

**La denominación de origen del Cacao de Baracoa**  
**The designation of origin of Baracoa Cocoa**

**Autores:**

Lic. Leonor Cantillo-Guilarte, <http://orcid.org/0000-0003-0616-0825>

Dr.C. Igor Bidot-Martínez, <http://orcid.org/0000-0002-1262-767>

MSc. Karina Abad-Samón, <http://orcid.org/0000-0001-7672-0125>

Lic. Mariluz Matos-Matos, <http://orcid.org/0000-0002-1065-8522>

**Organismo:** Universidad de Guantánamo, Cuba.

**Email:** [leonorcg@cug.co.cu](mailto:leonorcg@cug.co.cu); [ibidot@cug.co.cu](mailto:ibidot@cug.co.cu); [karinaa@cug.co.cu](mailto:karinaa@cug.co.cu); [matos@cug.co.cu](mailto:matos@cug.co.cu)

**Fecha de recibido:** 3 may. 2023

**Fecha de aprobado:** 30 jun. 2023

**Resumen**

La potenciación del atributo origen o procedencia del producto, se ha convertido en un importante instrumento de marketing de productos sobre todo del sector agroalimentario, se presenta el artículo con el propósito de reconocer las características únicas y diferenciadoras del cacao de Baracoa, merecedoras de protegerse con el registro de denominación de origen Cacao Baracoa, así como proponer acciones para lograrlo y con ello, que éste fruto alcance los estándares internacionales de otros como el ron y el tabaco de Cuba. Se emplearon los métodos: analítico-sintético, inductivo-deductivo, histórico-lógico, análisis documental; observación, encuesta y criterio de expertos. Sobre la base de los diferentes conceptos analizados, se concluye con la fundamentación de la categoría objeto de análisis, revelándose su importancia y asunción.

**Palabras clave:** Denominación de Origen; Cacao Baracoa; Chocolate.

**Abstract**

The empowerment of the origin or provenance attribute of the product, has become an important product marketing instrument especially in the agri-food sector, this article is presented with the purpose of recognizing the unique and differentiating of Baracoa cocoa, worthy of protection with the designation of origin registration Baracoa cocoa, as well propose actions to achieve it and with it may this fruit reach international standards of others such as rum and Cuban tobacco. Methods were used: synthetic - analytical, inductive – deductive, logical – history, legal- theorist, survey, observation and expert criteria, it is concluded with the foundation of the category under analysis, revealing its importance and assumption.

**Keywords:** Designation of origin; Baracoa Cocoa; Chocolate.

## **Introducción**

Desde principios del siglo XX a la actualidad, se evidencia un considerable avance de la producción cacaotera mundial, las más importantes zonas de cultivo se localizan en África Occidental, América Central, América del Sur y Asia. África se mantiene como el continente de mayor concentración de la exportación con cerca del 65,2 % del total mundial; mientras que América aporta más de un 15 %, representada por Brasil y Ecuador, seguidos de Colombia, República Dominicana, México, Perú y Venezuela, entre los primeros quince (Abad, A., 2020).

En Cuba, los mayores productores de cacao, se encuentran en la región oriental, encabezando la lista la provincia Guantánamo, en el municipio Baracoa, con alrededor de 3000 ha cultivadas y concentra la mayor producción, con alrededor del 85 % del acopio nacional. Los más de 200 años allí, permiten la sobrevivencia de algunas plantas originales y otras introducidas. En particular las que se cultivan, permiten elaborar un chocolate que se destaca por su aroma y sabor, entre otros atributos (Sosa Arencibia, M., 2018).

Al respecto, la dominación de origen es un signo distintivo que hace referencia a una localidad, ciudad, país, región, es decir, zona geográfica en la cual ha sido recolectado, transformado o fabricado un producto notorio, y por tener dicha zona determinadas características naturales, de suelo, climáticas, culturales, humanas o geográficas; esto hace que dicho producto tenga cierta reputación y/o cualidades no obtenibles de haber sido producido en una zona distinta, como resulta el cacao de Baracoa.

El tema que se investiga ha sido abordado por diversos autores desde posiciones teóricas y epistemológicas en otros países como Colombia, Ecuador, México y Venezuela, tales como: Rafael Humberto Moreno Durán, Natalia Andrea Manquillo Astaiza, Diego Salazar Duque, Daniel de Jesús Contreras, Amanda Vargas Prieto, ninguno referentes al cacao de Baracoa.

