

La Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO** es una figura de ley que certifica los derechos sobre un producto por su calidad y la autenticidad de su origen.

Es un nombre o denominación geográfica de una localidad en este caso: "Chuao" sirve para designar un producto originario de un determinado lugar, región o país, cuya calidad o características se deben exclusiva y esencialmente al medio geográfico, que comprende los factores naturales y humanos:

El cacao y su gente.



¿Por qué las Denominaciones de Origen son una herramienta de desarrollo y crecimiento local?

Promueven y preservan la actividad agrícola en zonas con economías marginales de difícil acceso.

Crean un mayor valor económico en productos regionales y locales diferenciados

Promocionan y desarrollan las empresas familiares, el impulso de otras actividades económicas como el agro-turismo, y el crecimiento local al potenciar la creación de empleos directos e indirectos en las zonas rurales.

Promueven la exportación de productos agroalimentarios adecuados a estándares internacionales, a partir del trabajo común y de parámetros de calidad logrados en forma colectiva.

Preservan el ambiente y la cultura local. Benefician a los consumidores con la identificación y promoción de las variedades regionales o nacionales distintivas de los productos destinados al mercado nacional y de exportación.

Una denominación de origen permite la protección de nombres de regiones en contra de cualquier intento de uso no permitido.

¿Qué es la Denominación de Origen **CACAO DE CHUAO**?



Pregúntale a **Juan Cacao**



¿Qué condiciones debemos cumplir para obtener reconocimiento nacional e internacional?



Un producto "el cacao" y una región "Chuaó"

Un área geográfica única de procedencia del producto. Chuaó su agua y su sombra.

Abreviaremos DENOMINACION DE ORIGEN con las siglas D.O.

La descripción de un producto, el cacao, y de su proceso de obtención, el cacao y su gente.

Una estructura de control, el Consejo Regulador que debe consolidarse en una figura jurídica que controle, defienda y gestione la producción del cacao y el uso de la D.O.

Elementos gráficos de imagen y de etiquetado, una marca o signo que garantice y asegure a los consumidores que ese cacao es de Chuaó.

Unos factores que demuestren el vínculo entre el producto y su origen, las almendras del cacao de Chuaó son únicas y su gente les da el amor que garantiza su calidad.



La Denominación de Origen es el signo de "Calidad" que acompaña a nuestro cacao, por ser un producto con características especiales obtenido a través de un proceso reglamentado, procedente de un área geográfica definida.

¿Cómo se desarrolla una D.O.?

Es un proceso colectivo, donde deben intervenir todos los agentes: el Estado como titular de la D.O., los productores, el sector privado, la Comunidad y las autoridades locales, quienes deben participar activamente en mantener la calidad del cacao, mediante la constitución y funcionamiento del Consejo Regulador y la creación del Reglamento de Uso de la D.O.



CACAO DE CHUAÓ es la primera D.O. reconocida en **VENEZUELA**, otorgada para el mejor cacao del país y del mundo.