




ASOCIACIÓN PERUANA DE
PRODUCTORES DE CACAO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN “CACAO AMAZONAS PERÚ”

Reconocido mediante Resolución N° 14866-2016/DSD-INDECOP, lo cual significa que el cacao nativo posee características únicas que lo diferencian de las demás variedades de cacao, como ser “fino de aroma”, y que es exclusivo o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce



 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Departamento Federal de Economía,
Formación e Investigación DEFI
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO

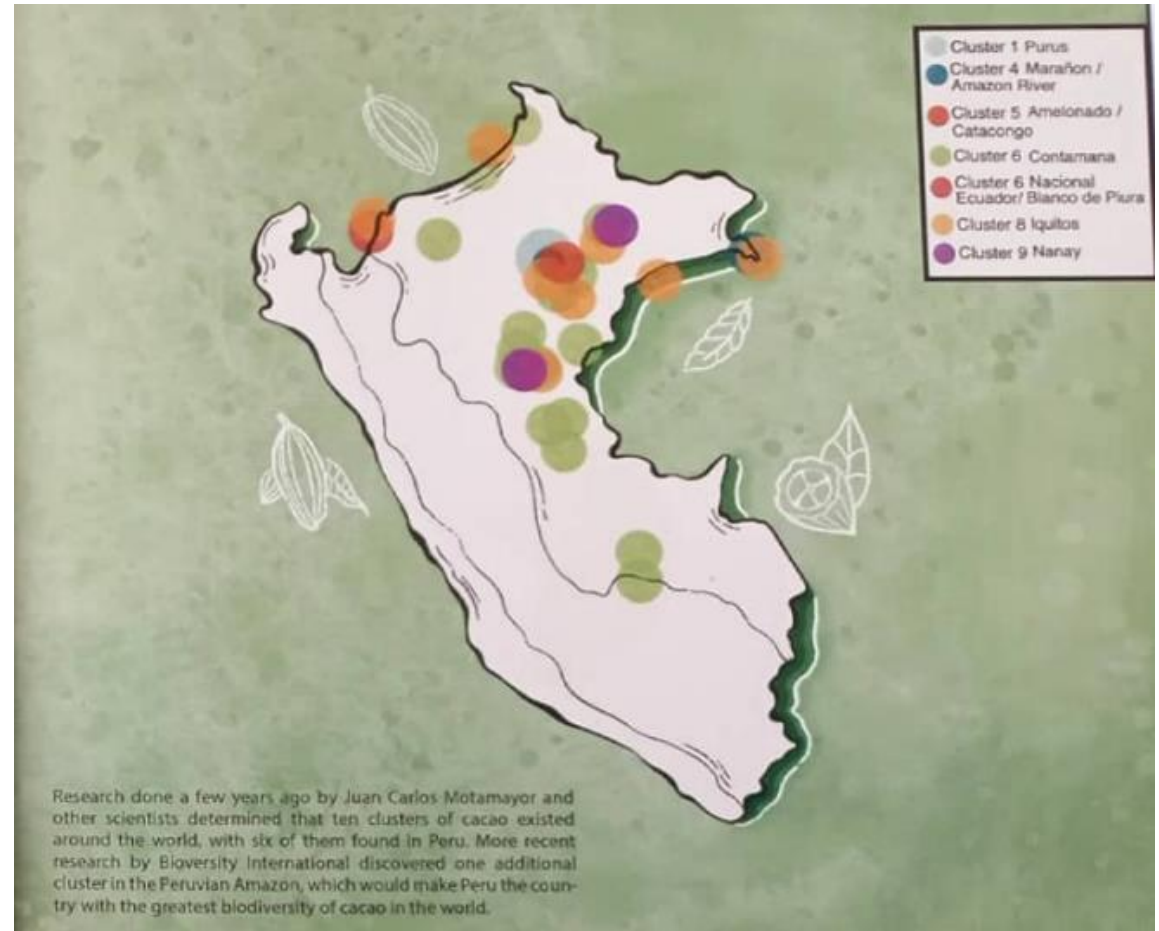

swisscontact


IGE | IPI

 Indecopi
INSTITUTO NACIONAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Y DE LA PROTECCIÓN DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL



BIODIVERSIDAD GENÉTICA Y CENTRO DE ORIGEN DEL CACAO:

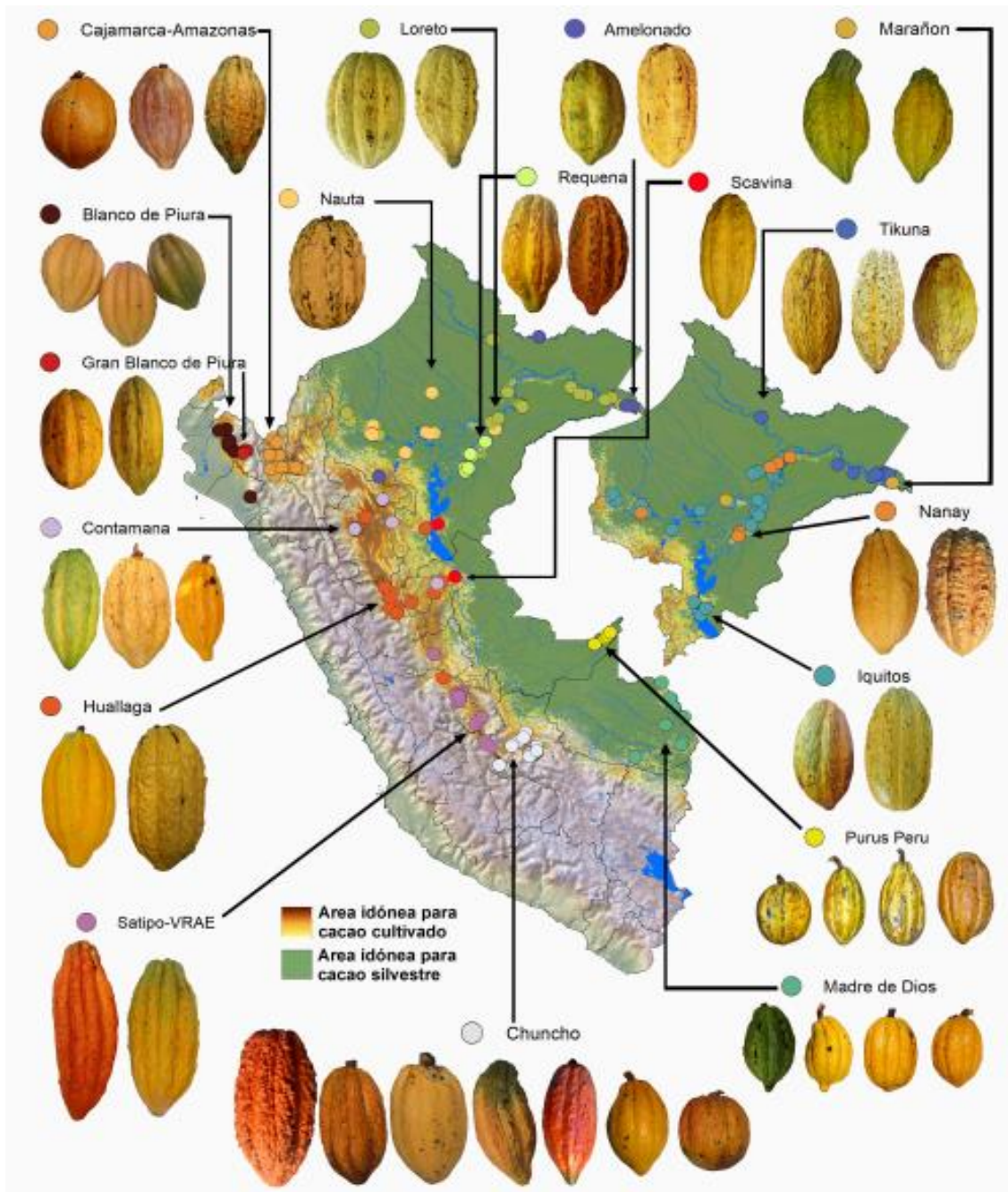


GRUPOS GENÉTICOS DEL CACAO DE PERÚ

La nueva clasificación de tipos de cacao realizada por CIAT BIOVERSITY permite evidenciar la gran biodiversidad que tiene el Perú en sus diferentes regiones productoras.