En el año 2008 se inició un programa por la Comisión Universitaria para el Desarrollo (CUD) de Bélgica, cuyo objetivo fue apoyar el desarrollo de la Región oriental de Cuba para la diversificación agrícola, la transformación y la comercialización de sus productos agrícolas específicos, particularmente del sector cacaotero para la obtención de una denominación de origen cubana y la producción de productos de chocolate de alto valor agregado en la provincia Guantánamo, municipio Baracoa, con participación de diferentes instituciones, entre las que se encuentran la Universidad de Guantánamo, Universidad de la Habana y el Instituto de Investigaciones Agroforestales (UCTB Baracoa), además de, la Universidad Católica de Lovaina (UCL) y la Universidad Libre de Bruselas (ULB) de Bélgica.

La investigación se apoya en la obtención de una denominación de origen, con ello lograr variedades de cacao fino con métodos de cultivos basados en un mínimo de insumos que incluye la protección sanitaria con ausencia de pesticidas, la cosecha, el transporte, la fermentación, además de la transformación en diversificados chocolates y su comercialización.

Ante una demanda más creciente de la Empresa Agroforestal y Coco de Baracoa surge como problemática: la necesidad de proponer acciones que permitan obtener la denominación de origen del "Cacao Baracoa".

Entre los métodos utilizados se encuentran, del nivel teórico: analítico-sintético, inductivo-deductivo, histórico-lógico, teórico jurídico y análisis documental; del nivel empírico: la observación, la encuesta y el criterio de expertos.

El presente artículo tiene como objetivo fundamental: proponer acciones que permitan la obtención de la denominación de origen del “Cacao Baracoa” que posibilite su diferenciación en el mercado internacional.

### **Materiales y métodos**

Para este estudio se partió de la consulta del Decreto- Ley que regula las denominaciones de Origen y la procedencia: El decreto - Ley No. 228 “De las Indicaciones Geográficas” del 20 de febrero del 2002, definen a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones de Procedencia. A Los efectos de esta norma se especifica como denominación de origen, la denominación geográfica de un país, una región o un lugar, que sirve para designar un producto originario del mismo, cuando determinada calidad, reputación u otra característica, se debe fundamentalmente a su origen geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos.

Las denominaciones de origen se caracterizan, principalmente, por presentar una doble conexión entre el nombre geográfico constitutivo de la denominación y el producto diferenciado a través de ella. Primeramente, hay una conexión geográfica, ya que el producto debe ser extraído, elaborado o cultivado en la zona o localidad cuyo nombre se emplee como denominación. A su vez, hay un vínculo cualitativo por el cual el producto debe sus características y su calidad a los factores geográficos, ambientales y climáticos que existen en la localidad o región escogida.

Cuba cuenta actualmente con veinticinco denominaciones de origen protegidas, fundamentalmente para identificar tabacos, como son: Cuba, Habana, Vuelta Abajo, Pinar del Río, Habanos como denominación insigne e histórica (designa origen geográfico sin estar consignada en los mapas), entre otras. También se encuentran registradas: Los Portales”, para aguas minerales; Alto La Meseta y El Nicho, para café y Cuba para el ron, por las características que aportan el clima cubano y las tradiciones a estos productos (Revista H+D. Hábitat +Diseño).

En este sentido, nuestro país es signatario de diversos tratados internacionales y bilaterales relacionados con las indicaciones geográficas con el fin de fortalecer su protección en el mercado internacional, a raíz de la adopción del Convenio de la Organización Mundial de Comercio, ellos son:

- Convenio de la Unión de París para la Protección de la Propiedad Industrial del 10 de noviembre de 1883 (indicaciones de procedencia y denominaciones de origen).
- Arreglo de Madrid para la Represión de las Indicaciones de Procedencia Falsas o Engañosas en los Productos del 4 de abril de 1891.
- Arreglo de Lisboa para la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional del 30 de octubre de 1958.
- Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC) del 1 de enero de 1995 (indicaciones geográficas).

Además, Cuba ha firmado tratados bilaterales con Francia (1929), Alemania (1954), España (1979) y Perú (2000).

En este sentido, estas instituciones jurídicas juegan un papel esencial en las relaciones económicas externas, tanto de países desarrollados como de naciones fundamentalmente agrícolas y tecnológicamente en vías de desarrollo, al ofrecer a la exportación del producto, un valor exclusivo en el mercado, en correspondencia con el suelo, condiciones climáticas y

pericia de los productores. Esta modalidad también refuerza el desarrollo local, respetando y potenciando el cuidado al medio ambiente y la valorización de la tierra.

