

OBSERVATORIO DEL CACAO FINO Y DE AROMA PARA AMÉRICA LATINA

INICIATIVA
latinoamericana
DEL CACAO
CAF BANCO DE DESARROLLO
DE AMÉRICA LATINA



Oct. 2017

Boletín No.1

Editorial

¿Por qué un Observatorio Regional de Cacao?

La idea de lanzar este Observatorio para América Latina (AL) nace de la necesidad de los países y los sectores productivos que conforman la región de contar con información especializada sobre mercado, tendencias y noticias relevantes que contribuyan al aprovechamiento sostenible de este producto para el desarrollo económico, inclusión social y conservación de la biodiversidad de la región.

El Observatorio que está concebido como un espacio de gestión del conocimiento que se desarrolla como parte del proyecto Iniciativa Latinoamericana del Cacao (ILAC) desarrollado por el Programa de Biodiversidad/Unidad de Negocios Verdes del Banco de Desarrollo de América Latina (CAF) y que cuenta con la participación de nueve países productores de cacao: México, Panamá, República Dominicana, Colombia, Ecuador, Perú, Brasil, Costa Rica y Bolivia.

El Observatorio en el marco de la ILAC, presentará información sobre análisis de inteligencia de mercado, informaciones macro-microeconómicas y datos

estadísticos, para apoyar la toma de decisiones de autoridades, instituciones, empresarios, asociaciones, gremios y productores; la meta – contribuir con la competitividad, calidad y sostenibilidad del sector cacao en la región.

Los objetivos que el Observatorio del Cacao Fino de Aroma de América Latina busca son: 1) monitorear y analizar el mercado, a partir de indicadores económicos y de la demanda; 2) aportar con información para la mejora de la gestión de los actores de la cadena del cacao; 3) promover la gestión del conocimiento, la innovación y el intercambio de experiencias exitosas entre países participantes del proyecto ILAC.

Como tal, el Boletín del Observatorio en formato de newsletter económico contará con el aporte de profesionales especializados y expertos en el sector cacao para el desarrollo de los contenidos. El Boletín tendrá inicialmente tres ediciones anuales, en las versiones en español e inglés y será difundido electrónicamente.

Consejo Editorial

REGIONAL

Nueva ley de regulación de la Unión Europea: Cadmio y competitividad en América Latina

América Latina: potencia en la producción de cacao fino y de aroma

El cacao y el empleo en América Latina

Demanda de financiamiento y la construcción de mercados para la región latinoamericana

PAÍSES

Colombia: Alcanza récord de comercialización

Ecuador: Eficiencia en la producción por hectárea

Perú: Marca de identidad regional para el cacao

Cadmio y competitividad en países de la región

MUNDO

Tendencias de la producción de cacao en el mundo

Precios del cacao a nivel internacional

Indicadores de la Región Latinoamericana

PAÍS	Hectáreas cultivadas	Producción Total (TM) 2016/2017	Volumen Exportado (TM en grano) 2016	Total Exportaciones (miles USD) 2016	Exportación (Promedio 2011 /2014)TM (ICCO Sept. 2015)	% Participación en la Exportación Mundial	# Productores (familias)
Bolivia	12.115	2.000	115	\$ 1.938	251	0,10%	8.300
Brasil	745.817	190.000	389	\$ 390.018			66.000
Colombia	180.000	55.000	10.449	\$ 136.655	5.577	2,29%	38.000
Costa Rica	4.000	700	410	\$ 11.892	276	0,11%	3.041
Ecuador	402.836	270.000	227.214	\$ 750.030	132.064	54,28%	100.000
México	61.600	30.000	169	\$ 660.784	891	0,37%	40.000
Panamá	3.000	1.000	435	\$ 3.056			2.000
Perú	144.000	105.000	61.888	\$ 293.197	24.690	10,15%	90.000
República Dominicana	150.912	80.000	107.298	\$ 302.339	25.956	10,67%	40.000
Trinidad & Tobago	4.000	500	365	\$ 4.801			1.500
TOTAL:	1.708.280	734.200	408.732	\$ 2.554.710	50.646	243.303	388.841

Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO), Trademap.

1.1 Nueva ley de regulación de la Unión Europea: cadmio y competitividad en América Latina

A partir del 1 de enero de 2019, la Unión Europea (UE) pone en vigencia la nueva reglamentación sobre los límites máximos de cadmio en el cacao y los productos alimenticios derivados del mismo.

