



## Manual de Oportunidades:

### Cacao Amigable con la Biodiversidad en América Central

# Demanda de cacao amigable con la biodiversidad en los Estados Unidos



## Introducción

El mercado estadounidense de cacao amigable con la biodiversidad constituye una oportunidad cada vez más prometedora para los productores de cacao centroamericanos.

Si analizamos el mercado de chocolates y golosinas de los EE.UU., el cual asciende a unos US\$16 mil millones, podemos ver más aún la concentración de algunas marcas.

Aproximadamente el 80% del mercado detallista de chocolate en los EE.UU. está controlado por estas tres compañías: Hershey (45%), Mars (27%) y Nestlé (9%), las cuáles además representan el 40% de las ventas a nivel mundial.

Las tendencias muestran que los consumidores de Estados Unidos todavía compran chocolate y lo prefieren a otros tipos de dulces, independientemente de la crisis económica y del aumento de los precios al por menor.

El 69% de la población, es decir, más de dos tercios de los consumidores adultos estadounidenses compran al menos ocasionalmente productos orgánicos.

## Estados Unidos

Estados Unidos de América tiene una extensión territorial de 9.826.630 km<sup>2</sup> y está conformado por 50 estados y un distrito federal.

Estados Unidos es una república constitucional, presidencial y federal. Hay tres niveles del gobierno: federal, estatal y local. Las relaciones comerciales entre países están regulados por el gobierno federal, aunque en materia impositiva del comercio al detalle los gobiernos locales tienen afectación.

### Población y PIB per cápita

País	Población (habitantes)	Densidad	PBI per cápita (PPP)
Estados Unidos	307.212.123	31 hab/km <sup>2</sup>	46,900

Estimado a julio de 2009 – Base de datos CIA

A continuación se muestran los principales indicadores macroeconómicos de Estados Unidos al año 2008:

### Indicadores macroeconómicos de los Estados Unidos

Datos	2008
Producto interno bruto (US\$ miles de millones)	13.790.000
Tasa de inflación	2.2%
Tasa de desempleo	5.8%
Riesgo país	AAA (menos riesgoso)

Fuente: Wikipedia, 2008

### Índice

#### Estados Unidos

Oportunidades de mercado para cacao convencional y derivados en Estados Unidos

Principales compradores en Estados Unidos

Principales compradores de cacao AB diferenciado

El cacao orgánico en Estados Unidos

El cacao de comercio justo en Estados Unidos

El cacao con sellos diferenciados en Estados Unidos

El cacao fino centroamericano en Estados Unidos

Tendencias y proyecciones del mercados estadounidense

Marco regulatorio

Factores logísticos

## Oportunidades de mercado para cacao convencional y derivados en Estados Unidos

Las fuentes principales de granos de cacao para las manufactureras estadounidenses son África Occidental y el Sureste de Asia. Costa de Marfil suministró casi 300.000 toneladas de las aproximadamente 550.000 toneladas de granos enviados a los Estados Unidos (EE. UU.) en el año 2008.

Indonesia obtuvo el segundo lugar con 125.000 toneladas, seguida por Nigeria y Ecuador.

Las importaciones de chocolate terminado en los Estados Unidos alcanzaron un total de US\$1.200 millones en el año 2008 y otros US\$1.400 millones se invirtieron en materia prima (granos de cacao, licor, manteca y polvo) usado por los fabricantes de chocolate con sede en los Estados Unidos.

Una gran cantidad de los US\$1.200 millones es chocolate importado de Canadá y México (los dos principales países proveedores de chocolate terminado en los EE.UU.), mientras que Europa ocupa el tercer lugar como mayor exportador.

