

ESTUDIOS DE CASO SOBRE EL IMPACTO DE LOS REGISTROS DE VARIEDADES VEGETALES E INDICACIONES GEOGRÁFICAS EN REPÚBLICA DOMINICANA



Funded by the European Union

CARIFORUM



EU-CARIFORUM Regional project, funded by the European Union and implemented by the European Union Intellectual Property Office (EUIPO)

www.caripi-hub.com



This publication was produced with the financial support of the European Union. Its contents are the sole responsibility of the author and do not necessarily reflect the views of the European Union;

Author: Graciela Garcia Medrano



Tabla de Contenido

ESTUDIOS DE CASO SOBRE EL IMPACTO DE LOS REGISTROS DE PVR E IG EN REPÚBLICA DOMINICANA.	0
SIGLAS	4
I. Antecedentes	5
CAPÍTULO 1 SISTEMA PROPIEDAD INTELECTUAL REPÚBLICA DOMINICANA	6
1.1. Estrategia Propiedad Intelectual	7
CAPÍTULO II. ESTUDIOS DE CASOS DE NEGOCIOS	8
INDICACIÓN GEOGRÁFICA CACAO DOMINICANO (IGCD)	8
2.1. Introducción	8
2.2. Calidad mínima requerida	11
2.3. Entrega Indicación Geográfica Cacao Dominicano	12
3. Investigación y Desarrollo	14
4. Financiación y Vínculos Interinstitucionales	15
5. Desarrollo de la Marca y Comercialización	17
6. Marcas en la IG.	19
7. Medio ambiente	20
8. Beneficios de la marca Indicación Geográfica Cacao Dominicano	21
8.1. Empresas dentro de la IG	22
CAPÍTULO III. ESTUDIOS DE CASOS DE NEGOCIOS	22
REGISTRO VARIEDAD VEGETAL <i>ORIZA sativa L.</i> - ARROZ LRC JUMA 69-20	22
1. Introducción	22
2. Investigación y Desarrollo	23
3. Financiación y Vínculos Interinstitucionales	25
4. Desarrollo de la Marca y Comercialización	25
5. Medio ambiente	26
6. Principales barreras	27
CAPÍTULO IV. ESTUDIOS DE CASOS DE NEGOCIOS	28
REGISTRO VARIEDAD VEGETAL <i>SOLANUM lycopersicum L.</i> -TOMATE KIVU	28
1. Introducción	28
2. Investigación y Desarrollo	28
4. Desarrollo de la Marca y Comercialización	29
5. Registros de marcas.	30
6. Medio ambiente	30



Lecciones Aprendidas	31
ANEXOS.....	32
Bibliografía	32



SIGLAS

AEE	Área Económica Europea
BIO SUISSE	Certificación Cultivos
EU	Estados Unidos De América
FFL	Fair For Life (Estándar Para La Certificación De Comercio Justo Y Cadenas De Suministro Responsables)
FLO	Fairtrade Labelling Organization
IG	Indicación Geográfica
LRC	Limpieza Rendimiento Calidad
NOP	National Organic Program – Programa Nacional Orgánico
ONAPI	Oficina Nacional De La Propiedad Industrial
OREVADO	Oficina De Registro De Variedades Y Protección De Derechos Del Obtentor
PI	Propiedad Intelectual
RASFF	Rapid Alert System For Food And Feed
RFA	Rain Forest Alliance
UE	Unión Europea
IML	Instituto Desarrollo Investigaciones Agroforestales - Mata Larga.
HR	Resistencia alta
IR	Resistencia intermedia

I. Antecedentes

La Propiedad Intelectual (PI), se constituye en una herramienta indispensable para elevar la competitividad de las organizaciones promoviendo la innovación, protegiendo y avalando los activos de PI en empresas / individuos que realizan una labor de I+d+i; y que impactan positivamente la economía de una nación.

República Dominicana se adhiere a la Organización Mundial del Comercio (OMC), el 9 de marzo de 1995, como Estado miembro reconoce el potencial de otorgar protección a los activos intangibles que sean reconocidos dentro del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC); y constituye las bases para la adecuación de la legislación nacional en consonancia con el mismo, Sistema de Propiedad Intelectual e instituciones relacionadas para gobernanza e implementación de la protección de los **Derechos de Propiedad Intelectual (DPI)**.

Construcción estudios de caso:

Con la finalidad de elaborar Marcos políticos y legales mejorados en el área de Marcas Registradas, Diseños e IG, facilitando la participación en sistemas de protección global de conformidad con las disposiciones del AEE e impulsando la armonización regional; se requieren a los fines:

3 estudios de casos de negocios basados en (2) variedades vegetales y (1) indicación geográfica registradas en la República Dominicana.

CAPÍTULO 1 | SISTEMA PROPIEDAD INTELECTUAL REPÚBLICA DOMINICANA

La Propiedad Intelectual (PI) está directamente relacionada con las creaciones o ideas generadas por nuestra mente, estas van desde patente de invención, obras literarias y artísticas, así como signos distintivos, nombres e imágenes, obtenciones vegetales, obras arquitectónicas, diseños industriales, composiciones musicales, entre otras.

Para fines de comercialización tanto en el ámbito local como internacional, dichas invenciones deben ser protegidas a través del sistema de Propiedad Intelectual; una vez lograda la protección adquirimos los Derechos de Propiedad Intelectual (DPI) con la finalidad de evitar el uso y abuso por parte de terceros, a nuestras creaciones.

República Dominicana es signataria de diferentes Acuerdos y Tratados comerciales, por esta razón posee un Sistema de PI sólido, apoyado en un marco legal e institucional acorde con los tiempos modernos.