Esta normativa regirá bajo el Reglamento UE de la Comisión No. 488/2014 y modifica al Reglamento CE No. 1881/2006, que como fin establecer los máximos permitidos de contaminantes en los productos alimenticios para salvaguardar la salud pública bajo el principio de Alara, el cual establece límites de estas sustancias en el nivel más bajo como sea razonablemente posible [1]. Este nuevo reglamento establece los niveles máximos presentes en el chocolate y sus derivados en un rango de 0,10 a 0,80 mg/kg, como se presenta a continuación [2]:

Producto específicos de cacao y chocolate [2]	Límite máximo permitido de cadmio
• Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao menor a 30%.	0,10mg/kg
• Chocolate con contenido de materia seca total de cacao menor a 50%; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao mayor o igual a 30%.	0,30 mg/kg
• Chocolate con un contenido de materia seca de cacao mayor o igual a 50%.	0,80 mg/kg
• Cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate en polvo para beber).	0,60 mg/kg

La legislación europea considera al cacao y sus derivados tales como el cacao en polvo, como productos que pueden ser una fuente importante de exposición humana al cadmio a causa de su elevado consumo, al igual que otros alimentos como los cereales y productos a base de cereales, las hortalizas, frutos secos y legumbres, raíces feculentas o patatas, la carne y los productos cárnicos, los peces y mariscos, hongos y semillas oleaginosas; en base a lo cual se ha emitido esta regulación que busca preservar la salud de la población y de los grupos más vulnerables.

El cadmio (Cd 2+) es un metal pesado que es absorbido del suelo por las raíces de las plantas y que puede persistir en mismo a pesar de la lixiviación del suelo. Existen diversas fuentes de contaminación de cadmio en el suelo, entre éstos los plaguicidas, fertilizantes, residuos de la industria de galvanoplastia, fábricas o repositorios de baterías, incendios forestales, actividades mineras, entre otros. [3] [4]

Considerando las cifras de exportación de cacao de la región latinoamericana a la Unión Europea y de los productos derivados del mismo, es importante el impulso de acciones orientadas a la investigación sobre el tema en la región así como política pública encaminada a la implementación de previsiones a fin de que los productores y exportadores se encuentren preparados para el cumplimiento de esta normativa a futuro y evitar los riesgos de impacto sobre el mercado.

1.2 América Latina: Potencia en la producción de cacao fino y de aroma

La producción mundial de cacao bulk (cacao al granel) es liderada por África, sin embargo, América Latina es un actor con creciente importancia en el sector de cacaos especiales o cacao fino y de aroma; debido a que posee la mayor diversidad de variedades de cacao con sus respectivos sabores especiales.

La región latinoamericana produce y exporta el mayor porcentaje de cacao fino y de aroma del mundo, que asciende al 81% de las exportaciones totales

(197,173 toneladas), en relación con Asia y Oceanía que alcanzan el 15% (36,789 toneladas) y África con el 4% (9,341 t.) en el periodo 2011 a 2014. [5]

Esta mayor producción de cacao fino y de aroma concentrada en los países de América Latina, se transforma en una ventaja relativa de cara a otras regiones.

Siendo el mercado de cacao y del cacao fino y de aroma un mercado en creci-

miento, la producción y comercialización de este producto en la región debe orientarse al alcance de beneficios en el desarrollo social y económico.

Para alcanzar estos desafíos, el sector cacao debe avanzar en la especialización de la oferta y la creación de un mercado de cacao de especialidad, con una valoración de las propiedades y características del cacao propias de cada región y país.

1.3 El cacao y el empleo en América Latina

El sector del cacao en América Latina está circunscrito principalmente a países como: Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, México, Panamá, Perú, República Dominicana y Trinidad & Tobago; en donde destacan Ecuador, Brasil y Perú con la mayor participación de producción y exportación. Para el resto de países, si bien su producción es menor este producto sigue siendo relevante para los ingresos nacionales como para las economías locales.

En la región, un total de 388.841 familias se dedican a la producción de cacao, aproximadamente 1.7 millones de personas dependen o se benefician de este cultivo, por lo cual, para la sostenibilidad económica de los países y de la economía de las familias es imprescindible, invertir en el aseguramiento de la producción de cacao de alta calidad, con los estándares y volúmenes requeridos por el mercado mundial, así como la optimización de las capacidades de los técnicos y productores.