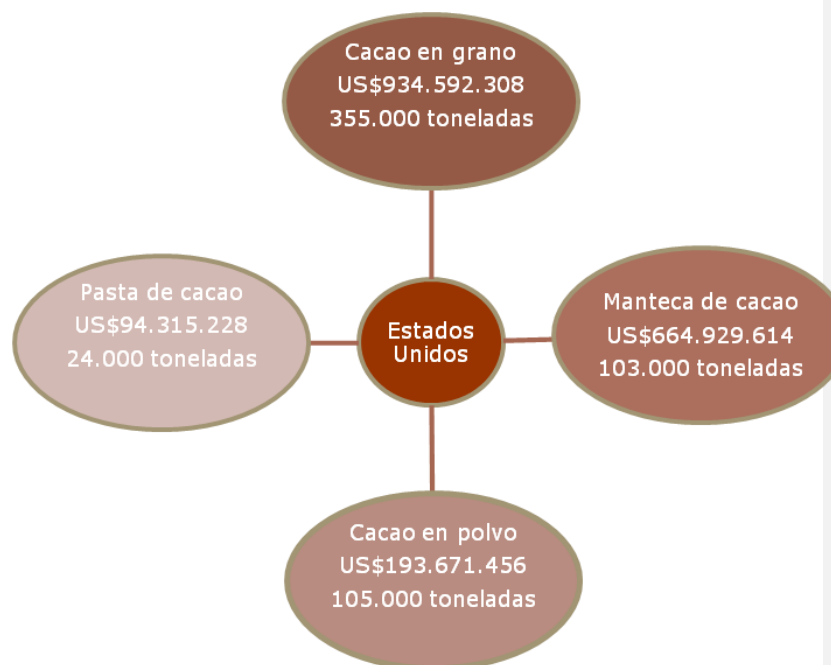
### Proveedores de cacao a los EE.UU.-2008

País/Región	Valor de las importaciones (miles de US\$)	Volumen de importación (toneladas)	Precio promedio de cacao (t./US\$)
Costa de Marfil	518,168	299,145	1,732
Indonesia	84,837	59,831	1,418
Ecuador	71,605	35,966	1,991
Papúa Nueva Guinea	36,357	20,118	1,807
Nigeria	30,299	19,036	1,592
República Dominicana	22,366	11,562	1,934
Ghana	15,166	8,506	1,783
América Central	27,645	16,232	1,703

Fuente: USDA, octubre de 2008

Igualmente Estados Unidos es un importante importador de derivados del cacao.

### Total importaciones de EE.UU. - 2008



Fuente: Elaboración propia con datos de UNdata, 2009

### Principales compradores de cacao en Estados Unidos

Las empresas tienen la capacidad industrial para procesar cacao en grano, aunque The Hershey Company dejó esta práctica en 2008 y ha subcontratado este proceso.

La mayoría de las empresas también procesan productos derivados del cacao tales como licor, manteca, torta, polvo y chocolate.

### Los 10 principales compradores de cacao en los EE.UU.

ADM Cocoa  
 Barry Callebaut  
 Cargill Cocoa & Chocolate Co.  
 Ghirardelli Chocolate Co.  
 Guittard Chocolate Co.  
 Mars Snackfood  
 Nestlé Chocolate & Confections  
 The Blommer Chocolate Co.  
 The Hershey Company  
 World's Finest Chocolate

Las tres empresas que dominan la elaboración del chocolate en EE.UU. son ADM Cacao, Cargill y Barry Callebaut, siendo también los líderes mundiales en el sector de molienda de cacao y procesando más del 40% de la producción mundial.

Los principales importadores que abastecen a estas empresas son Atlantic Trading (división de EE.UU. de ECOM), Mitsubishi Corporation, Noble Americas, America Olam y Armajaro.

### Distribución geográfica del cacao convencional y de la industria del chocolate

La mayoría del cacao convencional en los EE.UU. se almacena en Nueva York, Baltimore, Delaware, Filadelfia y Wilmington. Los grandes fabricantes pueden solicitar los granos de los depósitos cuando sea necesario para fines de producción.

El proceso de manufactura del cacao en EE.UU. está distribuido en los 50 estados; sin embargo, hay una concentración de la capacidad de transformación importante en los estados de Pennsylvania e Illinois.

