Revista CIENCIA EN REVOLUCIÓN

Parra et al., Vol. 5, Nº 14, 7–9, abril, 2019.

Dissemination Article
Appellation of Origin. Link to Quality

Norbis Parra, Samuel Villanueva*, Magaly Henriquez
Gerencia de Proyectos de Investigación, Desarrollo e Innovación,
Centro Nacional de Tecnología Química

Artículo de Divulgación
Denominación de Origen. Vinculación a la Calidad

Summary

Venezuelan Cacao is listed as one of the best in the world. Within its geographical distribution nationwide there are three varieties of cocoa: Criollo, Trinitario and Forastero. With organoleptic properties and attributes typical of the region where they are grown, given this diversity it is necessary to have Appellation of Origin for each sub-variety of these three great classifications. The benefits of having a Denomination of Origin for cocoa producers is synonymous with a product of excellent quality that translates into greater demand from consumers and, in turn, greater economic benefits.
Keywords: Origin Apellation, Quality, Cocoa.

Resumen



El Cacao venezolano es catalogado como uno de los mejores mundialmente. Dentro de su distribución geográfica a nivel nacional existen tres variedades de cacao: Criollo, Trinitario y Forastero. Con propiedades organolépticas y atributos propios de la región de donde son cultivados, dada esta diversidad se hace necesario contar con Denominaciones de Origen para cada subvariedad de estas tres grandes clasificaciones. Los beneficios de contar con una Denominación de Origen para los productores de cacao es sinónimo de un producto de excelente calidad que se traduce en una mayor demanda por parte de los consumidores y a su vez en mayores beneficios económicos.
Palabras claves: Denominación de Origen, Calidad, Cacao.

Hoy en día los consumidores de productos alimenticios son altamente exigentes debido a que desean conocer el origen de procedencia y la manufactura de los mismos. Esta exigencia se encuentra generalmente vinculada a criterios de calidad asociados al origen de dichos productos, los cuales le otorgan propiedades organolépticas, de diseño, de forma y de color, particulares y muy distintivos del resto de los productos que

*Autor para correspondencia: Samuel Villanueva, correo:publicacionesgpidi.cntq@gmail.com

no cuentan con estándares de calidad establecidos. Lo anterior es conocido como Denominación de Origen y hace referencia a un lugar basándose más en el resultado de factores tanto naturales como humanos que en el lugar propiamente dicho.

Factores que brindan a un determinado rubro características que no se pueden conseguir en otra zona geográfica [1]. De acuerdo a lo dispuesto por el Arreglo de Lisboa relativo a la protección de las Denominaciones de Origen y su registro y según la definición establecida por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), se entiende por Denominación de Origen al nombre de un país, de una región o de un lugar determinado, que sea utilizado para designar a un producto originario de ellos, cuyas cualidades y atributos se deben exclusiva y esencialmente al medio geográfico, incluidos los factores naturales (geografía, clima, materia prima, etc.) y los factores humanos (mano de obra, arte, ingenio, tradición, etc.) [2].

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, ONUAA o más conocida como FAO (Food and Agriculture Organization) ha ampliado recientemente el alcance de sus actividades con arreglo al marco de la calidad específica a fin de integrar los atributos vinculados al origen geográfico. Cuando el productor sigue los estándares de calidad en su proceso de producción, les da mayor seguridad y confianza a los consumidores. El gran reto es poder llegar a los mercados internacionales y estar en la capacidad de poder competir con ellos, lo cual es plausible si se definen los criterios estandarizados asociados a cada tipo de producto.

El Cacao, el principal ingrediente en la fabricación del chocolate, proviene del árbol *Theobroma Cacao L*, que se cultiva en una gran cantidad de pequeñas granjas familiares en todo el mundo [3]. Cada zona geográfica presenta características edafológicas propias del lugar que derivan en una variedad de cacao distinto, autóctona de ese territorio. Otorgándole a este tipo de producto de carácter alimenticio propiedades de sabor y aromas exclusivos de cada región, lo cual proporciona una identidad geográfica.

En Venezuela, existen tres variedades de cacao: Criollo, Trinitario y Forastero. El Cacao Criollo presenta dos subvariedades Río Caribe Superior y Río Caribe Natural cuya ubicación geográfica es principalmente en la región nororiental, en la región norte costera los tipos Carenero Superior y Caracas Natural, y en la región suroccidental se tienen, Sur del Lago Clasificado y Sur del Lago Natural.

