

OBSERVATORIO DEL CACAO FIÑO Y DE AROMA PARA AMÉRICA LATINA

INICIATIVA
latinoamericana
DEL CACAO
Banco de Desarrollo
de América Latina



EDITORIAL

El espíritu con el que se crea la Iniciativa Latinoamericana del Cacao ILAC es la reducción de la pobreza del productor de cacao de América Latina mediante la mejora en calidad y productividad. Para ello, es vital no solo un trabajo intenso de mejorar la productividad de las huertas de cacao sino de optimizar los precios de venta por calidad y por diferenciación del cacao fino de aroma.

Existen varios programas en marcha en la región para mejorar estos aspectos como un paso esencial en el camino correcto hacia conseguir dichos objetivos. Sin embargo, como se ha mencionado en editoriales anteriores, existe un largo camino para cambiar la estructura de precios basados en un nuevo mercado que esté dispuesto a pagar más considerando los atributos del cacao de nuestra región y al trabajo necesario para originar nuevos canales de distribución orientados hacia nichos *prime* que presentan tasas de crecimiento superior.

Los esfuerzos existentes van encaminados por un lado a fortalecer el componente de sostenibilidad del cacao de la región latinoamericana y por otro, a agregar valor basado en la variabilidad genética y los diferentes perfiles de sabor de estas variedades. El trabajo del grupo de expertos coordinado por Bioversity es un paso crucial para tener protocolos de cata y perfiles de sabor aceptados por la industria, como eslabón esencial previo al desarrollo de un verdadero mercado de cacao de especialidad. La homologación de estos protocolos por los principales países productores y la industria es una tarea pendiente.

La reciente publicación del libro CASA CACAO, del reconocido chef Jordi Roca y el periodista gastronómico Ignacio Medina, abre una nueva luz de esperanza. Ellos viajaron por Colombia, Ecuador y Perú, siguiendo los pasos del origen del cacao y del valioso trabajo de las comunidades que preservan variedades especiales con sabores promisorios. Este famoso chef pastelero o postrero como él mismo se define, es parte de uno de los restaurantes más famosos del mundo ubicado en Girona, España. Se presenta una visión alineada con el espíritu de ILAC, ya que no habla del modelo *"Bean to Bar"* sino de *"Tree to Bar"*, reconociendo el valor de toda la historia de la cadena del cacao desde el trabajo del agricultor, su vida, su entorno, su variedad, su terreno y los sabores derivados de su buen trabajo.

Empieza su libro comparando con la historia del vino. Cada vino refleja el trabajo de su propietario, su terreno y el clima de su cosecha. En el cacao hay una historia semejante para compartir. Para ello, se debe trabajar para que el consumidor, cada vez más sofisticado, aprecie la diferencia de sabores bajo un mismo lenguaje y reconozca la historia detrás de cada barra. Esto se aplica no solo al consumidor final sino a los chefs, heladeros y pasteleros del mundo.

Con estos aportes se está próximo a crear un nuevo mercado que aportará una mejor vida para los agricultores de la región, alejándolos de los altibajos del mercado tradicional.

Febrero, 2019

Boletín N° 5

REGIONAL

Valiosas experiencias nacionales e internacionales en el foro "Factores asociados a la bioacumulación de cadmio en cacao y sus estrategias de mitigación"

RECUADRO 1: Resultados del Certamen Mesoamericano del Cacao Amigable con la Biodiversidad

PAÍSES

ECUADOR: ¿Por qué el Proyecto Forestería Integral con Cacao-FINCA?

COLOMBIA: Áreas de investigación del CIAT combinan esfuerzos para adelantar iniciativa Cacao para la Paz en Colombia

COSTA RICA: Partenariado industrial entre Italia y Costa Rica, estudio de factibilidad para una Denominación de Origen para cacao Limon Talamanca en Costa Rica

ECUADOR: Estrategias nacionales ante los retos de la economía caocera mundial

RECUADRO 2: Avances en el desarrollo de normas internacionales para la evaluación de calidad y sabor de cacao

MUNDO

El mercado global del cacao: variedades de cacao, aplicaciones, principales importadores y líderes de la industria chocolatera

Cacao y Turismo: Filipinas ofrece la experiencia de un "dulce viaje de autor" con cacao cultivado y chocolate hecho en uno de sus Resorts.

RECUADRO 3: Proyecto Iniciativa Latino Americana del Cacao - Fortalecimiento de la Cadena de Valor del Cacao Fino de Aroma- Perspectivas 2019

Precios internacionales del cacao commodity
(enero 2018- enero 2019) – USD por Tonelada



Elaboración: Observatorio ILAC. Fuente: ICCO Monthly Averages of Daily Prices¹

Valiosas experiencias nacionales e internacionales en el foro “Factores asociados a la bioacumulación de cadmio en cacao y sus estrategias de mitigación”



Con la participación de expertos nacionales e internacionales, actores del sector público, privado, académico, de cooperación internacional, entre los que destacaron investigadores, científicos, profesionales y productores líderes de las principales regiones productoras del Perú, se realizó el Foro “Factores Asociados a la Bioacumulación de Cadmio en Cacao y sus Estrategias de Mitigación”. El evento que tuvo lugar en noviembre de 2018, fue organizado de manera conjunta por el Ministerio de Agricultura y Riego representado por la Dirección General Agrícola (DGA), el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

Los temas abordados, principalmente con base científica, permitieron la participación de expertos y especialistas reconocidos. 120 personas asistieron de manera presencial, y se difundió también de manera virtual, lo que permitió que más de 600 personas de 12 países de América y El Caribe tuvieran

acceso, durante dos días, a los diferentes módulos impartidos: Marco de referencia, Métodos de muestreo y análisis de cadmio, Mapas de cadmio y otros metales pesados, Mitigación, y Políticas y/o estrategias nacionales.