### Principales compradores de cacao AB diferenciado

Existe mucho interés en los Estados Unidos en los cacaos diferenciados de América Central. De hecho varias compañías ya están trabajando directamente con productores de la región para establecer relaciones de largo plazo. Algunas compañías que compran cacao diferenciado son:

Nombre	Productos que compra	Certificaciones requeridas
Ben & Jerry's Ice Cream	cacao en grano, manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	orgánico, comercio justo
Blommer Chocolate	cacao en grano, manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	Alianza para Bosques, fino de aroma
Chua Choclatier	cacao en grano, manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	orgánico
Dagoba orgánico Chocolate	manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	orgánico, comercio justo, fino de aroma
Divine Chocolate	manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	comercio justo, fino de aroma
Equal Exchange	manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	orgánico, comercio justo, fino de aroma
Global organics Ltd.	cacao en grano, manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	orgánico, comercio justo
Guittard Chocolate	cacao en grano, manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	orgánico, fino de aroma
Kraft Foods, Inc.	cacao en grano, manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	Alianza para Bosques
Lake Champlain Chocolates	manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	orgánico, fino de aroma
Mars, Inc.	cacao en grano, manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	Alianza para Bosques, UTZ, orgánico, fino de aroma
Newman's Own orgánicos	manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	orgánico
Starbucks Coffe Company	Manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	comercio justo, Cocoa Practices
<b>Canadá</b>		
La Siembra Cooperative	manteca de cacao, cacao en polvo, licor de chocolate	orgánico, comercio justo
Soma Chocolatemaker	cacao en grano	orgánico, comercio justo

## El cacao orgánico en Estados Unidos

Las ventas en EE.UU. de productos orgánicos, alimenticios y no alimenticios, llegaron a unos US\$24.600 millones en el año 2008, creciendo las ventas un 17,1% más que en el año 2007.

Durante las dos últimas décadas, las ventas de EE.UU. de alimentos y bebidas orgánicas han mantenido tasas de crecimiento muy elevadas, partiendo de sólo US\$1.000 millones de dólares en 1990.

Año	Canadá		USA cacao comercio justo		USA cacao orgánico comercio justo		Total toneladas métricas.
	Libras certificadas	Tasa de crecimiento	Libras importadas	Tasa de crecimiento	Libras importadas	Tasa de crecimiento	
2002	NA	NA	6.926	NA	7.122	NA	6*
2003	NA	NA	5.332	NA	173.556	2337%	81*
2004	253.513	40%	109.389	307%	618.187	256%	445
2005	421.454	46%	292.458	42%	744.238	20%	661
2006	937.020	64%	364.550	75%	1.449.841	95%	1.248
2007	NA	NA	470.170	8%	1.481.230	2%	885*
2008	NA	NA	385.884	97%	3.461.875	134%	1.745*

Fuente: Fair Trade Federation, 2007. Transfair, EE.UU., 2007

Se prevén altas tasas de crecimiento de las ventas, las cuales continuarán en aumento en un promedio de 17% anual.

Una encuesta realizada para Whole Foods Market en agosto de 2008, mostró que a pesar del precio de los alimentos, 79% de los consumidores no renuncian a la calidad de los alimentos y 70% continúan comprando la misma cantidad de alimentos naturales y orgánicos.

En general la encuesta encontró que 74% de los adultos adquieren alimentos orgánicos o naturales y 20% dijo que más de una cuarta parte de todos los comestibles que compran son naturales u orgánicos.

En 2007 las ventas de chocolate y chocolate orgánico en EE.UU. ascendieron a US\$94 millones de dólares, más del 45% a partir del año 2006 (Nutrition Business Journal, 2008).

Los datos de la importación de cacao en grano orgánico no están disponibles al público, debido a que el Departamento de Agricultura (USDA) de los EE.UU. no realiza un seguimiento específico de las importaciones orgánicas y aún no cuenta con los códigos arancelarios distintos para los productos orgánicos.

## El cacao de comercio justo ("fairtrade") en Estados Unidos

El mercado de comercio justo para todos los productos en general ha tenido tasas de crecimiento similares al mercado orgánico, pero el crecimiento del sector de chocolate de comercio justo en EE.UU. ha sido significativamente más alto.

Esto se debe parcialmente al hecho de que Transfair USA es una de las más nuevas iniciativas de licencias de comercio justo en EE.UU., introduciendo la certificación de comercio justo a los fabricantes de chocolate de los EE.UU. en el año 2002. Antes de esto, todo el chocolate de comercio justo era importado desde Europa.