La evidencia más antigua del cacao en el mundo se encuentra en los restos arqueológicos de las culturas Moche – Chinchipe – Marañón, ubicado en la parte amazónica del norte peruano, la que data de más de 5,300 años atrás

En el Perú existen 18 grupos genéticos que representan poblaciones de cacao silvestre y cultivares tradicionales





Grupo genético: Blanco de Piura

Representa un cultivar antiguo que podría venir desde el tiempo de los Mochoes. LA mayoría de los árboles tienen granos blancos y morados



Grupo genético: Satipo - VRAE

Este grupo genético esta más asociado al grupo Huallaga



Grupo genético: Chuncho

En general se caracteriza por tener pulpa dulce, frutal y floral, y granos con muy bajo amargor. Se encuentra limitada al valle de la Convención, en Cusco

Grupo genético: Cajamarca – Amazonas

Asociado a los grupos Blanco y Gran Blanco, y relacionado también al grupo “Nacional”



Investigación en el complejo arqueológico Monte Grande, (Jaén, Cajamarca, Perú)

AMAZONAS: REGIÓN CACAOTERA Y DE CULTURA VIVA

El pueblo Awajún, también conocido como Aguaruna, representa el segundo pueblo indígena u originario amazónico demográficamente más numeroso del Perú, y se desarrolló en la parte norte del departamento de Amazonas.



Actualmente, los grupos Awajún aún existen en la zona, y se dedican a la producción del cacao.



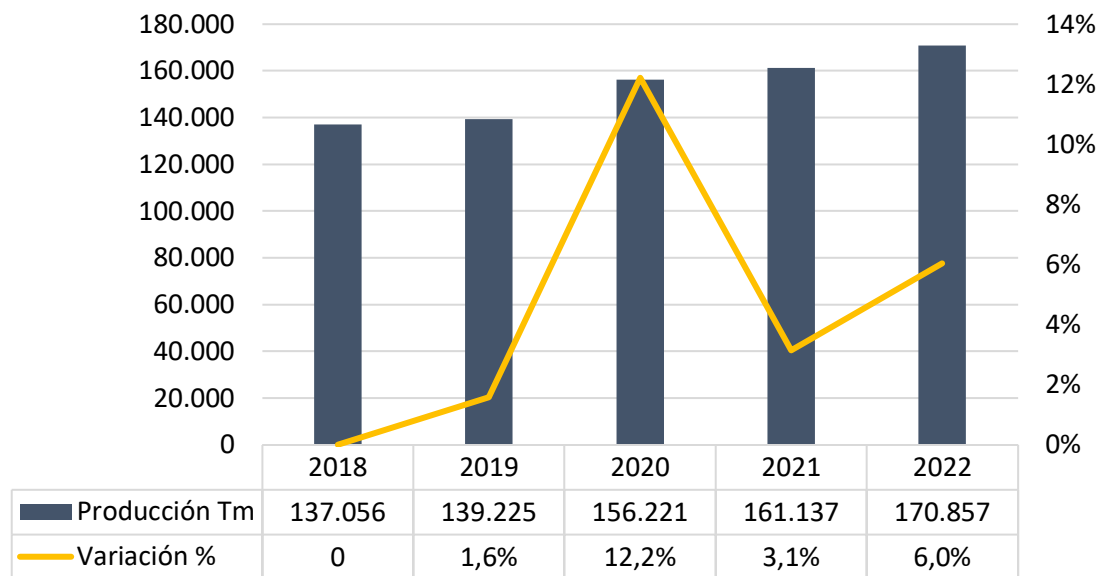
La cultura Chachapoyas se desarrolló entre los años 800 y 1570 dc en el noreste de Perú, entre los 2000 y 3000 metros sobre el nivel del mar. La capital del departamento de Amazonas, actualmente tiene el nombre de Chachapoyas

Conocidos como los “Guerreros de las nubes”, estos fueron conquistados por la cultura Incaica. La ciudadela de Kuélap el mayor logro de los Chachapoyas, se trata de un gran monumento de 600 metros de largo cuyos muros alcanza los 20 metros de altura.

