI)
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
CARACAS, 27 DE OCTUBRE DE 2023

Nº 910

213° 164° y 24°

I. ANTECEDENTES

Considerando, la solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica, **“CACAO DE PATANEMO”**, recibida en este Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual en fecha seis (06) de mayo de 2022, Inscripción Nº 2022-000001, para designar “Cacao en grano”, de la zona geográfica de la Parroquia Patanemo del municipio Puerto Cabello del estado Carabobo, presentada por la **ASOCIACIÓN CIVIL SOCIEDAD DEL CACAO CRIOLLO PATANEMO**, domiciliada en calle las Flores, casa Nº 20, sector Primavera, población de Patanemo, estado Carabobo, debidamente registrada por ante la Oficina de Registro Público del Municipio Puerto Cabello del estado Carabobo, en fecha tres (03) de agosto de 2017, quedando anotado bajo el Nº 23, folio 157, del Tomo 9, siendo su última Acta de Asamblea General Extraordinaria inscrita ante el mismo Despacho Registral, en fecha tres (03) de enero de 2023, bajo el Nº 2, Folio 3, Tomo 1, e inscrita en el Registro Único de Información Fiscal (R.I.F) bajo el Nº J-41021255-1, y representada por su Director General, el ciudadano JUAN ANTONIO ÁVILA MÁRQUEZ, titular de la cédula de identidad Nº V-11.103.804.

Considerando, la documentación consignada por los solicitantes ante el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual de la Solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **“CACAO DE PATANEMO”** Inscripción Nº 2022-000001:

- I. Informe técnico y/o pliego de condiciones de Cacao de Patanemo, de conformidad con lo establecido en el Aviso Oficial del SAPI DRPI-AO Nº 19 de fecha dieciocho (18) de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial Nº 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 **“CACAO DE PATANEMO”**.
- III. Estudios de Hibridación del Cacao de Patanemo realizados en la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela.
- IV. Caracterización física, química y morfológica de la semilla de cacao para determinar la calidad de la misma según la normativa venezolana vigente.
- V. Propiedades organolépticas sobre muestras de semillas de cacao criollo moderno, realizados por laboratorios y Centros de Investigación certificados a nivel nacional, como se señala expresamente en la normativa de la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN).
- VI. Análisis de suelo realizado en el CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y EXTENSIÓN EN SUELOS Y AGUAS DE LA UNIVERSIDAD

NACIONAL EXPERIMENTAL RÓMULO GALLEGOS (CIESA-UNERG), y análisis de Cadmio, realizado por el Laboratorio VEGEZIO S.R.L., en la ciudad de Roma Italia, quienes conforman los cultivos de Cacao en las unidades de Producción de Patanemo en la parroquia Patanemo, del municipio Puerto Cabello del estado Carabobo.

Considerando, que la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica “**CACAO DE PATANEMO**”, Inscripción N° 2022-000001, cumple con las Normas Venezolanas COVENIN, aplicadas por el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER), relacionadas con el cacao, de acuerdo con las pruebas presentadas.

II. FUNDAMENTACIÓN

Considerando, El Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (Acuerdo sobre los ADPIC), el cual ha sido incorporado al derecho interno mediante Ley Aprobatoria, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 4.829 Extraordinaria del 29 de diciembre 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 otra característica 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 01 de octubre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad 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 de 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 18 de diciembre 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605 de fecha 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 procesará solicitudes 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 las solicitudes 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 ADPIC, para proteger Indicaciones Geográficas, las atribuciones conferidas 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 mediante Resolución N° 1.535, contenida en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 619, de fecha 25 de noviembre de 2022, Tomo 44, página 89, la solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica “**CACAO DE PATANEMO**” Inscripción N° 2022-000001, 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 tres (3) expertos externos en cacao, y el informe de inspección de la visita técnica de campo en las unidades de producción de cultivo de cacao de la Parroquia Patanemo, del municipio Puerto Cabello del estado Carabobo, pudiéndose verificar:

- I. La existencia de factores geográficos y climáticos, que exaltan el valor y calidad del Cacao de Patanemo.
- II. Las características organolépticas y sensoriales especiales demostradas en el Cacao de Patanemo, que lo diferencian de otros, relacionadas con la zona geográfica.
- III. Los factores humanos que se encuentran vinculados a los procesos en el manejo agroproductivo de la siembra, cosecha y postcosecha realizada por los productores de Cacao de Patanemo.
- IV. La reputación del Cacao de Patanemo, ha sido demostrada a través de diversos premios en ferias nacionales e internacionales de Cacao y Chocolate, los cuales reposan en el expediente administrativo.

Considerando, que el Reglamento de uso ha sido aprobado en la Asamblea realizada por los solicitantes de la Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica “**CACAO DE PATANEMO**” Inscripción N° 2022-000001, en fecha 03 de julio del 2023 y que el Consejo Regulador fue designado en la Asamblea realizada por los citados solicitantes en fecha 21 de septiembre 2023.

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 “**CACAO DE PATANEMO**”, Inscripción N° 2022-000001 como **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**, siendo el titular la República Bolivariana de Venezuela, y sólo podrá aplicarse al producto “Cacao en grano” proveniente de la zona geográfica delimitada, Parroquia Patanemo, del municipio Puerto Cabello del estado Carabobo.

SEGUNDO: DECLARAR como beneficiarios iniciales de la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**” Inscripción N° 2022-000001, a los productores miembros de la **ASOCIACIÓN CIVIL SOCIEDAD DEL CACAO CRIOLLO PATANEMO**, domiciliada en calle las Flores, casa N° 20, sector Primavera, población de Patanemo, estado Carabobo, debidamente registrada por ante la Oficina de Registro Público del Municipio Puerto Cabello del estado Carabobo, en fecha 03 de agosto de 2017, quedando anotado bajo el N° 23, folio 157, del Tomo 9, siendo su última Acta de Asamblea General Extraordinaria inscrita ante el mismo Despacho Registral, en fecha 03 de enero de 2023, bajo el N° 2, Folio 3, Tomo 1, e inscrita en el Registro Único de Información Fiscal (R.I.F) bajo el N° J-41021255-1, y representada por su Director General, el ciudadano JUAN ANTONIO ÁVILA MÁRQUEZ, titular de la cédula de identidad N° V-11.103.804.

TERCERO: En virtud del anterior reconocimiento a la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**”, Inscripción N° 2022-000001, esta podrá ser utilizada por parte de los beneficiarios previamente identificados, así como aquellos productores que se encuentren en la zona geográfica delimitada, del municipio Puerto Cabello del estado Carabobo 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, “**CACAO DE PATANEMO**”, Inscripción N° 2022-000001 ante el Registro de la Propiedad Industrial, los productores interesados, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Estar dedicado directamente a la siembra, cosecha y postcosecha del Cacao de Patanemo en la zona delimitada,
- b. Cumplir con las condiciones establecidas en el Reglamento de Uso, y,
- c. Contar con la Aprobación del Consejo Regulador.

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 “**CACAO DE PATANEMO**” Inscripción N° 2022-000001. 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 “**CACAO DE PATANEMO**” Inscripción N° 2022-000001, 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), el Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI), La Corporación Socialista del Cacao Venezolano, S.A., La Universidad de Carabobo o cualquier otra Institución pública y/o privada que realice pruebas de calidad certificada.

SÉPTIMO: APROBAR El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**” Inscripción N° 2022-000001, que deberá formalizar su

constitución, a más tardar en el lapso de un 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 “**CACAO DE PATANEMO**” Inscripción N° 2022-000001, elaborado y aprobado por los solicitantes.

NOVENO: El Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), velará por la observancia de las normas que regulan la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**” Inscripción N° 2022-000001; 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 Patanemo, del municipio Puerto Cabello del estado Carabobo y posean la autorización de uso correspondiente.

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 podrán 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 “**CACAO DE PATANEMO**” Inscripción N° 2022-000001, 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,



Hendrick J. Perdomo Colmenares
Director (E) del Registro de la Propiedad Industrial
Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI)
Designado mediante Resolución N° 055/2023 de fecha 07/09/2023,
Publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana
de Venezuela N° 42.720 del 22/09/2023

HJPC/ZP/ER/AM

**PLIEGO DE CONDICIONES
INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG) “CACAO DE PATANEMO”**

A. Nombre de la indicación geográfica:

“CACAO DE PATANEMO”.

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

El grano seco y fermentado de **“CACAO DE PATANEMO”** es un cacao fino con atributos de aroma a cacao, especias (pimienta), nuez, panela, con moderada astringencia y amargor y una notable acidez volátil, con sabores claros a cacao, fruta fresca(cítricas), y nota de nueces.

B.1-Características externas e internas del grano de cacao fermentado y seco.

El cacao de Patanemo, de acuerdo con análisis realizados, por lo general es un grano entero, sin presencia de moho, sin apariencia negra, ni daños causados por insectos u otros animales y cuya apariencia y características físicas se muestran en la Tabla 1 y 2.

De acuerdo con evaluación de muestras tomadas in situ de los granos enteros de cacao no tostados, procedente de lotes de 5 haciendas de Patanemo de productores que fermentan, se observó lo siguiente:

B.1.1-Apariencia externa:

La apariencia externa del grano de cacao seco de las muestras de cacao de Patanemo tomadas en el año 2022, se describe a continuación:

Tabla 1. Resumen Apariencia Externa grano de cacao seco y fermentado.

Atributos	Parámetros	Observaciones
Apariencia Externa	Superficie del Grano	La superficie del grano se observa lisa con fácil desprendimiento de la testa. No se evidencia la presencia de impurezas o materia extraña. La muestra evidencia un alto porcentaje de granos de tamaño grandes
	Color y Humedad	Se presenta de cotiledones de color marrón oscuro y alto en claros. La fermentación fue eficiente. El nivel de granos pizarrosos estuvo por encima del límite aceptable. la humedad entre los 6.1 a 7%
	Señales de infestación	No detectados
	Olores	Aroma a cacao con marcada a acidez volátil combinado a frutal y acética. Suaves notas a malta.
	Característica dominante	Buen nivel de fermentación. Baja intensidad en amargor y astringencia con acidez volátil notable.
	Clasificación Comercial	Cacao F1(Fino de Primera) y Extrafino, después de una rigurosa selección.