1.4 Demanda de financiamiento y la construcción de mercados para la región latinoamericana

En un reciente espacio de diálogo regional organizado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) a finales del 2016, se destacaron algunos puntos medulares sobre el financiamiento para el sector en la región, entre éstos:

La importancia de que las políticas estatales integren instrumentos de política financiera y no financiera, que no distorsionen las señales del mercado y que promuevan alianzas público-privadas.

El desarrollo de mejores condiciones de solvencia que promuevan el financiamiento dentro de la cadena de valor, tanto de los propios países como el proveniente de fuentes externas (bancarias y no bancarias) que aumenten los ingresos y la productividad y reduzcan los riesgos para la cadena.

Para alcanzar estos retos, se requiere fortalecer dos condiciones de base: i) el rol del sector público de los países de la región, en la producción y análisis de información de calidad para la toma de decisiones de política pública que inciden en la de la producción y comercialización, y ii) el fomento de la asociatividad entre las organizaciones de agricultores y las empresas a lo largo de la cadena de valor.

¿A dónde se debe orientar este financiamiento para la mejora de la producción de los agricultores del sector de cacao fino y de aroma?



Fotografía: CORPEI

“El agricultor pequeño debería de tener una unidad productiva mínima de 5 hectáreas para mejorar su productividad. Los agricultores necesitan tener una densidad suficiente de plantas, que en algunos casos requieren de la instalación de riego y la compra de insumos básicos para montar un paquete tecnológico que asegure las prácticas culturales y de post-cosecha adecuadas para subir la productividad.”

(Jaime Freire, Empresa Papá Cacao, Ecuador)

Las previsiones resaltadas sobre la mejora en la producción del cacao fino de aroma, evidencian que aún en casos donde se presentaron caídas moderadas en los precios del cacao (como las de finales del 2016 y 2017), los agricultores que tienen producto de calidad y mantienen los rendimientos de cosecha medianos y altos, pueden tener operaciones rentables.

Haciendo un compendio de la gran variedad de necesidades de financiamiento que definitivamente varían según el país, la región, el tipo de unidad productiva, entre otros; se puede concluir que la inversión por agricultor (con un promedio de 5 hectáreas) no es ingente, sino que requiere de créditos pequeños de entre 2.000 a 2.500 USD por hectárea. Esto significa que la demanda de crédito para los principales países productores de la región bordearía los 1500 millones de USD.

¿Cuáles serían algunas de las claves propuestas para asegurar el aprovechamiento del financiamiento en beneficio de los agricultores?

Las claves para el éxito de las inversiones que se realicen en el sector del cacao fino y de aroma, se orientan a asegurar que la mayoría de los productores

PAÍSES

participen de algún esquema asociativo o que se encuentren enlazados con alguna empresa ancla a lo largo de la cadena y que los esquemas de crédito estén condicionados a paquetes paralelos de asesoramiento técnico y empresarial. De esta forma, se puede asegurar que los créditos estarán soportados no sólo por esquemas de garantías, sino porque los grupos de productores crecen en su profesionalismo y se alejan de ser simplemente productores de subsistencia.

2.1 Colombia: Alcanza récord de comercialización

Colombia produjo un total de 14.600 toneladas de cacao en los primeros tres meses de 2017, la cifra más alta en la última década y que supone además un incremento de cerca del 30 % en comparación con el mismo periodo durante el 2016.

Según explicó el presidente ejecutivo de esta institución la Federación Nacional de Cacaoteros, Eduard Baquero López, este crecimiento obedece al aumento de la productividad de los cultivos, así como al apoyo del Gobierno colombiano, que ha permitido implementar ejemplares “altamente productivos y tolerantes a las principales plagas y enfermedades”.

“Con cultivos productivos y bien manejados se logra mitigar, en parte, los efectos de los menores precios del grano, ya que con una mayor productividad el cacao-cultor recibe lo mismo o incluso más de lo que obtenía antes de renovar su plantación”, señaló la entidad en un comunicado.

Para saber más:

<http://bit.ly/2uQC7zn>

2.2 Ecuador: Eficiencia en la producción

Presenta los logros del proyecto de cacao implementado a nivel nacional para incrementar la productividad y las exportaciones de cacao fino y de aroma.