PRODUCCIÓN PERÚ:

Actualmente existen 89,789 productores de cacao y +170 mil Ha cosechadas

La producción de cacao en el Perú ha sido creciente durante los últimos 5 años (24.7%), pasando de +137 mil toneladas (año 2017) a +170 mil toneladas (año 2022).

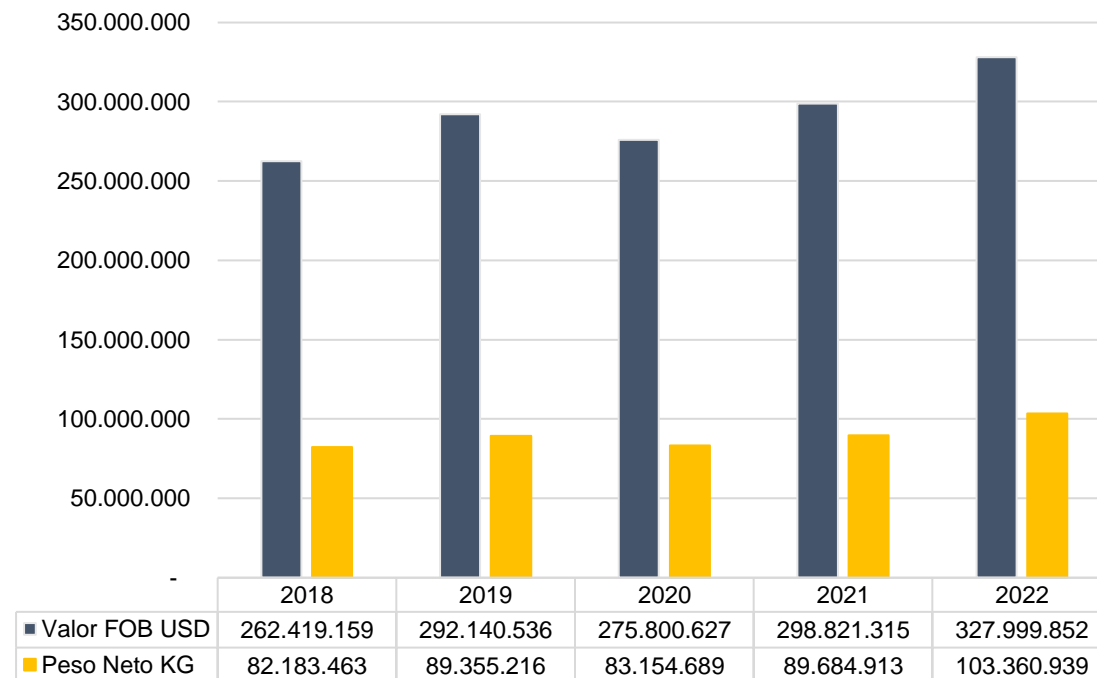


Fuente: SIEA - MIDAGRI
Elaboración: APPCACAO

EXPORTACIÓN PERÚ:



DURANTE LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS, LAS **EXPORTACIONES DE CACAO PERUANO Y TODAS SUS PRESENTACIONES** MANTUVIERON UNA **TENDENCIA CRECIENTE**