Sin embargo, la Denominación de Origen de un conjunto de subvariedades de cacao muy conocidas, tales como Chuao, Carenero, San Felipe, Barcelona, Guasare, y Criollo de Mérida, se ha perdido, debido a que la clasificación introducida por el Fondo Nacional del Cacao (Foncacao) ignoró a la denominación de estas subvariedades. Aunque, algunos de los cuales se siguen comercializando en el exterior; sobre todo los que buscan la calidad como la del Cacao de Chuao en el estado Aragua. En particular, el cacao de Chuao lo vienen a comprar desde países europeos directamente, los grandes chocolateros como es el caso de Bernachon de Lyon (Francia), quienes pagan excelentes precios [4].

La calidad del Cacao Criollo está evidenciada por numerosos estudios y opiniones de especialistas desde tiempos remotos. Bernachon, famoso chocolatero francés dice de los cacaos de Chuao “la emoción que se siente al degustar un chocolate de cacao de Chuao es tan grande como la que se siente cuando se bebe una copa de vino de Chateau Petrus o más bien un Chateau Yquen”, el mejor vino del mundo, como afirman Raffoul en 1996. Dubois, ya en 1892, calificaba a los cacaos de Venezuela (Caracas, Chuao, Choroní, Ocumare, San Felipe, Maracaibo y Carúpano) como los mejores del mundo, al igual que Konstantin en 1894, Capus en 1930 y Leal en 1993, todos estos expertos tenían en altísima estimación el “Cacao Caraque” considerándolo, sin discusión, el mejor del mundo (ver el trabajo de González Jimenez [4]).

Actualmente, en nuestro país se está elaborando todo el protocolo para dar cumplimiento a la

Denominación de Origen del Cacao de Barlovento, Estado Miranda, Venezuela. El Centro Nacional de Tecnología Química (CNTQ) participa activamente en esta actividad junto a instituciones relacionadas al área de la Ciencia y la Tecnología dirigidas a promover el desarrollo y la expansión del Cacao Venezolano, tales como: INIA-Miranda (Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas), IVIC (Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas), IDEA (Instituto de Estudios Avanzados), UCV (Universidad Central de Venezuela), USB (Universidad Simón Bolívar), Corpomiranda, INSAI (Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral), Gobernación de Miranda y SAPI (Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual). Además, se ha definido el proceso de logística para el abordaje de las parcelas de cacao, orientando los esfuerzos en tres (03) grandes ejes que son:

1. Calidad de la Semilla (Genética).
2. Manejo Post–cosecha.
3. Denominación de origen del Cacao del Estado Miranda, ver Figura 1.



Figura 1: Granos de Cacao Fermentados y Tostados: Proceso Postcosecha

Desde el CNTQ el alcance ha sido enmarcado al Manejo Post–Cosecha del Cacao, trabajo que aporta información de interés a los productores, cacaocultores y chocolateros a través de talleres y cursos de formación, asesorías y visitas diagnósticos en las zonas de Merecure y La Maroma, en Barlovento Estado Miranda para realizar la documentación de los procesos post–cosecha que realizan cada uno de los productores y fomentar así las Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para el Consumo Humano (BPF), enmarcadas en el sector Cacao. De igual manera, en las asesorías en post–cosecha se identifican los principales problemas de calidad asociados al Cacao tales como: fermentación poco uniforme, humedad y presencia de moho, en los siguientes puntos de control: inocuidad, calibración del porcentaje de secado de grano, transporte, almacenamiento, bajo porcentaje de fermentación, moho externo o interno [5].

Referencias

[1] Emilie Vandecandelaere, Filippo Arfini, Giovanni Belletti, and Andrea Marescotti. Uniendo personas, territorios y productos: Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. Technical report, FAO, Roma. Italia, 2010.

[2] OMPI, Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, Estocolmo, 1979.

[3] J. De La Cruz Medina, M. A; Vargas Ortiz, and O. A. Del Angel Coronel. Cacao operaciones poscosecha. inpho -compendio de poscosecha. Technical report, FAO, Veracruz. Mexico, 2010.

[4] Eduardo González Jiménez. Papeles de Fundacite Aragua: El Cacao en Venezuela. Technical report, Fundacite, Aragua, Venezuela, 1999.

[5] Ministerio de Economía, Mejoramiento del agro proceso de transformación primaria del grano de cacao, Gobierno de Guatemala, 2015.