Las características físicas externas de los granos fermentados y secos de cacao lo que denota granos con características genéticas híbridas ya que son granos con peso por encima de un gramo, mazorcas entre 63 y 73 semillas.

Tabla 2. Características físicas del grano de Cacao.

	Hacienda la Ceiba	Hacienda El Encanto	Hacienda La Epifanía	Hacienda Hermanos Mendoza	Hacienda Andomar
Peso muestra de 100 granos mínimo (mínimo 108 g)(g)	136.5	132	134.7	129.5	138.4
Numero de Granos	73.	63	70.7	71	71
Peso 1 grano (g)	1.48	1	1.4	1.32	
Largo del grano	23.4 mm	23.01 mm	22.6 mm	21.5 mm	23.3 mm
Ancho del grano	12.9 mm	12.35 mm	12.1 mm	12.07 mm	13.07 mm
Espesor del grano	8.2 mm	8.1 mm	7.1 mm	7.60 mm	8.53 mm
Relación Volumen: Alto x ancho	301.86 mm	284.17 mm	273.46 mm	259.50 mm	304.53 mm

Fuente. Evaluación de la Hacienda la Ceiba realizada por el INIA- Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (febrero, 2020) Evaluaciones de las Haciendas: La Ceiba, el Encanto, La Epifanía, Hermanos Mendoza 337. ANDOMARE, realizadas por la empresa Cacao San Francisco/ Pérez E. Pavani A. (septiembre, 2020).

B.1.2-Clasificación del Cacao.

El cacao de Patanemo se puede clasificar como extra fino y fino de primera según el porcentaje de granos fermentados (Tabla 3), al efectuarse la prueba de corte según la Norma COVENIN 50-2018. Para la mayoría de las fincas el porcentaje de granos pizarrosos está por encima de la norma, en cuanto a granos mohosos y negros está por debajo de la norma, solo en dos de la finca presento daños por insectos. El porcentaje de impureza se refiere a la cantidad de granos mohosos, picados por insectos, germinados y sin forma plana, observándose solo una de la finca está por encima de la norma.

Tabla 3. Prueba de Corte.

COVENIN 50(2018)	Extra fino (%)	Fino de primera. (%)	Hacienda La Ceiba	Hacienda El Encanto	Hacienda La Epifanía	Hacienda Hermanos Mendoza 337	Hacienda Andomar
Granos mohosos.	2	2	1	1	0	0	1
Granos negros.	2	2	0	0			
Granos dañados por insectos	1	1	0	0	0	3	1
Granos germinados	1	1	1	3	1	1	2
Granos partidos y planos.	1	1	2	2	1		1
Granos múltiples.	1	1	1	1	1	0	0
Granos parcialmente fermentados o violetas.	≤10	≥15	7	6	2	1	1
Granos fermentados.	≥80	≥74	83	79	92	89	89
Pizarrosos.	2	2	5	8	3	6	5
Humedad (%)	7%	7%	6.5	6.1	6.7	6.7	7
Porcentaje impurezas	5%	5%	4%	6%	2%	4%	5%

Fuente. Evaluaciones realizadas por la empresa Cacao San Francisco/ Pérez E. Pavani A. (septiembre, 2020).

B.1.3-. Contaminantes.

Los resultados de la prueba de Cadmio a las semillas de cacao de la zona de Patanemo dando como resultado valores dentro de los limites aceptables, son los siguientes:

Tabla 4. Prueba de Cadmio

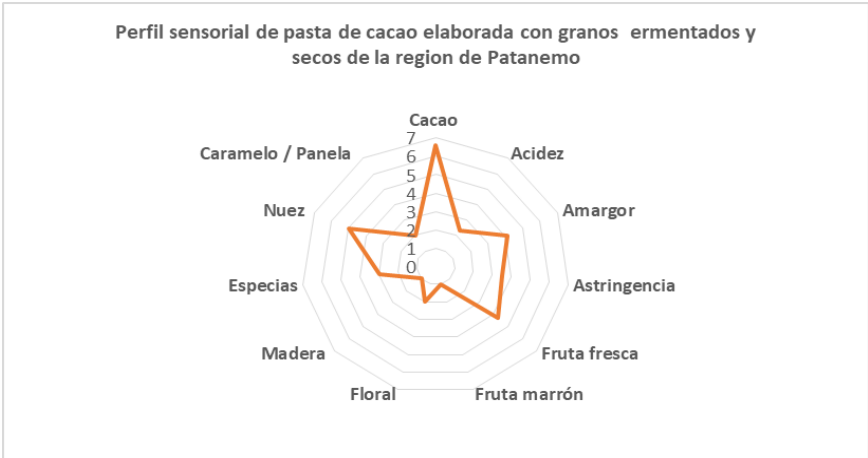
Análisis	U.M	Método	Resultado	Parámetro
Cadmio	mg/kg	Rapporti ISTISAN 96/34 pág. 92	0,104	0.1 a 0.8

B.2-Propiedades organolépticas:

La evaluación sensorial del licor de cacao realizada por miembros expertos y sus resultados están representados en el grafico radial.

El perfil sensorial de la muestra del grano fermentado, seco y tostado, presenta aromas con notas a especias (pimienta), nuez, panela y fruta fresca. Mientras que los sabores son a cacao, fruta fresca (cítricas), y nota de nueces. Cuando el grano esta fermentado, presenta moderada astringencia, amargor y acidez.

Tabla 5. Perfil Sensorial.



Cacao	Acidez	Amargor	Astringencia	Fruta fresca	Fruta marro	Floral	Madera	Especies	Nuez	Caramelo
6.6	2.3	4.1	3.6	4.3	1	2	1	3	5	2

Fuente: La fase de estudio desde el grano seco, para llegar a la evaluación sensoriales, de cada uno de los lotes producidos durante cuatro (4) años, se llevó a cabo con los principales productores de la región, con la conducción de la empresa Corporación Cacao San Francisco, S.A., el programa de CacaoShares desde Japón, instituto nacional de investigaciones agrícola (INIA), instituto de estudios avanzado (IDEA) y la Universidad Central de Venezuela (UCV), bajo la tutela del diplomado de Ciencia y Tecnología del Cacao y del Chocolate

C-Delimitación geográfica.

La delimitación de la indicación geográfica de Cacao de Patanemo es la Parroquia de Patanemo, Municipio Puerto Cabello del estado Carabobo, en la región de la cordillera centro-norte de Venezuela. Esta parroquia limita al Norte con el Mar Caribe, la costa de bahía de Patanemo y la población de los Caneyes del mismo Municipio, al Sur con las poblaciones de La Manga y Virigima pertenecientes a los Municipios Guacara y San Diego; al Este con el Estado Aragua y al Oeste con la población de Borburata del mismo Municipio de Puerto Cabello. Está conformada por distintos asentamientos: Los Caneyes, Brisas del Mar, Primavera, Los Pueblos, Las Ibarra, y El Pueblo Central. Ocupa un territorio de aprox. 54,11 km2, es decir toda la cuenca incluyendo los asentamientos humanos, cuyas coordenadas están en la Figura Nro.1.

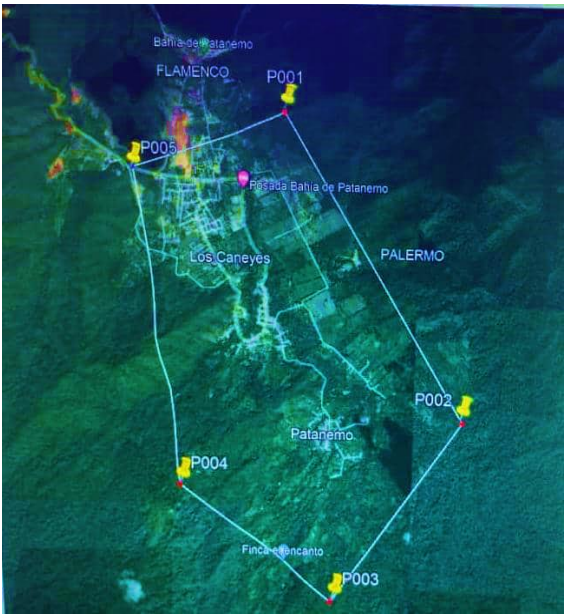


Figura 1. Mapa Población Patanemo. Fuente actualizada Instituto Geográfico Venezolano Simón Bolívar.

Puntos	Latitud	Longitud
P001	1042602	-6791449
P002	1042603	-6791539
P003	10397925	-67907037
P004	10413685	-67928151
P005	10439856	-67938565

C.1- Características Ambientales

Según Koeppen, corresponde a un clima cálido-seco con transición a templado; semiárido con vegetación xerófita, de sabanas y bosques de altura tropófitos transicionales megatérmicos.

Desde el punto de vista agroclimático la zona presenta promedios de precipitación, temperatura, humedad relativa y altitud que oscilan entre los 800 mm y 1.200 mm anuales; temperaturas medias por encima de 24 °C, una humedad ambiental promedio de 70% y con una altitud desde los 19 m.s.n.m.y la montaña zona más productiva de cacao a 259 m.s.n.m. (MARNR, 1991) Tabla 6.

Tabla 6. Datos climáticos y de suelo de la zona de Patanemo.

Hidrográfico	La cuenca del rio Patanemo está conformada por la quebrada primavera y la Santa Rita, que al unirse forma el rio Patanemo
Precipitación	800 a 1200 m.m
Temperaturas	24 a 32
Altitud	19 a 259 m.s.n.m.
Humedad Relativa	70%
Vientos	
Pendiente	10
Tipo de suelo	Franco arenoso.
Fertilidad del suelo	Moderada

La cuenca del Río Patanemo, cuenta con un área de recolección de 54,11 Km², de las cuales 84,11 % corresponden a suelos con una clasificación hidrológica de suelos tipo franco arenoso.

