

La mejora de las cadenas sostenibles a través de los derechos de propiedad intelectual en los países de la Comunidad Andina

Ray Meloni, experto en Derechos de Propiedad Intelectual para el desarrollo



COP16
CALI - COLOMBIA
Paz con la Naturaleza



Organizado por:





Cacao de Perú

El Perú es centro de origen del cacao y tiene la mayor diversidad genética en el mundo.

Premios a la calidad

La calidad del cacao peruano ha sido premiada en los más prestigiosos concursos del mundo, creados para promover el desarrollo de los productores de cacao y de las empresas que elaboran chocolate fino. Por ejemplo, en la final americana del International Chocolate Awards 2017, el Perú se llevó 28 medallas de oro, plata y bronce en diferentes categorías de la competencia.

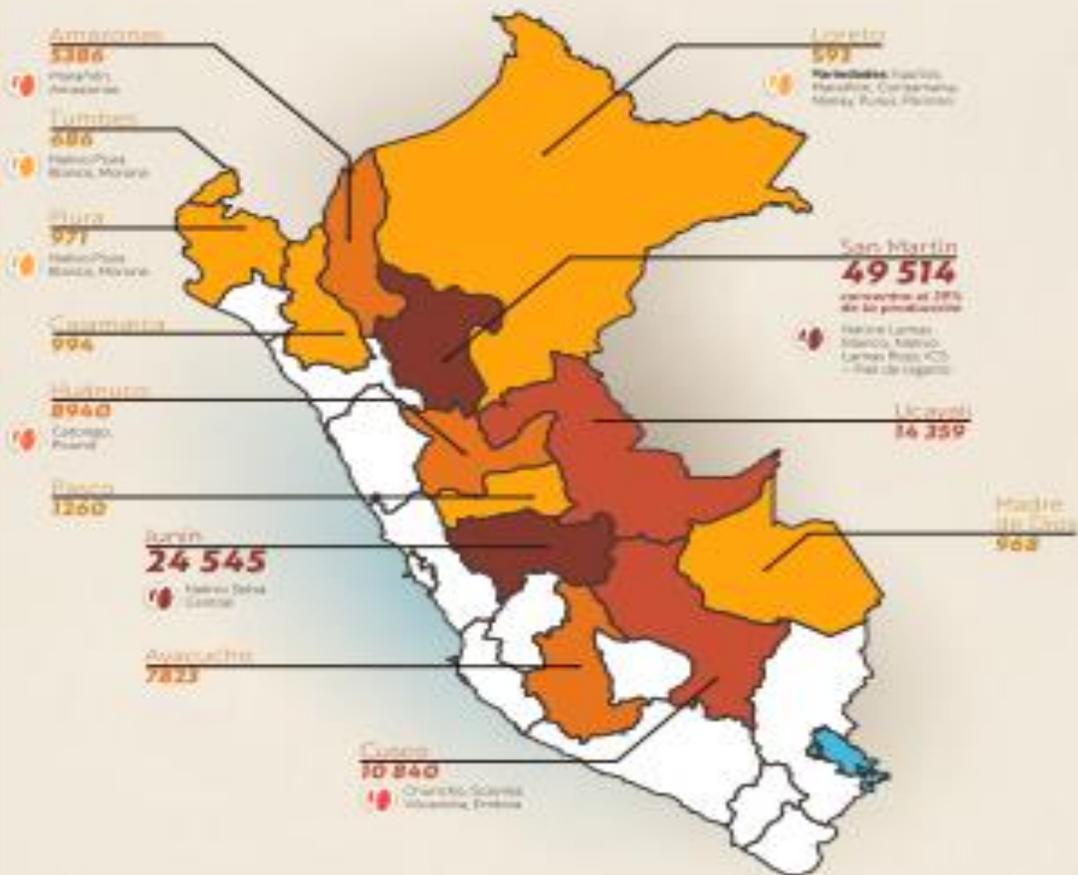
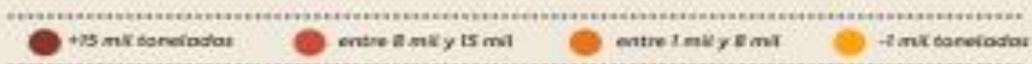


Certificaciones internacionales



La producción nacional

Son 13 las regiones productoras de cacao en el Perú, aunque el 91% de la producción se concentra en siete. San Martín es el primer productor nacional de cacao. En San Martín, Junín y Ucayali está aumentando la superficie dedicada al cacao orgánico, renovando cacaoteros viejos por variedades precoces que producen granos de mejor calidad.