### Importación de cacao en grano, por tipo de certificación

El volumen total de ventas mundiales de cacao de comercio justo en el año 2008 fue de 10.299 toneladas, con un 48% de ese total de cacao orgánico certificado.

El 17% de ese tonelaje total se vendió a los Estados Unidos, mientras que los países europeos siguen utilizando la mayor parte de cacao certificado de comercio justo de todo el mundo.

Desde el año 2002, cuando EE.UU. comenzó con la certificación Transfair USA, las primas de comercio justo han generado un total de 775.316 dólares de ingresos adicionales pagados directamente a un total de 17 cooperativas de agricultores de cacao.

**Comentario [m1]:** ¿Qué corresponde acá? Es ¿total de dólares? El llamado perdió en la diagramación, aclarar.



El "ingreso adicional" se define como el precio por Transfair de comercio justo, el cual se paga por encima del promedio mundial de precios del mercado de cacao más la prima de comercio justo. Se han reportado ingresos adicionales que representa entre un 30 a un 90 por ciento mayor al precio internacional.

Durante los períodos en que el precio del mercado mundial del cacao era superior al precio mínimo de comercio justo, los ingresos adicionales representaban solamente la prima estándar.

El número de licencias (permisos) Transfair USA para comerciar el cacao de comercio justo en los EE.UU. ha crecido de 34 en el año 2005 a 78 en el 2008.

Según TransFair USA, casi el 90% del cacao de comercio justo y de productos importados de chocolate en los EE.UU. también están certificados orgánicamente.

### **El cacao con sellos diferenciados en los Estados Unidos**

Los productos de chocolate con el sello de Alianza para Bosques (Rainforest Alliance) y su logo de "rana verde" están empezando a entrar a los supermercados de EE.UU. y Canadá.

Por ejemplo, el chocolate en barra Kallari de las plantaciones de Vintage de Ecuador se puede encontrar actualmente en supermercados como Whole Foods Markets.

La Nature's Treasures actualmente comercializa barras de chocolate de Costa Rica en todo Canadá.

El cacao en polvo y el chocolate a granel con certificación de Alianza para Bosques son también suministrados a los clientes norteamericanos.

Belcolade de Puratos ofrece chocolates 100% elaborados con cacao certificado de Alianza para Bosques en los EE.UU. y Canadá. La Bloomer Chocolate presentará este año una línea de chocolates con cacao certificado por Alianza para Bosques.

Muchos de los chocolates de marcas gourmet, con certificación orgánica y de comercio justo que se venden en los EE.UU. son producidos por fabricantes europeos.

### **Principales fabricantes de coberturas con cacao diferenciado**

Barry Callebaut  
Puratos Chocolate  
Guittard Chocolate Co.  
Blommer Chocolate

### **El cacao fino centroamericano en los Estados Unidos**

En la última década los fabricantes artesanales de chocolate han aumentado en los EE.UU., son de pequeña escala e importan insumos para producir chocolate desde el cacao en grano, al estilo de los fabricantes gourmet de Europa.

Los principales fabricantes de chocolate con cacao fino de aroma han fundado la Asociación de Fabricantes de Chocolate Artesanal de los EE.UU. (Craft Chocolate Makers of America Association), con el fin de promover y apoyar métodos tradicionales de alta calidad en la fabricación del chocolate.

Se definen a sí mismos como compañías que hacen chocolate "del grano a la barra", utilizando entre 2 y 200 toneladas de cacao en grano por año.

Muchas de estas compañías artesanales han optado por desarrollar sus propios sistemas de compra "ética" en lugar de utilizar certificaciones como la de comercio justo, Alianza para Bosques o UTZ.

Estos sistemas suelen incluir alianzas directas con los productores, en donde los representantes de la compañía revisan muestras del origen del cacao en grano, trabajan con los productores en el proceso de poscosecha y potencialmente en la

selección de material genético y en la gestión de las plantaciones. Además establecen los contratos y las condiciones de fijación de precios de mutuo acuerdo y apoyan iniciativas comunitarias de desarrollo. Tales programas incluyen "Direct trade" de Taza Chocolate, "TCHOSource" de TCHO y "A Stake in the Outcome" de Askinosie.