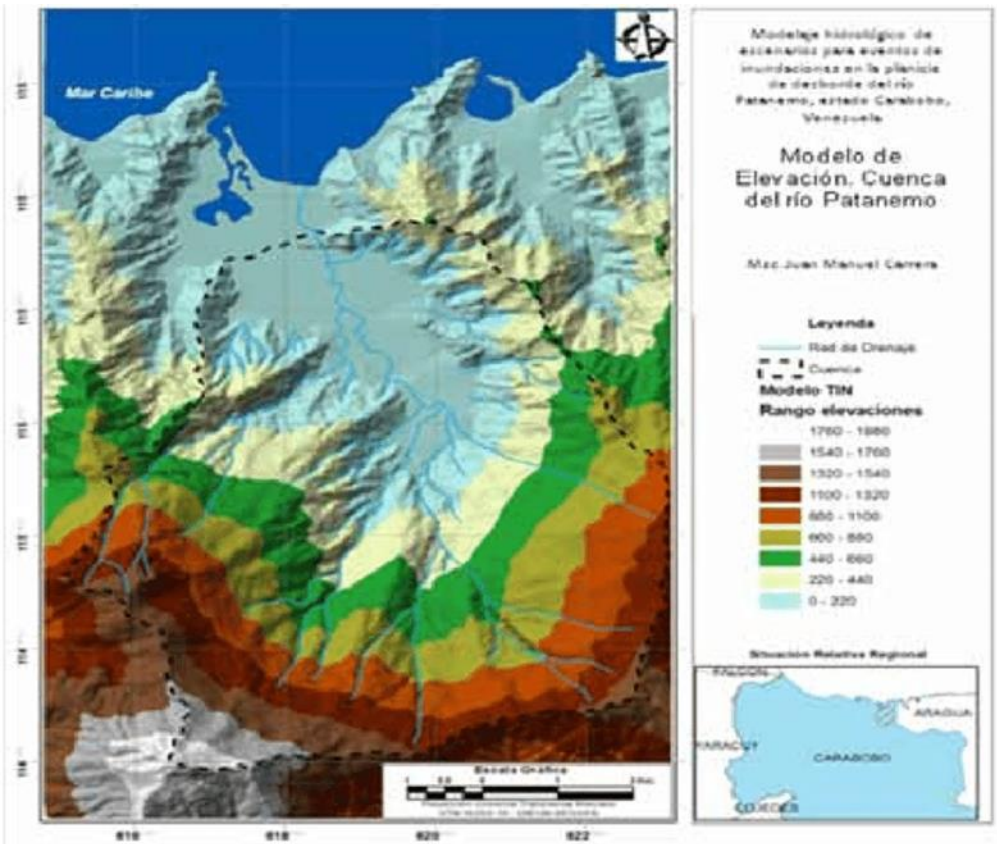
En cuanto a los sistemas de drenaje, se pueden discriminar cinco sub- sistemas de cuencas llamadas “microcuencas” que definen el área de recolección de la cuenca del río Patanemo. En la Tabla 7, se muestra el tipo de cobertura presente en cada uno de estos subsistemas, lo que condiciona la manera como se desplaza un flujo de caudal determinado

Tabla 7. Detalle del área y tipo de cobertura de las subcuencas del rio Patanemo.

Sub-cuenca	Área Km2	Tipo de Cobertura	Área Suelo Km2
La Primavera	13,53	Bosque	11,727
		Bosque bajo	0,8559
		Urbano	0,202
		Cultivo	0,7485
Patanemo arriba	18,75	Bosque	17,6487
		Bosque bajo	0,7044
		Urbano	0,8479
		Cultivo	0,3862
		Recreacional	0,1656
		Sin uso	0,2582
Patanemo abajo	6,12	Bosque	3,6157
		Urbano	0,0541
		Cultivo	2,3526
Patanemo medio	6,96	Bosque	8,0084
		Urbano	0,0541
		Cultivo	2,3526
Santa Rita	8,79	Bosque bajo	0,5692
		Urbano	0,2214
Totales	54,15		50,77

En cuanto a los vientos, el valle en donde se encuentra Patanemo, al ser cóncavo con boca abierta al Mar Caribe, mantiene un flujo constante de aires marinos, correspondiente a las entradas y salidas circular de estas corrientes, que producen pequeños choques térmicos, con la humedad atmosférica, creando de esta manera un microclima que varía durante el recorrido de los rayos solares, que van impactando de forma diferente los distintos ángulos de las montañas y sus laderas durante las horas del día, repercutiendo de manera positiva al cultivo de cacao, con respecto a sus aromas, sabores y atributos que emana el grano en su transformación, haciendo posible que más chocolateros, valoren el grano de cacao de Patanemo para esas creaciones especiales. Por otra parte, la cuenca evidencia dos unidades de relieve bien definidas, siendo la primera de ellas del dominio montañoso con pendientes abruptas superiores a los 10 grados que ocupan más del 80% del área de la cuenca, dejando un área menor de planicie aluvial con pendientes suaves susceptibles a inundaciones violentas, como se aprecia en la Figura 2.

Figura 2. Planicie de desborde del río Patanemo.



Fuente: Carrera, J.; Méndez, W.; Rivas, L., 2013. Modelaje hidrológico de escenarios para eventos de inundaciones en la planicie de desborde del río Patanemo, estado Carabobo, Venezuela. Revista de Investigación 37(80):245-267

C.2-Flora y fauna.

Patanemo está rodeado de enormes montañas, conformando una vegetación xerófila en la costa al norte y selva húmeda en la parte sur, que conforman las fronteras del Parque Nacional San Esteban, con distintos afluentes que se unen y forman al Río Patanemo, alimentando un humedal que conecta su desembocadura al mar y en distintas salidas de la Bahía.

Los humedales además de ser un ecosistema importante para muchos seres vivos, cumplen numerosas funciones ambientales, tales como: remoción de sedimentos, producción de oxígeno, reciclaje de nutrientes, productividad acuática, regulación microclima, regulación de inundaciones, control de crecidas de ríos, y son un reservorio de agua que alberga un sinfín de especies asociadas al ecosistema marino.

Algunas de las especies acuáticas que visitan frecuentemente en Patanemo la Laguna La Bocaina pertenecen a los patos migratorios y tropicales, poblaciones de chorlos y playeros y a la familia de las garzas, además del corocoro colorado, el

flamenco del Caribe ave que se observa durante 6 meses continuos durante el año, el pelícano y la polla de mangle negro, que debido a que no presenta la flexibilidad necesaria para tolerar los cambios que el ser humano está generando en estos ambientes se encuentra en peligro de extinción según el Libro Rojo de la Fauna Venezolana.

Laguna de la Bocaina es un humedal con una extensión aproximada de 190,55 hectáreas y una profundidad cercana a los 5 metros en las zonas más profundas que se encuentra ubicada en las costas del estado Carabobo, y conforma uno de los mayores ecosistemas productivos desde el punto de vista biológico más importantes del Parque Nacional San Esteban

La fauna es diversa, incluyendo en la avifauna e ictiofauna especies migratorias. De las aves destacan la perdiz de montaña, el gavilán blanco, el paují copete de piedra, el perico siete colores y la guacharaca.

Los mamíferos incluyen el perrito de agua, el cunaguaro, la lapa y el zorro guache. También destacan los ofidios, siendo las especies más comunes la mapanare, la cazadora, corales la cazadora negra y la tigra cazadora.

El parque también guarda vestigios de interés histórico y turístico, como son el antiguo camino colonial que uniera a Puerto Cabello con Valencia, el famoso Puente Ojival de Paso Hondo y el Fortín Mirador de Solano, además existen importantes recursos arqueológicos precolombinos y los conjuntos de petroglifos y menhires de Vigirima, Piedras Pintadas y los Petroglifos de la Josefina e importantes cementerios indígenas de los grupos Araguas del estado Aragua y Caribes, que se encuentran en el sector Tronconero y Borburata, Avicua.

C.3.Características del suelo.

Patanemo se describe en su geomorfología entre un macizo montañoso donde se enclava compuesto de rocas ígneas, con altos y medios metamorfismos con algunos sectores de rocas plutónicas.

Los suelos son de tipo regosoles aluviales y de predominante afloramiento lateríticos, característico de los climas cálidos tropicales, con abundantes precipitaciones debido a la alta temperatura y humedad, son suelos de gran espesor por la intensa meteorización química. Sobre ellos se desarrolla una vegetación abundante, la altitud dará características de bosque húmedo premontano bajo y bosque húmedo premontano alto. Las precipitaciones son típicas de los bosques

húmedos tropicales, favorecen la actividad bacteriana para la destrucción de la materia orgánica, beneficiando la acumulación de humus, sin embargo, la fertilidad de estos suelos puede llegar a ser baja, si se deja de aportar constantemente materia de los restos de seres vivos como sucedería con una deforestación antrópica, donde el suelo sería muy poco productivo.

A lo largo del tiempo se han venido haciendo análisis a los suelos, en las zonas de producción agrícola destinadas al cultivo del “Cacao Patanemo” esta información como herramienta de análisis, nos ha permitido orientar los grados de suficiencia o deficiencia de los nutrientes del suelo, así como las condiciones adversas que pueden perjudicar a los cultivos, tales como la acidez excesiva, la salinidad y la toxicidad de algunos elementos.

Según los análisis realizados por el laboratorio de la Universidad Nacional Rómulo Gallegos Simón Rodríguez, en el sector Primavera, en Mayo, 2020, el suelo correspondiente a los diferentes lotes o unidades de muestreo seleccionadas en campo; se puede afirmar que los suelos presentan de moderada a ligera fertilidad natural, suelos de textura francas a franco arenosos de alta capacidad de retención de humedad, moderado contenido de materia orgánica, con pH entre 4.8 – 6.8 de moderadamente ácidos a ligeramente ácidos. En relación a los macronutrientes, potasio (K^+), calcio (Ca^{+2}), magnesio (Mg^{+2}) están en moderadas concentraciones y la disponibilidad del fósforo (P) es predominantemente baja, los micronutrientes presentan niveles moderado a bajo, el cobre y hierro está en niveles medios en casi todos los lotes.