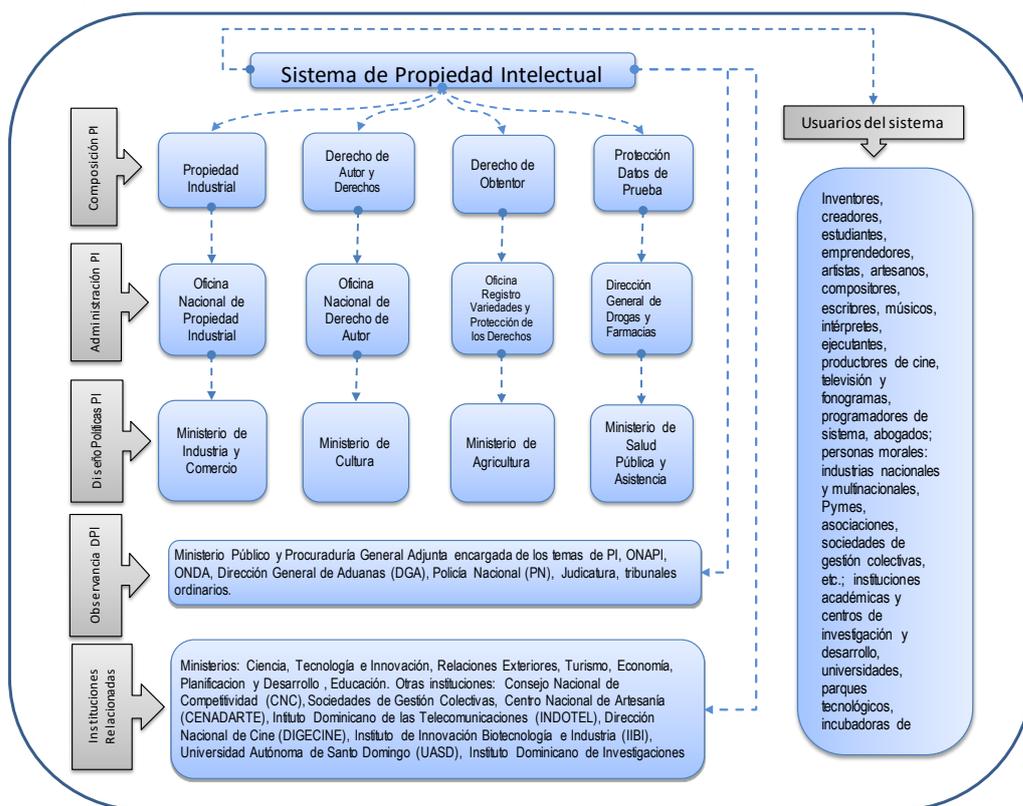


Figure 1 Sistema Propiedad Intelectual República Dominicana. Fuente: Documento Estrategia Nacional de PI Rep. Dom

1.1. Estrategia Propiedad Intelectual

se define como una herramienta de articulación política e institucional del Sistema de Propiedad Intelectual, que persigue como **objetivo general, incentivar y promover la utilización estratégica de la propiedad intelectual en todos los ámbitos de las actividades productivas nacionales**, por parte de los usuarios y sectores de interés, de modo que mediante su uso y protección se fomente la creatividad e innovación, y su explotación contribuya con el desarrollo económico, social y cultural de la República Dominicana.

En la aplicación de la **Ley 20-00 Sobre Propiedad Industrial** y de la **Ley 450-06 sobre Protección de los Derechos del Obtentor de Variedades Vegetales**, ambas incluyen las definiciones, descripción de procesos y plazos para la obtención de los registros finales, acorde a los tratados internacionales en los que República Dominicana es signataria.

Oficina	Registro	Tasa		
		RD	US	€
Oficina Nacional Propiedad Industrial (ONAPI)	Indicación Geográfica	12,276.00	223.00	205.00
Registros de Derecho de Obtentor de Variedades Vegetales (OREVADO)	Derecho de Obtentor	8,000.00	146.00	133.00

Ambas oficinas ofrecen a empresa extranjeras, el trato igual a nacionales en el cobro tasas por registro.

Como se puede observar el sistema es muy completo, por los casos de estudio a desarrollar solo nos enfocaremos en dos vertientes, la **Indicación Geográfica Cacao Dominicano** (Propiedad Industrial) y Registros de Derecho de Obtentor de Variedades Vegetales, de las variedades vegetales ***Oriza sativa L.- Arroz LCR JUMA 69-20*** y; ***Solanum Lycopersicum L. -Tomate KIVU***.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA CACAO DOMINICANO (IGCD)



“Cacao fino y de aroma, sabores francos, limpios y equilibrados, manteniendo los atributos que definen su tipicidad y de aspecto”

Figure 2: Indicación Geográfica Cacao Dominicana, Registro N° 17, Clase 30.

2.1. Introducción

En República Dominicana hay alrededor de 2,4 millones de tareas (150,000 hectáreas) sembradas de cacao a cargo de aproximadamente de 40,000 productores quienes tienen una larga tradición de siembra y cosecha del fruto cacao. Con 36,236 fincas registradas, de las cuales el 16.5 % se dedican a la producción de cacao orgánico,¹ este último se inicia a partir de 1995, como buenas prácticas agrícolas y de cuidado del fruto, logrando desarrollar así una cultura de manejo sostenible dentro de la cadena de valor del producto.

En el 2008 ante la entrada del país al Tratado de Libre Comercio entre Estados Unidos, Centroamérica y República Dominicana (DR-CAFTA) la Asociación de Industria de la República Dominicana (AIRD), identifica tres (3) sectores de manufactura para el *Programa de Innovación Industrial: compitiendo en rapidez y flexibilidad*² iniciativa para elevar la competitividad de empresas dominicanas, recibe apoyo del Consejo Nacional de Competitividad (CNC); y financiamiento de fondos de cooperación no reembolsables, del Fondo Multilateral de Inversiones (FOMIN); del Banco Interamericano de Desarrollo (BID). Con el objetivo de fomentar la asociatividad productiva bajo el esquema de Clúster.

¹ Fuente: <https://www.iica.int/El-Cacao,-Un-Cultivo-Clave-Que-Mantiene-La-República-Dominicana-Como-Uno-De-Los-Países-Líderes-En-La-Exportación-De-Productos-Orgánicos-En-El-Mundo>.

Realizaron talleres de consultas, se consensuaron propuestas, definieron objetivos estratégicos de mediano y largo plazo, para modernización y mejora continua en los procesos de producción, industrialización y comercialización. Finalmente, se conforma el *Clúster del Cacao y sus derivados*.



Locación: Santo Domingo, República Dominicana

Año de creación: 2008

No. de miembros: 32 directos y; 30,000 indirectos.

Sector: Agroindustria

Con entusiasmo se incorporan, las principales industrias y asociaciones cacaoteras en sus diferentes modalidades, dedicadas a la producción y comercialización del cacao orgánico en el país.

La estrategia de **Coopetición** consistente, en crear sinergia dentro de la cadena productiva, sensibilizando a los actores en la necesidad de cooperar en actividades y procesos, sin dejar de ser competidores en el espacio del mercado, un esquema que les permitió, enfocar e impulsar la creación de valor y niveles de calidad del cacao dominicano y sus derivados, de forma que el mismo incrementase su posicionamiento, rentabilidad y competitividad a nivel mundial.

El Clúster de cacao fortaleció la articulación de los eslabones de su cadena de valor, abriendo espacio a la participación de otros actores que se integraron de manera natural y firme al círculo creado.³

Como primer paso inició sus planes de acción para el *Proyecto de Apoyo a la Calidad de la Producción de Cacao y sus Derivados (2012-2014)*, y dentro del mismo contempla, caracterizar calidad y cualidades, del cacao dominicano, para la implementación y desarrollo del sello "**Indicación Geográfica Cacao Dominicano**".

La conformación para una Indicación Geográfica, contemplaban un conjunto de operaciones, y se contrata a la empresa Management Consulting Group, para el diseño y ejecución de la obtención del sello IG, según especificaciones de la Ley 20-00 Sobre Propiedad Industrial. Para asegurar el cumplimiento de los requisitos establecidos en lo que

³ Ángel Salvador Villanueva, Caso de éxito Clúster Dominicano de Cacao y sus Derivados, presentación BIOCAFCAO.

sería el sello, se realizan investigaciones de campo, talleres de consulta, entrevista a productores que sirvieron de insumos para la elaboración del reglamento y pliego de condiciones. La evaluación de la cadena de valor completa, estableció su adecuación para estar dentro del sello IG.

En la caracterización del producto, tomaron en cuenta las calidades organolépticas y edafoclimática descriptas como:

"Cacao fino y de aroma, sabores francos, limpios y equilibrados, manteniendo los atributos que definen su tipicidad y de aspecto". Estas les vienen dadas por su **medio geográfico**, donde se desarrolla desde hace siglos.