La Compañía Endangered Species Chocolate también cortó su alianza de comercio justo en el año 2006, para desarrollar su propio programa de certificación ética, siendo una de las compañías más grandes en tomar tal acción.

Estas alternativas han sido acogidas por empresas independientes cuando la empresa es capaz de documentar la forma en que trabaja con los productores y proporciona información sobre las condiciones laborales y salariales en las fincas.

En otras palabras, la experiencia de estas empresas nos dice que la transparencia y la honestidad que los consumidores están buscando no necesariamente son brindadas por una certificación.

El nuevo concepto de los artesanos del chocolate del "grano a la barra" representa un excelente nicho de mercado para los productores de cacao de América Central que desarrollan granos de muy alta calidad.

#### Principales fabricantes de chocolate con cacao fino de aroma

Amano Chocolate  
Askinosie Chocolate  
Patric Chocolate  
DeVries Chocolate  
Taza Chocolate

Estas empresas adquieren sus insumos de fuentes directas y que operativamente utilizan volúmenes más pequeños (de tres a 20 toneladas) y suelen realizar evaluaciones directas de la calidad a los agricultores.

Incluso la venta de una pequeña porción de la producción a estas empresas puede contribuir eficazmente a subsidiar las ventas convencionales y las operaciones de una organización de

productores, contribuyendo a aumentar la calidad general en el tiempo.

El inconveniente de este sector es que es muy pequeño, pero como los productos de chocolate son innovadores y ofrecen diferentes sabores, continuarán usando una diversidad de proveedores de cacao fino de aroma.

## Tendencias y proyecciones del mercado estadounidense

Se estima que para el año 2012 las marcas más reconocidas de chocolate delegarán a terceros la manufactura de aproximadamente un 20% a 25% de su producción de chocolate líquido a grandes procesadores como ADM Cargill, Barry Callebaut y Blommer. Esto equivale a entre 350.000 a 550.000 toneladas de chocolate (Cocoa Barometer, 2009).

Barry Callebaut estableció una alianza con la empresa chocolatera Hershey y, como parte de este trato, Barry Callebaut con sede en Suiza, construyó una planta de producción en México.

La Fundación Mundial de Cacao (WCF) confirma que la tercerización de la producción primaria de chocolate, como la descrita anteriormente, es una tendencia constante en la industria. Sin embargo, las grandes empresas como Hershey siguen manteniendo su control sobre los orígenes y las especificaciones de cacao en grano.

Gracias al Tratado de Libre Comercio de América del Norte (NAFTA, por sus siglas en inglés) los impuestos sobre el azúcar y las importaciones de golosinas a los EE.UU. se han ido eliminando poco a poco.

Las ventas al detalle de confituras de chocolate en los EE.UU. fueron de \$16.1 mil millones a abril de 2009, creciendo un 4.1% en 2008 (NCA Review, 2008-2009).

El mercado de chocolate estadounidense presenta un constante, aunque pequeño, aumento en las ventas lo que, a su vez, se traduce en una mayor demanda de granos de cacao y sus derivados.

A continuación presentamos algunas observaciones realizadas por la Asociación Nacional de Fabricantes de Golosinas (National Association of Confectioners) en los años 2008 y 2009:

- Creciente atención de los consumidores a los beneficios que brinda el chocolate a la salud.
- Dulces más saludables como próxima gran tendencia (de acuerdo con 88% de las personas entrevistadas que manejan información comercial confidencial).
- Creciente interés de los consumidores en el chocolate de calidad; sin embargo, mayor interés en productos de proceso accesible ("premium-masivos") en vez de productos con un costo significativamente mayor ("ultra-premium").
- Interés creciente en el origen del cacao y productos de origen único.
- 12% de crecimiento en el mercado de chocolate negro entre el 2008 y 2009.