Resulta innegable que la economía nacional de un país se beneficia ampliamente si sus renombradas denominaciones geográficas son reconocidas y protegidas jurídicamente por los Estados a los que se exportan los correspondientes productos. Además, existen intereses paralelos; por un lado, la actividad económica general de la nación y por otro, las empresas y productores cuya labor radica justamente en extraer, elaborar y vender los productos individualizados mediante la respectiva indicación geográfica.

También esta protección legal viene impuesta por los consumidores, ya que, así como el productor logra diferenciar sus productos a través de la indicación, el consumidor encuentra en el mercado aquellas mercancías que tiene en alta estima por razón de sus cualidades naturales, métodos de elaboración u otras causas.

Al profundizar en el concepto de las denominaciones de origen, como denominaciones geográficas de países, regiones o localidades serviles para identificar un producto originario de ellos y cuya calidad y/o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos, se decide a partir de las características de cacao típico y la región de cultivo, asignarle identidad autóctona al producto a través de la génesis del proceso para su obtención ante la Oficina Cubana de Propiedad Industrial.

Hay que resaltar que los productos amparados con denominaciones de origen adquieren en el mercado internacional un precio superior a un 20 o 30 % de lo que cuesta un producto similar que no posea dicho signo, aquí radica parte de la importancia de la implementación de esta institución. Razones por las que los rasgos distintivos del Cacao Baracoa le asignan identidad autóctona al producto con los estándares requeridos para ser reconocido por la Oficina Cubana de Propiedad Industrial.

Esta denominación de origen permite establecer una conexión geográfica (producto extraído, elaborado o cultivado en la zona o localidad cuyo nombre se emplee como denominación) y un vínculo cualitativo, al deber el producto sus características y su calidad a los factores geográficos, ambientales y climáticos que existen en la localidad o región escogida como denominación de origen, dígase Baracoa y al saber hacer de productores transmitido de generación en generación.

## **Resultados y discusión**

Del análisis documental, se puede presentar la siguiente caracterización de Baracoa:

El proceso de Denominación de Origen del Cacao Baracoa.

La zona cacaotera de Cuba se encuentra dentro de la región oriental, en las provincias de Santiago de Cuba, Granma y Guantánamo. Se concentran las mayores extensiones del cultivo en el municipio de Baracoa situada al norte de la provincia de Guantánamo, que ocupa un área de 976,6 km<sup>2</sup> y alcanza su mayor prolongación de este a oeste, entre la desembocadura de los ríos Yurumí, al Oriente, y Jiguaní, con predominio de áreas montañosas con un 95 % y una inclinación del terreno de más de 15 %. Caracteriza el relieve la existencia de cuchillas con pendientes mayores del 15 %, así como la formación de diferentes estructuras geológicas y el 5 % restante lo conforma una pequeña franja costera de 2 km de ancho.

Baracoa se encuentra en la latitud 20.34711 y longitud 74.49624, que comprende el Macizo Montañoso Nipe-Sagua-Baracoa. Hace parte del continente de América y está ubicado en el

hemisferio norte, bañado por las aguas del el Océano Atlántico en toda su extensión. La zona tiene un clima húmedo con abundantes precipitaciones. También se caracteriza por tener un relieve predominantemente montañoso donde se extiende el cultivo cacaotero.

El cacao como una planta originaria de América Tropical, perteneciente a la familia Sterculiaceae, de acuerdo con la clasificación botánica, pertenece al género Theobroma, especie cacao y se divide en tres variedades, Criollos, de máxima calidad, Forasteros amazónicos, calidad media y Trinitarios, de buena calidad.

Desde el punto de vista comercial e industrial, en el mercado mundial generalmente se clasifican los granos de cacao en dos categorías:

- Cacao ordinario: granos producidos por los cacaos tipo Forastero; éstos son utilizados en la fabricación de manteca de cacao y de productos que tengan una elevada proporción de chocolate.
- Cacao fino o de aroma: en términos generales, los granos de cacaos Criollos y Trinitarios corresponden a lo que en el mercado mundial se conoce como cacao fino o de aroma. Éste es utilizado usualmente en mezclas con granos ordinarios o Forastero para producir sabores específicos en los productos terminados.

En Baracoa se manifiestan las tres categorías, predominado los clones de origen Trinitario, variedades hoy existentes, logradas a partir de cruzamientos de 40 clones finos criollos cubanos y países de Sur América, Venezuela y Centro América donde se produce material genético trinitario de alta sangre criolla, los cuales necesitan de un nivel importante de fermentación.