Theobroma cacao L. es el nombre científico que recibe el árbol del cacao. El cacaotero produce frutos grandes y ovalados repletos de una pulpa agridulce que contiene entre 30 y 50 semillas de las que se obtiene el cacao crudo.

La tradición de cosecha, siembra y producción de Cacao, se remonta a la época de colonización por los españoles, quienes además, endulzaban la bebida con azúcar de caña, contribuyendo a la popularidad del mismo en las cortes Europeas, con lo que adquiere su **vínculo histórico**.

La industria de Cacao, se establece desde entonces, y su principal puerto de exportación era el Puerto de Sánchez, en la provincia de Samaná, al noreste de la isla, de ahí obtuvo su nombre el *Cacao No Fermentado*, **Tipo Sánchez**, posteriormente al *Cacao Fermentado*, se le llamó **Tipo Hispaniola (Tipo I, Tipo II)** ambas denominaciones **culturalmente**, les **identifica**, y son de uso exclusivo, para el **Cacao Dominicano** y sus derivados.



Figure 5 Cacao Sánchez



Figure 3 Derivados del Cacao



Figure 4 Cacao Hispaniola Tipo I y Tipo II

2.2. Calidad mínima requerida

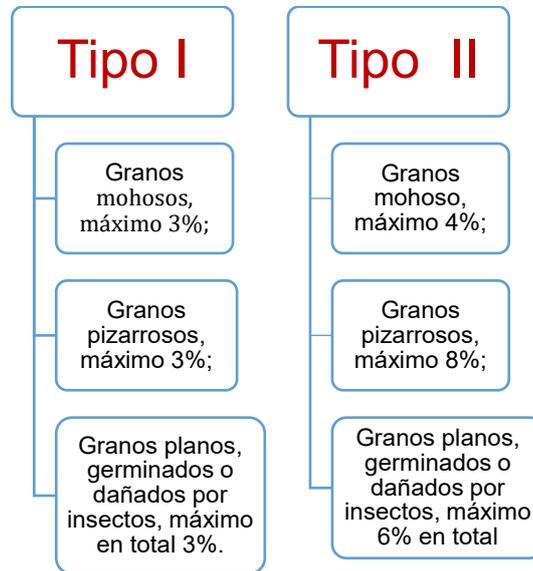


Figure 6 Tipificación Cacao Dominicano. Elaboración propia



El organismo de control y certificación de la “**Indicación Geográfica Cacao Dominicano**” es su Consejo Regulador. Por delegación, toda la parte de certificación del producto es realizada por la **Comisión Nacional del Cacao** que es la autoridad nacional competente en materia de Cacao.

Finalmente, en noviembre 2013, el Clúster del Cacao y sus derivados, recibe la Indicación Geográfica Cacao Dominicano, por parte de la Oficina Nacional de Propiedad Intelectual (ONAPI), para realizar las acreditaciones del Órgano Regulador del Sello de Indicación Geográfica Cacao Dominicano, en este caso la Comisión Nacional del Cacao y al Departamento de Cacao del Ministerio de Agricultura.



2.3. Entrega Indicación Geográfica Cacao Dominicano



El Ministro de Agricultura y presidente de la Comisión Nacional del Cacao, Luis Ramón Rodríguez recibe el certificado de propiedad de manos de los licenciados Juan José Báez, director general de ONAPI e Ivette Yanet Vargas directora de signos distintivos, les acompañan los señores Ligia Bonetti de Valiente, presidenta de la AIRD Laura del Castillo del CNC y Ricardo Munné del Cluster del Cacao.

Figure 7 Entrega registro IGCD ONAPI

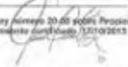
PD 80 142 REV 2/8 23/01/13	Página 1 de 2	NUMERO 17
 REPUBLICA DOMINICANA <i>Ministerio de Industria y Comercio</i> OFICINA NACIONAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL Santo Domingo, Distrito Nacional "Año del Bicentenario del Natalicio de Juan Pablo Duarte"		
Dirección de Signos Distintivos CERTIFICADO DE INDICACIÓN GEOGRAFICA		
CACAO DOMINICANO (MIXTA)		
FECHA DE EMISION: 17/10/2013		DURACION: INDEFINIDA
SOLICITUD: 2013-22850 DE FECHA: 15/06/2013		
CLASE(S) INTERNACIONAL(ES): 30		
TITULAR:		GESTOR:
COMISION DE CACAO CALLE RAFAEL DAMERON 750 COMENDANTE ENRIQUE JIMENEZ MOYA CENTRO DE LOS HERCULES SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL, REPUBLICA DOMINICANA		MANAGEMENT CONSULTING GROUP, SRL CALLE ITZAMANA NO. 11, LOS CACAOSUS SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL, REPUBLICA DOMINICANA
DESCRIPCION: EL LOGO CONSISTE EN UNA MAJORCA DE CACAO LA CUAL ESTA SUPERPUESTA TRANSVERSALMENTE EN EL MAPA DE LA REPUBLICA DOMINICANA, A SU VEZ AMBOS ELEMENTOS ESTAN RODEADOS POR UNA ESFERA ROSEADA DE RAYOS. EN LA PARTE SUPERIOR LA DENOMINACION INDICACION GEOGRAFICA Y EN LA PARTE INFERIOR CACAO DOMINICANO. COLORES: PANTONE: MARBON OSOLORO SSC, 78A 77K10C, 10M, 15Y25 25R 35Y25C, 30Y10C, 75R 75B, 85R. ESTAMOS PROTEGIENDO LA PARTE DE LA MARCA QUE FIGURA LOS COLORES: CIRCULO EXTERNO: MAPA DE LA REPUBLICA DOMINICANA, SOMBRA DEL MAPA ESFERA DEL MAPA, RAYOS, TIPOGRAFIA Y MAJORCA DE CACAO. NO SE REAVINDICA EL MAPA DE LA REPUBLICA DOMINICANA.		LOGO / DISEÑO: 
En virtud de los artículos 126 Y 128 de la Ley número 20-00 sobre Propiedad Industrial de fecha 12 de Mayo del 2000, lo que establece los artículos, se emite el presente certificado 17/10/2013.		
 Lic. Ivette Yanet Vargas Tavárez Directora Departamento de Signos Distintivos		
UNICARDO PC		

Figure 8 Registro IGCD octubre 2013

“La industria del cacao en la República Dominicana, fortalece, agrega valor y diferenciación de su producto a través del Sello Indicación Geográfica Cacao Dominicano (IGCD). Esta marca unifica a los productores de cacao y sus derivados, y comunicará a los consumidores, que el resultado obtenido es un producto de calidad e inocuidad alimentaria reconocidos.”

Ligia Bonetti De Valiente
Asociación de Industria de la República Dominicana (AIRD).



Figure 9 Zonas cacaotaleras al 2013, elaboración propia.

3. Investigación y Desarrollo⁴

República Dominicana ha identificado la base genética de sus plantaciones, usando mucho menos productos químicos, resultando sus plantaciones más inofensivas y sanas por falta de parásitos⁵.