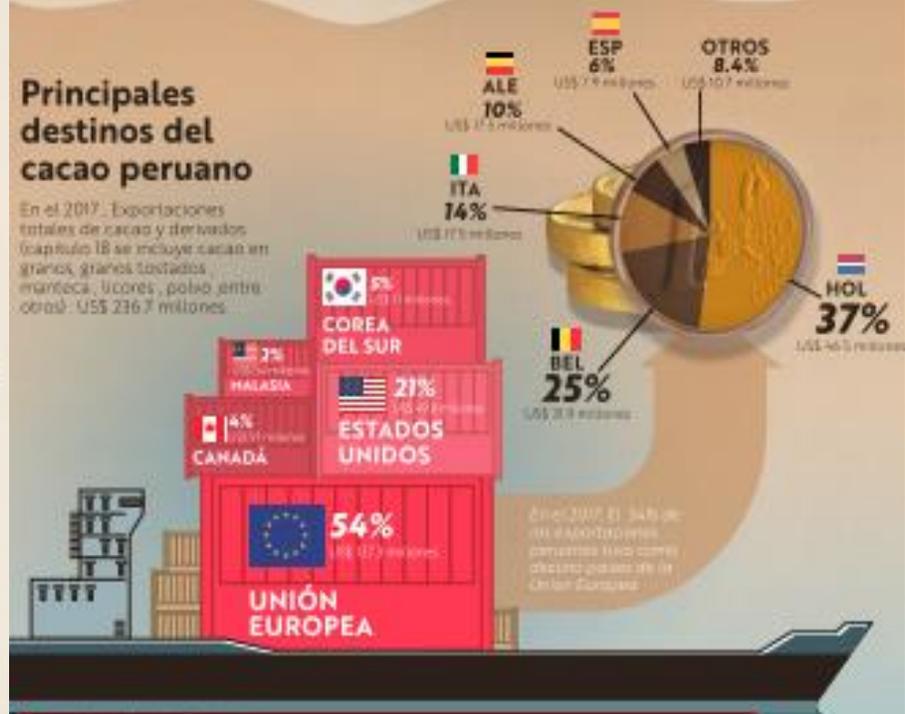
La producción en el mundo

El cacao se cultiva en zonas de clima tropical y con alto porcentaje de humedad, área comprendida entre los 16° al norte y al sur del Ecuador.



Principales destinos del cacao peruano

En el 2017, Exportaciones totales de cacao y derivados (capítulo 18 se incluye cacao en granos, granos tostados, manteca, licores, polvo entre otros): US\$ 236.7 millones

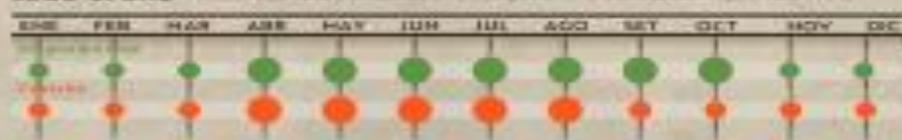


La ruta del cacao fino y de aroma

El cacao fino y de aroma es un producto muy escaso y está clasificado como un cacao especial por sus aromas y sabores florales, frutales, de nueces y de miel; muy diferente a los cacaos comunes. Representa tan solo el 10% de la producción mundial y es ideal para la elaboración de chocolates negros de tipo gourmet. El 70% de su producción se concentra en cinco países: Perú, Gambia, Colombia, Ecuador y Venezuela.

Cacao todo el año

La cosecha se efectúa durante todo el año, aunque la mayor producción se concentra entre febrero y julio en las regiones de San Martín, Junín, Ayacucho, Piura y Huancayo. Siguiendo como Tarma, Cuzco y Arequipa, en menor medida, una producción regular todo el año.



El cultivo y transformación del cacao

Este proceso debe seguir con prácticas responsables y certificadas durante el cultivo, la cosecha y procesamiento para garantizar los aromas característicos y sabores especiales requeridos para la reproducta.



Perú, centro de origen

Perú tiene la mayor biodiversidad de cacao en el mundo. Sus variedades incluyen: Nacional, Amargura y Blanca. Se estima que existen más de 100 variedades de cacao en Perú.