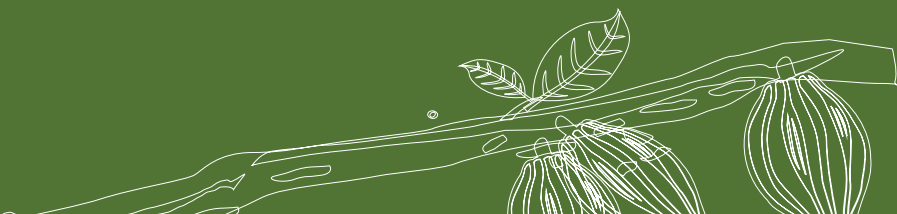
En el año 2011 el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca del Ecuador, inició el Proyecto de Reactivación del Café y Cacao, con la finalidad de incrementar las exportaciones de cacao y responder a las necesidades del sector, entre los que estaban:

- i) el bajo nivel de productividad,
- ii) prácticas de producción inadecuadas,
- iii) limitada asistencia técnica,
- iv) financiera al sector, y
- v) limitada oferta de material vegetal de alta productividad.

Para potenciar la productividad de las plantaciones el proyecto planteó enfocarse en tres estrategias:

- a) rehabilitación de hectáreas mediante la poda de mantenimiento mediante brigadas técnicas en los territorios,
- b) suministro de plantas clonales, y
- c) provisión de insumos fitosanitarios y de fertilización.

La implementación de las estrategias mencionadas hasta el 2017, han permitido al país alcanzar logros destacables, como el incremento de la productividad de las plantaciones de un 0,26% a 0,60 TM/ha/año, mejora de las exportaciones entre el 2012 y el 2016, podas en 161.000 hectáreas y fomento de 15.000 nuevas hectáreas, entrega de plantas clonales de alta productividad, entrega de insumos agrícolas, asistencia técnica a 69.000 productores y apoyo en la gestión de financiamiento público por 49.4 millones de dólares en 11.200 operaciones. [6]



Box 1

CAF y su rol de apoyo a los Agronegocios: sector cacaotero

CAF como Banco de Desarrollo de América Latina ha reconocido en el sector de Agronegocios uno de los motores del desarrollo de sus países miembros. En consecuencia, en el marco de su línea de Transformación Productiva, formulada en el 2015 la entidad ha perfilado inversiones para acompañar el esfuerzo de los países en el camino hacia la transformación productiva sostenible, con el propósito de generar empleo de calidad y promover economías de mayor valor agregado integradas al mercado mundial con un importante foco en el incremento de la productividad tanto a nivel de iniciativas públicas como privadas.

Sin embargo, CAF ha tenido intervenciones importantes ya en este sector con anterioridad a la definición de esta Estrategia. En el año 2011 se brindó apoyo al Gobierno Regional de San Martín en la Amazonía peruana para fortalecer su Centro de Innovación Tecnológica en cacao. En el 2014 se cofinanció la Planta de Elaborados de Cacao de la Fundación Maquita Cushunchic Comercializando como Hermanos (MCCH) en Ecuador con el objetivo de contribuir a la exportación de productos de valor agregado del cacao como licor y pasta de cacao, pero sobre todo generar mayores ingresos para más de 22 mil familias campesinas productoras de cacao Fino de Aroma del Ecuador. Entre varias otras operaciones que buscan fortalecer esta importante cadena con identidad regional.

CAF apoya también a los Ministerios de Agricultura y a los Bancos especializados sectoriales para fortalecer y ampliar su capacidad operativa a través de medidas de cooperación y financiamiento. Es el caso del Plan Maestro del Agro para la Región Occidental de Panamá, operación que viene acercándose a su fase de financiamiento por parte de CAF al Ministerio de Desarrollo Agropecuario de este país, en alianza con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura - IICA. Este financiamiento permitirá fortalecer los servicios públicos al sector en la principal región productora del país, con énfasis en siete Cadenas de Valor, entre ellas la de cacao. De esta manera, CAF busca permanentemente convertirse en un aliado de para la Transformación Productiva latinoamericana.

Contribución de:

Freddy Puente: fpuente@caf.com ; **Luis Toro:** ltoro@caf.com ; **Miguel Guzmán:** mguzman@caf.com ;

Nelson Larrea: nlarrea@caf.com

Para saber más:

<http://bit.ly/2uNrqrT>



Fotografía: CORPEI

2.3 Perú: Marca de identidad regional para el cacao

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú viene fortaleciendo la agregación de valor del cacao con diferenciación de origen e identidad territorial específica con dos marcas colectivas desarrolladas y transferidas a productores de Cuzco y Piura entre junio y julio del presente año.

