

**A 15 años de la Denominación de Origen Cocuy Pecayero:  
el impacto de su renovación en el desarrollo sostenible de las  
comunidades productoras de *agavecoui*  
(Resolución 238 del Servicio Autónomo  
de la Propiedad Intelectual)**

**Miriam Díaz<sup>1</sup>**

La solicitud de protección de la denominación de origen al cocuy producido en Pecaya, Edo,Falcón, fue presentada al Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), en fecha 26 de octubre del 2000, por la Asociación de Fabricantes Artesanales de Cocuy de Pecaya (ASOFACOCUY), la Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y Tecnología del estado Falcón (FUNDACITE Falcón), la Alcaldía del Municipio Sucre, la Gobernación ambas del estado Falcón, la Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda (UNEFM), y por el Instituto Falconiano para el Desarrollo Sustentable de las Zonas Áridas y Costera (INFALCOSTA); respaldada por las investigaciones realizadas en el marco del programa Agave; llevadas a cabo por un equipo multidisciplinario de investigadores, que incluyó a biólogos, sociólogos, historiadores, antropólogos, químicos, microbiólogos, ingenieros agrónomos, ingenieros industriales e ingenieros químicos, quienes demostraron la calidad única y distintiva del cocuy elaborado en la Parroquia Pecaya del Municipio Sucre, las condiciones geográficas especiales para su producción y la vinculación histórica con el medio geográfico. El proceso quedó descrito en detalle por la norma COVENIN 10:12-001 hoy 3662: Cocuy Pecayero y en el documento “El cocuy Pecayero Exponente de las Tradiciones Ancestrales de la Cultura Falconiana<sup>2</sup>. Las razones que motivaron dicha solicitud hoy continúan vigentes y ahora más que nunca es necesario proteger los saberes ancestrales y

<sup>1</sup> Bióloga de la Univesidad de Florida (USA), maestría en Ecología del Instituto de Investigaciones Científicas (IVIC-Venezuela), y doctorado en Ecología Tropical de la Universidad de Cambridge (Inglaterra). Docente de pre y postgrado en temas relativos al desarrollo sostenible en zonas áridas. Investigadora del Centro de Investigaciones en Ecología y Zonas Aridas (CIEZA) UNEFM y del Instituto Falconiano para el desarrollo sostenible de las zonas áridas y costeras (INFALCOSTA). Coordinadora del Programa Agave y de la Unidad Piloto para la certificación y envasado del cocuy en Pecaya (UPPLA-Pecaya), secretaria del consejo regulador del Cocuy Pecayero, colaboradora del programa de Naciones Unidas de lucha contra la desertificación y miembro del cuerpo directivo de la Organización para las mujeres científicas en los países en vías de desarrollo (OWSD). Especialista en plantas de zonas áridas. Responsable de la creación de la norma COVENIM y de la Denominación de Origen Cocuy Pecayero. Coordinadora de la Promotora del cambio de la Ley de Alcoholes y Bebidas Espirituosas y de la Legalización de los Artesanos del cocuy de Pecaya. Correo electrónico: mdiaz541@gmail.com

<sup>2</sup> DÍAZ, Miriam, 2000. El Cocuy Pecayero Exponente de las Tradiciones Ancestrales de la Cultura Falconiana. Mimeo g. SAPI-PP 72, Coro Edo. Falcón.

la materia prima que se utiliza desde épocas precolombinas en la fabricación de bebidas derivadas del *Agave cocui* Trelease en dicha población debido al interés manifiesto de varios industriales en llevarse toda la producción del pueblo y la consecuente devastación del patrimonio cultural y natural de dichos pobladores.

Las investigaciones realizadas en el marco del programa Agave por la Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda (UNEFM) han demostrado la calidad y fortaleza que respaldan a la denominación de origen Cocuy Pecayero y la consolidación y mantenimiento por parte de la UNEFM de La Unidad Piloto para el Procesamiento y Certificación de Bebidas Artesanales de Agave (UPPLA) que es un centro de acopio, envasado y laboratorio de control de calidad en la localidad de Pecaya, siendo garante de la calidad del cocuy producido en esa zona. El *Agave cocui* es una planta de múltiples usos, (alimentación, fibra, medicina, maderas entre otros), llamada por los primeros conquistadores como el Árbol de las Maravillas<sup>3</sup>. El reconocimiento y declaración del *Agave cocui* y sus derivados como patrimonio cultural Edo Falcón (octubre 2000), y del estado Lara (noviembre del 2000) sustentaron la declaratoria del *Agave cocui* y sus derivados artesanales como patrimonio Cultural, Natural y Ancestral de la Nación, Gaceta Oficial No.38.325 de fecha 30 noviembre del 2005, permitiendo que se iniciase la revalorización y protección de los saberes ancestrales en esta y otras regiones de Venezuela.