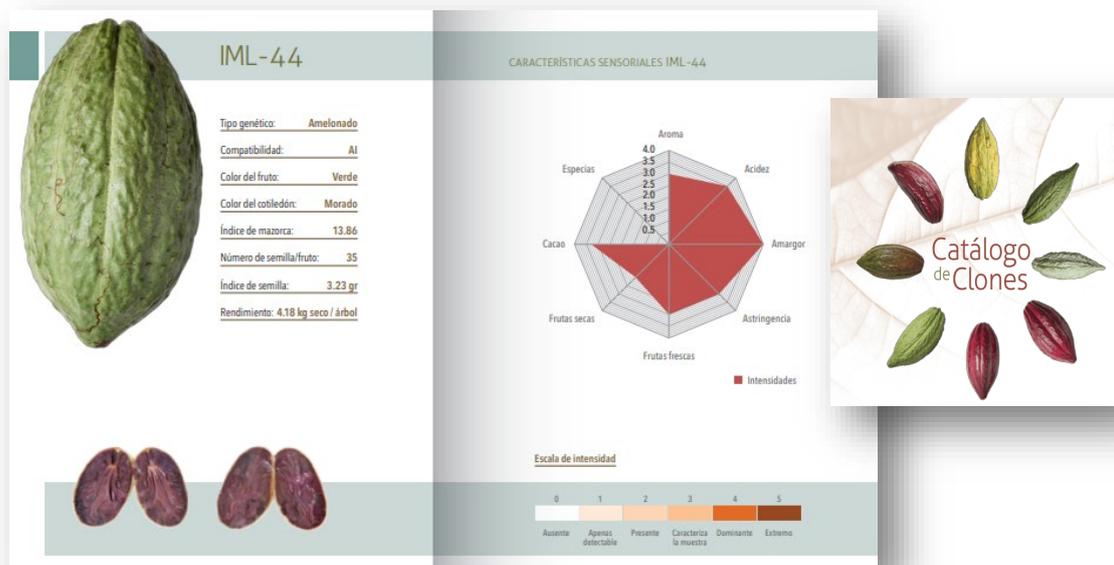


Figure 10 Catalogo clones CONACADO, S.A.

La **reputación** de cacao “Fino o de Aroma” se debe a la predominancia del cultivo con clones e híbridos de los tipos genéticos Criollo y Trinitario, así como a las excelentes condiciones edafoclimáticas, las buenas prácticas agrícolas y de beneficiado aplicadas por los operadores de la cadena, las cuales se enfocan en mantener y mejorar los atributos de calidad material inherentes al producto.

El sector mantiene alianzas, con los principales centros de investigación agrícola, a nivel nacional desarrollando nuevas variedades clonales, resistente a enfermedades y de mayor productividad, como la variedad IML-44, obtenida por el Instituto Dominicano de

⁴ <https://conacado.com.do/wp-content/uploads/2021/02/catalogo-clones.png>

⁵ Fuente: <https://almomento.net/union-europea-pone-lupa-en-rd-por-drama-cultivadores-de-cacao>. Ángela Rosso Aebischer 11 sept 2021.



investigaciones Agropecuaria y Forestales y el Centro Experimental Mata Larga, San Francisco de Macorís.

Es importante, además para ellos el cuidado de las fincas orgánicas, reciben apoyo del Departamento de Cacao, del Ministerio de Agricultura en la constante capacitación en del personal de labores en campo. La cadena de valor del cacao dominicano, ha obtenido y mantenido las certificaciones en finca de alrededor 27,000 productores, con certificaciones sociales, ambientales y procesos.

Los organismos internacionales, como el Programa para el Desarrollo de las Naciones Unidas con la Plataforma del Cacao, provee un espacio de análisis, discusión y consenso entre los actores del proceso, donde se elaboran los planes estratégicos (2017-2027) que servirán para el desarrollo sostenible del Cacao.

La Coordinadora Nacional de Cacaocultores Dominicanos (CONACADO) ha realizado en colaboración con la Universidad Autónoma de Santo Domingo, la instalación de una moderna planta procesadora para elaboración de chocolate en la ciudad de San Francisco de Macoris. Los fondos han sido obtenidos una parte por la contribución de los miembros,

Isabel Burgos dice: “Nuestra receta se basa en los productos de alta calidad producidos en nuestra propia planta. El Qchoc-50 es ideal para nosotros, combinamos equipos de alta calidad con ingredientes ídem para encontrar la receta adecuada para el mejor chocolate dominicano”

4. Financiación y Vínculos Interinstitucionales

“Conscientes que los países pequeños competimos en calidad, no en volumen con grandes países productores de cacao e identificada la base genética de nuestro cacao cultura, incursionamos en nichos de cacaos especiales: sobre todo Europa, Asia y América”⁶.

⁶ Ing. Reynaldo Ferreiras, director ejecutivo de la Comisión Nacional del Cacao



Foto 1 <https://latinoamerica.rikolto.org/es/noticias/dominicana-nos-ensena-d-e-cacao-orgánico>

En República Dominicana se paga US\$1.00 por cada kilo de cacao exportado. El dinero recaudado financia las operaciones de la Comisión Nacional del Cacao y del Departamento de Cacao del Ministerio de Agricultura.

Dentro de las asociaciones y empresas dedicadas a la producción y comercialización del cacao orgánico en el país, las principales son: Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos (Conacado), con un 49.8% de la producción; Grupo Rizek, con 15.8%; Comercial Roig con 13.2%; También tienen cuotas relevantes del mercado Biocafcao. S. A., Munné & Compañía; J.Paiewonskye e Hijos, Cortés Hermanos, García y Mejía, Yacao y la Asociación de Productores de Cacao del Cibao (Aprocaci).

Las buenas prácticas agrícolas han logrado que ocupe el primer lugar en exportación de Cacao orgánico a nivel mundial y entre los 15 países productores de Cacao Gourmet. De 2011 a 2020 se exportaron en efecto 792 mil toneladas, representando un volumen de negocios de 2.200 millones de dólares.



Figure 11 Certificaciones productores cacao Fuente: CONACADO.

Las empresas de los mercados de exportación más importantes en el país emplean certificadores reconocidos a nivel internacional. Por ejemplo, **BCS ÖKO-Garantie** (Alemania), **Demeter** (Alemania), **IMO-Control** (Alemania-Suiza), **Bio Suisse** (Suiza), **Japanese Agricultural Standard-JAS** (Japón) y **National Organic Program- NOP** (Estados Unidos de América). Los fondos generados por el sobreprecio del cacao vendido bajo el sello certificado orgánico, comercio justo u otro se invierten en proyectos de educación, salud, construcción de invernaderos e infraestructuras diversas.

Sin embargo, aún con las certificaciones sanitarias correspondientes sus productos derivados que exportan a la Unión Europea, han confrontado barreras en puertos de entrada, por alertas del sistema RASFF⁷ en inocuidad alimentaria, esto ha ocasionado pérdidas económicas importantes, preocupando a los productores que afecte más que nada la reputación ganada.

Otro factor que está afectando al Cacao Dominicano, destacado en el reporte del *Barómetro Cacao 2020*, sobre las condiciones precarias de los productores independientes, se estima que unos 92, 000 pequeños productores que representan 3,144 has están desprotegidos.

5. Desarrollo de la Marca y Comercialización

“Nos unimos en una mesa de diálogo para buscar soluciones, pensar en cómo fortalecer las organizaciones campesinas cacaoteras y que tenían necesidad de financiamiento fresco para que los productores hicieran inversiones”⁸.