El foro, constituyó una plataforma para dar a conocer experiencias peruanas y de países de la región, como Costa Rica, Ecuador, Colombia y Trinidad y Tobago, lo que ha permitido determinar que no se trata solo de un problema nacional, sino regional, el cual debe ser afrontado de manera consensuada e integrada entre todos los países de la región.

Igualmente, contribuyó a compartir metodologías con base científica y protocolos para la toma de muestras de análisis de suelo, agua, hojas, mazorcas, pulpa y/o granos de cacao; experiencias desarrolladas en los países para la construcción de mapas de concentración de cadmio asociados a las zonas productoras de cacao; así como socializar prácticas y/o medidas, desarrolladas por los países para mitigar la presencia del cadmio en la producción y/o pos cosecha.

En este contexto, la información desarrollada en el marco del foro, contribuirá a la toma de decisiones en los países de la región a fin de apoyar en la disminución de los niveles de cadmio en el chocolate y sus derivados. Los países participantes se han comprometido en seguir trabajando de manera conjunta y con un solo objetivo: lograr la mitigación del cadmio mediante la aplicación de estrategias adecuadas, para lo cual será necesario la conformación de una mesa regional permanente pública-privada. A la fecha, Ecuador y Perú ya cuentan con una Agenda Nacional y Colombia con un Programa Nacional.

En el caso de Perú, se trata de una Agenda de Impacto Rápido a corto plazo, en cuya elaboración han participado por el sector público el MINAGRI (DGA, SENASA, INIA), que ha liderado el grupo de trabajo integrado por MINCETUR, RREE, PODUCE, DEVIDA, CONCYTEC y MINSALUD (DIGESA). Por el sector privado: Asociación Peruana de Productores de Cacao, APP-Cacao y la Cámara Peruana de Café y Cacao, Alianza Cacao Perú, así como la Cooperación Internacional (IICA, CBI y BI).

La Agenda de Impacto Rápido que fue presentada por Carmen Rosa Chávez, especialista de la Cadena de Cacao y Chocolate de la Dirección General Agrícola del MINAGRI, tiene como objetivo limitar los posibles efectos de los niveles máximos de cadmio en productos específicos de cacao y chocolate. Lo que se busca es profundizar la situación de la producción e identificar medidas de mitigación, así como gestionar conocimiento, diversificar mercado y realizar una adecuada difusión tanto a nivel nacional como internacional.

Datos de contacto:

Carmen Rosa Chávez H, MINAGRI
Especialista Dirección Agrícola
cchavez@minagri.gob.pe



Indicadores de la región latinoamericana

Año* País	Producción TM*	Exportaciones Totales TM 2017		Exportaciones Totales MILES USD 2017		Principales Mercados Exportaciones - 2017
		En grano	Elaborados / Semielaborados	En grano	Elaborados / Semielaborados	
Bolivia	2.000	187	275	940	1.553	Alemania, Suiza, Perú
Brasil	173.800	754	85.371	2.936	361.206	Argentina, EEUU, Chile
Colombia	60.535	11.876	20.521	27.326	84.871	EEUU, México, Países Bajos
Costa Rica	545	434	3.212	1.343	9.188	Nicaragua, Panamá, México
Ecuador**	289.102	247.483	21.045	551.953	99.902	EEUU, Países Bajos, Malasia
México	30.000	1.032	227.943	2.811	682.599	EEUU, Canadá, Alemania
Panamá	1.000	0	1.920	-	16.406	EEUU, Colombia, República Dominicana
Perú	115.000	58.091	17.999	148.357	86.888	EEUU, Países Bajos, Bélgica
República Dominicana	80.000	50.622	2.581	134.361	11.977	EEUU, Países Bajos, Bélgica
TOTALES	751.982	370.409	380.867	870.027	1.354.590	

Elaboración: Observatorio ILAC. *Toneladas Métricas-TM; Fuentes: International Cocoa Organization- ICCO²; Trademap³; **Punto Focal Cifras a Nov 2018.

RECUADRO 1

Resultados del Certamen Mesoamericano del Cacao Amigable con la Biodiversidad



La información de las características y las calificaciones de los cacaos participantes formará parte del Sistema de Información de Cacaos Mesoamericanos.

El primer Certamen Mesoamericano de Cacao Amigable con la Biodiversidad se realizó en la Ciudad de México del 5 al 16 de noviembre de 2018, organizado por el proyecto Sistemas Productivos Sostenibles y Biodiversidad, ejecutado por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) y la Fundación Mucho A.C. y su Museo de Chocolate, con el apoyo de Conservación Internacional México y Aeroméxico, y la colaboración de un gran número de instituciones y personalidades involucradas con la cadena productiva del cacao.

Los objetivos del certamen son:

- 1) Posicionarse internacionalmente como autoridad en la selección de variedades de cacao fino de aroma producidas con prácticas amigables con la biodiversidad mesoamericana
- 2) Reconocer la excelencia del cacao fino de aroma mesoamericano
- 3) Conformar el Sistema de Información de Cacaos Mesoamericanos en una plataforma accesible desde cualquier parte del mundo

La primera evaluación del certamen con-

sistió en el análisis de la información enviada por los productores para verificar la aplicación de prácticas amigables con la biodiversidad en la producción de cacao, por parte de un panel de expertos de CONABIO, SAGARPA, UNACH y CERTIMEX.

Dos paneles de expertos en evaluación sensorial de 14 nacionalidades, cataron las almendras y el licor de cacao, así como chocolates elaborados con las muestras participantes en los talleres de MUCHO-Museo del Chocolate a fin de establecer la calidad y las características del cacao, mediante un formulario electrónico de 13 atributos, basado en los sistemas de evaluación publicados por Cocoa of Excellence y por Cocoa Research Institute de la Universidad de las Indias Occidentales (UWI).