Es el caso de 800 productores de cacao blanco de Piura la marca colectiva 'Zikuyo' en coordinación con la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO). Los productores beneficiados pertenecen a varios distritos rurales del Alto Piura. La marca 'Zikuyo', como signo distintivo viene del dialecto Mochica que significa blanco y ha sido registrada formalmente para distinguir cacao blanco en grano, pasta de cacao y

chocolate. El registro de la marca colectiva se realizó a favor de la Cooperativa Agraria Norandino Ltda. (Coop. Norandino). Este producto es ya reconocido por importadores de la Unión Europea, que compran 230 de las 450 toneladas que exporta la Región, siendo Francia el principal comprador con más de 150 toneladas.

De igual manera, se hizo entrega de la marca colectiva 'Kall Kakao' a productores del cacao nativo conocido como "chuncho" ubicado geográficamente en los valles de La Convención – Cusco, el cual fue domesticado por la comunidad nativa Matsiguengas; aunque las mayores extensiones fueron sembradas hace más de cien años, sigue siendo una valiosa alternativa ante el cultivo de la

hoja de coca. Posee atributos diferenciadores en aroma y sabor bien caracterizados y una textura cremosa.

Este cacao de especialidad contiene más cantidad de grasa para la preparación de chocolate, lo que destaca su sabor y aroma intenso, notas cítricas, frutas secas y nuez, amargor medio, potenciando el sabor a chocolate que se fusiona con especias, frutos secos como pecanas, toques a hierba luisa y durazno.

Contribución de:

Nelson Larrea: nlarrea@caf.com

Para saber más:

<http://bit.ly/2vETPsq>

<http://bit.ly/2v32xNe>

2.4 Cadmio y competitividad en países de la región

Cuatro países de la región latinoamericana 'Perú, Ecuador, Colombia y Trinidad & Tobago', avanzan en el diseño de un proyecto regional sobre "Mitigación y Remediación de la contaminación de cadmio en granos de cacao para América Latina y El Caribe".

Las actividades del proyecto están previstas para realizarse entre febrero a agosto de 2017, y tienen como producto final el establecimiento de un marco de referencia y el diseño del proyecto regional que incluye a Ecuador, Colombia, Perú y Trinidad & Tobago (y posiblemente Venezuela, República Dominicana y Nicaragua).

Estas actividades comprenden: i) la recolección de datos e información (estudios de caso e información científica) sobre

contaminación por cadmio y otros metales pesados y las prácticas de remediación y mitigación desarrolladas, ii) identificación de los vacíos tecnológicos y de conocimiento a fortalecer, iii) organización de un taller científico sobre el tema; y iv) la elaboración de la propuesta regional.

Contribución de:
Jayne Crozier (CABI UK)
j.crozier@cabi.org

Eduardo Hidalgo (CABI Costa Rica)
e.hidalgo@cabi.org

3.1 Tendencias de la producción de cacao en el mundo

4.552 miles de TM. De este total se destacan como principales productores Costa de Marfil con el 42%, 19% de Ghana, 7% de Indonesia, 6% de Ecuador, 5% de Camerún y Nigeria, 4% de Brasil, 2% República Dominicana y 1% de Papúa Nueva Guinea.

A nivel regional se espera que la producción se mantenga con crecimientos leves en África, situándose en 3.593 millones de toneladas. Es previsible que la producción en Asia y Oceanía se contraiga.

En términos de su cuota de la producción mundial total, África seguirá siendo con mucho la mayor región productora y la que mayor influencia genera sobre el precio mundial como lo atestigua lo sucedido en la caída brusca del precio durante este año.

La región que decrece, es Asia por los problemas de producción de Indonesia, debido a enfermedades (Vascular - streak dieback - VSD) y la persistencia de condiciones climáticas desfavorables.

Acontecimientos recientes en el mercado mundial de cacao

Indicadores	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17 estimados
OFERTA Y DEMANDA					
Producción mundial (miles TM)	3.943	4.370	4.251	3.965	4.552
Molienda mundial (miles TM)	4.180	4.335	4.154	4.121	4.242
EXISTENCIAS MUNDIALES					
Al final de la temporada (miles TM)	1.552	1.543	1.597	1.401	1.665
Superávit/Déficit	-276	-9	54	-196	264
Relación existencias/moliendas (%)	37,1	35,6	38,4	34	39,3
PRECIOS					
Promedio del año de cosecha (US\$ por tonelada)	2.359	3.009	3.057	3.093	2.500

Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO), Trademap. (Marzo, 2017)