Establecen el dialogo público – privado, analizan posibles soluciones y deciden en conjunto la Comisión Nacional de Cacao, Departamento de Cacao del MA y miembros del Clúster del Cacao y sus derivados conformar la Fundación del Cacao, Inc. / DR Cacao Foundation, Inc.

⁷ Rapid Alert System For Food And Feed / Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Pienso. Reporte 2020.

⁸ Ing. Reynaldo Ferreiras, director ejecutivo de la Comisión Nacional del Cacao Durante su exposición para el Comité del Cacao de Centroamérica y República Dominicana (SICACAO) en octubre 2021, hablando sobre la Experiencia de RD en Producción y Comercialización del Cacao Organico.

El objetivo principal de esta fundación es proteger la reputación del Cacao Dominicano y a sus productores.



Figure 12 Imagen DRCF <https://drcocoafoundation.org/wp/>

Locación: Santo Domingo, República Dominicana

Año de creación: 2018

Sector: Cacao y derivados

Correo electrónico:

info@drcocoafoundation.org

Sitio web: www.drcocoafoundation.org

“Tenemos elaborado nuestro plan estratégico a 15 años, actualmente estamos en acciones dentro del corto plazo que son: a) representar al sector; b) gestionar proyectos que impacten positivamente; c) estableciendo las bases para administrar sellos de calidad diferenciados para el cacao. Queremos que la IGCD sea solo para cacao materia prima y valorizar derivados con marcas certificadoras.”⁹

La Comisión Nacional del Cacao, está en proceso de cederle la gestión de la IGCD, a la DR Cocoa Foundation / Fundación de Cacao Dominicano y puedan mediante este acuerdo, poder ejecutar las funciones de entidad certificadora, gestión y control.

Para esto la entidad cuenta con : i) una Gerencia de Certificación operada de conformidad con el estándar ISO/IEC 17065 (Requisitos generales para entidades que realizan certificación de producto); ii) una Gerencia de Verificación que opera bajo el estándar ISO/IEC 17020 (Criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan inspección); y iii) un laboratorio de ensayos que opera bajo el estándar ISO/IEC 17025 (Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración).¹⁰

⁹ Richard Peralta Decamps, asesor legal DR Cocoa Foundation.

¹⁰ Fuente: https://drcocoafoundation.org/wp/?page_id=31

6. Marcas en la IG.



Figure 13 imagen Kah Kow,, Rizek
Cacao.Texto
<https://www.diariolibre.com/opinion/>

Si algo caracteriza a los elaboradores de Chocolate, es su pasión. La calidad del Cacao Dominicano, ha contribuido a que surjan nuevas marcas, 100% dominicana, destacan por su color, aroma y sabor que les convierten en un producto de alta calidad, los derivados del cacao dominicano se convierten en marcas que hacen inergia y potencian así, la materia prima.

KAH KOW abrió un local en la Zona Colonial, en Las Damas, que funciona como tienda y Museo del Cacao, con una pedagógica muestra museográfica del cultivo de las mazorcas y el tratamiento de las almendras de cacao, así como de su aprovechamiento artesanal e industrial. Se ofrece un taller opcional para que el visitante elabore su propio chocolate o procese jabón.

XOCOLAT Chocolatería gourmet, brinda una amplia gama de soluciones con cacao orgánico Hispaniola



Figure 14 Linea aromas del caribe. Xocolat.com.do



CACAOOTECA

“Cultivamos nuestro cacao de manera que los granos se maduren con notas de sabor únicas. Complejo y sutil, todos los aromas del cacao se perciben en este chocolate negro de 78%. Es puro cacao con un toque de azúcar de caña. ¡Eso es todo! Es mucho más intenso que nuestro 63%. Te aseguramos que cualquiera de las barras que prefieras es 100% natural, hecha a mano y contribuye a hacer de nuestra isla un mejor lugar”.

Foto 2 https://www.cacaoteka.com/uploads/1/2/4/5/124547941/fotos-cacaoteka-abril-2019-06_orig.jpg

Una práctica empresarial, general en todas las Marcas, es el registro previo al lanzamiento de sus productos, creación de dominios, y todo lo que envuelve el “branding”, comunican la historia del producto y significado de los nombres.

7. Medio ambiente

El cacao junto al café constituye el 12.13% del área boscosa de este país protegiendo el 67% de las fuentes de agua de la nación. Estos cultivos se combinan con otros frutos, logrado **disminuir las deforestaciones** en las zonas cacaotaleras. Estos cultivos circundantes se benefician de las buenas prácticas agrícolas, para obtener las certificaciones en fincas.

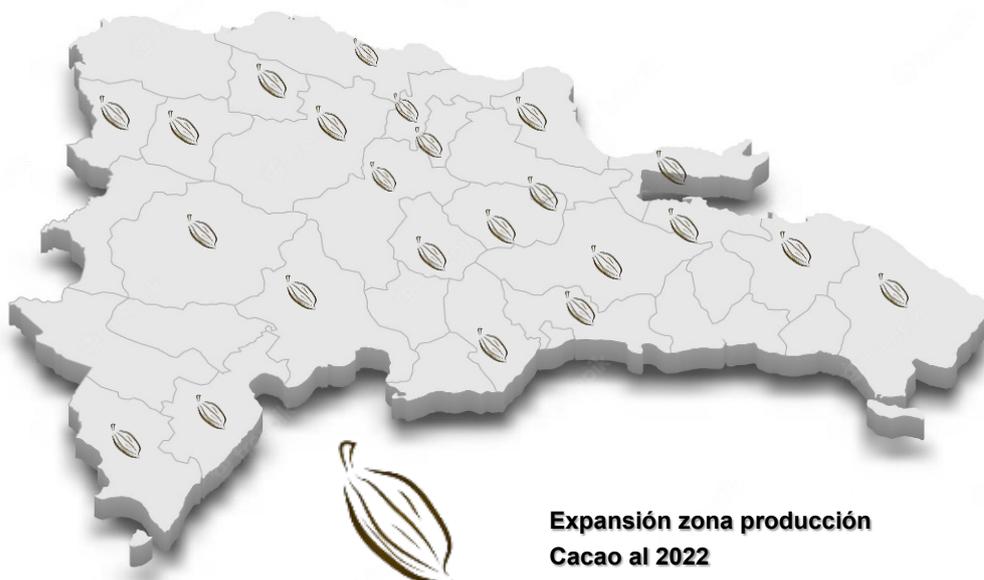




Foto 3 fuente conacado.com / nagua. Ejemplo caracterización sensoriales de la zona.