Las muestras fueron ciegas (identificadas mediante claves para poder ser evaluadas por los jueces sin conocer su procedencia) lo que garantizó el anonimato en la evaluación.

Las valoraciones se llevaron a cabo en el MUCHO-Museo del Chocolate en dos etapas independientes. En el primer panel se calificaron 36 muestras de

cacao y fueron seleccionadas aquellas que tuvieron las calificaciones más altas, ponderando un promedio del 25% la almendra de cacao, 25% el chocolate y 50% el licor de cacao.

El segundo panel calificó de nueva cuenta 17 muestras en sus tres expresiones para obtener cinco finalistas y finalmente los tres primeros lugares.

Los miembros de ambos paneles trabajaron profesional y metódicamente para evaluar las muestras presentadas para el certamen. La finalidad fue encontrar los mejores cacaos mesoamericanos producidos mediante prácticas amigables con la biodiversidad, esto es, que contribuyan a la conservación de la biodiversidad y a la diferenciación en los mercados de los productos y servicios resultantes.

La información de las características y las calificaciones de los cacaos participantes formará parte del Sistema de Información de Cacaos Mesoamericanos. El sistema se irá alimentando con una base de datos sobre la producción de cacao en la región mesoamericana. Esto último resultará de gran utilidad para promover la aplicación de prácticas amigables con la biodiversidad en la producción del cacao y para



difundir el conocimiento agroecológico de los productores de cacao de la región. El 16 de noviembre de 2018 se realizó la ceremonia de premiación en Universum, Museo de las Ciencias de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), donde se entregaron reconocimientos a los tres cacaos finos de aroma seleccionados como los mejores de Mesoamérica.

Los ganadores del certamen fueron:

1. Alma Delia Magaña Peralta-Orgánicos de la Chontalpa-Comalcalco, México
2. Malaquías Pérez Reyes-Cacaoteros Organizados en Producción Sustentable S.P.R. de R.L, Ranchería Arroyo Hondo 4ª sección, Tabasco, México
3. Roberto Emmer Acopa Córdova- Cacaoteros Organizados en Producción Sustentable S.P.R. de R.L, Ranchería Arroyo Hondo 1ª sección, Tabasco, México

El primer Certamen Mesoamericano de Cacao Amigable con la Biodiversidad otorgó a todos los participantes un informe con los resultados de la evaluación de su cacao, lo que les será de gran utilidad para mejorar el conocimiento de su producto.

Datos de interés sobre el Certamen Mesoamericano de Cacao Amigable con la Biodiversidad:



Se inscribieron 58 productores de cacao, provenientes de ocho de los diez países que integran la iniciativa Corredor Biológico Mesoamericano: Colombia, Costa Rica, El Salvador, Honduras, México, Nicaragua, Panamá y República Dominicana.



Se recibieron 38 muestras de cacao provenientes de siete países: Colombia, Costa Rica, El Salvador, México, Nicaragua, Panamá y República Dominicana.



En la evaluación participaron 26 representantes de diversas instituciones y organizaciones vinculadas con la cadena productiva del cacao, especialistas e investigadores en genética, producción y post-cosecha, productores de cacao y chocolate, promotores y catadores, comercializadores y funcionarios de instituciones de fomento a la producción.



Más de 40 instituciones nacionales e internacionales estuvieron involucradas en el diseño y organización del certamen.



Las prácticas amigables con la biodiversidad propuestas por el proyecto Sistemas Productivos Sostenibles y Biodiversidad de la CONABIO están disponibles en: <https://www.biodiversidad.gob.mx/corredor/SPSB/cacao-cultura.html>

Datos de contacto:

Ana Rita García-Lascurain
FUNDACION MUCHO A.C.
argl@mucho.org.mx

Para saber más:

<https://cacaomesoamericano.org>

ECUADOR: ¿Por qué el Proyecto Forestería Integral con Cacao- FINCA?



El cacao fino de aroma ecuatoriano es cada vez más reconocido en el mundo. Sus granos de cacao conocidos localmente como “de Arriba”, tienen sabores florales y frutales distintos, lo que brinda a los productores ecuatorianos una oportunidad única para incursionar en mercados que privilegian la calidad a nivel internacional. La tendencia de crecimiento está impulsada por la demanda de los consumidores de alimentos gourmet, productos orgánicos y naturales que se procesan a partir de este tipo de cacao y sus subproductos.

Ecuador, tiene más de una docena de variedades de cacao fino de aroma, por ello los productores entienden la importancia de generar un producto con mayores beneficios, que puede resultar no sólo en mayores márgenes de ganancia, sino también, en un mayor potencial para vender sus productos en los mercados locales, regionales e internacionales. Dadas las oportunidades de mercado, es cada vez más importante apoyar la expansión de las variedades de cacao fino de aroma “Arriba” y, revertir la tendencia hacia el monocultivo casi sin sombra del cacao CCN51 (producido en gran volumen en Costa de Marfil, Ghana e Indonesia).

El Proyecto Forestería Integral con Cacao-FINCA se basa en el concepto de una producción integral, que prevé un aumento de los rendimientos de cacao a través de medidas de cuidados intensivos de las plantas y la complementación de una va-

riedad de plantas frutales y maderables que evitan el uso de agroquímicos. Mediante la alianza con la empresa Chocolats Halba y Swisscontact, se implementa el proyecto que permite articular la oferta y demanda de cacao de alta calidad y fortalecer las capacidades de los productores de la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras - UNOCACE y sus asociados.

UNOCACE, Chocolats Halba – el comprador de cacao fino de aroma y Swisscontact, están convencidos de que la producción bajo un enfoque agroforestal dinámico, puede aumentar significativamente la productividad de las plantaciones de cacao. Se necesita formación y un asesoramiento más sostenido a los productores, lo que a mediano plazo se traduce en un aumento de los ingresos. El cacao “Arriba” y otros clones de Cacao Nacional son atractivos y potencialmente más rentables para las familias productoras.