Es importante el manejo agronómico constante del cultivo, hacer aplicaciones foliares de los micronutrientes para aumentar su calidad y rendimiento de los cultivos.

Los suelos normalmente utilizados en cacao pueden tener un nivel de fertilidad adecuado, pero ello no será suficiente y debe seguir implementando sistemáticamente fertilización orgánica foliar y suelos, para el mantenimiento adecuado de los niveles de producción.

Tabla 8. Estudios de suelo.

IDENTIFICACIÓN GENERAL				
FECHA:	04-05-20	FINCA:		PROPIETARIO:
INFORME Nº :	1	MUNICIPIO:		ESTADO:
PARROQUIA:	Patanemo	USUARIO:		C.I. PROPIET.
DIR. FINCA:	Sector Primavera			C.I. USUARIO:
ITEM:	3	4		
CÓDIGO DE MUESTRA:	3		4	
IDENTIDAD DE LOTE:	2-A		2-B	
PROFUNDIDAD: (cm)	0-25		>25	
SUPERFICIE (ha)	0		0	
DETERMINACIONES	VALORES	INTERPRETACIÓN	VALORES	INTERPRETACION
pH (1:2,5)	4,6	Fuert. Ac.	4,9	Fuert. Ac.
Fósforo (mg/Kg)	96	Alto	10	Bajo
Potasio (mg/Kg)	28	Bajo	40	Medio
Calcio (mg/Kg)	180	Medio	200	Medio
Magnesio (mg/Kg)	68	Medio	39	Medio
M. Orgánica (gr/Kg)	17,75	Bajo	9,7	Bajo
C. Eléctrica (dS/m)	0,02	No Salino	0,01	No Salino
Aluminio int. (cmol(+)/Kg)				
Hidrógeno int. (cmol(+)/Kg)				
Arcilla (%)	27,04		11,04	
Arena (%)	47,68		59,7	
Limo (%)	25,28		29,3	
Clasificación Textural	Franco Arollo arenoso	FAa	Franco arenoso	Fa
Zinc (mg/Kg)	0,06	Muy Bajo	0,33	Muy Bajo
Cobre (mg/Kg)	0,08	Muy Bajo	0,08	Muy Bajo
Hierro (mg/Kg)	7,90	Medio	8,22	Medio
Manganeso (mg/Kg)	8,35	Medio	3,99	Bajo
CIC (cmol(+)/Kg Suelo)				
% SB				
SULFATOS (meq/100gr)				

Fuente: Pruebas elaboradas por la Universidad Nacional Rómulo Gallegos decanato de investigación y extensión. centro de investigación y extensión en suelos y aguas (CIESA) Ing. Luis Pernía. Mayo 2020.UBICACIÓN: Sector: Primavera. Parroquia: Patanemo. Municipio: No Urbano Estado Carabobo.

D.- Método de producción.

D.1-Genetica del Cacao.

El porcentaje de hibridación del cacao de Patanemo fue evaluado por medio de un método colorimétrico, mediante el sistema de color Munsell, en donde el 56,5% de material posee una genética trinitaria ya que la variabilidad existente en el color violeta de los cotiledones frescos evidencia que el tipo de material existente de tipo Híbrido o Trinitario, refiriéndose a un tipo de cacao denominado Criollo Moderno.



Foto 1 imagen 1

1 – Hibridación natural de una misma mazorca, oscilando entre un 50% a un 56,5 % de almendras acriolladas.

Los productores de la zona han ido trabajando en recuperar las semillas de la montaña del sector Los Serrapios en donde han identificado mazorcas de forma amelonadas puntiagudos y corrugados con semillas moradas, rosadas y blancas.

En cuanto al procedimiento aplicado por los productores:

D.2- Manejo del cultivo.

El cacao que se cultiva en Patanemo, es principalmente orgánico ya que durante las fases de manejo agronómico no utilizan compuestos químicos, aplican controles biológicos para las plagas y enfermedades, así como fertilización orgánica. Realizan monitoreo del fermentado bajo parámetros de comparación térmica y chequeo visual y el proceso de secado solar de la semilla.

Así mismo, en esta zona se emplean árboles frutales de porte medio alto para que le den sombra a las plantas de cacao.

A continuación, se describen las labores típicas de mantenimiento de una plantación de cacao:

D.2.1. Viveros: Las semillas seleccionadas para los viveros son obtenidas de las mismas plantaciones que los productores previamente han marcado por sus características ya que se desea mantener la genética propia de la zona y se ha realizado de esta manera durante mucho tiempo, luego son colocadas sobre tierra con capas vegetales con arena de la misma finca. Algunos le colocan estiércol de vaca o cenizas, la siembra se realiza en bolsas de polietileno y son fertilizadas, con humus de lombriz. Otros materiales utilizados para realizar la siembra se obtienen del material en descomposición (compostero) de musáceas. El semillero es colocado o bajo la sombra de un árbol (Caoba, Cedro, Bucare) o son colocados en un lugar en donde la sombra es obtenida haciendo un sobre techo de hojas de palma. Otra técnica que se ha usado de generación a generación es el chareado

que consiste en sembrar las semillas directamente en el suelo en la pata de un árbol.

D.2.2. Poda de formación: Cada seis meses y durante los primeros 2 años se realiza poda a las plántulas que son sembradas en el campo.

D.2.3. Poda de mantenimiento: se realiza dos veces al año o al terminar los picos de floración.

D.2.4. Deschuponado: La eliminación del chupón se realiza usando machetes cortos y las herramientas son desinfectadas con cloro o alcohol para evitar la propagación de enfermedades de un árbol a otro.

D.2.5. Control de plagas y enfermedades: En relación con el control de plagas y enfermedades, estas se controlan de forma biológicas.

Dentro de las enfermedades más importantes que se encuentran en la zona podemos mencionar la carmenta (*Carmenta theobromae.*), Vaquita (*Brachyomus octotuberculatus*), se controla manualmente, la Monilia.

D.2.6. Riego: El riego se realiza en algunas zonas en época de verano y el agua utilizada es del río Patanemo u afluentes.

D.2.7. Manejo post cosecha.

D.2.7.1. Cosecha: La cosecha se realiza dos veces al año, la de diciembre- abril y la de junio, julio. El corte del fruto en el árbol, con el adecuado nivel de madurez, para su recolección, las herramientas agrícolas acostumbrado en la práctica local para la cosecha son: la guadaña de altura, hoz de mano y tijeras agrícola, para evitar daño en el tronco leñoso de los árboles.

El arrime y aguante de las mazorcas, se practica en un lapso no más de setenta y dos (72) horas, para completar la recolección que entrará a la siguiente etapa que viene de la cosecha a la postcosecha.

Una vez finalizada la cosecha las mazorcas se colocan apiladas en un sitio donde se corta la mazorca con machetes cortos y sobre un plástico para evitar el contacto directo con el suelo, los granos se colocan dentro de cestas cubiertas con bolas negras para luego ser pesadas y colocadas en el cuarto de fermentación.

El lapso de tiempo, del arrime y aguante de las setenta y dos (72) horas.

D.2.7.2. Percolado del grano: Esta es una técnica propia de esta región y consiste en dejar por veinticuatro (24) horas el grano en baba colgados en sacos de malla, se puede considerar como una pre-fermentación, ya que el cacao producido en esta

zona se caracteriza por presentar unas semillas con exceso de mucilago que tienen que disminuir su volumen antes de la fermentación y además al presentar poco mucilago contribuye al sabor adquirido en la fermentación. Luego del percolado este es colocado en el piso donde es extendido en el patio de cemento por 2 a 3 horas de acuerdo al sol antes de colocarlo en los cajones de fermentación.

D.2.7.3.

Técnica pre- fermentación:

La particularidad de la zona es que los productores aplican la técnica de post cosecha, bien particular que se refiere a la eliminación del mucilago que rodea a los granos, conocido vulgarmente como baba, que consiste en dejar durante 24 horas el grano en sacos de malla plástica, para que se percole el líquido del mucilago. Esta técnica se llama percolado o pre- fermentación y posteriormente los granos se proceden a la etapa de fermentación que ocurre en cajas de madera.

Fermentación: Ancestralmente se fermentaban en las raíces superficiales de los grandes árboles que se utilizaban para dar sombra a las parcelas de siembra, estas raíces formaban como un cajón el cual forraban toda la superficie tanto en la parte inferior como superior con hojas de musáceas, donde colocaban las semillas para que se fermentaran. Las hojas de plátanos son colocadas con el envés hacia arriba. El ácido de la nervadura hace como una especie de levadura y ayuda a la fermentación.

Actualmente se utilizan cajones de madera de apamate, caoba negra o pardillo, de forma rectangular de 3 metros de largo por 80 cm de alto y 80cm de ancho y un espesor de 4 cm en donde se coloca la semilla por 6 a 7 días, con un (1) volteos cada 48 horas, el cajón está separado por entrepaños cada uno de metro o metro y medio. En la parte interna forran todo el cajón con hojas de musáceas, con la nervadura hacia arriba. El proceso de fermentado se va controlando de manera visual y por toma de muestra (corte de grano)

D.2.7.4. Secado: El secado de los granos depende del clima, los productores utilizan varias formas de secado mayormente se secan en patios de cemento, casas de Elba, en la platabanda de la casa, utiliza un techo con ruedas que es móvil para proteger las semillas de la lluvia o el exceso de calor con piso de madera y malla africana (se coloca la semilla en una malla de plástico que está suspendida del suelo

a 1 mt de altura, normalmente utilizan bambúes. El mejor sistema de secado es el de madera con techo corredizo.

La duración del secado en el grano de cacao, está ligado a la temperatura, la insolación, la humedad relativa y la época del año, se utilizan entre cuatro (4) a siete (7) días cuando la semilla llega a una humedad entre los 6,8 a 7% o una manera empírica es cuando se siente la semilla suelta o maraquea cuando uno la mueve con la mano. Una vez finalizado el proceso de secado se realiza la limpieza del grano con un cedazo para eliminar basurillas, granos partidos, granos con defectos que resulte del ciclo de la postcosecha. Una vez secado son seleccionados y catalogados “Fino de Primera”, F1 o Extrafino”, también llamados en termino comercial “Cacao Gourmet”.

