

Denominación de origen “Cacao Amazonas Perú” beneficia a más de 1200 familias de Bagua y Utcubamba

- ✓ En el Día Mundial del Cacao, el Indecopi recordó que, además, ha otorgado 518 marcas colectivas vinculadas a este grano.

Al conmemorarse hoy, 7 de julio, el Día Mundial del Cacao, un alimento con múltiples propiedades que es producido por más de 100 mil familias de pequeños agricultores en todo el Perú, el Indecopi recordó que nuestro país cuenta con la denominación de origen “Cacao Amazonas Perú”, variedad cultivada por agricultores de la selva norte.

Esta denominación de origen, otorgada por el Indecopi en el año 2016, identifica al cacao en grano seco fermentado con cáscara (*Theobroma Cacao L. Var. “cacao nativo”*), producido exclusivamente en las provincias de Bagua y Utcubamba, en la región Amazonas. Este producto tiene características particulares debido a la zona geográfica donde se siembra, entre 450 y 1200 m.s.n.m., por la influencia del factor humano, las técnicas de producción utilizadas y los factores climáticos, lo cual le brinda un aroma y sabor únicos.

La denominación de origen “Cacao Amazonas Perú” beneficia a más de 1200 familias cacaoteras de esta zona, pues pueden utilizarla para diferenciar su producto de otros similares en el mercado, gracias a sus características singulares que atraen la preferencia de los consumidores.

Cabe precisar que el “Cacao Amazonas Perú” es una de las 10 denominaciones de origen con las que cuenta nuestro país. Las otras nueve son: Pisco, Maíz Blanco Gigante Cusco, Chulucanas (cerámica), Pallar de Ica, Café Villa Rica, Loche de Lambayeque, Café Machu Picchu – Huadquiña, Maca Junín-Pasco y Aceituna de Tacna.

Marcas colectivas vinculadas al cacao

De otro lado, el Indecopi también destacó que ha otorgado, hasta mayo de 2022, un total de 518 registros de marcas colectivas a asociaciones de productores y emprendedores que producen cacao o alimentos derivados. Estos están ubicados en las regiones de Junín, Ayacucho, San Martín, Piura, Puno, Cusco, Amazonas, entre otros.

Las marcas colectivas entregadas, que se otorgan de manera gratuita, sirven para distinguir productos como cacao, pasta de cacao, nibs de cacao, chocolates, licores de cacao, bebidas a base de cacao, cacao en grano procesado y sin procesar, mermelada de cacao, manteca de cacao, entre otros.

Finalmente, cabe recalcar que el uso de las marcas colectivas impulsa la reactivación económica de los productores y microempresas, promueve su competitividad y asociatividad y, además, ayuda a la estandarización y promoción conjunta de sus productos, en este caso, vinculados al cacao.

Para conocer más detalles de cómo se puede registrar una marca colectiva, ingrese a la guía infográfica “Yo protejo mi marca colectiva”: <https://bit.ly/3HGZ1iy>.

Lima, 07 de julio de 2022