El proyecto se ejecuta en cuatro provincias donde están asentadas las Asociaciones socias de UNOCACE: Bolívar, El Oro, Guayas, Los Ríos y tendrá una duración de cuatro años comprendidos entre 2015 y 2019. El objetivo es mejorar la calidad de vida de 800 productores de cacao, a través de un enfoque agroforestal dinámico con el cacao como una opción válida y eficaz para diversificar las fuentes de ingreso y medios de producción de los productores así como el aumento de las biodiversidad en las plantaciones de cacao.

Resultados alcanzados por el proyecto a octubre de 2018



Establecimiento de un programa de asesoramiento en el marco de UNOCACE que promueve el cultivo de Cacao Nacional Arriba (CNA) con 308 productores participantes.



Establecimiento de un sistema de comparación variedad - monocultivo - dinámica agroforestal con CCN 51 vs. CNA.



Apropiación por parte de los actores involucrados en FINCA de un enfoque sistémico, que considera la sostenibilidad, el impacto, con alcance territorial local y nacional.



Implementación de un enfoque territorial definido, que promueve el desarrollo económico a través del fortalecimiento y la articulación de actores privados y públicos.



Mejoras en el rendimiento de la producción agrícola diversificada bajo el sistema de huerta agroforestal, facilitando el acceso a los servicios financieros, los servicios no financieros y a infraestructura productiva.



Principales indicadores:



308

Número de
Productores

240

Número de hectáreas
renovadas

219.119

Número de plantas de
cacao fino de aroma
sembradas

20.510

Número de especies
maderables y frutales
sembradas

En total se han sembrado:



9.135

plantas frutales, con participación de las siguientes especies: Guanabana, Achiotillo, Zapote, Mango, Naranja, Mandarina, Limón, etc



11.375

plantas maderables, con participación de las siguientes especies: Guachapeli, Roble, Cedro, Guayacán, Caoba, Pachaco, entre otros.



Los productores participantes han recibido aproximadamente **USD 300** anuales por cosecha de especies complementarias que componen parte de la agroforestería dinámica como son: plátano, fréjol de palo, zapallo, yuca, aguacate, entre otros.



Ecuador,
tiene más de
una docena de
variedades de cacao
fino de aroma,

Contribución de:

Régula Chávez-Malgiaritta
Swisscontact Ecuador
regula.chavez@swisscontact.org

Para saber más:

www.unocace.com

www.swisscontact.org/ecuador

COLOMBIA: Áreas de investigación del CIAT combinan esfuerzos para adelantar iniciativa Cacao para la Paz en Colombia



En el segundo semestre de 2018, los equipos de Agroecosistemas y Paisajes Sostenibles y Agrobiodiversidad del Centro Internacional para Agricultura Tropical (CIAT) realizaron un taller para discutir y plantear el plan de trabajo que resumirá los instrumentos, metodologías, actividades y cronograma que serán utilizados en el proyecto “Sistemas de información geográfica para una producción óptima de cacao en Colombia (Geographical Information System Mapping for Optimized Cacao Production in Colombia), perteneciente a la iniciativa Cacao para la Paz (CfP).

Cacao para la paz (CfP), es un programa financiado por USAID y ejecutado por USDA-FAS que busca mejorar el bienestar rural en Colombia a través de un desarrollo agrícola inclusivo y sostenible con un impacto positivo en los ingresos, las oportunidades económicas y la estabilidad de los agricultores de cacao. Para maximizar el impacto de las actividades del programa CfP se analizará el suelo, el agua y las características genéticas en las regiones que se seleccionen para recibir asistencia. CfP en conjunto con el CIAT, la universidad de Penn-State y el USDA-NRCS realizará el mapeo de zonas aptas para el cultivo de cacao en la región de la Sierra Nevada de Santa Marta en Colombia. Para ello, los investigadores determinarán algunas características físicas y químicas del suelo,

incluyendo sus niveles de cadmio, definirán zonas de alta productividad y realizarán un estudio de diversidad genética para el cultivo de cacao que permita dilucidar la riqueza genética presente en cerca de 250 fincas de agricultores de la zona.

Según indica, Mayesse Da Silva, científica de suelos del CIAT, se va a estudiar el cadmio en el suelo porque es de importancia para las nuevas regulaciones de niveles de cadmio definidas por la Unión Europea y consignadas en el CODEX ALIMENTARIUS. Como resultado de este proyecto se desarrollará una herramienta GIS en línea con toda la información que recolectemos de suelos y genética para que esté disponible y accesible a todos los actores de la cadena de cacao.

Durante el taller se contó con la participación de instituciones colombianas como AGROSAVIA, UPRA, IGAC y las gobernaciones de Atlántico y Magdalena, que aportaron sus recomendaciones al plan de trabajo y buscaron acuerdos de cooperación en conjunto.

Este proyecto de la iniciativa (CfP) contribuirá a los esfuerzos que el CIAT está liderando en América Latina y el Caribe con respecto a la productividad y la mitigación de cadmio en productos de cacao provenientes de la región, aplicando tecnologías

innovadoras como el mapeo digital de suelos y la caracterización genética del cacao. Del mismo modo, contribuirá a mejorar la productividad del cacao en fincas de pequeños productores.

Los equipos de Agroecosistemas y Paisajes Sostenibles y Agrobiodiversidad liderarán y coordinarán las actividades de implementación del plan de trabajo para el proyecto en Colombia y colaborarán de manera cercana con la Universidad de Penn-State y el USDA-NRCS con la realización del análisis y mapeos genéticos de agua y suelo. Igualmente, realizarán la toma de muestras de campo, los análisis de laboratorio y aportarán su conocimiento científico y recomendaciones a los resultados futuros del proyecto.