D.2.7.5. Ensacado: proceso final del ciclo de preparación y resguardo del grano de Patanemo. Después de la cosecha y postcosecha, cada productor guarda el cacao seco en saco de fibra natural en sus propios almacenes, espacios que cumplen con el buen manejo de almacenamiento, según las normas de calidad de los cacaos especiales

D.2.7.6 Almacenamiento:

Se realiza en lugares cerrados y techados, con un sobre piso de madera o paletas de plástico. El ensacado (60Kg) se realiza en bolsas de yute. Internamente están recubiertas en bolsas de plásticos selladas herméticamente. Los sacos son colocados en el sobre piso, colocando 4 capas y 5 sacos de altura. El tipo de plaga que puede aparecer durante el almacenamiento es la mosca blanca y grillos y estos son controlados con el uso de naftalina. Es importante resaltar que el tiempo de almacenamiento no debe superar los 2 meses continuos.

E.- Vinculo con el medio Geográfico.

La zona de Patanemo, se caracteriza por tener un paisaje sumergido en un valle, enriquecido de imponentes montañas con un clima tropical húmedo y limitando este con el Parque Nacional de San Esteban, en la zona costera se localiza un humedal llamado la laguna de Mocaima, tiene características particulares que le otorgan propiedades organolépticas al cacao de esa zona.

Al ser un valle costero, es decir de forma cóncava con boca abierta al Mar Caribe, mantiene un flujo constante de aires marinos, correspondiente a las entradas y salidas circulares de estas corrientes. Esto produce choques térmicos y marcadas temperaturas entre el día y la noche. La humedad atmosférica, va creando de esta manera un microclima que varía durante el recorrido de los rayos solares, que van impactando de forma diferente los distintos ángulos de las montañas y sus laderas

durante las horas del día. Esto repercute de manera positiva a la formación de los aromas y sabores en los cultivos de cacao. Otro aspecto resaltante de esta zona es el fenómeno climatológico denominado la “Caldereta”, que se trata de vientos secos y cálidos provenientes, en este caso de la costa de SE de Puerto Cabello, el cual se caracteriza porque además de transportar sales marinas hacia la montaña, aportan nutrientes favoreciendo la floración. Este tipo de viento por lo general le arranca las hojas a los árboles de cacao. Todos estos fenómenos climatológicos le proporcionan las características particulares al cacao de Patanemo.

E.1. Las características del cacao de Patanemo vinculadas con la zona se describen a continuación:

E.1.1. Propiedades organolépticas:

En cuanto al sabor y aroma, este cacao presenta notas dulces con ciertos tonos de acidez de fruta fresca (cítrico), olores y sabores a frutos secos tales como las almendras y nueces, con aromas con notas a especias (pimienta), así como nuez, panela y fruta fresca. El cacao fermentado presenta moderada astringencia, amargor y acidez. Muchos de estos sabores están vinculados a la zona geográfica.

E.1.2 Clima:

El clima del Valle de Patanemo se caracteriza por ser tropical húmedo, con vientos que vienen cargados de sales marinas del mar hacia la montaña, aportando nutrientes muy importantes para la plantación lo que se traduce posteriormente al sabor particular de este cacao. Además, el fenómeno climático denominado la caldereta, el cual ocurre en una época del año, que favorece a que la planta ese año presente una floración más copiosa en comparación años donde no ocurre.

E.1.3. Plantas:

Existe una hibridación de plantas del 56,5% de cacao de la zona, que tiende al desarrollo de mazorcas que corresponden más a cacao trinitarios que a forastero, lo cual se comprueba en el análisis colorimétrico de los cotiledones, que tienen un mayor porcentaje de mazorcas de color morado y rosado que morados oscuros. Se han encontrado proporciones bajas de algunas plantas con cotiledones completamente blancos.

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

Patanemo fue un sitio de encomiendas, el alférez Juan Francisco de Elgueta promueve el establecimiento del pueblo y de una iglesia, que finalmente fue

aprobada por el Cabildo el 22 de abril de 1670. El desarrollo de plantaciones de cacao estuvo estrechamente ligado a la iglesia, por lo que la labor emprendida por los misioneros contribuyó con su auge económico.

Para los años 1721 existían 19 haciendas, siendo Don Lorenzo de Córdova, dueño de 200 fanegadas de tierras. La producción agrícola de las haciendas de Patanemo, sirvieron para financiar las reparaciones de las Fortificaciones de Puerto Cabello, tal como lo señala Diego de Ibarra en su misiva al teniente de Justicia Mayor de Patanemo el 10 de junio 1765, en la que confirma a nombre de su familia y otros hacendados de la zona, su disposición a participar en el donativo del medio diezmo de las cosechas.

A finales del siglo XVIII el panorama cambia: la abolición de la esclavitud liberó esta mano de obra fundamental en el desarrollo y expansión del cultivo.

Los afrodescendientes no estaban obligados a trabajar en las plantaciones, lo que aunado a las constantes tensiones políticas y a la aparición del petróleo en suelo venezolano que transformó la economía sustituyendo el modelo agroexportador por el modelo de explotación petrolera produjo el vertiginoso abandono del campo venezolano con lo que el cacao fue uno de los cultivos más perjudicados y con él los pueblos cacaoteros. Patanemo tuvo que esperar más de un siglo para recuperar su vocación de productor de cacao.

A finales del siglo pasado, en la década de los noventa (90), los productores reactivaron la siembra y cosecha de cacao. Desde entonces el cacao de Patanemo ha vuelto a adquirir su prestigio en el paladar de artesanos y chocolateros del mundo.

Patanemo cuenta con un cúmulo cultural en su tradición folklórica ancestral relacionada a las culturas afrodescendientes como son la devoción al Santísimo Sacramento del Altar, y representa una de las once cofradías de los Diablos danzantes. Este grupo en particular tiene como ritual darse un baño de purificación en el río “El paso de Belén”, en el día de corpus Christi.

En cuanto a su reputación, desde 1893 los cacaos venezolanos han sido elogiados en exposiciones internacionales por su calidad, especialmente el producido en las haciendas Patanemo, Borburata y Socorro Cazorla, haciéndose todos acreedores de premios en las exposiciones internacionales de Bremen (1874), Filadelfia (1876) y Chicago (1893). Una década antes, el cacao de la hacienda Socorro Cazorla había recibido la Medalla de Plata, en la Exposición Nacional de Venezuela organizada con motivo del centenario del nacimiento de Simón Bolívar. En la actualidad el cacao producido en Patanemo sigue cosechando premios como Bronze Winner of the

Academy of Chocolate Awards - Nov 2021 (London) Dark Bean to Bar under 100% Category/ Of Cacao Store Tokio, Japón Chocolatier Koyi Tsuchiya.

Dentro de los premios más recientes están: El Premio Chocolate de Oro 2019 Categoría Innovador del año 2019, categoría Innovador del año, hacer de una barra de chocolate del 70% un instrumento de evaluación sensorial para cada lote de cacao Producido, procesos que se llevan dentro del marco del Programa Japones "Cacao Shares" Angelica Pavani COO Cacao Shares Corporación Cacao San Francisco, SA. Y el Bronze Winner of the Academy of Chocolate Awards 2018 (London) Dark Bean to Bar under 80% Category Castro Novo Patanemo Venezuela 70% Castro Novo Chocolate Stuart Florida US.

El cacao de Patanemo se ha venido cultivando a lo largo del tiempo (más de 200 años de cultivo), y ha sido reconocido por sus propiedades organolépticas que identifica el valor natural propio de esta región ya que es un valle influenciado por los vientos provenientes del mar, que chocan con las montañas rodeadas de bosques, bañándolas de sales marinas que le aporta a los cultivos nutrientes y creando gradientes de temperaturas y humedad relativas, formando un microclima en la montaña (zonas de cultivo del cacao) que es el responsable de los sabores claros a cacao, fruta fresca(cítricas) y nota de nueces, con aroma a especies canela, clavitos y pimienta. Además de las prácticas culturales que se han conservado a lo largo del tiempo hasta nuestros días.

Bibliografía

1. Álvarez C, Pérez E, Lares M. 2007. Caracterización física y química de granos de cacao fermentados, secos y tostados de la región de Cuyagua, estado Aragua. *Agronomía Tropical*,57 (4) 249-256.
2. Álvarez C., Pérez E, Cros E, Lares M, Davrieux F, Assemat S. 2012. The use of near-infrared spectroscopy to determine the fat, caffeine, theobromine, and (-) epicatechin, contents in unfermented and sun-dried Criollo cocoa. *Journal of NIRs*, 20(2):307-315.
3. Pérez E. 2014. *Chocolate: Cocoa Byproducts Technology, Rheology, Styling and Nutrition*. NOVA Publisher.
4. Lares M, Pérez EE, Álvarez C, Gutiérrez RH. 2014. Effect of harvest time and postharvest processes on the proximate and mineral composition of cocoa beans from the Chuao region, state of Aragua, Venezuela. *Acta Horticulturae*. (ISHS) 1016:125-130.
5. Pérez E., Cañas I. 2017. Ed(s). *Del cacao al chocolate. Una industria en auge*. Bellisco Virtual Ediciones España.