8. Beneficios de la marca Indicación Geográfica Cacao Dominicano

- **CONACADO** agrupa actualmente a las MiPyMEs agrícolas de las zonas cacaoteras **10,000 productores** a nivel nacional, **580 empleos fijos** y **70,000 indirectos**, su **cuota de exportación es de 25%**. Las buenas prácticas agrícolas aplicadas, han permitido que actualmente existan 123 productoras orgánicas correspondiente al **16%** de sus miembros; y 98 productores en transición a orgánicos¹¹ **CONACADO** en su nueva planta procesadora produce 30 TM de polvo de chocolate amargo, y lo comercializa como ingrediente base para elaboración de productos terminados.
- La reputación del Cacao Dominicano, y el trabajo realizado por las empresas ha incentivado el crecimiento a nivel nacional de nuevos productos terminados, y aumento de zonas de cultivos.
- **Cacao en grano y sus derivados** en el año 2021 alcanzaron un valor acumulado de US\$218.21 millones. Siendo los Países Bajos su principal mercado, representado un 26% del valor exportado, en segundo lugar, se encuentra Estados Unido con un valor exportado de 23%.¹²

Próximos pasos del sector:

Plan estratégico a 15 años para suplir las brechas de mercado existentes. En esta fase se preparan para el fortalecimiento del pliego de condiciones; con la inclusión de procesos de calidad cónsonos a las exigidas por las certificaciones internacionales

¹¹ Fuente: <https://latinoamerica.rikolto.org/es/noticias/dominicana-nos-ensena-de-cacao-organico>

¹² Fuente: <https://prodominicana.gob.do>

8.1. Empresas dentro de la IG

Agrícola Ganadera Edita García Santos, C. x A. (RECA)	ASOPROCON Biocafcao, S. A. Cítricos Tropicales	COOPCANOR Cacao Cooperativa Red Guaconejo	José Paiewonsky e hijos, SRL Munné & Co., SRL Oko Caribe, S.A.
Antonio Martínez Llano, Sucesores SRL	Chocolate Antillano, S.A. Comercial Roig, SRL	Cortés Hermanos & Co, SRL Fundelosa & Chocal	Rizek Cacao, SRL Xocolat SRL Yacao, S. A.
Asociación de Productores de Cacao de la Región del Cibao "APROCACI"	CONACADO Agroindustrial Conacado, Inc.	IDEPAC	

Tasas registros PI		
Indicación geográfica (1)		US\$224.00
Nombre comercial (11)		US\$87.00
Marcas mixta (15)		US\$127.00

CAPÍTULO III. | ESTUDIOS DE CASOS DE NEGOCIOS



REGISTRO VARIEDAD VEGETAL | ORIZA *sativa* L.- ARROZ LRC JUMA 69-20

1. Introducción

Somos autosuficientes en la producción arrocera, para consumo nacional con un superficie de cultivo de 87,088.8 has. La producción nacional de arroz es de 3 MM de toneladas, 1.5 M cada cosecha, actualmente el sector identifica 30,000 productores de arroz y a lo largo de la cadena de suministro, 200, 000 empleos indirectos.

2. Investigación y Desarrollo

República Dominicana, en su producción de arroz tenía inconvenientes con el control de malezas que quitan la productividad a los cultivos, reciben el nombre de arroses rojos por su pericarpio es diferente al color parduzco-blanco de la planta sana. Compite con ella por nutrientes del suelo, y no le permite desarrollarse.

La nueva variedad de Arroz Juma-69-20 fue una de las promesas iniciales del Proyecto Bioarroz, formado en 2014 con miras a buscar variedades que fueran más rentables y a la vez permitieran mayor productividad en el sector arrocero. Para el 2017, el proyecto había rendido sus frutos con la introducción de una nueva variedad y mejoramiento genético en dos variedades. *Cristino Duran*, Fitomejorador del Departamento de Arroz, del MA, explica el proceso: Esta tecnología LRC (Limpia-Rinde-Calidad) no es nueva, desde hace varios años la utiliza la Universidad de Louisiana, en Estados Unidos, utilizando fitomejoramiento de característica similares rescataron más de un millón de quintales. En este material se trabajó fitomejoramiento, con procesos de inducción mutagénica purificación, selección y validación desde 2016 hasta 2020, durante los tres (3) ciclos de siembra cada año, tiempos muy cortos para investigaciones:

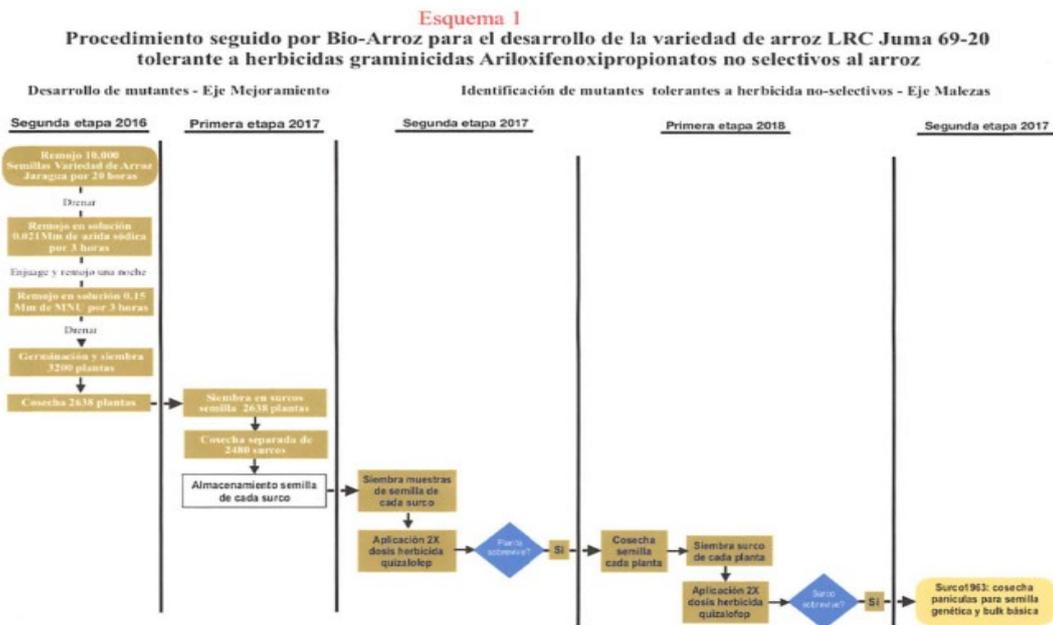


Foto 4 Fuente: Ministerio de agricultura RD

El resultado orientado a beneficiar los productores de arroz nacionales, su principal característica es su tolerancia a gramícidas que se aplican en cultivos de arroz.

FOTO 1
EFFECTO DEL HERBICIDA QUIZALOFOP SOBRE LAS VARIEDADES JARAGUA FL Y LRC JUMA 69-20



Foto 5 Fuente: Ministerio de agricultura RD

El año 2020 hemos sido privilegiado con la variedad que ya es un éxito comercial y que ha venido para marcar un precedente para el sector arrocero dominicano.