Fuente: INFOTRADE
Elaboración: APPCACAO

ÁMBITO DE ACCIÓN DE LA DO

País: Perú
Departamento: Amazonas



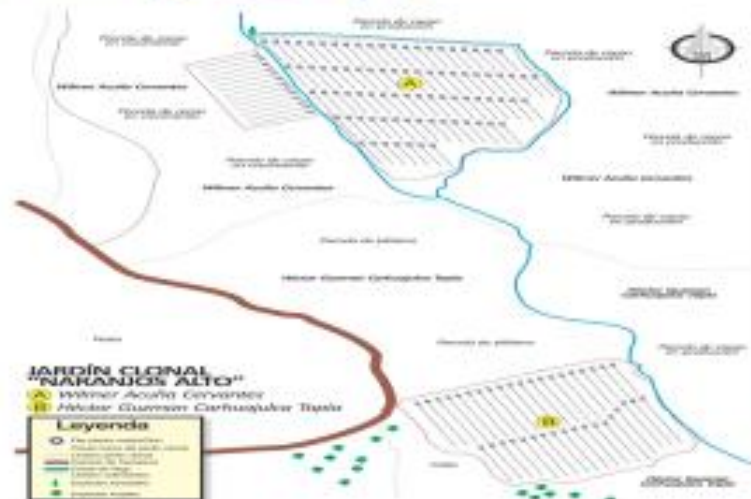
PRODUCCIÓN DE CACAO EN ZONAS GEOGRÁFICAS DELIMITADAS - AÑO 2022			
UBICACIÓN	N° PRODUCTORES	N° HA COSECHADA	PRODUCCIÓN Tm
1. UTCUBAMBA	1,306	907	683
1.1 CAJARURO	937	671	484
1.2. BAGUA GRANDE	153	82	91
1.3. CUMBA	187	118	85
1.4. EL MILAGRO	27	13	9
1.5. LONYA GRANDE	2	23	14
2. BAGUA	6,505	5,108	3,882
2.1. IMAZA	4,651	2,850	2,107
2.2. COPALLIN	540	966	684
2.3. LA PECA	615	860	736
2.4. ARAMANGO	601	350	296
2.5. EL PARCO	60	51	35
2.6. BAGUA	38	31	23
TOTAL	7,811	6,015	4,565
TOTAL CACAO NATIVO (30%)	2,343	1,804	1,369

CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD DE LA DO "CACAO AMAZONAS PERÚ"



ACCIONES PARA EL DESARROLLO DE LA DO

1. JARDINES CLONALES:



En Amazonas, existen jardines clonales como medio de conservación del material genético del cacao nativo (fino de aroma) y su propagación para el incremento de la producción

2. MANEJO DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE, CON TRAZABILIDAD Y SIN DEFORESTACIÓN.



Manejo del **cultivo con prácticas ancestrales** que relacionan el proceso productivo con las fases lunares, principalmente en las etapas de siembra, poda, abonamiento, deshierbo y cosecha del producto; así como la aplicación de **buenas prácticas agrícolas**. Los cultivos, crecen bajo un **sistema diversificado**.



MANEJO DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE, CON TRAZABILIDAD Y SIN DEFORESTACIÓN.



- La fermentación se hace de manera especial asegurando el adecuado proceso bioquímico durante los 7 días.
- El secado se hace de manera lenta y con horas de sol controladas.
- PROCACAO controlará la trazabilidad y control de calidad de cada lote de cacao grano seco



3. Ejecución del **Proyecto de asistencia técnica para el fortalecimiento de la denominación de origen del “Cacao Amazonas Perú”**, con el objetivo de apoyar a los productores del cacao designado con la Denominación de Origen “Cacao Amazonas Perú” para obtener un valor agregado mediante el uso apropiado de la DO.

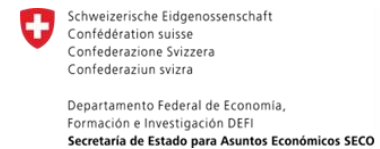
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Fortalecer al Consejo Regulador para gestionar y administrar la DO “Cacao Amazonas Perú” (Autorización para certificar) **Gobernanza**

2. Lograr que los productores y sus organizaciones cuenten con y usen la Denominación de Origen “Cacao Amazonas Perú”. **Ambiental - Cultural**

3. Lograr que las unidades productivas y organizaciones comercialicen su cacao (granos y/o productos secundarios) con valor agregado debido a contar con la autorización de uso de la Denominación de Origen “Cacao Amazonas Perú”. **Económico - Social**

Proyecto financiado por la Cooperación Suiza – Swisscontact y ejecutado por la Asociación Peruana de Productores de Cacao - APPCACAO



OBJETIVO DE PROCACAO: **Administrar y gestionar** la denominación de origen “Cacao Amazonas Perú” **como Consejo Regulador**, para **mejorar la competitividad** de la organización y de los productores.

ROL DEL CONSEJO REGULADOR: Otorgar las autorizaciones de uso de la denominación de origen a los productores, implementar los mecanismos de control de la producción y la gestión de la misma





MUCHAS GRACIAS