Datos de contacto:

Mayesse Da Silva, CIAT/CGIAR
 Científica de suelos y punto focal para el tema de investigación sobre manejo de suelos y agua en LAC
m.a.dasilva@cgiar.org

Para saber más:

<http://bit.ly/CIATCGIARCacaoForPeace>

COSTA RICA: Partenariado industrial entre Italia y Costa Rica, estudio de factibilidad para una Denominación de Origen para cacao Limon Talamanca en Costa Rica



El proyecto del MISE e ITA Trade Agency de Italia con el soporte del MAG de Costa Rica, el partenariado de IICA y de EARTH, no solo ha alcanzado todos los objetivos establecidos, sino que también ha mejorado la competitividad de las PYMES locales y el desarrollo de la capacidad asociativa.

Los objetivos alcanzados por el proyecto son:



Creación de una conciencia local en la valorización de productos de calidad ligados al origen



Creación de la “Mesa participativa local”, en el marco de la Plataforma Caribe Cacao, en la cual están participando actores privados y públicos de toda la cadena cacaotera de la Provincia; para iniciar el proceso de solicitud para cacao con sello de Denominación de Origen (D.O.) Talamanca-Limón. La Plataforma se reúne mensualmente desde principios de 2017 en la sede de EARTH University. La formalización legal de plataforma es un resultado adicional.



Participación e inclusión en el proyecto para una solicitud Denominación de origen del cacao Talamanca-Limón, tanto

de las comunidades indígenas Bribri y Cabecar, como de la comunidad afrodescendiente, ambos históricamente productores de cacao; así como la inclusión de género



Generación del pliego de condiciones para una D.O. Cacao Talamanca-Limón que se discutió el pasado durante el segundo Congreso Nacional del Cacao y en la reunión de la plataforma con productores en noviembre de 2018.



Investigación y sensibilización de empresarios italianos que realizan actividades comerciales en Costa Rica, Se identificaron y contactaron a cuatro empresarios.



Propuesta para la creación del Consorcio Export Cacao de Costa Rica: la creación del Consorcio no se previó en los objetivos del proyecto, pero se sugirió a PROCOMER. Cabe destacar que las empresas cacaoteras de Limón participan en este proyecto son las mismas que las que forman parte de la Plataforma.

Se lanzó una propuesta de colaboración socioeconómica para D.O de cacao Talamanca-Limón entre la plataforma y la primera IGP (Identificación Geográfica Protegida) de chocolate del mundo que es el Chocolate italiano de Modica IGP.

Se espera activar una segunda fase del proyecto para acompañar la Plataforma Cacao Del Caribe en la preparación de la solicitud, al Registro Nacional, de una Denominación de Origen del cacao Talamanca-Limón en el curso de 2019.

Datos de contacto:

Achille Bianchi
achillebianchi@brearchimede.eu

Guillermo Gonzalez
ggonzalez@mag.go.cr

Rocio Fallas Fallas
rfallas@mag.go.cr

Para saber más:

http://bit.ly/AcuerdoMISE_COMEX

<http://bit.ly/ReporteCongresoNacionalCacao>

ECUADOR: Estrategias nacionales ante los retos de la economía cacaotera mundial

La producción de cacao es el primer eslabón de una gran cadena agroindustrial que mueve miles de millones de dólares en ventas anuales en todo el mundo. Según el Informe Anual 2017/2018 de la ICCO, la producción de cacao a escala mundial supera los 4.5 millones de toneladas distribuidas en África, América, Asia y Oceanía. Según las actuales tendencias, el negocio global del cacao cuenta con buena proyección de crecimiento de demanda y oferta, sin embargo, tiene por delante un conjunto de retos y necesidades que requieren ser atendidas de manera coordinada con todos los actores implicados en el corto, mediano y largo plazo.

Ecuador por su parte, como primer productor de cacao fino de aroma a escala mundial (62% de la producción mundial), con un área cultivada de 560.387 hectáreas que involucran alrededor de 150.000 familias de productores y siendo el lugar donde se domesticó por primera vez el cacao (1.500 años antes de que el cultivo fuera utilizado en América Central), se encuentra en un proceso de estructuración de estrategias encaminadas a hacer frente a los principales retos y desafíos de la economía cacaotera mundial que básicamente se centran en cuatro aspectos claves: trazabilidad, tendencias de consumo, inocuidad de alimentos, posicionamiento y promoción. En este sentido, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través del Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma (PRCC), en conjunto con otros Ministerios, ha establecido y desarrollado una serie de acciones colectivas enfocadas a mejorar la competitividad del cacao ecuatoriano a escala internacional y la sostenibilidad del sector.

1. Trazabilidad. Hasta el año 2025, la industria chocolatera busca tener todos sus productos trazados bajo un modelo sostenible, por consiguiente, la estrategia nacional se encuentra conceptualizada como un “Sistema Nacional de Trazabilidad” con requerimientos que aseguren la transparencia de las

transacciones de cacao en cada una de las etapas de la cadena de valor, de acuerdo con los lineamientos de los organismos internacionales de referencia y con lo que la normativa internacional aplica para productos alimenticios.



2. Tendencias de consumo. Una de las principales tendencias que ha ido creciendo en los últimos años en los consumidores de mercados maduros y emergentes, es probar chocolates con cualidades únicas y conocer la historia atrás de este. Ecuador al ser privilegiado con diferentes climas y con la mayor diversidad genética de cacao en el mundo, está direccionando sus políticas hacia una estrategia de diferenciación de productos agrícolas que sean reconocidos internacionalmente por su calidad y origen, promoviendo la asociatividad y organización de los productores, así como el empoderamiento de la comercialización y control de la calidad por parte del productor.