CUADRO 1
RENDIMIENTO Y CALIDAD DE LA NUEVA VARIEDAD LRC JUMA 69-20
JUMA, BONA0-PRIMERA ETAPA 2019

VARIEDAD	COMPORTAMIENTO DE CAMPO			CALIDAD INDUSTRIAL		APARIENCIA DE GRANO
	Rendimiento kg/ta.	Floración (días después de la siembra)	Altura (cm desde el suelo a la punta de la panícula)	Blanco Total	Blanco Entero	Yeso (% del Blanco Entero)
LRC JUMA 69-20	558	90	94	72.2	66.8	6.00
TESTIGOS						
JARAGUA FL	520	90	95	73.5	69.6	10.00
JUMA 68-18	617	91	100	71.9	62.8	6.80
PUITÁ INTA CL	559	88	96	71.3	65.5	8.40
GURÍ INTA CL	466	83	88	72.3	62.7	3.20

3. Financiación y Vínculos Interinstitucionales

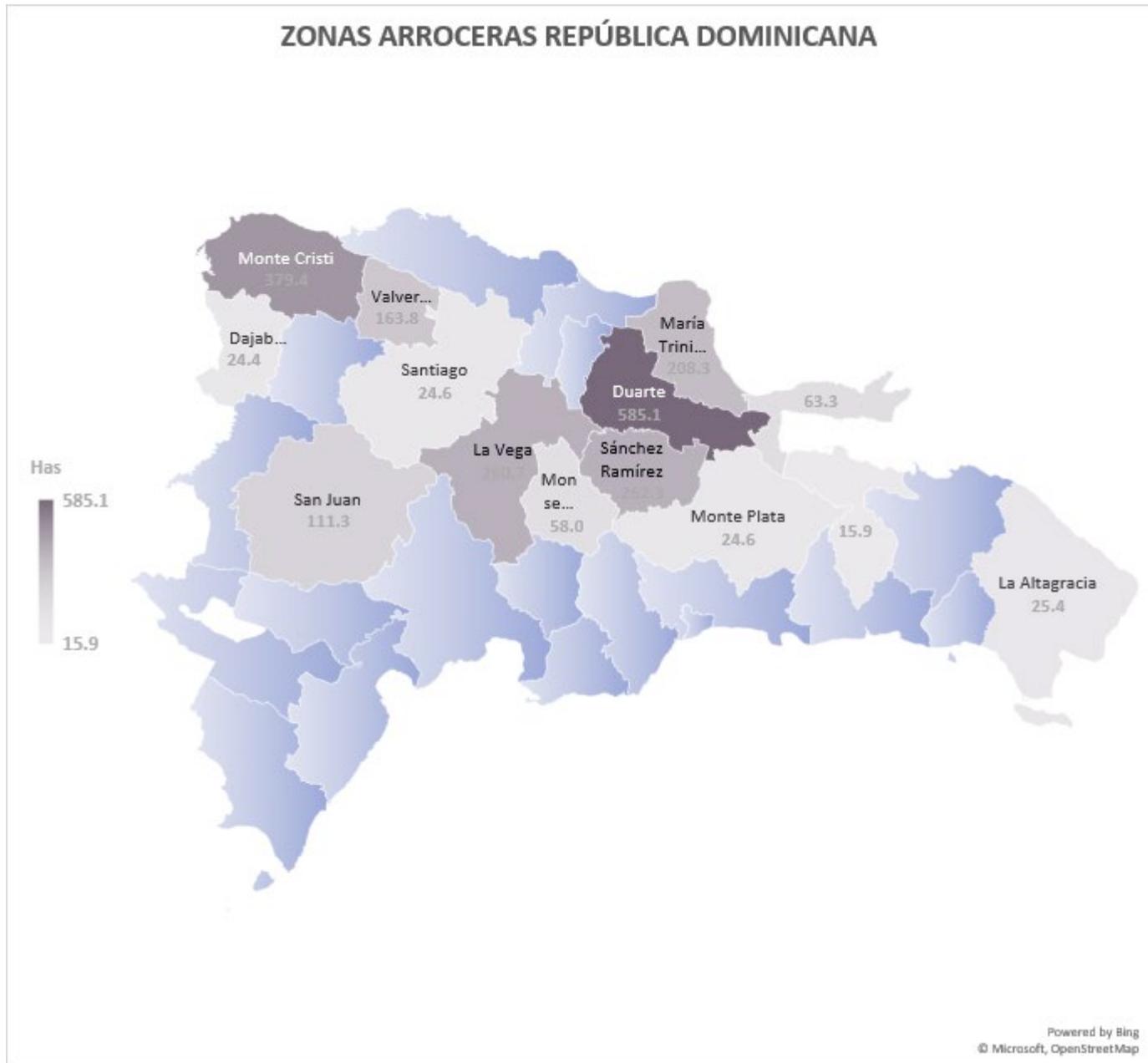
Aunque Bio arroz tiene los derechos de obtentor expedido por OREVADO, y registrado en UPOV, existe un acuerdo público privado (APP) para la comercialización: Bio-arroz produce semilla genética, básica y el sector privado, produce la semilla certificada que le llega a los productores.¹³

4. Desarrollo de la Marca y Comercialización

En esta labor conjunta, realizan día de campo a productores, y fincas industriales en parcelas demostrativas, para que vean la efectividad de la semilla, facilidad de siembra y cosecha del producto, los pequeños productores aprenden a regar los campos incorporando tecnología y buenas prácticas agrícolas.

En cuanto a la comercialización, por el momento solo a nivel nacional y con un 4% sobre valor de mercado en variedades locales, este beneficio se comparte con la empresa comercializadora y es utilizado en continuar la investigación y desarrollo en otras variedades; y mantener las estaciones experimentales

¹³ Los parámetros de certificación están contemplados en la Ley De Semilla N° 231 y su Reglamento de aplicación N°271.



Hoy el **LRC JUMA 69-20**, cubre el **62%** de la geografía nacional.

5. Medio ambiente

Utilizando la variedad vegetal LRC JUMA 69-20 se han recuperan zonas menos productivas, afectadas por arrozcs rojos. Actualmente el aumento de productividad del terreno es de alrededor 60%, los productores han podido abaratar costos de producción, recursos humanos y obtener mejores márgenes de beneficio.



6. Principales barreras

El acuerdo de libre comercio entre Estados Unidos, Centroamérica y el Caribe (DR-CAFTA, por sus siglas en inglés) contempla arancel libre para productos dentro de la zona del acuerdo.

Para productos sensibles como el arroz el desmote arancelario a la firma del mismo en el 2004 fue un plazo de 20 años, esta cláusula se haría efectiva a partir del 01 enero 2025.

La principal preocupación, para los pequeños productores equivalentes al 47% y molineros, es que se consideran en desventaja frente a competidores extranjeros.

Ante este escenario, el Estado ha ofrecido subsidio a fertilizantes e insumos agrícolas para cultivos de arroz, acompañamiento desde el Ministerio de Agricultura a pequeños productores y continúan las investigaciones en mejoramiento genético desde Bio Arroz.

Se están realizando conversaciones diplomáticas para identificar soluciones factibles y evitar el colapso de este sector.

Tasas registros PI	
Registro Derecho de Obtentor	RD\$ 8,000.00



REGISTRO VARIEDAD VEGETAL | *SOLANUM
licopersicum L.*-TOMATE KIVU.

1. Introducción

Es una empresa familiar con sede en los Países Bajos, fundada en 1924, especializada en mejora y desarrollo de variedades hortícolas suministrando semillas de alta calidad alrededor del mundo. Ocupa la 4^a posición en el mercado mundial de semillas hortícolas. Cuenta con más de 3,500 empleados: 1,450 en Países Bajos y 2,050 en otros países,



Su compromiso con la sostenibilidad y responsabilidad social son parte su estructura de negocios, asumieron como parte de su organización la identificación con tres Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):

La cultura organizacional, incluye un **alto grado de motivación**, un fuerte sentido del **espíritu de equipo** y **ética empresarial** del más alto nivel.