Cabe resaltar que los consumidores estadounidenses tienden al "comercio hacia abajo", esto quiere decir que desean un chocolate de calidad, pero favorecen un producto premium de menor precio en lugar de barras de alta calidad con precios muy altos (conocidas en inglés como "artisan bars").

Chocolove confirma que la demanda por chocolate negro está creciendo más rápidamente que la demanda por chocolate con leche. Esta empresa compra chocolate negro premium europeo, hecho principalmente con granos de África occidental para sus líneas de barras estándar. Sin embargo, los europeos tienen métodos excelentes de manufactura, los cuales son capaces de minimizar cualquier deficiencia de sabor en su procesamiento (tostado al gusto y mezclado).

La creciente preferencia por chocolate negro y la opción de producir cacao de sabor fino no se traduce necesariamente en mayores precios para los productores, aunque sí en un aumento de la demanda de cacao, ya que el chocolate oscuro contiene más pasta de cacao que el chocolate con leche.

Por otro lado, el interés del consumidor en los orígenes está relacionado con un deseo de transparencia y garantía de prácticas éticas, tanto como su interés por el sabor.

En este sentido, América Central presenta algunas ventajas comparativas, ya que no hay problemas en torno al trabajo infantil como en África Occidental y la fumigación no es obligatoria, tal como lo es en Indonesia y en algunos países de América del Sur.

Los productos de chocolate diferenciados tienden a ser vendidos al por menor en locales más pequeños, sobre todo los de especialidad que van desde las cadenas nacionales de tamaño moderado (Whole Foods Market) y las cadenas regionales (Wegman's) a las tiendas de alimentos naturales independientes o a las agrupaciones de consumidores, así como a los minoristas de alimentos de especialidad (vino, queso, tiendas de cocina, etc.).

Las marcas más grandes como Theo Chocolate, Chocolove y DAGOBA también han limitado la colocación en masa en las tiendas en el mercado, colocando sus productos en secciones separadas para el chocolate premium o para los alimentos orgánicos.

### **Marco regulatorio en Estados Unidos**

En el siguiente cuadro se detallan las dos principales agencias de gobierno de Estados Unidos que regulan las importaciones de los productos alimenticios en general y, por ende las de cacao en grano y productos derivados del cacao.



## Principales normas que regulan a los productos alimenticios

<b>Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA)</b>	<p>Todos los embarques de cacao se someten a una inspección por parte de FDA cuando son importados a Estados Unidos y deben de cumplir las mismas normas y requisitos legales que los bienes nacionales. Los alimentos importados deben ser puros, sanos, inocuos, producidos bajo condiciones sanitarias y tener el etiquetado informativo y veraz en inglés.</p> <p>No hay normas fijadas de calidad para el cacao en grano, pero sí parámetros para su rechazo, ya que ocurre con demasiada frecuencia que el cacao llega a su destino infestado por insectos vivos o moho. Esto no satisface al receptor, por lo que la FDA estableció los siguientes criterios para el rechazo del producto (FDA, 2005):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si 4% del cacao en grano contiene moho</li> <li>- Si 4% del cacao en grano está infestado o dañado por insectos</li> <li>- Si 6% del cacao en grano contiene moho o está infestado o dañado por insectos</li> </ul>
<b>Programa Nacional Orgánico (NOP)</b>	<p>El NOP desarrolla, implementa y administra la producción nacional, la manipulación y las normas de etiquetado para los productos agrícolas orgánicos. El NOP también acredita a los agentes de certificación (nacionales y extranjeros) que inspeccionan la producción ecológica y las operaciones de manipulación para certificar que cumplen con los estándares del Departamento de Agricultura.</p> <p>En la actualidad, dos organizaciones en América Central, Ecológica en Costa Rica y MAYACERT en Guatemala, están acreditadas para certificación orgánica por el NOP.</p>

## Restricciones sanitarias y fitosanitarias

Toda exportación hacia los Estados Unidos de frutas y vegetales frescos o congelados debe estar acompañada de un certificado fitosanitario, extendido por el país exportador, en donde se

verifica que el embarque ha sido inspeccionado conforme a los requerimientos fitosanitarios de los Estados Unidos.