6. Pérez E. 2018. The Use of Cocoa and Copoazú in Industry, Health and Gastronomy. NOVA Publisher.
7. Flores MF Katan, B, Lavin S, Ortiz K, Pericaguan J, Ripalda S and Pérez E. Sensory and Physical Evaluation of Cocoas (*Theobroma cacao* L.) From Different Countries for its Use in a Gourmet Chocolate. 2021. Acta Scientific Nutritional Health ASNH 5(4): 66-72.
8. Ewel, Madriz, & Tosi, 1968 Zonas de vida de Venezuela: memoria explicativa sobre el mapa ecológico / por John J. Ewel y Arnaldo Madriz; con la colaboración y asesoría de Joseph A. Tosi
9. RIVAR (Santiago), versión On-line ISSN 0719-4994,
RIVAR (Santiago) vol.8 no.22 Santiago ene. 2021.
<http://dx.doi.org/10.35588/rivar.v8i22.4781>

Elevina Pérez/Romel Guzmán/Clímaco Álvarez/Mary Lares/ Kenia Martínez /Germán Suniaga/Angélica Pavani **ARTÍCULOS Cacao, cultura y patrimonio: un hábitat de aroma fino en Venezuela**
10. Elvis López Navas.
[Relatofacebook.com/FotosAntiguasDeVenezuela/posts/700706686751085](https://www.facebook.com/FotosAntiguasDeVenezuela/posts/700706686751085)
11. Nectario María. Historia documental de los orígenes de Valencia, capital del estado Carabobo, Venezuela: estudio histórico-crítico del proceso de su fundación. 1970
12. Sistema de Áreas Protegidas Marino Costera de Venezuela.
<https://sapmcovenezuela.jimdofree.com/%C3%A1reas/parques-nacionales>

Portal de Biodiversidad MINAMB.
13. Oswaldo Ramos Suárez San Esteban, Puerto Cabello, Edo. Carabobo, Venezuela
Caldereta Blogger - junio de 2007.

REGLAMENTO DE USO INDICACIÓN GEOGRÁFICA “CACAO DE PATANEMO”

CAPÍTULO I. DEFINICIONES

Objetivo del Reglamento de Uso

Artículo 1.- La presente normativa de uso tiene por objeto establecer las reglas generales relativas para el uso de la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**” solicitado por la **SOCIEDAD DEL CACAO CRIOLLO PATANEMO** y fijar las normas que regulen las acciones de la organización, funcionamiento y desarrollo por parte de los productores del **CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CACAO DE PATANEMO”**, de manera que se cumplan los parámetros de calidad en base a normas nacionales, y a las buenas prácticas de los productores.

Descripción del producto protegido mediante la Indicación Geográfica Protegida

Artículo 2.- El “**CACAO DE PATANEMO**” es un grano seco y fermentado que se puede clasificar como fino de primera y extrafino (después de clasificar los granos) según la prueba de corte de la Norma COVENIN 50-2018 Grano de Cacao. Es una semilla lisa y de fácil desprendimiento de la testa. Organolépticamente su aroma presenta notas dulces con ciertos tonos de acidez de fruta fresca (cítricas), olores y sabores a almendra, y frutos secos con aromas con notas a especias(pimienta), nuez, panela. La genética es híbrida ya que son granos o semillas con peso por encima de un (1) gramo, la mazorcas presenta entre sesenta y tres (63) y setenta y tres (73) semillas. Presenta una humedad entre los seis puntos uno por ciento (6.1%) a siete por ciento (7%).

Variedades de cacao

Artículo 3.-. El mayor porcentaje del cacao cultivado en Patanemo presenta genética Híbrida o Trinitaria, denominado Criollo Moderno. Los productores de la zona siguen trabajando en recuperar variedades criollas con mazorcas de forma amelonadas puntiagudos y corrugados con semillas rosadas y blancas.

Productor de grano de Cacao

Artículo 4. Es toda aquella persona natural o persona jurídica, que se dedique a producir, transformar, extraer, cosechar, secar, fermentar y almacenar, granos de cacao seco, en la zona de producción, que está debidamente inscrita en el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**” y que

cumpla las normas establecidas en el presente reglamento de uso y las demás normas que rijan la materia.

Procesador de grano de Cacao

A los efectos del presente reglamento se entenderá por procesador a la persona natural o jurídica que se dedique, en la zona de producción, a ofrecer y realizar el servicio de transformación o procesamiento del grano de cacao en derivados de éste. El procesador, se compromete a no mezclar los granos de cacao de la Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**, y a no sacar los granos en sacos u otros envases identificados con el nombre de dicha indicación.

Comerciante o comercializador de granos de Cacao

A los efectos del presente reglamento por comerciante o comercializador de cacao, se entenderá toda persona natural o jurídica, que se dedique en la zona de producción, a ofrecer el servicio de comercialización de cacao Patanemo y sus derivados. El comerciante o el comercializador, que se dedique a ofrecer el servicio de comercialización de otros granos de cacao distinto de la Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”** se compromete a no mezclar los granos de cacao, ni en sacar los granos de los sacos u otros envases identificados con el nombre o logo de la Indicación Geográfica, para lo cual deberá diferenciar los sacos o los envases utilizados y los productos obtenidos de estos.

Beneficiarios de la de la Indicación Geográfica Protegida “CACAO DE PATANEMO”

A los efectos del presente reglamento se considerará beneficiario o beneficiarios de la de la de la Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**, a los productores, procesadores, comerciantes o comercializadores del grano de cacao de Patanemo, que el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual previa aprobación del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida así lo declare.

Delimitación de la zona de producción

Artículo 5. La Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**, se encuentra en el Estado Carabobo, Municipio Puerto Cabello, Parroquia Patanemo. La Parroquia de Patanemo, limita con los siguientes linderos, al Norte con el Mar Caribe, la costa de bahía de Patanemo y la población de los Caneyes del mismo Municipio, al Sur con las poblaciones de La Manga y Vigirima pertenecientes a los Municipios Guacara y San Diego; al Este con el Estado Aragua y al Oeste con la población de Borburata del mismo Municipio de Puerto Cabello, ocupando un

territorio de aproximado de cincuenta y cuatro kilómetros con once decímetros cuadrados (54,11 km2).

Coordenadas Geográficas de Patanemo

Puntos	Latitud	Longitud
P001	1042602	-6791449
P002	1042603	-6791539
P003	10397925	-67907037
P004	10413685	-67928151
P005	10439856	-67938565

CAPÍTULO II

PROCESOS PRODUCTIVOS

**Prácticas de siembra, cosecha y post cosecha de la Indicación Geográfica
Protegida “CACAO DE PATANEMO”**

Artículo 6.- El cacao de Patanemo es orgánico, ya que tanto el control de enfermedades y plagas, así como la fertilización no se utilizan compuestos agroquímicos. El monitoreo del proceso de fermentación es realizado bajo parámetros de comparación térmica y chequeo visual y el proceso de secado del grano es utilizando la radiación solar. Las labores típicas de mantenimiento que deben realizar los beneficiarios de la Indicación Geográfica Protegida “CACAO DE PATANEMO” son:

1.SIEMBRA:

- a. Viveros:** Las semillas para los viveros deben ser obtenidas de las mismas plantaciones de los productores de cacao, que previamente han marcado por sus características genéticas propia de la zona. Los granos seleccionados serán colocados sobre tierra con capas vegetales con arena de la misma finca o mezclas con estiércol de vaca o cenizas. La siembra se realizará en bolsas de polietileno. Para la fertilización se podrá utilizar humus de lombriz, o material en descomposición (compostero) de musáceas.
- b. Poda de formación:** Cada seis (6) meses y durante los primeros dos (2) años se realiza la poda a las plántulas que son sembradas en el campo de la zona de producción del cacao de Patanemo.
- c. Poda de mantenimiento:** se realiza dos (2) veces al año o al terminar los picos de floración.

d. Deschuponado: Es la eliminación de los chupones a los árboles, se realiza dos (2) veces al año.

e. Control de plagas y enfermedades: las plagas y las enfermedades se controlan de forma biológica. Los beneficiarios de la de la de la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**” deben mantener un registro anual de las plagas y enfermedades y la forma de combatirlas.

f. Riego: En verano, algunas zonas donde se realizan los cultivos deben ser regadas.

2. COSECHA:

La cosecha se realiza dos (2) veces al año en el periodo de diciembre a abril y de junio a julio. El arrime y aguante de las mazorcas no debe superar las setenta y dos (72) horas.

a. Selección de frutos. Una vez finalizada la cosecha, las mazorcas se vaciarán sobre un plástico para evitar el contacto directo con el suelo, separando los frutos enfermos, fracturados y germinados.

3. POST-COSECHA:

Los granos de cacao, se colocarán dentro de cestas cubiertas con bolsas negras para luego ser pesadas y trasladadas al cuarto de fermentación.

a. Percolado del grano Los granos son colocadas y colgadas durante veinticuatro (24) horas en sacos de malla. Luego del percolado este es colocado en el piso donde es extendido en patios de cemento por dos (2) a tres (3) horas de acuerdo al sol antes de colocarlo en los cajones de fermentación.

b. Fermentación: los beneficiarios de la de la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**” para el proceso de fermentación se utilizan cajones de madera de apamate, caoba negra o pardillo, de forma rectangular o en escalera, en donde se colocará las almendras de cacao por seis (6) a siete (7) días, con un (1) volteo cada cuarenta y ocho (48) horas por tres (3) ciclos. En la parte interna forran todo el cajón con hojas de musáceas, con la nervadura hacia arriba. El proceso de fermentado se va controlando de manera visual y por toma de muestra (corte de grano). Cualquier cambio de este proceso o técnica debe ser aprobado por el Consejo Regulador. Los beneficiarios llevarán un registro por escrito de los lotes a fermentar y los días.

- c. **Secado:** Los productores beneficiarios con la de la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**”, podrán utilizar varias formas de secado, tales como: patios de cemento, platabanda de la casa, piso de madera, malla africana y para proteger de la lluvia, techos móviles. El número de días de secado dependerán que el grano de cacao, alcance una humedad entre los seis coma ocho por ciento (6,8%) a siete por ciento (7%).
- d. **Ensacado:** Cada productor guardara el grano de cacao seco en saco de fibra natural en sus propios cuarto o almacén para su acopio.
- e. **Almacenamiento:** el almacenaje del grano de cacao de Patanemo, se debe realizar, de acuerdo con las condiciones locales, preferiblemente en cuarto con sobre piso de madera o paletas de plástico, a una temperatura no mayor a treinta y cinco grados centígrados (35 °C). y una humedad máxima de setenta por ciento de humedad relativa (70 %) Hr.

