

## **El Indecopi entrega décima Denominación de Origen Cacao Amazonas Perú que contribuirá al desarrollo económico de más de 1,200 productores**

- ✓ **'Cacao Amazonas Perú' mejorará la economía familiar de 1,239 socios y productores de las provincias de Bagua y Utcubamba, en la región Amazonas.**
- ✓ **Cooperativa Central de Productores Agrario de Amazonas (CEPROAA) proyecta exportar, de manera directa, alrededor de 250 toneladas de 'Cacao Nativo', al año.**

Un total de 1,239 familias de las provincias de Bagua y Utcubamba, en la Región Amazonas, se beneficiará con la Denominación de Origen Cacao Amazonas Perú, que el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi) otorgó, hoy, a los productores de esta zona del país.

Luego de un arduo trabajo iniciado en noviembre del año pasado, el Indecopi, a través de la Dirección de Signos Distintivos (DSD), entregó el certificado de registro de la décima denominación de origen con la que cuenta el Perú, a la Cooperativa Central de Productores Agrario de Amazonas (CEPROAA) de la Región Amazonas, para distinguir el grano seco fermentado, de la variedad *Theobroma Cacao L.*, conocido entre la población como 'Cacao nativo'.

De esta forma, productores de la zona geográfica establecida en la declaración de protección, podrán utilizar esta denominación de origen para poder diferenciar su producto - Cacao Amazonas Perú - de otros similares que se ofrecen en el mercado, debido a que tiene características que lo hacen singular y atraen la preferencia de los consumidores.

La zona geográfica de producción, extracción y elaboración del producto que se ampara con la Denominación de Origen Cacao Amazonas Perú, comprende a los distritos de Imaza, Copallín, La Peca, Aramango, El Parco y Bagua, en la provincia de Bagua; mientras que en la provincia de Utcubamba los distritos comprendidos son Cajaruro, Bagua Grande, Cumba, El Milagro y Lonya Grande.

Esta zona de producción se caracteriza por tener una altitud entre los 450 y los 1,200 m.s.n.m. Sus granos secos fermentados provienen de mazorcas de cacao maduros color amarillo. Los frutos tienen alto sabor y olor a frutos secos, como almendras, avellanas, entre otros. Es el resultado de las horas de sol, humedad y temperatura de la zona. En su producción también influye el manejo

### **Misión del INDECOPI**

*Propiciar el buen funcionamiento del mercado, en beneficio de los ciudadanos, consumidores y empresarios, mediante la defensa de los consumidores, la prevención y fiscalización de prácticas restrictivas de la libre y leal competencia, la protección de la propiedad intelectual y la promoción y desarrollo de una infraestructura y cultura de la calidad en el Perú.*

Para mayor información:  
**[prensa@indecopi.gob.pe](mailto:prensa@indecopi.gob.pe)**  
2247800 anexos: 1306 / 1502

Síguenos en  
Indecopi Oficial   

particular de las sombras, debido a la coexistencia de las plantas de cacao con otras especies nativas, como el caucho, el pacaé y el plátano.

Con la entrega de esta denominación de origen, CEPROAA proyecta exportar, de manera directa, alrededor de 250 toneladas de cacao, por lo que sus integrantes han desarrollado un plan de trabajo, a fin de que cada uno de ellos pueda producir cerca de mil kilos por hectárea, al año.

Actualmente, la Región Amazonas, a través de sus diferentes cooperativas y asociaciones de productores, en promedio, produce al año 3,345.6 toneladas de cacao, de las cuales gran parte de ella se exporta y otra pequeña parte se comercializa en el mercado peruano.

### **Perú tiene diez denominaciones de origen**

Como se sabe, una denominación de origen es un signo que distingue a un producto por el lugar o zona geográfica donde se elabora, así como también los factores naturales (clima, suelo, temperatura) y factores humanos (métodos de producción).

En el Perú las denominaciones de origen reconocidas son diez: Pisco, Maíz Blanco Gigante Cusco, Chulucanas, Pallar de Ica, Café Villa Rica, Loche de Lambayeque, Café Machu Picchu-Huadquiña, Maca Junín-Pasco, Aceituna de Tacna y ahora el Cacao Amazonas Perú.

**Lima, 31 de agosto de 2016**

#### **Misión del INDECOPI**

*Propiciar el buen funcionamiento del mercado, en beneficio de los ciudadanos, consumidores y empresarios, mediante la defensa de los consumidores, la prevención y fiscalización de prácticas restrictivas de la libre y leal competencia, la protección de la propiedad intelectual y la promoción y desarrollo de una infraestructura y cultura de la calidad en el Perú.*

Para mayor información:

**[prensa@indecopi.gob.pe](mailto:prensa@indecopi.gob.pe)**  
2247800 anexos: 1306 / 1502

Síguenos en     
Indecopi Oficial