### Principal restricción fitosanitaria

Norma	Descripción
<b>PPQ forma 597 Servicio de Inspección de Salud de Animales y Plantas (APHIS)</b>	<p>Para que la exportación tenga el permiso de entrada a Estados Unidos, el Servicio de Inspección de Salud de Animales y Plantas (Animal and Plant Health Inspection Service, USDA-APHIS-PPQ) emite un permiso escrito que determina la ausencia de plagas o enfermedades.</p>

Las instituciones competentes, con el certificado fitosanitario, realizan las siguientes acciones en el puerto de entrada:

- Identificación del tipo de planta o producto de plantas.
- Identificación del área del país de origen en donde el producto ha sido tratado.
- Cumplimiento de los requerimientos de entrada (estación de cosecha y requisitos de aduana).
- Confirmación de que las plantas y/o los productos de plantas cumplen los requerimientos de certificación.
- Determinación de la muestra para inspección directa.

Cabe resaltar que la FDA también verifica si los productos cumplen con las normas sobre residuos de plaguicidas, fungicidas y herbicidas.

### Otras barreras de mercado

#### Eliminación del bromuro de metilo

El Protocolo de Montreal es un tratado internacional desarrollado para proteger a la Tierra de los efectos perjudiciales referentes al agotamiento de la capa de ozono.

Actualmente 191 países forman parte del tratado en el cual, entre otras medidas, se acordó la reducción que conduce a la

eliminación progresiva de la producción e importación de sustancias agotadoras del ozono, incluyendo el bromuro de metilo.

El bromuro de metilo es el principal fumigante usado para controlar las plagas en los almacenes de cacao y no hay alternativas disponibles en este momento en los EE.UU.

El tratamiento con dióxido de carbono ha sido incorporado en los almacenes de cacao europeos y es probable que EE.UU. siga esta dirección.

Los importadores, las compañías de almacenamiento y la industria del chocolate están evitando posponer esta costosa transición lo más que se pueda.

Es difícil predecir cómo afectará esto a las importaciones desde América Latina, aunque algunas compañías integradas globalmente como Callebaut, ECOM, Cargill, ADM, etc. analizan contratar a terceros para la producción de cacao en sus plantas en Europa, México y los países de origen y disminuir así sus riesgos y costos al importar productos terminados.

## Factores logísticos

Estados Unidos posee una infraestructura de transporte capaz de abastecer las necesidades demandadas por su economía. Está compuesta por una red de carreteras de 226.605 km. que se extiende por todo el país, conectando los 50 estados que lo componen. Tiene más de 6.430.366 km de vías ferroviarias, mayoritariamente en manos privadas.

## Puertos principales

Estados Unidos posee una infraestructura portuaria compuesta por más de 400 puertos y subpuertos, de los cuales 50 manejan el 90% del total de toneladas de carga y están localizados estratégicamente en los océanos Pacífico y Atlántico.

Algunos de los puertos estadounidenses se encuentran dentro del rango de los puertos más grandes y de mayor movimiento de carga del mundo.

La mayoría de las importaciones de cacao en grano entran a través de cuatro de los principales puertos de la costa este:

- Filadelfia, Pensilvania (65% de todas las importaciones de cacao en grano, 220.000 toneladas en 2008)
- Newark, Nueva Jersey (21%, 72.000 millones de toneladas en 2008)
- Chester, Pensilvania (33.000 millones de toneladas en 2008)
- Baltimore, MD (8%, 27.000 millones de toneladas en 2008)

El saldo de las importaciones de cacao en EE.UU. es llevado a través de San Francisco, California; Nueva York, Nueva York; Miami, Florida; Seattle, Washington; Champlain-Rouses Point, Nueva York y Los Ángeles, California.

Algunas de las principales navieras que prestan servicio directo o con trasbordos previos hacia la costa este son las siguientes: Alianca Do Brasil, American President Line -APL-, CMA-CGM, Compañía Sudamericana de Vapores, Dan Gulf Shipping y Evergreen Marine.

Cabe resaltar que al momento de realizar exportaciones al mercado de Estados Unidos se debe tener en cuenta el transporte interno por carretera.