La tipología de clones trinitarios UF utilizados en el municipio está constituida por UF 650 mayor proliferación; UF 654; UF 677; y en los últimos 10 años: UF 613; ICS 95; ICS 6; IGS39; ICB 120.

Los estándares internacionales para cacao requieren que el grano de calidad negociable sea fermentado, completamente seco, libre de olores extraños y de cualquier evidencia de adulteración, así como razonablemente libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara, así como uniforme en tamaño, ajustándose las características del cacao baracoense a dichos parámetros.

Al efecto de amparar con un fuerte soporte científico que permita relacionar las características únicas del cacao baracoense con las condiciones del territorio y con el saber hacer de los productores, la Universidad de Guantánamo en cooperación internacional con el Reino de Bélgica ejecuta un proyecto para fortalecer la producción agroecológica del cacao en el oriente de Cuba, brindando un análisis científico-técnico sustentable para solicitar el reconocimiento y protección de la denominación de origen del cacao, con el apoyo del Centro de la Investigación del Cacao, ubicado en Baracoa e inaugurado en 1979, con técnicos y especialistas de experiencia, logrando esta sede certificar 23 variedades con características óptimas para su introducción en el país.

El Cacao Baracoa está influenciado por factores genéticos y climáticos, así como la interacción de los mismos, que confieren las características únicas, interrelacionados y de influencia con la región, caracterizada por un clima húmedo con frecuentes precipitaciones, la temperatura de las zonas de cultivo, cercanía a las costas, cultivos en zonas montañosas y llanas, la composición del suelo y otras particularidades como la producción con bajo uso de insumos, por lo que prácticamente no existen residuos contaminantes para el agua, suelo, flora o fauna de las zonas, que facilita el desarrollo sostenible y garantiza el equilibrio ecológico.

En fin, características diferenciadoras de nuestro cacao, merecedoras de protegerse con el registro de Denominación de Origen Baracoa, que responde al interés de comercializar un producto de calidad exquisita, en el que, al asumir el nombre del territorio, región, aporte un valor agregado por la especificidad del sitio geográfico en cuestión, los factores naturales y humanos, así como la tradición que evoca la historia asociada al conocimiento ancestral, enriquecido progresivamente de acuerdo con la idiosincrasia del productor baracoense, ofreciéndole originalidad y exclusividad en la conservación de tradiciones socioculturales respecto al cultivo.

Los pequeños productores tienen una alta participación de mano de obra familiar y emplean prácticas amigables con el ambiente, utilizando medios naturales, abono orgánico y compost que elevan los resultados; junto a las podas de los seis meses, mantenimientos, acciones fitosanitarias y la rehabilitación en árboles que han cumplido su ciclo de producción, las atenciones culturales, la limpia, manejo, saneamiento y desratización para que roedores no afectan la mazorca del cultivo, lo que hace del rubro un cultivo que puede aportar de manera significativa al desarrollo rural, al medioambiente y la mejora de condiciones de vida de las familias asociadas a esta actividad.

El tratamiento con fertilizantes naturales referenciados (materia orgánica, humus y compost) de las plantaciones cacaoteras que crecen a la sombra de frutales, coco y leguminosas resistentes, facilitan el desarrollo sostenible y garantizan el equilibrio ecológico.

Los productores de cacao del municipio Baracoa están agrupados en 90 cooperativas, de ellas, 11 Unidades Básicas de Producción Cooperativa (UBPC), 11 Cooperativas de Producción Agropecuaria (CPA) y 22 Cooperativas de Créditos y Servicios (CCS). Las producciones de esas formas productivas son recolectadas en los puntos de acopio pertenecientes a la Empresa Agroforestal y Coco Baracoa, donde se clasifican, pesan y son trasladados a las plantas de beneficio para realizar el proceso de fermentación y secado final con las particularidades de cada uno, con la asunción empresarial de la responsabilidad de estos procedimientos.

La Empresa Agroforestal y Coco Baracoa desde su creación se dedica a la producción, acopio, beneficio y comercio de cacao en grano como uno de los principales productos agropecuarios provenientes de la región de Baracoa, con carácter consolidado, que desarrolla con más de 3000.0 ha. dedicadas a este cultivo en el municipio, con especialistas y productores de experiencia con conocimientos teóricos prácticos implementados, material genético de óptima calidad para la producción de posturas, infraestructura para desarrollar las actividades, estrecha vinculación con Centros Docentes y de Investigación, y el precedente de una ascendente producción anual tomando la retrospectiva de 10 años con un promedio de 1153,81 t., con proyecciones extendidas a alcanzar en el territorio las 3 500 ha plantadas, una producción de 4410,0 t., con un rendimiento de 1,26 t.ha<sup>-1</sup>.