3. Inocuidad de alimentos. Con la próxima entrada en vigencia del Reglamento UE 488/2014, la estrategia nacional denominada “Agenda Nacional de Mitigación de Cd”, ha sido desarrollada con el objetivo de ser el mecanismo público-privado mediante el cual se implementen acciones de prevención, monitoreo y mitigación a corto, mediano y largo plazos con todos los actores involucrados en el sector cacaotero a escala nacional. Además, las líneas de acción que constituyen la Agenda, se encuentran alineadas a las estrategias regionales que están por implementarse.



4. Posicionamiento y promoción. A escala internacional el Ecuador fue sede del Panel técnico de la ICCO donde se examinó el estado de la producción y calidad del cacao fino de aroma de los países miembros, demostrando

así su posicionamiento dentro del mercado mundial de cacao fino de aroma. Por otro lado, a escala nacional se organizó el evento denominado “Cacao el Fino Aroma de Nuestra Identidad” con el objetivo de posicionar y valorar el cacao fino de aroma como un producto de identidad territorial y al chocolate como su principal elaborado.



Contribución de:

Luis Rueda D.
Gerente del Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma
lruedad@mag.gob.ec

Para saber más:

<http://bit.ly/EcuadorMedidasCadmio>

<http://bit.ly/PaisesProductoresReunionGye>

<http://bit.ly/ExpoFotograficaCacaoFino>

RECUADRO 2

Avances en el desarrollo de normas internacionales para la evaluación de calidad y sabor de cacao



El grupo de trabajo formado en 2015 con el fin de desarrollar normas internacionales para la evaluación de calidad y sabor de cacao, se reunió del 31 de octubre al 2 de noviembre de 2018 durante la celebración del Salón de Chocolate en París. La reunión fue organizada por Bioversity International con apoyo financiero de USDA y la Universidad de Penn-State, Lutheran World Relief (LWR), Programa Cocoa of Excellence, Salon du Chocolat, Bioversity International y el programa de investigación de CGIAR Forests, Trees and Agroforestry (FTA).

El objetivo principal de las normas internacionales es establecer una comunicación clara a lo largo de la cadena de valor del cacao usando un lenguaje común que permita identificar los sabores intrínsecos característicos del cacao cuando es convertido en chocolate, y develar el valor de los granos de cacao para empoderar a productores y compradores, de tal manera que cada usuario pueda adecuar el sabor del producto a su mercado objetivo y satisfacer a sus clientes.

Durante el evento, los participantes revisaron el progreso en el desarrollo de los

protocolos bosquejados hasta entonces, dieron retroalimentación para mejorarlos, y discutieron temas estratégicos para asegurar la sostenibilidad de la iniciativa a largo plazo. Los protocolos incluyen procedimientos para: muestreo, evaluación física de los granos de cacao, preparación de muestra y evaluación sensorial de polvo de cacao, licor de cacao y chocolate.

A partir de la retroalimentación recibida, los protocolos fueron actualizados durante noviembre y diciembre de 2018; se propusieron y formaron grupos pequeños de expertos que estarán abordando temas técnicos muy específicos durante los próximos meses; y se comenzaron tres proyectos de investigación a nivel de maestría para dar mayor soporte científico a las normas. El grupo de trabajo espera tener lista la primera versión de los protocolos a mitad de 2019 para comenzar su implementación en el marco del proyecto MOCCA (Maximizing Opportunities in Coffee and Cacao in the Americas) financiado por USDA bajo la coordinación de Technoserve y LWR.



Los protocolos incluyen procedimientos para: muestreo, evaluación física de los granos de cacao, preparación de muestra y evaluación sensorial de polvo de cacao, licor de cacao y chocolate.

Contribución de:

Brigitte Laliberté
Bioversity International
b.laliberte@cgiar.org

Para saber más:

<http://bit.ly/QualityFlavourAssessment>

El mercado global del cacao: variedades de cacao, aplicaciones, principales importadores y líderes de la industria chocolatera

Los granos de cacao se secan, se fermentan completamente y se procesan para extraer manteca de cacao, pasta de cacao, licor de cacao y cacao en polvo. Forastero, trinitario y criollo son las tres variedades principales de cacao, siendo el cacao de la variedad Forastero el más consumido y que comprende alrededor del 85% de la producción mundial.

Según las aplicaciones, el mercado del cacao se segmenta en productos de panadería, bebidas, confitería, cosméticos, alimentos funcionales y productos farmacéuticos. Entre las aplicaciones, el segmento de confitería ocupa una posición dominante en el mercado. El cacao se utiliza principalmente en aplicaciones de confitería, como ingrediente colorante y saborizante. Además, el polvo de cacao utilizado en la aplicación de dulces aumenta los valores nutricionales y la vida útil del producto final. El cacao ofrece varios beneficios para la salud ya que contiene una alta concentración de flavonoides que ayudan a reducir los problemas cardiovasculares.

Basado en el proceso, el mercado segmenta al cacao de proceso natural y de proceso holandés, siendo el más predominante el cacao de proceso holandés. Es un tipo de cacao que se ha lavado en la solución alcalina de carbonato de potasio para neutralizar su acidez. El cacao con proceso holandés contiene un 20-22% de manteca de cacao, lo que hace que tenga más sabor a chocolate (la grasa hace que se realce el sabor).

Según el Centro para la Promoción de Importaciones (CBI por sus siglas en inglés), en 2017 Europa representó alrededor del 49% de las importaciones globales de cacao en grano, siendo Alemania, los Países Bajos, Francia y Bélgica los mayores importadores de la región.

Además, los Países Bajos son el principal importador directo de granos de cacao de economías emergentes como Costa de Marfil, Ghana, Camerún y Nigeria.

Otro factor que genera crecimiento general del mercado es el creciente interés por chocolates especiales que están impulsando la demanda de cacao de fino de aroma, y la creciente preocupación por la seguridad alimentaria junto con las preocupaciones ambientales que impulsa la demanda de cacao orgánico.