La denominación de origen protegida *COCUY PECAYERO*, de gran importancia para nuestro país estuvo fundamentada en condiciones geográficas únicas en el mundo; y condiciones humanas de tradición precolombina, que dan origen a un producto de licor denominado y reconocido nacional e internacionalmente como "*El cocuy de mayor calidad en el mundo*". La revisión técnica<sup>4</sup> ratifica que el cocuy protegido por la denominación de origen continúa siendo elaborado de acuerdo a los procedimientos definidos en la Norma Técnica COVENIN 3662: 2001, obtenido exclusivamente a partir de cormoso cabezas de la especie *Agave cocui* Trelease, recolectadas y procesadas en la zona de producción delimitada por la Parroquia Pecaya, que reúne las características fisicoquímicas establecidas en la norma.

Al revisar las condiciones que le dieron origen y verificar que las mismas se han mantenido en el tiempo, el estado venezolano decide otorgar

<sup>3</sup> GONZALEZ- BATISTA, Carlos, 2000. Noticia histórica sobre El Cocuy en Falcón, Mimeografiado SAPI PP 62, Coro Edo. Falcón

<sup>4</sup> DÍAZ, Miriam, 2017. Revisión técnica sobre condiciones actuales y calidad en la producción del Cocuy Pecayero, SAPI-Pp 47, Coro, Edo. Falcón.

su renovación por 15 años más, y por ende autoriza su uso a las instituciones que la solicitaron y la conformación de un Consejo Regulador de la misma; tomando en consideración que el estado debe garantizar la justa distribución de la riqueza generada mediante el proceso social del trabajo, garantizándoles que el ingreso producto de su trabajo no sea apropiado por un patrono explotador y que el mismo contribuya al bienestar social.

La renovación, publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial No. 568, tomo XIX, de fecha 14 de noviembre del 2016, permite que la Denominación de Origen COCUIY PECAYERO, sea ajustada al marco legal actual, los convenios y acuerdos internacionales para la Protección de la Propiedad Industrial (Unión de París, Acuerdo sobre los ADPIC, Organización Mundial del Comercio; el Tratado de Integración Regional del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) y su Protocolo de Armonización de Normas sobre Propiedad Intelectual en el MERCOSUR). Dichos convenios tienen la ventaja que ordenan a los Estados miembros dar protección a las Denominaciones de Origen y cumple con los mandatos de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela.

La población de Pecaya posee un conocimiento tradicional pre-colombino asociado a un producto de calidad única y diferencial, lo cual dio origen a la DENOMINACIÓN DE ORIGEN COCUIY PECAYERO, y que reconoce el Estado como patrimonio cultural del país promoviendo la apreciación del esfuerzo humano y una mejor recompensa para los artesanos por su trabajo. La renovación de la denominación de origen permite fortalecer las condiciones socio económicas de esta población rural, con una enorme carencia de recursos para su desarrollo, le permite a sus pobladores vivir con dignidad, mejorar las condiciones socio-económicas de su comunidad y la reivindicación de 60 años de persecución injusta por defender su patrimonio cultural.

Entre los grandes beneficios que la denominación de origen ha traído no solo a los Pecayenses sino a otros artesanos de Venezuela, es el impulso al cambio de la Ley de Alcoholes y Bebidas Espirituosas, publicada en Gaceta Oficial No. 38.238, en julio año 2005 y la providencia No. 0165 publicada por el Servicio Nacional Integrado de Administración Aduanera y Tributaria (SENIAT), en Gaceta Oficial No. 345.648, de marzo del 2006, pautas que guiaron la legalización de los artesanos del cocuy, reivindicando así al derecho de los pueblos originarios a defender sus tradiciones y acervo cultural. El 20 de julio del 2011 el Cocuy Pecayero se convirtió en la primera bebida artesanal venezolana en obtener los permisos y registros sanitarios por parte del

Ministerio del Poder Popular de Salud y los primeros permisos de producción y expendio por parte del SENIAT.

El Cocuy Pecayero ha sido reconocido nacional e internacionalmente, ha sido invitado especial a eventos oficiales y privados a nivel nacional e internacional. En septiembre de 2015 participó orgullosamente en el Agave Fest, en Ciudad de México, con gran aceptación y elogios entre sus pares productores y catadores de mezcales y tequilas artesanales. Obtuvo también el 16 de agosto del 2016, la mención tenedor de oro de la Academia Venezolana de Gastronomía.

La ratificación de esta denominación de origen debe ser motivo para que el Estado Venezolano impulse al *Agave cocui* como un cultivo estratégico para la producción sostenible del Cocuy Pecayero y su exportación, mediante financiamientos para las investigaciones, siembra y mejoras de las unidades de producción con apoyo de los ministerios de Agricultura y Tierras, Eco socialismo y Agua, Ciencia y Tecnología e Industria y Comercio. Esperamos que se generen mayores beneficios cuando se incorporen estos productos a programas internacionales de turismo y negocios tales como el programa Venezuela Exporta de Bancoex y una Ventana de Venezuela al mundo.

Otro gran impacto de esta denominación de origen y su renovación es que se constituye en un ejemplo a seguir, y se ha generado interés en otras denominaciones de origen en el país, lo que promueve la protección de los saberes ancestrales de nuestra cultura en el ámbito nacional e internacional, generando confianza en el marco jurídico de la Propiedad Industrial, y con la garantía del Estado por ser de interés social y en fiel cumplimiento de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela.