



Manual de Oportunidades:

Cacao Amigable con la Biodiversidad en Centroamérica

Demanda de Cacao Amigable con la Biodiversidad en la Unión Europea



Introducción

El mercado de Europa es el más grande a nivel mundial para cacao y productos del cacao. Desde hace más de 20 años el consumo de derivados del cacao, como chocolates, pasta y cacao en polvo, entre otros, en este continente ha aumentado de manera constante.

Los consumidores de Europa están cada vez más interesados en productos de alta calidad, que sean saludables y que su origen sea conocido (trazabilidad). En el caso del cacao, principalmente significa que debe ser producido de una manera social y ambientalmente responsable y que sus productos derivados deben contener un alto contenido de este cacao y muy poca cantidad de otros ingredientes que puedan ser dañinos para la salud.

Los sistemas de certificación actualmente están jugando un papel importante como estrategias de ventas dentro de la Unión Europea (UE). Para poder anticipar lo que sucederá con el mercado para el cacao amigable con la biodiversidad (AB) en Europa, se debe considerar ciertos puntos importantes como los gustos y preferencias de los consumidores y la producción mundial de cacao.

Índice

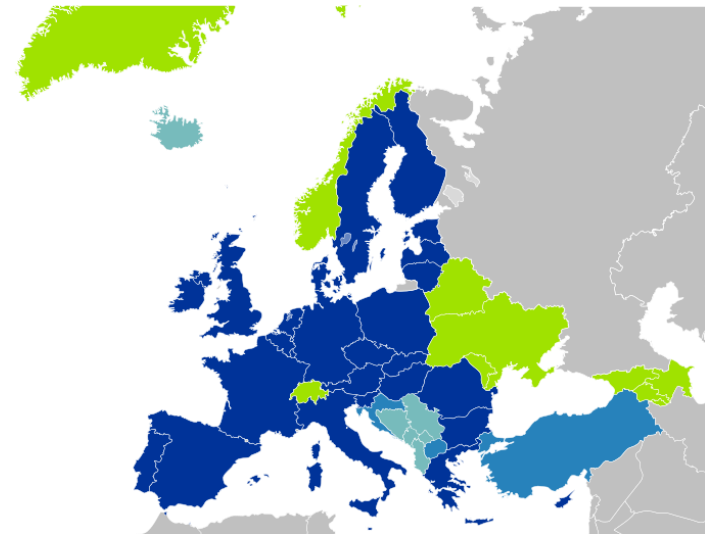
- La Unión Europea
- Oportunidades de mercado para Cacao AB en la Unión Europea
- Principales países compradores en la UE
- Precios del cacao en grano en Europa
- Principales compradores de cacao convencional
- Principales compradores de cacao diferenciado
- El cacao orgánico en la UE
- El cacao comercio justo en la UE
- El Cacao con sellos diferenciados en la UE
- El cacao fino centroamericano en la UE
- Tendencias del mercado europeo
- Marco regulatorio
- Factores Logísticos

La Unión Europea

La Unión Europea (UE) está compuesta por 27 países miembros, de los cuales ocho forman parte de este estudio: Alemania, Francia, Reino Unido, Italia, España, Países Bajos, Bélgica y Dinamarca. Además se incorporó a Suiza, el cual es un país europeo pero que no forma parte de la Comunidad Europea.

La UE ha desarrollado un mercado común, con un sistema de leyes que se aplican en todos los estados miembros, permitiendo la libre circulación de personas, bienes, servicios y dinero y manteniendo reglas comunes en temas como el comercio, la agricultura, la pesca y el desarrollo regional.

Además, 16 estados miembros han adoptado una moneda común, llamada euro, formando así la llamada "eurozona".



Unión Europea

- Estados miembros
- Candidatos a la adhesión
- Candidatos potenciales
- Posible adhesión

Oportunidades de mercado para cacao AB en la Unión Europea

El siguiente cuadro muestra que las cantidades de exportación de cacao a la Unión Europea (UE) desde los países centroamericanos, en comparación con los países africanos, son muy bajas.

Sin embargo, también se muestra que la UE paga un precio más alto por una tonelada de cacao en grano de Latinoamérica que para los granos de países africanos. Esto se debe a que los granos de cacao de América Central y América del Sur son de mejor calidad.

Por lo tanto, es importante comprender las diferencias entre el **mercado convencional** y el **mercado especial**.

Exportación de cacao a la Unión Europea—2008

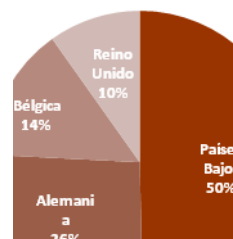
País	Cantidad de exportación (toneladas)	Precio promedio por tonelada de cacao (dólares)
Costa de Marfil	481.822	2.342
Ghana	419.369	2.582
Nigeria	184.647	2.392
Camerún	153.132	2.184
Togo	82.115	1.625
Ecuador	33.878	2.855
América Central ¹	3.968	2.705

Volúmenes pequeños de exportación

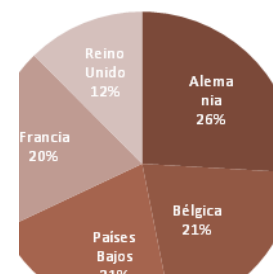
Precios más elevados para Latinoamérica

Principales países compradores de la UE por tipo de producto

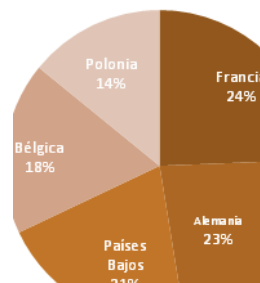
Cacao en grano



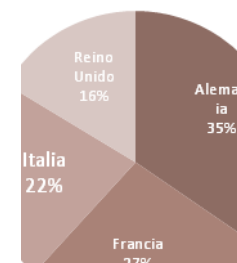
Manteca de cacao



Pasta de cacao



Cacao en polvo



Como se puede observar en los gráficos anteriores, los Países Bajos, Alemania, Bélgica y Francia son los principales compradores de cacao en grano y de productos de cacao.

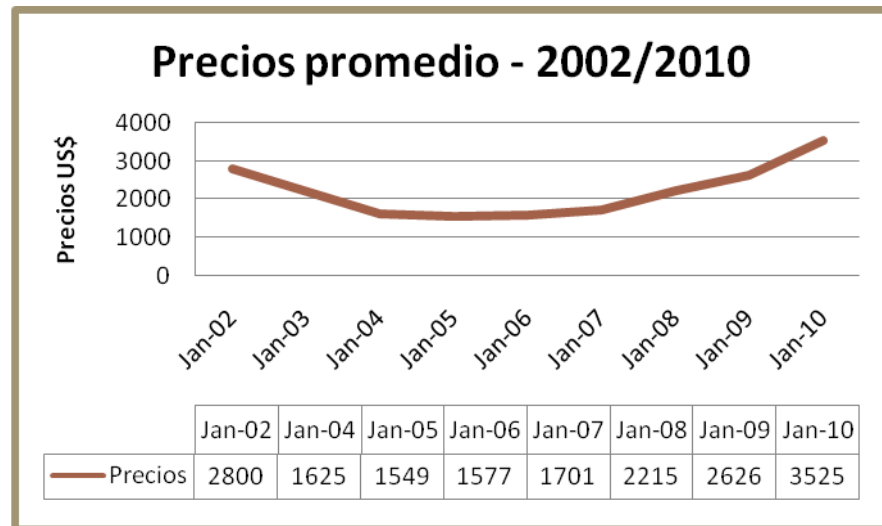
Fuente: Eurostat, 2009

¹Incluye: Nicaragua, Honduras, El Salvador, Costa Rica y Guatemala

Los precios para cacao en grano en Europa

Los precios del cacao en grano tuvieron un gran aumento entre los años 2000 y el 2002, llegando a casi unos 2,900 dólares por tonelada. Para el año 2004, los precios disminuyeron, a unos 1,390 dólares por tonelada.

Para el año 2007, el precio mensual estuvo entre 1,700 y 1,900 dólares por tonelada (ICCO, 2008).



Los precios actuales del cacao mundial son muy altos. En junio de 2008, el precio del cacao sobrepasó los US\$3.000 dólares por tonelada. Desde entonces, los precios siguen siendo altos, en comparación con los años 2003 al 2007, a pesar de la crisis financiera.

Principales compradores de cacao convencional en Europa

Cacao ADM
Compañía de Cacao y Chocolate Cargill
Barry Callebaut
Chocolate Nestlé
Cadbury Schweppes
Compañía Hershey
Ferrero

La Organización Internacional de Cacao, proyectó a inicios de este año que los precios seguirán aumentando hasta el año

2012, y estarán un 11% por encima del precio promedio de los años 2006–2007, es decir unos US\$250 más aproximadamente.

Principales compradores de cacao convencional en Europa

Las empresas más reconocidas dentro del mercado de cacao convencional a granel son Archer Daniels Midland (ADM), Cargill y Barry Callebaut, Nestlé, Cadbury Schweppes, Hershey, Ferrero y Mars. Estas empresas ofrecen una gran variedad de productos a base de cacao convencional.

Principales compradores de cacao convencional en Europa

Cacao ADM
Compañía de Cacao y Chocolate Cargill
Barry Callebaut
Chocolate Nestlé
Cadbury Schweppes
Compañía Hershey
Ferrero
Mars

Para el caso del cacao convencional, las ganancias son más pequeñas por lo que debe ofrecer grandes volúmenes para poder

obtener beneficios.

Para los compradores europeos lo más importante es el precio, y en segundo lugar la calidad. Además, es importante ver a la Unión Europea como un solo país.

Principales compradores de Cacao AB diferenciado en Europa

EuroChocComp
Ritters Sport
ABL Food
Chocoduc
GEPA
Cargill Benelux
Pronatec
Barry Callebaut Suiza
Armajaro
Ritters Sport

Principales compradores de cacao amigalbe con la biodiversidad y diferenciado

La compañía alemana Ritters Sport es el comprador más importante de cacao orgánico en Nicaragua y se dirige al mercado de chocolate

orgánico de calidad, el cual crece cada día en Alemania.

Otras empresas europeas también están cada vez más interesadas en el cacao centroamericano, por ejemplo la empresa suiza Pronatec, a la cual le interesa el origen del cacao. Esta empresa compra actualmente cacao en grano y productos semi-elaborados de países como Panamá, Nicaragua y Guatemala.

Otra empresa europea importante para América Central es la Green and Black del Reino Unido, la cual compra cacao de Guatemala y Belice.

En Bélgica se encuentra la manufacturera Europe Chocolate Company (EuroChocComp - E.C.C.), la cual compra licor de chocolate y manteca de cacao y cobertura con certificación orgánica y de comercio justo. En Holanda, está la compañía distribuidora Cargill Benelux, la cual compra cacao en grano y manteca de cacao con certificación UTZ. En Suiza está la conocida empresa Barry Callebaut, la cual compra cacao en grano, manteca de cacao, polvo de cacao y licor de chocolate con certificaciones sociales y ambientales.

El cacao orgánico en la Unión Europea

Aproximadamente la mitad del cacao orgánico producido en todo el mundo (40% a 50%), entra al mercado europeo. Alemania, Austria, Suiza, Dinamarca, Reino Unido y Francia han venido aumentando sus compras de cacao orgánico.

Sin embargo, cabe mencionar que existe actualmente un exceso de oferta de cacao orgánico en el mercado (es decir, que hay más producción de granos de cacao que los que requieren los compradores), lo cual hace que el precio



disminuya. Además, las regulaciones (leyes o reglamentos) para entrar al mercado europeo son cada vez más exigentes; no se debe usar ningún tipo de plaguicidas (productos no naturales) en la producción del cacao si se quieren vender como productos orgánicos.

El cacao comercio justo en la Unión Europea

En los últimos años, los productos certificados en comercio justo han conseguido que los consumidores europeos muestren una gran preferencia por estos productos y tengan una gran popularidad, sobre todo en el Reino Unido y Francia. De acuerdo a la empresa internacional de comercialización Agritrade, el Reino Unido compra alrededor de un tercio de la producción mundial de cacao en grano de comercio justo, siendo el mayor consumidor de productos de cacao de este tipo.

El cacao con sellos diferenciados en la Unión Europea

Se llaman sellos diferenciados a los nuevos sistemas de certificación que están entrando al mercado. Actualmente para el cacao los más importantes son la Certificación UTZ y la Alianza para Bosques (conocida como Rainforest Alliance).

UTZ está iniciando su certificación de cacao en África, y casi la totalidad de cacao que tiene este certificado está dirigido a Europa.

El sello de Alianza para Bosques (Rainforest Alliance) está ganando interés en el mercado europeo; empresas como la Chocolate Truffle, con sede en Reino Unido, ha empezado a vender una mayor variedad de productos certificados con este sello. De igual manera, las barras de chocolate Galaxy (una marca de la empresa Mars) ofrecerá en el mercado de Reino Unido e Irlanda productos con el sello de Alianza para Bosques en 2010.

El cacao fino centroamericano en la Unión Europea

A pesar de que la cantidad producida de cacao fino centroamericano es aún muy baja, está ganando cada vez mayor participación en el mercado.



La visión de los productores de la región centroamericana va de la mano con la dirección o rumbo que está siguiendo el mercado europeo. Ambos se dirigen hacia un chocolate de alta calidad y que a la vez sea ambiental y socialmente responsable.