Los sacos de granos de cacao de Patanemo, deben ser almacenados en compartimientos o estantes que estén por encima del suelo con un mínimo de quince centímetros (15) cm de altura o cinco (5) sacos permitiendo la circulación de aire entre ellos y libres de herramientas, en caso de presentar ventanas estas deben tener tela metálica. Debe evitarse la contaminación por olores y sabores, o por el polvo de otros productos como alimentos, o por productos como aceite, cemento y alquitrán. Deben rotarse los sacos dentro del almacén de acuerdo a su antigüedad y deben llevar un registro de la cosecha, fecha de almacenaje y colocarle la información en la etiqueta o certificado.

CAPÍTULO III

CONFORMACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA “CACAO DE PATANEMO”

Definición Consejo Regulador

Artículo 7. A los efectos del presente reglamento, se entenderá por Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**”, al Órgano Autónomo e independiente conformado por la o las asociaciones de productores certificados por este ente, procesadores, comerciantes, exportadores, colectividad o cualquier organización.

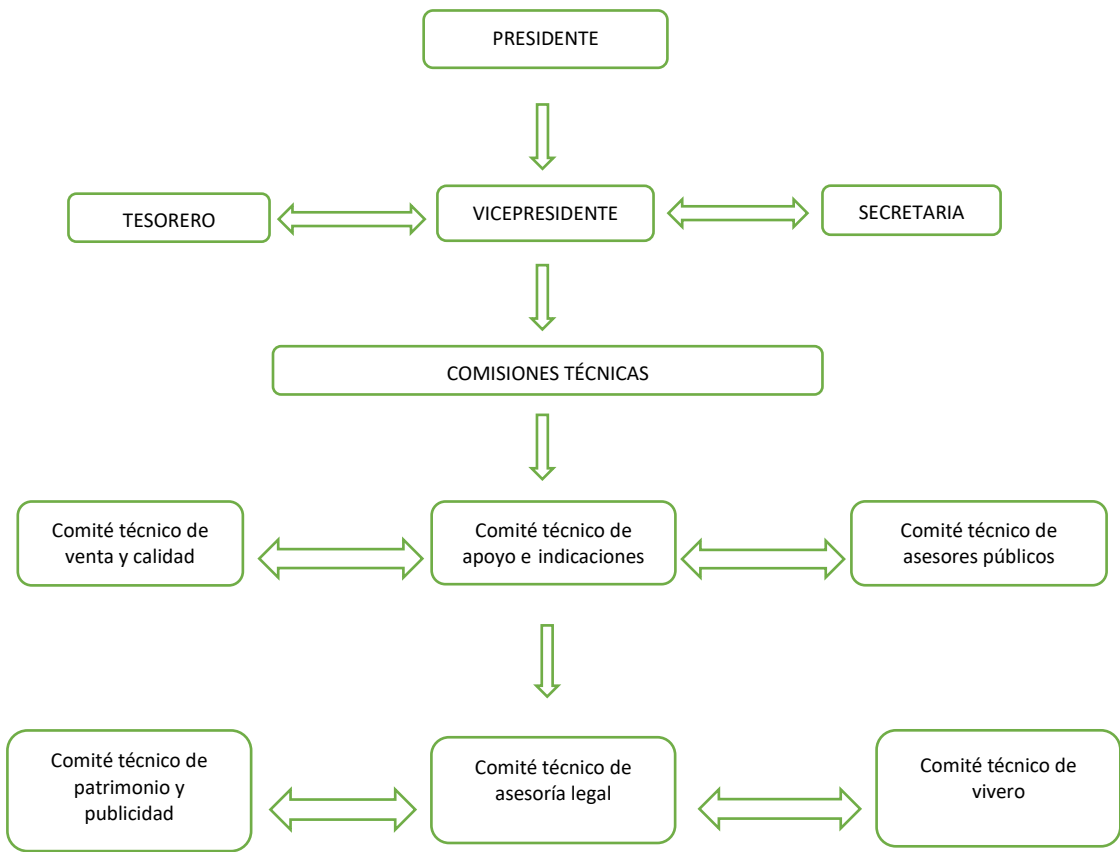
Estructura del Consejo Regulador

Artículo 8.- El consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**”, en una estructura horizontal, su dirección y administración se ejercerá a través de los siguientes órganos:

1. Presidente
2. Vicepresidente:
 - 2.1.- Tesorero.

- 2.2.- Secretaria
- 3. Comisiones técnicas que estarán conformadas por seis (6) Comités:
 - 3.1. Comités Técnicos de venta y calidad:
 - 3.2.- Comité técnico de apoyo e indicaciones
 - 3.3.- Comité técnico de asesores públicos
 - 3.4.- Comité técnico de patrimonio y publicidad
 - 3.5.- Comité técnico asesoría legal
 - 3.6- Comité técnico de vivero:

Parágrafo Primeo: Organigrama del Consejo Regulador



Parágrafo Segundo: Funciones de los miembros del Consejo Regulador:

1. **Presidente:** Velar y hacer cumplir las decisiones que se emitan por parte del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANAMO**”
 - a. Convocar secciones de la junta que compone el Consejo Regulador.
 - b. Diseñar planes de desarrollo que permitan controlar los diversos procesos de producción y comercialización de su producto.
 - c. Asistir a las sesiones del Consejo Regulador cada vez que lo estime necesario.
 - d. Decidir y deliberar sobre las materias de competencia del Consejo Regulador señalados en el orden del día.

- e. Adoptar las medidas de organización adecuadas para el registro de las sanciones deliberaciones expedientes y todo aquellos otros de su competencia, según el presente reglamento de uso.
- f. Vigilar y denunciar ante los organismos nacionales e internacionales competentes del uso indebido o fraudulento de la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**”, dentro o fuera de Venezuela.
- g. 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 “**CACAO DE PATANEMO**”.
- h. Establecer y mantener las relaciones interinstitucionales.
- i. El presidente 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.
- j. Fomentar la transferencia tecnológica dirigida a los productores que serán certificados con la Indicación Geográfica Protegida **CACAO DE PATANEMO**.
- k. Seguimiento y control de los protocolos técnicos aplicables en sus unidades de producción
- l. Impulsar el uso de manuales oficiales para asegurar la calidad del grano (COVENIN 50)

2. Vicepresidenta.

- a. Elaborar conjuntamente con los diferentes miembros del Consejo Regulador el informe semestral de desarrollo de los planes y seguimiento, el cual debe ser presentado ante el presidente
- b. 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.
- c. La promoción de la Indicación Geográfica “**CACAO DE PATANEMO**” y los productos que ampara, en los mercados nacional e internacional.
- d. Levantar y actualizar permanentemente un registro estadístico de la capacidad de producción de cada una de las fincas o unidades de producción de almendra “**CACAO DE PATANEMO**”, existentes dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**”.

- e. Levantar y actualizar permanentemente un registro de los procesadores, comercializadoras, y exportadores Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**.
- f. 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.

2.1. Secretaria General

- a. Convocar a secciones de junta con los diferentes miembros del Consejo Regulador planes o cualquier desarrollo que se establezca en las reuniones ordinarias.
- b. Aperturar, llevar y actualizar el libro de actas del Consejo Regulador.
- c. Coordinar con lo comité técnico y demás miembros del Consejo Regulador la incorporación de nuevos productores que lo soliciten formalmente ante el Consejo Regulador.

2.2. Tesorero

- a. Velar por los activos de la Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”** sean atribuidas al beneficio de los productores.
- b. Llevar y buscar planes de financiamiento que consistan en: Aportes fijos o eventuales de los integrantes, Ingreso por cobro de infracciones al reglamento, Financiamiento de las instituciones Bancarias, Financiamiento de organismos multilaterales u Organismos Gubernamentales destinadas a la capacitación de los productores y mejoramiento de las instalaciones e instrumentales de medición, herramientas, entre otros.

3. Comisiones Técnicas

- a. Vigilar e impulsar las buenas prácticas agrícolas, cosecha, manejo, postcosecha y almacenamiento.

3.1. Comité Técnico de venta y calidad:

- a. Son los garantes de velar por la calidad del cacao junto al comité de apoyo.
- b. Verificar el proceso que efectúen a la hora de evaluar el cacao para la venta.
- c. Ubicar y constatar que el comprador sea una persona recta y le dé el valor que merece el cacao de Patanemo.
- d. Verificar el proceso que se realiza durante la cosecha entre otros.
- e. Llevar un registro de la visita realizada escrita y fotográfica de la visita realizada.

3.2. Comité Técnico de apoyo e indicaciones:

- a. Promover las buenas prácticas agrícolas en los productores de la Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**.
- b. Vigilar y estandarizar los protocolos de fermentación.
- c. Vigilar que el secado de la semilla sea lento y progresivo.
- d. Vigilar que se cumplan con las condiciones óptimas de almacenamiento.
- e. Realizar permanentemente o eventuales inspecciones a las fincas o unidades de producción de la Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**.
- f. Investigar permanentemente sobre los nuevos criterios de verificación de las condiciones necesarias para determinar que la almendra de cacao puede ser autorizada por Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**.
- g. Llevar registros de la visita realizada a las plantaciones.
- h. Mantener e impulsar la mejor selección genética (material elite) en las plantaciones.
- i. Impulsar el uso y desarrollo de productos agroecológicos.
- j. Aplicar podas reglamentarias, promueve la construcción y mantenimiento de drenajes y raleo de sombra.
- k. Vigilar y promover la cosecha en el estado óptimo de madurez. Cada quince (15) a veinte (20) días, se deberá quitar de las mazorcas dañadas. Durante el proceso de corte o desgranado, se evitará el daño de la almendra.
- l. Diseñar y aplicar acciones técnicas para el óptimo desarrollo productivo para que garantice la calidad, almacenamiento y comercialización según las normas nacionales e internacionales (buenas prácticas agrícolas).
- m. Fomentar la transferencia tecnológica dirigida a los productores que serán certificados como Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**.
- n. Seguimiento y control de los protocolos técnicos aplicados en sus unidades de producción.
- o. Evaluación y certificación para el otorgamiento de la Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**.
- p. Practicar las inspecciones, los peritajes, exámenes de laboratorio, y la captación, necesarios para calificar el grano de cacao de las fincas, y determinar la procedencia.
- q. Emitir certificados respecto de: a. la ubicación de una finca o unidad de producción, dentro de la zona geográfica determinada Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**.

- r. Certificar que la empresa que así lo haya solicitado, cuente con la capacidad y condiciones que le permita el uso Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”** declarada por el SAPI. Tal certificación de Indicación Geográfica Protegida será necesaria para la incorporación de nuevos miembros de la asociación de productores. Para cumplir esta función el Consejo regulador podrá contratar los servicios de otro que audite el cumplimiento de las condiciones de calidad aplicables. A efectos, la asamblea emitirá informe sobre la admisión de los nuevos miembros.

3.3. Comité Técnico de asesores públicos y privados.

- a. Establecer alianzas estratégicas con empresas públicas o privadas.
- b. Establecer y mantener relaciones interinstitucionales con entes y organismos gubernamentales.
- c. Realiza auditorias cada dos (2) años de post certificación directamente o por medio de terceros, como la asamblea General de los asociados, con el fin de corroborar que las condiciones bajo las cuales se autorizó el uso Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**, de lo cual se emitirá informe y será remitido al SAPI para que sea evaluado y anexado al expediente correspondiente.

3.4. Comité Técnico Asesores Legal.

- a. Ser garante de que no se nos violen nuestros derechos como cacaocultores.
- b. Ser vigilante de las normas que nos rigen como consejo regulador.
- c. Brindar herramientas legales para así tener conocimiento y base en nuestra defensa como cacaocultores.

3.5. Comité Técnico de patrimonio y publicidad.

- a. Ser garantes de brindar el conocimiento e historia de la procedencia de nuestro cacao y la localidad donde se cultiva.
- b. Ser garantes de enaltecer el valor histórico del cacao de Patanemo.
- c. Velar y dar a conocer por los medios gráficos y tecnológicos, los avances y crecimiento del proceso del cacao de Patanemo.
- d. Llevar un registro de la visita realizada escrita y fotográfica de la visita realizada.

3.6. Comité Técnico de viveros:

- a. Verificar el buen manejo y las técnicas que se deben utilizar al momento de realizar el vivero

- b. Verificar la selección de la semilla para el vivero y que el terreno está acorde a ello.
- c. Suministrar información de cómo debemos preparar la tierra en forma orgánica sin atropello al cacaocultor., respetando su opinión.
- d. Buscar personas idóneas para brindar talleres sobre el buen funcionamiento del vivero.
- e. Llevar un registro de la visita realizada escrita y fotográfica de la visita realizada.

Parágrafo Tercero: La duración a de los miembros del Consejo Regulador será de tres (3) años contados a partir del día siguiente a su elección.

CAPÍTULO IV

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS INSCRITOS EN EL CONSEJO REGULADOR.

Organización Administrativa del Consejo Regulador

Artículo 9.- El Consejo de administración de la Asociación, organizará: Asambleas Anuales para la presentación de los informes de gestión de cada uno de los miembros del Consejo Regulador, Asambleas Extraordinarias si fuese necesarias y procesos electorales. Los procesos electorales serán nominales y las votaciones será secretas, escogiendo aquellos quienes cuenten con más votos favorables de cincuenta y un por ciento (51%) de los participantes de la votación.

CAPÍTULO V

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS MIEBROS DEL CONSJEO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CACAO DE PATANEMO”.

Derechos y obligaciones

Artículo 10.- Los productores inscritos en el Consejo Regulador, deberán cumplir con las normas establecidas en el presente reglamento, entre ellas:

- 1. Asistir a las sesiones del Consejo Regulador cada vez que lo estime necesario, a través de las condiciones competentes.
- 2. Decidir y deliberar sobre las materias de competencia del Consejo Regulador señalados en el orden del día.

3. Adoptar las medidas de organización adecuadas para el registro de las sanciones deliberaciones, expedientes y todo aquellos otros de su competencia, según el reglamento de uso.
4. Cumplir con las normas establecidas como las Buenas prácticas agrícolas, mantener registros de cosechas, de plagas y enfermedades, fermentación y almacenaje.
5. Respetar y defender la imagen de Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**.
6. Asistir a las sesiones del Consejo Regulador cada vez que se estime necesario.

Control y verificación interno

Artículo 11.- El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**, podrá inspeccionar los cultivos de cacao de sus beneficiarios, con la finalidad de verificar la información aportada por el productor interesado. Para asegurar el origen, la calidad y trazabilidad del producto. Una vez realizada la inspección sobre las condiciones de la siembra, cosecha y post-cosecha se realizarán los ajustan a los requerimientos del presente reglamento en cuanto a las buenas prácticas agrícola y calidad de post-cosecha.

Control y verificación externo:

Artículo 12.- El Consejo Regulador de Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**, gestionará ante las instituciones de calidad, públicas o privadas, para que certifiquen la calidad del producto terminal, amparado por la Indicación Geográfica Protegida.

Manual de calidad y procedimiento

Artículo 13.- El Consejo Regulador deberá elaborar conjuntamente con expertos el manual de buenas prácticas agrícolas, de calidad de post-cosecha, origen, secado, almacenaje y trazabilidad del grano denominado **“CACAO DE PATANEMO”**.

Logotipo

Artículo 14.- El logotipo de la Indicación geográfica es el siguiente.



Además, podrá utilizar el logo institucional (SAPI).

CAPÍTULO VI.

REGISTROS Y SOLICITUDES DE PRODUCTORES, PROCESADORES Y COMERCIANTE PARA SER BENEFICIARIOS DE LA AUTORIZACIÓN DE USO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CACAO DE PATANEMO”:

Acceso a la información

Artículo 15.- El Consejo Regulador facilitará la información necesaria para la tramitación de las inscripciones en los correspondientes Registros, de los productores interesados en utilizar la Indicación Geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**”, de conformidad con los procedimientos aquí establecidos y de acuerdo con lo previsto en el presente reglamento y la normativa aplicada.

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

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.

Para la obtención legal de la autorización de uso, el Consejo regulador deberá remitir una comunicación al SAPI para que este lo apruebe y realice la respectiva publicación.

CAPÍTULO VII

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CACAO DE PATANEMO”.

Infracciones por el uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida CACAO DE PATANEMO

Artículo 16.- En caso de que los productores, transformadores, extractores, cosechadores, almacenadores, hagan uso indebido de la Indicación geográfica Protegida “**CACAO DE PATANEMO**”, a los efectos del presente reglamento se considerará que han cometido infracción en los siguientes casos:

Leves: Alteración de datos de cosecha, post cosecha de cacao en los documentos de control que garanticen calidad y origen del producto.

Graves: utilizar el logo de la indicación geográfica para identificar su producción, cuando se ha incumplido con el reglamento de uso y demás acuerdos del Consejo Regulador, incluyendo con las normas COVENIN vigentes, lo cual ha sido previamente verificado por el consejo regulador.

Sanciones

Artículo 17.- Las sanciones aplicables a los productores, transformadores, extractores, cosechadores, almacenadores que hagan uso indebido de Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**, serán sancionados de la siguiente manera:

Leves: Suspensión del uso de la Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”** por parte del productor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo hasta por seis (6) meses, contados a partir de la fecha de verificación de la infracción por parte del Consejo Regulador.

Graves: Suspensión uso de la Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”** por parte del productor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo desde seis (6) meses hasta un (1) año, contados a partir de la fecha de verificación de la infracción por parte del Consejo Regulador.

Resolución de Conflictos

Artículo 18.- Los conflictos internos, y las controversias que surjan con terceras personas, el Consejo Regulador podrá resolverlos mediante los mecanismos de mediación y dentro de una asamblea directiva o general como lo amerite la situación.

CAPÍTULO VIII

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

DESIGNACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO REGULADOR.

De los Miembros del Consejo Regulador

Artículo 19. Se designan como miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **“CACAO DE PATANEMO”**, para ejercer las funciones establecidas en el artículo 8 del presente reglamento a:

1. Presidente José Aníbal Mendoza conde CI: 11.746.337

2. Vicepresidente: María Teresa Gómez Rodríguez CI:12.427.127

2.1.- Tesorero. Darryn Grabier Mijares Echanaguci CI: 15.227.648

2.2.- Secretaria Yulieth Solanyi Hernández Ortiz CI: 28.709.519

3. Comisiones técnicas que estarán conformadas por seis (6) Comités:

3.1. Comités Técnicos de venta y calidad:

- Juan Antonio Ávila Márquez CI:11.103.804
- José Aníbal Mendoza Conde CI: 11.746.337
- Alcides Hernández Jaime CI: 20.517.125
- Ester Ortiz Sánchez CI: 23.013.687
- María Teresa Gómez Rodríguez CI:12.427.127

3.2.- Comité técnico de apoyo e indicaciones

- Juan Antonio Ávila Márquez CI:11.103.804
- Anderson Duvin Ortega Cruz CI:18.343.402
- Eymar Yobanny Caballero Carreño CI:14.242.629
- Julis Raquel González Figueredo CI: 12.427.105
- Yolexis del Carmen Uribe CI. 12.745.937

3.3.- Comité técnico de asesores públicos

- Amyra Cabrera CI: 6.558.098
- Zulay Poggi CI:5.966.699
- Esteban Rendon CI:4.203.370
- Clímaco Álvarez CI:7.019.139

3.4.- Comité técnico de patrimonio y publicidad

- Yulieth Solanyi Hernández Ortiz CI: 28.709.519
- José Anibal j. Mendoza Gómez CI:27.595.930
- Sandra Cordero CI: 3.955.841
- María Teresa Gómez Rodríguez CI 12.427.127
- Yeisy Yaneidys González Figueredo CI:29.764.777

3.5.- Comité técnico asesoría legal

- Oswaldo Echanagucia CI:15.951.001

3.6- Comité técnico de vivero:

Gerardo Medina. 12.927.34

Guillermo Mendoza CI:8.602.909

Orlando González CI: 3.602.486

William José Agüero Repiyosa CI: 11.098.064