3.1.1 Precios del cacao a nivel internacional

La principal noticia sorprendente de 2017 ha sido la caída a menos del 50% de los precios del cacao en grano en el mercado internacional en los primeros meses del año. A pesar de que en el año 2016 se presentaban cifras optimistas del sostenimiento del precio, los últimos meses han reflejado una caída importante de precios que han alertado y complicado la economía especialmente de los productores menos eficientes. [7]

Algunas de las razones para esta fluctuación abrupta de los precios del cacao, subyacen por un lado, en una sobreproducción de los países con mayor

producción (Costa de Marfil y Ghana) que han generado cerca de 250.000 TM adicionales a lo habitual y no tienen dónde colocarlo; y por otro lado, en la manipulación de procesos de especulación en el comercio mundial del cacao. Otros de los factores a la reducción en el precio, es la caída de la demanda por los grandes consumidores que cuentan con un gran stock adquirido en el período anterior, además de la crisis económica europea.

Sin lugar a dudas este escenario, cuya tendencia a pesar de las mejoras leves (hasta mediados de julio de 2017) [8]

[9] es de mantenerse por el momento a la baja [10], es un escenario poco favorable especialmente para los pequeños productores de la región latinoamericana, cuya productividad no les permite sobrevivir a la caída brusca del precio.

La meta principal de la ILAC es asegurar el bienestar la sostenibilidad de los pequeños productores de cacao, bajo este marco, uno de los caminos para lograr estabilidad económica del sector, es apuntar a la diferenciación por calidad y condiciones organolépticas especiales de la producción del cacao fino y de aroma de la región.

Box 2

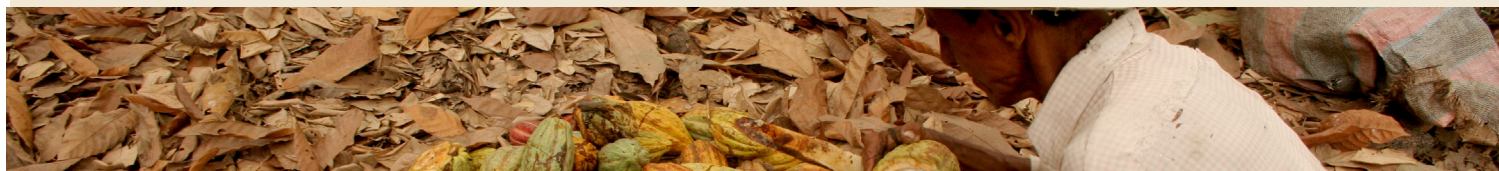
Lineamientos Básicos para un Cacao Sostenible. Un proyecto del Centro de Comercio Internacional (ITC) y Swisscontact Colombia

El Centro de Comercio Internacional (International Trade Centre - ITC, por sus siglas en inglés - <http://www.intracen.org>), es la agencia de asistencia técnica comercial conjunta de la Organización Mundial del Comercio y las Naciones Unidas. Comercio para el Desarrollo Sostenible (Trade for Sustainable Development - T4SD, por sus siglas en inglés), es un programa que ha sido creado para mejorar la transparencia y sostenibilidad de comercio internacional y aumentar las oportunidades para el comercio sostenible. T4SD ha desarrollado Standards Map, una base de datos única con más de 235 normas de sostenibilidad, códigos y protocolos de auditoría que están puestos a disposición en línea y de forma gratuita (www.standardsmap.org).

El equipo T4SD del ITC desarrolló en colaboración con Swisscontact Colombia un proyecto para preparar a los pequeños productores de cacao para conectar con compradores regionales y globales que prioricen el abastecimiento sostenible ("Lineamientos Básicos para un Cacao Sostenible - LBCS"). LBCS es una herramienta en línea, accesible a través de www.standardsmap.org/lbcs, que mantiene a los productores y sus organizaciones informados sobre los criterios de sostenibilidad en las certificaciones internacionales requeridas frecuentemente, a la vez que proporciona el conjunto de criterios básicos de sostenibilidad dirigidos a cooperativas y productores de cacao sostenible. Los beneficiarios directos de esta iniciativa son los pequeños

productores de cacao que son miembros de las cooperativas.