El cacao de calidad se produce también en fincas certificadas en comercio justo u orgánico. Por esta razón se tiene como competidores a los productores con experiencia en los mercados de calidad como Venezuela y Ecuador y también a los productores importantes de cacao orgánico como en República Dominicana.

Tendencias del mercado europeo

Debido a la crisis económica de estos últimos años, el mercado ha sufrido algunos cambios; por ejemplo, los consumidores están prefiriendo productos de chocolate que sean más económicos, los cuales utilizan menor cantidad de cacao, lo que hace que muchos importadores y comerciantes tengan actualmente cacao y productos de cacao sin vender.

Por otro lado, los actores del mercado del chocolate confían en que la tendencia hacia el chocolate amargo u oscuro (con menos azúcar) seguirá su camino de crecimiento, a pesar de la crisis económica, ya que estudios científicos dicen que el cacao es bueno para la salud. El chocolate con un alto porcentaje de

cacao ayuda a bajar la presión sanguínea y previene las enfermedades del corazón.

La tendencia actual en la Unión Europea y Suiza hacia la responsabilidad social y medioambiental es un impulso a la demanda de cacao certificado. Las etiquetas de certificación se utilizan como medio para competir en el mercado cambiante de cacao.

Hay varios esquemas de certificación que se ocupan de temas relativos a la salud, la sostenibilidad y la justicia social (lo que significa buenas condiciones de trabajo para los productores y para todos los actores de la cadena de valor del cacao).

“Del grano hasta la barra de chocolate”

Con el objetivo de colocar sus productos con más éxito, muchas empresas, y sobre todo aquellas que están en el mercado de especialidad, están interesadas en un trabajo en conjunto con los productores de cacao. Están especialmente interesadas en la realización de proyectos que aseguren la conservación de la biodiversidad y/o en el desarrollo de los pequeños agricultores, siendo el cacao un medio para alcanzar también objetivos ambientales y sociales.

Algunas empresas europeas están ofreciendo invertir sus ganancias en la conservación de los recursos naturales, en la reforestación y en el cuidado de lugares importantes para la protección de la biodiversidad. Otras se centran en aumentar las oportunidades de subsistencia de los productores de cacao, los cuales suelen ser pequeños propietarios de tierras.

Principales empresas europeas interesadas en “del grano hasta la barra”

Original Beans
Divine
Equal Exchange
Twin
Gepa

Entre los beneficios que brindan las empresas y que se pueden ver en las etiquetas de sus barras de chocolate son las

inversiones en el acceso a crédito, adelantos de pagos para uso en la cosecha y la educación sobre prácticas agrícolas.

Las empresas que participan en la venta del “grano hasta la barra” en general ofrecen productos de chocolate premium.

Se trata principalmente de pequeñas empresas que dominan el mercado de los chocolates con precios de más de US\$4 por cada 100 gramos de producto, estando en disposición de pagar más de US\$10 por cada 100 gramos si se registra una historia completa del origen del producto alrededor del origen (producción, transformación, distribución, etc).

Por lo tanto, es esencial para los fabricantes de chocolate y las empresas que trabajan en el sector premium asegurar un abastecimiento duradero de cacao en grano con una calidad constante.

Marco regulatorio en Europa

El sector de alimentos en la Unión Europea está muy regulado, y el cacao en grano y los productos del cacao están dentro de éste sector.

A continuación se describen las principales normas de la UE:

Principales normas en la Unión Europea

Norma	Descripción
Legislación Alimentaria General Reglamento (CE) 178/2002	<p>Este reglamento se aplica a todas las etapas de la producción, transformación y distribución de productos alimenticios. Establece algunos puntos básicos para la venta del cacao y sus derivados en la UE.</p> <p>Los puntos principales de la Ley General de Alimentos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> -La seguridad alimentaria, el principio de precaución y la trazabilidad—se prohíbe la entrada a los productos alimenticios que puedan hacer daño a la salud o causar enfermedades. -Se resalta la importancia de la trazabilidad—conocer el origen del producto y de todas sus etapas de producción, transformación y distribución. En la UE todos están obligados a conocer y a registrar a quienes les venden y a quienes les compran sus productos. Además deben etiquetar los productos para dar a conocer el origen del mismo y así evitar algún problema de seguridad alimentaria.
Higiene de productos alimenticios Reglamento (CE) 852/2004:	<p>Este reglamento presenta una serie de requisitos de higiene o limpieza para los alimentos importados a la UE. Está basado en el sistema de “Análisis de riesgos y puntos críticos de control (conocido como HACCP)”, el cual se aplica a las empresas de procesamiento, tratamiento, envasado, transporte, distribución y comercialización de productos alimenticios, es decir, a través de toda la cadena de valor del producto.</p> <p>Los exportadores de cacao en Centroamérica deben cumplir con los mismos requisitos de higiene que cumplen las empresas que producen en la UE.</p>
Específica para los productos de cacao Directiva (CE) 2000/36:	<p>Establece los requisitos para los productos de cacao y chocolate destinados al consumo humano. Esta directiva se refiere a la manteca de cacao, cacao en polvo, chocolate, chocolate con leche, chocolate familiar con leche, chocolate blanco, chocolate relleno, chocolate de taza, chocolate familiar de taza y el chocolate o praliné.</p>