Las principales empresas de la industria chocolatera a escala mundial son Archer Daniels Midland, Blommer Chocolate Company, Cargill Inc., Mars Incorporated, Mondelez, Carlyle Cocoa, United Cocoa Processor Inc., The Hershey Company de Estados Unidos; Barry Callebaut de Suiza; Cocoa Processing Company de Ghana; Puratos Group de Bélgica; Lindt & Sprungli de Suiza.

La creciente demanda de chocolate y recubrimientos de chocolate son factores importantes que impulsan el crecimiento del mercado. Sin embargo, la disminución de la fertilidad del suelo, el cambio climático y las condiciones climáticas son algunos de los factores que afectan negativamente a la productividad de los granos de cacao. La variación en las condiciones climáticas afecta el cultivo del cacao de varias maneras, incluida la infestación de plagas y la reducción del peso de la mazorca, e incluso podrían incidir en la reducción de las áreas de cultivo de cacao en los principales países productores de cacao como Costa de Marfil y Ghana. De ahí que varios actores estén tomando acciones para mantener sustentable la producción del cacao, y reducir el impacto de estos factores pueden llevar a frenar el crecimiento del mercado global del cacao.



Fuente:

<http://bit.ly/CandyIndustryBlog>

Cacao y Turismo: Filipinas ofrece la experiencia de un “dulce viaje de autor” con cacao cultivado y chocolate hecho en uno de sus resorts.



El Shangri-La Mactan Resort & Spa en Cebú, Filipinas, lanzó “La tierra del chocolate”, un programa que contiene chocolate hecho con cacao cultivado en el complejo. Muchos chocolateros y fabricantes de chocolates dicen que tomar un bocado de chocolate es tan agradable como tomarse unas vacaciones y ahora los amantes del chocolate pueden hacer ambas cosas.

Desarrollado durante dos años, el programa está dirigido por sommeliers de chocolate que fueron entrenados en la fabricación de chocolate por Raquel Choa, conocida como la reina del Chocolate en Cebú. Ella atrajo la atención mundial al cacao de Cebú como fundadora de The Chocolate Chamber.

Dentro del Jardín de Chocolate del complejo, que cuenta naturalmente con plantas de cacao, los sommeliers demuestran cómo crear chocolate a partir de granos de cacao y, a través de una degustación de chocolate, los huéspedes pueden experimentar el cacao de tres destinos filipinos diferentes: Cebú, Bohol y Davao.

Las degustaciones comienzan con el sikwate (versión filipina de chocolate caliente) servido en la mañana, seguido de un té de chocolate alto y martinis de chocolate de autor por la noche. La experiencia del chocolate también se extiende al *lobby lounge*, donde los chefs de repostería destacan el cacao de origen local. El té de chocolate contiene macarrones, tartas, eclairs y una selección de frutas frescas, todas servidas con té premium o sikwate. También está disponible una gama de licor con infusión de cacao de primera calidad y el Cuddle in a Cup, una mezcla de chocolate y crema.

El turismo de alimentos es una industria en auge, y no hay ninguna razón por la que el chocolate no pueda ser parte de ella. Educar a los consumidores sobre el cacao de alta calidad, el proceso de cultivo y la fabricación de chocolate ayuda a dar valor a un producto por el cual se paga entre USD 8 y USD 12 por 3 onzas. Considerando que los países productores de cacao no siempre son los países más ricos, generar más ingresos a través del turismo podría ser una ventaja adicional.



Fuente:

<http://bit.ly/FutureOfCommodities>

RECUADRO 3

Proyecto Iniciativa Latino Americana del Cacao - Fortalecimiento de la Cadena de Valor del Cacao Fino de Aroma- Perspectivas 2019

La región latinoamérica concentra siete de los 11 clusters genéticos del cacao, una característica única que ha posibilitado el posicionamiento estratégico de la región como un productor clave de cacao fino y con gran potencial de expandir la producción de manera significativa. Latinoamérica se ha consolidado como el principal productor de las variedades de cacao fino y de aroma (prime) a escala internacional con 80% de la producción. Según datos de la ICCO, entre 95% y 100% del total de las exportaciones de países como Costa Rica, México y Colombia corresponde a variedades especiales de cacao, mientras que, en países como Panamá, el cacao fino de aroma representa entre 50% y 75% del total exportado.

Dada la relevancia de la región (productiva y como fuente genética) y los pasos que ya se han dado en varios países para articular e impulsar el mercado del cacao fino y de aroma, se viene impulsando desde 2016 el Proyecto Iniciativa Latino Americana del Cacao- ILAC cuyo objetivo es fortalecer la cadena de valor de la producción agroforestal de cacao fino de aroma en áreas, paisajes y zonas de conectividad en países de Latinoamérica y el Caribe, mediante el desarrollo de capacidades de productores y el impulso al desarrollo de nuevos canales de distribución y acceso a mercados.

Los principios referenciales del Proyecto son:



Promover la productividad y transición del sistema – Ejemplo modelos agroforestales y biocomercio. (asociado a la conservación de la biodiversidad – conectividad y mitigación del cambio climático y calidad)



Promover la innovación y diversificación de aplicaciones del uso del cacao (clusters de cacao fino – acceso a tecnología – emprendimiento).



Facilitar el comercio internacional del cacao fino/trazabilidad a través de plataformas de comercio electrónico y otras actividades complementarias (Facilitar el comercio directo entre compradores y productores)



Contribuir con la estandarización de criterios para definición/evaluación del cacao fino y que ayuden al desarrollo de un mercado. (Ejemplo Procesos de catación organolépticos)



Según datos de la ICCO, entre 95% y 100% del total de las exportaciones de países como Costa Rica, México y Colombia corresponde a variedades especiales de cacao.

El Proyecto impulsado por CAF-banco de desarrollo de América Latina, cuenta con una red de puntos focales designados por los gobiernos de Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Panamá, Perú, República Dominicana y Trinidad & Tobago, quienes forman parte del Foro Regional de la Iniciativa Latino Americana del Cacao, instancia presidida en el período 2016-2019 por el Ministerio de Agricultura de Perú.

De acuerdo con el programa de trabajo previsto por el Foro para el período de 2019, se destacan tres actividades clave: (i) articular la sostenibilidad y ampliar el radio de impacto del Observatorio ILAC; (ii) realizar el III Foro Regional ILAC; (iii) iniciar el ciclo de originación para solicitud de fondos junto al GEF (Fondo Mundial de Ambiente) por sus siglas en inglés.

Con el alcance de estas metas en 2019, el proyecto mantendrá el ritmo de trabajo de los últimos años y recibirá un impulso fundamental para catalizar los procesos de transformación productiva, competitividad y desarrollo sostenible que en coordinación con los países participantes se propone. A todos los aliados del proyecto ILAC y del Observatorio los mantendremos informados buscando mantener su colaboración activa en la construcción y éxito de cada una de las actividades previstas.



Datos de contacto:

Federico Vignati
CAF
fvignati@caf.com

Para saber más:

<http://bit.ly/PropuestadeValorILAC>



En países como Panamá, el cacao fino de aroma representa entre 50% y 75% del total exportado.

Agenda de Eventos 2019

Febrero

Chocoo Festival, Conference, Forum and Trade Fair

20 al 24 de febrero
Amsterdam, Holanda
<https://www.icco.org/events/155-other-cocoa-events.html>

Marzo

NCA 2019 State of the Industry Conference

3 al 5 de marzo
Boca Raton, Florida, USA
<https://www.icco.org/events/155-other-cocoa-events.html>

SF International Chocolate Salon

30 de marzo
<http://www.sfchocolatesalon.com/>

IFE 2019 (International Food & Drinks Event)

17 al 20 de marzo
Londres, Reino Unido
<https://www.icco.org/events/155-other-cocoa-events.html>

Mayo

4th World Congress on Agroforestry

20 al 22 de mayo
Montpellier, France
<https://www.icco.org/events/155-other-cocoa-events.html>

NCA Sweets & Snacks Expo

21 al 23 de mayo
Chicago, Illinois, USA
<https://www.icco.org/events/155-other-cocoa-events.html>

Julio

X Salón del Cacao y Chocolate

11 al 14 de julio
Lima, Perú
<https://salondelcacaoychocolate.pe/>

Agosto

Salon del Chocolate

29 al 31 de agosto
Ciudad de México, México
<https://www.salonchocolate.mx/>

Septiembre

European Cocoa Forum

17 al 20 de septiembre
Lisboa, Portugal
<https://www.icco.org/events/155-other-cocoa-events.html>

Puntos Focales Iniciativa Latino Americana del Cacao- ILAC

País	Institución	Contacto	Email
1 Bolivia	Viceministerio de Comercio Interno y Exportaciones -VCIE	Claudio Marcelo Olguín Ribera	olguinma@gmail.com
2 Brasil	Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços - MDIC	Nizar Raad	nizar.raad@mdic.gov.br
	Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços - MDIC	Rita Milagres	rita.milagres@mdic.gov.br
3 Colombia	Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - MADR	William Granados	william.granados@minagricultura.gov.co
	Agencia Presidencial de Cooperación Internacional	Luz María López	luzlopez@apccolombia.gov.co
4 Costa Rica	Programa Nacional de Cacao - Ministerio de Agricultura- MAG	Rocío Fallas Salas	rfallas@mag.go.cr
5 Ecuador	Ministerio de Agricultura y Ganadería-MAG	Luis Rueda Karina Ortiz	Lruedad@mag.gob.ec kaortizp@mag.gob.ec
6 Panamá	Ministerio de Comercio e Industrias -MICI	Yelsica Caballero Lirieth Aguilar	ycaballero@mici.gob.pa lirieth.aguilar@mici.gob.pa
7 Perú	Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI)	Carmen Rosa Chávez	cchavez@minagri.gob.pe
8 República Dominicana	Comisión Nacional del Cacao	Juan Armando Cuello Ortiz	jcuelloortiz@hotmail.com comision_cacao@hotmail.com
9 Trinidad y Tobago	Cocoa Development Company	Winston Rudder	winrud@yahoo.com

Referencias

- [1] International Cocoa Organization ICCO, Statistics-Cocoa Prices- ICCO Monthly Averages of Daily Prices [En Línea] <https://www.icco.org/statistics/cocoa-prices/monthly-averages.html>
- [2] International Cocoa Organization ICCO, Table 4-Production of cocoa beans by country, 2018
- [3] International Trade Center ITC, Trademap.Org [En línea] http://www.trademap.org/Product_SelCountry_TS.aspx
- [4] IGP es un nombre utilizado para designar un producto agrícola o de otro tipo, que posee un origen geográfico determinado y cuya calidad o reputación se debe a dicho lugar de origen.

Iniciativa Latinoamericana del Cacao

CAF –banco de desarrollo de América Latina– 2019

**Vicepresidencia de Desarrollo Sostenible
Dirección de Sostenibilidad, Inclusión y Cambio Climático**

René Gómez-García
Coordinador Unidad de Negocios Verdes

Federico Vignati
Ejecutivo Principal / Responsable ILAC

Consejo Editorial

Puntos Focales ILAC
Ann-Kathrin Zotz (ITC)
Lorena Jaramillo – David Vivas (UNCTAD)
Darin A. Sukha (Cocoa Research Centre CRC)
Emills Tapia (Tadix Dominicana)
Brigitte Laliberté (Bioversity International)
Moisés Gómez (Experto)
Miguel Guzmán, CAF
Nelson Larrea, CAF
Freddy Puente, CAF

Sistematización, desarrollo de contenidos, edición y revisión:

Giovanni Ginatta
Federico Vignati
María del Carmen Rodríguez

Para suscribirse o tener más información: www.biocomercioandino.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