En un proyecto piloto se han capacitado 26 organizaciones de agricultores y alrededor de 500 productores han sido evaluados en base a los criterios de LBCS. Aplicaciones adecuadas para uso fuera de línea se cargaron en tabletas distribuidas por Swisscontact Colombia que contenían un cuestionario que reflejaba los requisitos aplicados a cada grupo. Una vez que el socio local recogió las respuestas del productor, el sistema preparó automáticamente un informe de diagnóstico de sostenibilidad para cada productor que es visible en la plataforma en línea LBCS, la misma que será socializada a más de 50 cooperativas de la Red Cacaotera Colombiana.



Box 3

Medidas Arancelarias y barreras para la exportación de cacao

La Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD) bajo la Iniciativa de BioComercio, ha venido ejecutando un proyecto para identificar las barreras al comercio de productos colombianos, peruanos y vietnamitas de BioComercio y otros derivados de la biodiversidad. Los sectores estudiados son cuidado personal, alimentos y fito-fármacos en los mercados importadores de China, Estados Unidos, Japón, Suiza y la Unión Europea.

Las actividades realizadas para la elaboración del estudio fueron: Identificación de 57 partidas arancelarias en los sectores de alimentos, fitofarma y alimentos, Mapeo de las medidas no arancelarias (MNA) en los 5 mercados importadores (ejecutado por la Sección de Análisis al Comercio (TAB) de UNCTAD), Encuestas empresariales en los 8 mercados, tanto presenciales como en línea, Talleres técnicos (Colombia, Perú y Vietnam), Elaboración de Notas técnicas para cada mercado importador, Base de datos en línea (disponible en: www.unctad.org/ntm y <http://i-tip.unctad.org/>)

El cacao, bajos las siguientes partidas arancelarias (HS) 1801, 1803 a 1806 también fue estudiado y presentó, en el caso del mercado europeo, los siguientes resultados en el mapeo de las Medidas Arancelarias (MNAs). Entre los principales hallazgos se resaltan:

- 17NAs fueron identificadas, bajo la Clasificación Internacional de Medidas no Arancelarias. (UNCTAD, 2015). <http://bit.ly/2wXbVEp>
- 88% son Medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF), siendo las principales relativas a los capítulos de prohibiciones/restricciones a la importación por motivos sanitarios y fitosanitarios (A1) y Evaluación de la conformidad en relación con MSF.
- 12% se refiere a Obstáculos técnicos al comercio (OTC).

Las MNAs identificadas no necesariamente afectan a las exportaciones de cacao, por lo que esta información fue complementada y validada mediante las encuestas empresariales y los talleres técnicos. Temas como etiquetado en los productos como licor de cacao fue identificado y discutido durante los talleres.

Como principal reto futuro se identificó la Regulación de la Unión Europea (Regulación EU 488/2014) que modificará el nivel de cadmio presente en el cacao y sus productos derivados y entrará en vigencia en enero de 2019.

Contribución:

Lorena Jaramillo Castro

Oficial de Asuntos Económicos, UNCTAD
biotrade@unctad.org www.biotrade.org

Para saber más:

<http://bit.ly/2vKmdcx> ; <http://bit.ly/2vJZTje>

Agenda de Eventos 2017

Agosto

Confitexpo: 32 Exposición Internacional para la Industria de la confitería

1 al 4 de agosto
Guadalajara, México
www.confitepo.com

V Cumbre Mundial del Cacao.

30 de agosto al 1 de septiembre
Guayaquil, Ecuador
www.cumbrecacao.com

ExpoChocolate 2017

31 de agosto al 1 de septiembre
Mexico City, Mexico
www.tradex.mx/chocolates/

Septiembre

Consultative Board on the World Cocoa Economy

18 de septiembre
Abidjan, Côte d'Ivoire
www.icco.org/about-us/council-and-subsidiary-bodies.html

International Cocoa Council and subsidiary bodies

19 al 22 de septiembre
Abidjan, Côte d'Ivoire
www.icco.org/about-us/council-and-subsidiary-bodies.html

Octubre

Salon du Chocolat London 2017

13 al 15 octubre
Londres, Reino Unido
www.salonduchocolat.co.uk/accueil.aspx

Salon du Chocolat Paris 2017

13 al 15 octubre
Londres, Reino Unido
www.salonduchocolat.co.uk/accueil.aspx

Noviembre

Simposio Internacional de Investigación sobre Cacao: Fomentando el Progreso de la Investigación para mejorar la rentabilidad en el cultivo del cacao