A tales efectos, lograr el objetivo propuesto, además de preservar ciertos atributos, se constituye en un mecanismo de diferenciación de nuestro cacao que le aporta competitividad, debido a la exigencia del cumplimiento de determinados estándares preestablecidos en las reglas del mercado.

Propuesta de acciones que permitan la obtención de la denominación de origen del “Cacao Baracoa”.

Para garantizar que se puedan demostrar las características distintivas y peculiares de la denominación de origen del producto se necesitan documentos probatorios que acompañen

la solicitud de registro y para su entrega, esto lleva implícito las siguientes acciones propuestas:

- Presentación de la descripción detallada de las características del producto que ampara la denominación de origen, de su procedimiento de extracción, elaboración o producción y de la forma que actúan los factores naturales y humanos, del área geográfica sobre la concepción del mencionado producto;
- Elaboración del documento que establezca la validez del nombre geográfico en relación con el área geográfica delimitada, expedido por el órgano de dirección del Servicio Hidrográfico y Geodésico de la República de Cuba, representado por la Oficina Nacional de Hidrografía y Geodesia y sus delegaciones territoriales.
- Certificación por parte del Presidente del Órgano Local del Poder Popular de Baracoa, sobre la vinculación económica del solicitante con el área geográfica y la veracidad de las características del producto enunciadas en la descripción expedida.
- Exposición del poder que acredite la representación del solicitante.
- Presentación a la Oficina Cubana de la Propiedad Intelectual (OCPI) encargada de su aprobación y registro.

### **Conclusiones**

La caracterización del proceso de Denominación de Origen del Cacao Baracoa permitió determinar las características diferenciadoras de este producto, en correspondencia con los factores naturales y humanos, así como la tradición que evoca la historia asociada al conocimiento ancestral, ofreciéndole originalidad y exclusividad en la conservación de tradiciones socioculturales respecto al cultivo.

La propuesta de acciones diseñada permite la obtención de la denominación de origen del “Cacao Baracoa” a partir de sus características distintivas y peculiares de la región oriental.

### **Bibliografía**

- Abad, A., Acuña, C., y Naranjo, E. (2020). El cacao en la Costa ecuatoriana: estudio de su dimensión cultural y económica. 69. <https://doi.org/https://doi.org/10.32719/25506641.2020.7.3>
- Agro, A. (2020). Consejo del Café-Cacao. <https://www.pamdagro.ci/filieres-agricoles/cafe-cacao/ccc>
- Andrade, J. (2018). Cacao fino de aroma.
- Borja Abad, K., Vite Cevallos, H., Garzón Montealegre, V., y Carvajal Romero, H. (2021). Análisis de las exportaciones del cacao ecuatoriano en grano en el periodo 2008-2018.
- Decreto - Ley No. 228 “De las Indicaciones Geográficas” de 20 de febrero de 2002.
- El Comercio. (2020). El cacao CCN-51 pasó de patito feo a cisne de la producción ecuatoriana. <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/cacao-ccn-51-paso-de.html>
- El Universo. (2020). Los Gran Cacao: el auge económico de una generación. P 143 <https://www.eluniverso.com/larevista/2020/07/05/nota/7894896/gran-cacao-auge-economico-generacion>
- Espinoza, D. y Salazar, D. (2021). Análisis netnográfico del potencial turístico de las rutas del cacao fino de aroma con denominación de origen ecuatoriano.

Harttman, A. y Larramendi, J.A. (2014). Baracoa Cuna del cacao en Cuba. Editorial Stockmans Publishing.

Moreno, R. (2019). Denominación de Origen. La experiencia leída.

Sánchez, R., (2018). El Simulacro de las Marcas de Consumo Capítulo III La Cultura de Consumo. <http://www.eumed.net/librosgratis/2009b/562/La%20cultura%20de%20consumo.htm>

Segura, E. (2018). Cultivo de cacao orgánico fino de aroma.

Sosa Arencibia, M. (2018). Mercado internacional del cacao: una referencia obligada para la inserción del cacao de Baracoa. <http://biblioteca.clacso.edu.ar/Cuba/cieiuh/20180517102233/MercadoInternacionalCacao.pdf>