La cadena de producción del chocolate

El proceso industrial tiene dos fases: el tratamiento de los granos para desarrollar los sabores y aromas propios del chocolate y el desarrollo de productos derivados.





Pirámide de elementos de PI



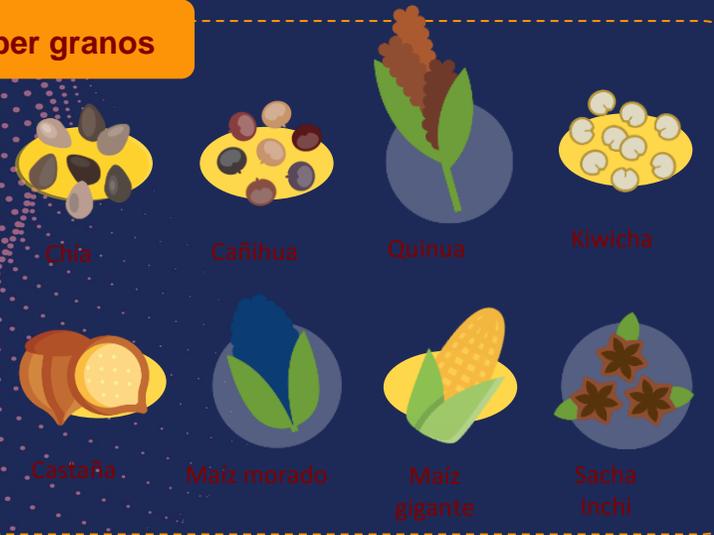
Las marcas **sectoriales** vinculadas al sector de agronegocios tales como los Super Foods (granos), Cafés del Perú y Pisco Spirit of Peru **forman parte fundamental de la promoción de la gastronomía peruana**, ya que denotan la riqueza de nuestro territorio, identidad y procedencia de nuestros productos e insumos. Todas las marcas sectoriales brillan bajo la marca Perú.





Super Foods Peru

Súper granos



Súper hierbas



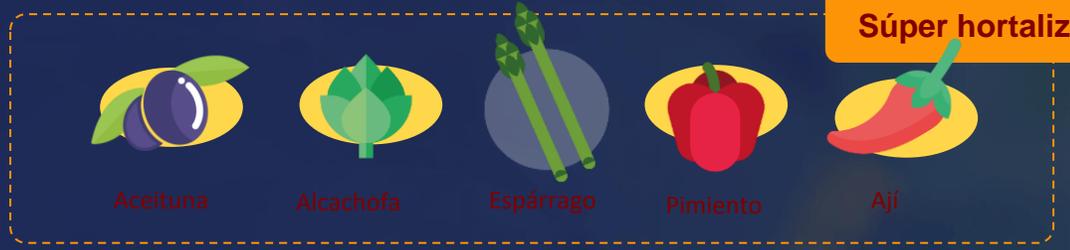
Súper tubérculos y raíces



Súper frutas



Súper hortalizas



Otras líneas





Pirámide de elementos de PI



Debajo de las marcas sectoriales encontramos DO/IG, marcas colectivas, marcas de certificación y marcas individuales, todas promocionadas a través de la red de exportadores.



Gestión estratégica de marcas



Marcas de Certificación



Cafés y Cacaos del Perú

- Las historias detrás del café y el cacao en Perú se conectan con la naturaleza, la sabiduría ancestral y los rituales contemporáneos de estas bebidas. La combinación de climas, suelos, precipitación y luz solar constituye un escenario propicio para el cultivo del café y cacao en estas tierras, y crea una serie de perfiles privilegiados de sabor, aroma y acidez.
- La marca Cafés y Cacaos del Perú nos habla de la diversidad y la especialidad que definen cacaos y cafés excepcionales, cuyo origen viene desde el corazón de la sostenibilidad hasta las tazas más exigentes.



Articulación de los distintos programas de desarrollos impulsados por el Estado.

Generación de círculos virtuosos: turismo, gastronomía, agroexportación = desarrollo local.

- Rol del Estado: reconocimiento, promoción, defensa.
- Rol de los beneficiarios: gestión, administración y desarrollo de organismos de control, verificación y trazabilidad independientes.

<https://www.youtube.com/watch?v=qpScPmVScnW>



La unión hace la fuerza.
¡¡¡Gracias!!!