13 al 17 de noviembre
Lima, Perú
www.icco.org/iscr2017

Diciembre

International Coffee and Chocolate Exhibition

3 al 6 Diciembre
Riyadh, Saudi Arabia
www.coffeechocho-expo.com/en/home



Puntos Focales Iniciativa Latino Americana del Cacao

	País	Punto Focal	Institución	E.mail
1	Bolivia	Claudio Marcelo Olguín Ribera	ProBolivia	olguinma@gmail.com
2	Brasil (Observador)	Rita Milagres	MDIC	
2	Colombia	William Granados	MADR	william.granados@minagricultura.gov.co
2	Colombia	Luz Emérita López	APC	luzlopez@apccolombia.gov.co
3	Costa Rica	Oscar Brenes	MAG	obrenes@mag.go.cr
4	Ecuador	Jorge Gaibor	MAGAP	jgaibor@magap.gob.ec
5	Panamá	Lic. Yelsica Caballero	MICI	YCaballero@mici.gob.pa
6	Perú	Carmén Rosa Chavez	MINAGRI	cchavez@minagri.gob.pe
7	Republica Dominicana	Juan Armando Cuello Ortíz	Comisión Nacional del Cacao	jcuelloortiz@hotmail.com

Iniciativa Latinoamericana del Cacao

CAF – Banco de Desarrollo de América Latina – 2017

Dirección Corporativa de Ambiente y Cambio Climático Unidad de Negocios Verdes

Ligia Castro de Doens – Directora Corporativa de Ambiente y Cambio Climático (DACC)

René Gómez-García – Coordinador Unidad de Negocios Verdes (DACC/UNV)

Federico Vignati – Coordinador Programa Biodiversidad (UNV/DACC)

Consejo Editorial

Puntos Focales ILAC

Ann-Kathrin Zotz (ITC)

Freddy Puente, Ejecutivo

Lorena Jaramillo (UNCTAD)

Luis Toro, Ejecutivo Principal

Miguel Guzmán, Ejecutivo Principal

Nelson Larrea, Ejecutivo Principal

Sistematización, desarrollo de contenidos, edición y revisión:

Giovanni Ginatta, Paola Betancourt, María Isabel Proaño, Federico Vignati, René Gómez-García

Referencias

- [1] LEGISCOMEX, «La Unión Europea aprobó la nueva reglamentación sobre los límites máximos de cadmio en el cacao y chocolate,» 16 junio 2017. [En línea]. Available: <https://www.legiscomex.com/BancoConocimiento/U/ue-aprobo-reglamentacion-limites-cadmio-cacao-chocolate-jun-16-17-16not/ue-aprobo-reglamentacion-limites-cadmio-cacao-chocolate-jun-16-17-16not.asp?CodSubseccion=353&Codseccion=205&numArticulo=70221>. [Último acceso: 10 jul 2017].
- [2] EUR-LEX, «Reglamento (UE) No. 488/2014 de la Comisión de 12 de mayo de 2014 que modifica el Reglamento (CE) No. 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios,» 13 Mayo 2014. [En línea]. Available: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex%3A32014R0488>. [Último acceso: 2017 Junio 2017].
- [3] N. Interior, «Contenido de cadmio en el cacao: preocupación mundial,» *Naturaleza Interior*, 2016.
- [4] C. Jiménez, «Estado legal mundial del cadmio en cacao (Theobroma cacao): Fantasía o realidad,» *Rev. P+L*, vol. 10, nº 1, 2015.
- [5] International Cocoa Organization ICCO, *Exportaciones de cacao fino y de aroma. Promedio 2011/2014 (toneladas)*, 2015.
- [6] Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, «Intervención del Proyecto de Reactivación de Café y Cacao, Ecuador,» Quito, 2011.
- [7] El Universo, «Los precios a la baja del cacao alarman al sector,» *El Universo*, 6 Abril 2017. [En línea]. Available: <http://www.eluniverso.com/noticias/2017/04/06/nota/6125510/precios-baja-cacao-alarman-sector>.
- [8] Trading Economics, «Cocoa Traded,» *Trading Economics*, Julio 2017. [En línea]. Available: <https://tradingeconomics.com/commodity/cocoa>. [Último acceso: 12 Julio 2017].
- [9] ICCO, «Daily prices of cocoa beans,» ICCO, 11 Julio 2017. [En línea]. Available: <https://www.icco.org/statistics/cocoa-prices/daily-prices.html>.

Para suscribirse o tener más información: www.biocomercio.org

El Observatorio del Cacao Fino y de Aroma para América Latina es una herramienta de inteligencia de mercado, producida por el Proyecto Iniciativa Latinoamericana del Cacao