Restricciones sanitarias y fitosanitarias

Las principales prohibiciones fitosanitarias para la venta del cacao en grano en la UE se mencionan a continuación.

Principales prohibiciones fitosanitarias para el cacao en grano

Norma	Descripción
Contenidos máximos de contaminantes Reglamento (CE) 1881/2006:	<p>Este reglamento fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios que vayan a ser comercializados en la UE.</p> <p>Los contaminantes incluidos en el reglamento son los nitratos, la patulina, ciertos metales pesados, micotoxinas, dioxinas y un contaminante llamado 3-MCPD.</p> <p>Para el cacao, la Ocratoxina A (OTA) es la micotoxina más importante que debe ser controlada. La OTA es una micotoxina producida por diversos hongos (especies <i>Penicillium</i> y <i>Aspergillus</i>). Se produce de forma natural en numerosos productos vegetales de todo el mundo, como los cereales, los granos de café, cacao y frutas secas. La OTA es peligrosa para la salud humana y podría, entre otros, causar cáncer.</p>
Reglamento (CE) 149/2008: Plaguicidas – LMR	<p>El reglamento establece una lista de plaguicidas autorizados y prohibidos para el cacao, así como los Límites Máximos de Residuos (LMR), permitidos en el cacao.</p> <p>En cuanto a las sustancias activas para las que no se ha establecido un LMR, por defecto debe ser de 0,01 mg / kg, a menos que los usuarios proporcionen una justificación para utilizar niveles más altos.</p> <p>Desde septiembre del año 2008, todas las importaciones de cacao en grano en la UE están sujetas a las disposiciones de ésta legislación.</p>

Factores logísticos

El transporte desde América Central hasta la Unión Europea y Suiza se realiza principalmente en barcos mediante el uso de contenedores. El cacao (o sus derivados) entran a Europa por Ámsterdam (capital de los Países Bajos).

El cacao en grano generalmente se envía en sacos de tela de yute, aunque el transporte a granel, en el cual se almacenan los granos de cacao libremente dentro de los contenedores, ha aumentado en popularidad.

En la mayoría de los casos, el volumen mínimo requerido por los compradores depende del tamaño de la empresa y de su demanda anual. Las grandes empresas están interesadas principalmente en grandes volúmenes, ya que la compra de un contenedor requiere la misma cantidad de trámites que la compra de varios contenedores.

Normalmente las empresas requieren como mínimo un contenedor completo (el cual contiene 12.500 toneladas de cacao), siendo éste el volumen mínimo requerido para el comercio.

El transporte de cacao dentro de la UE se realiza de diversas maneras, pero principalmente vía terrestre, o por vía marítima.

Durante el almacenamiento y el transporte existen algunos riesgos generales que podrían afectar la calidad del cacao, especialmente en el caso del transporte en contenedores, que deben ser inspeccionados periódicamente.

Puertos principales

Los Países Bajos, Alemania, Bélgica, Francia y el Reino Unido son los mayores importadores de cacao en la UE. En consecuencia, los principales puertos utilizados para la entrada de cacao en este mercado se encuentran en estos países.

El puerto de cacao más grande del mundo es el de Ámsterdam.

Las importaciones son de 500.000 a 600.000 toneladas anuales, principalmente provenientes de África Occidental.

En Alemania, los puertos más grandes importadores de cacao son Hamburgo y Bremen. Más de la mitad de cacao importado de Alemania entra al país a través de Hamburgo. En ambos puertos, Hamburgo y Bremen, las compañías de almacenaje se han especializado en el almacenamiento y en el mantenimiento de cacao.

En Bélgica, el puerto de Amberes, tiene la mayor capacidad de contenedores en Europa. También tiene una posición prominente en las importaciones de cacao. En Francia, los puertos de Marsella, Ruán y Le Havre son importantes también para el comercio de cacao.

El puerto de Hull es uno de los principales centros de importación del Reino Unido, tanto en sacos como a granel. También proporciona instalaciones para los productores más importantes, como Rowntree, Nestlé y Cadbury.