2. Investigación y Desarrollo

40% de estos **recursos humanos** se dedican a investigación en áreas de fitopatología, tecnología de semillas, mejora basada en datos, biología celular, molecular y genética cuantitativa. Como resultado, el desarrollo de nuevas variedades vegetales de más de 25 cultivos, sobrepasan los estándares de productividad y cuentan con más de 1,200 variedades comerciales.

Para la empresa la investigación y desarrollo es una prioridad, su presupuesto para este renglón es del **30%** de su facturación neta, que para el periodo 2019 / 2020 fue de **€ 475 MM.**

Esta pasión por lo que hacen les ha llevado a obtener 4 premios a la innovación en sus productos.

4. Desarrollo de la Marca y Comercialización



KIVU RZ F1 (72-629)

Hibrido de tomate indeterminado tipo Beef (manzano). Planta abierta, vigorosa y productiva. Frutos de buena calidad, forma y gran tamaño (alrededor de 270-300 gramos), lo que permite tener muy alto rendimiento producción estable al final de todo el ciclo de cultivo. Con extraordinaria firmeza y vida de anaquel. Ideal para exportación y tolerante al Mildew polvoso.

- * Alto rendimiento
- * Excelente vida de anaquel
- * Ideal para exportación
- * Excelente firmeza

Época de siembra: Todo el año

Producción en invernadero, en clima templado.

Resistencia a enfermedades:

 ToMV:0-2/Ff:A-E/Fol:0,1/For/Va:0/Vd:0  On (ex OI)

Para la comercialización de sus productos la empresa tiene sede comercial en 30 países y más de 100 distribuidores, a nivel global, adicional a esto 25 gestores de cadena de productos frescos con quienes consolidan alianzas de valor.

*“La colaboración intensiva está firmemente anclada en nuestra misión. Invertimos continuamente en nuestras relaciones con productores, minoristas, empresas comerciales y socios. Eso ayuda a todos a seguir adelante”.*¹⁴

¹⁴ Fuente: <https://organic.rijkzwaan.com/>



5. Registros de marcas.

La visión de la empresa es que el registro de sus marcas son indispensables previo a la comercialización de las semillas.

“ *Los Derechos del Obtentor son importantes para nosotros a fin de obtener un retorno de nuestra inversión. **Invertimos el 30% de nuestra facturación en el desarrollo de nuevas variedades.***”

Astrid Schenkeveld | Specialist Plant Breeder's Rights & Variety Registration | Legal

6. Medio ambiente

Rijk Zwaan cuenta con las certificaciones internacionales para los procesos de investigación y desarrollo de semillas certificadas, como son:

- **NAL (Naktuinbouw Authorized Laboratories):** Rijk Zwaan está autorizado por Naktuinbouw para realizar pruebas específicas, como pruebas de germinación, pruebas físicas de pureza de semillas y pruebas específicas sobre enfermedades (nacidas de semillas).
- **GSPP (Good Seed & Plant Practices):** una norma que tiene como objetivo evitar que las semillas de tomate y portainjertos de tomate y lotes de plantas sean infectados por *Clavibacter michiganensis* subsp. *Michiganensis* (Cmm). En el embalaje de las semillas se menciona si las semillas se producen en condiciones GSPP.
- Rijk Zwaan está certificado por varios organismos de inspección, para producir y vender semillas producidas orgánicamente bajo la etiqueta de calidad para productos orgánicos de los respectivos países.

Tasas registros PI	
Registro Derecho de Obtentor	RD\$ 8,000.00

I. Del Marco Jurídico República Dominicana

- El sistema de propiedad industrial en República Dominicana es robusto. Cuenta con el marco legislativo y tecnológico acorde a los de la región.
- La oficina de Registros de Variedades y Obtenciones Vegetales, ha realizado eficaz y eficientemente sus funciones, tanto fitomejoradores, como empresas extranjeras confían en los procesos para obtención de los derechos de obtentor.

II. De la Indicación Geográfica Cacao Dominicano (IGCD)

- Desde 2013 al 2022 han aumentado la siembra de Cacao en la zona sur, suroeste del país, aumentando la producción de Cacao.
- Los productores de cacao orgánico, tienen un compromiso real con el medioambiente, tanto sus prácticas de cultivo como sus procesamiento de fermentación han sido cuidado y ya es parte de las buenas prácticas agrícolas.
- Se encuentran inmerso en aplicar la agricultura de precisión en sus fincas.
- La instalación de una planta procesadora de chocolate por parte de CONACADO, es un incentivo a nuevas generaciones para dar continuidad a la producción sostenible del Cacao Dominicano actualmente cuentan con 110 empleos directos.
- Iniciaron (2013) con un reconocimiento por la ICC de un 40% de fincas certificadas orgánicas, y hoy (2022) han alcanzado el 60%.

III. De los registros PVR en República Dominicana.

- El éxito de la variedad LRC JUMA 69-20, contribuye a promover nuevas investigaciones agrícolas que solucionen temas de control de plaga y aumento de productividad en República Dominicana. Actualmente esta metodología sigue siendo implementada para desarrollo de nuevas variedades de arroz.
- OREVADO ha continuado desde el Ministerio de Agricultura, promoviendo el fitomejoramiento de otras variedades vegetales.
- El tomate KIVU, de la empresa Rik Zwaam es el primer registro internacional emitido por la OREVADO, a través de su representante en el país el Licenciado Miguel Esteban.

Bibliografía

<https://latinoamerica.rikolto.org/es/noticias/dominicana-nos-ensena-de-cacao-organico>.

<http://sicacao.info/>

<https://www.onapi.gov.do>

<https://conacado.com.do/estadisticas>

<https://internationalipcooperation.eu>

<https://www.bancentral.gov.do/a/d/5297-economia-dominicana-crece-63--en-el-mes-de-enero-de-2022>

<https://biolatina.com/wp-content/uploads/2019/02/DIFRENCIAS-JAS-NOP-UE-y-aspectos-adicionales.pdf>

<https://www.icco.org/growing-cocoa/>

https://www.wipo.int/edocs/mdocs/globalinfra/es/wipo_ip_itai_ge_18/wipo_ip_itai_ge_18_4.d ocx

<https://www.upov.int/upovprisma/es/index.html>

<https://www.upov.int/upovprisma/es/index.html>

<https://latinoamerica.rikolto.org/es/noticias/dominicana-nos-ensena-de-cacao-organico>

<https://acsa.gencat.cat/es/detall/article/EI-RASFF-Sistema-de-alerta-rapida-para-alimentos-y-piensos#bloc6>

https://diariolibre.blob.core.windows.net/optimalcdn.com/images/binrepository/cacao-foto-ministerio-de-gricultura_12320753_20191001112757-focus-0-0-546-350.jpg

<https://www.iica.int/es/prensa/noticias/el-cacao-un-cultivo-clave-que-mantiene-la-republica-dominicana>

<https://prodominicana.gob.do/Documentos Perfil Producto CacaoV2.pdf>

<https://www.vegetables.bayer.com/>

<https://www.iica.int/es/prensa/noticias/el-cultivo-del-arroz-en-republica-dominicana>

<https://www.rijkzwaancareers.com/es/nuestra-historia>