

OBSERVATORIO DEL CACAO FIÑO Y DE AROMA PARA AMÉRICA LATINA

INICIATIVA
latinoamericana
DEL CACAO
CAF BANCO DE DESARROLLO
DE AMÉRICA LATINA



EDITORIAL

Al momento de escribir este editorial, Bloomberg destaca la noticia sobre las intenciones de Ghana y Costa de Marfil, principales productores de cacao del mundo, de establecer un precio piso por tonelada de US2.600 dólares. Las negociaciones con los compradores están marcha, mientras el resto del mundo está a la expectativa de conocer si, empleando el poder de la oferta que tienen los dos mayores productores del mundo, logran fijar artificialmente un precio mínimo, contrario al libre ejercicio del mercado de commodities. Este escenario nos enfrenta a uno de los principales desafíos de la Iniciativa Latinoamericana del Cacao, contribuir a crear un mercado de especialidad diferenciado para los cacaos finos de la región que, dentro de lo posible, aisle o blinde de las fuertes fluctuaciones de los precios del mercado internacional.

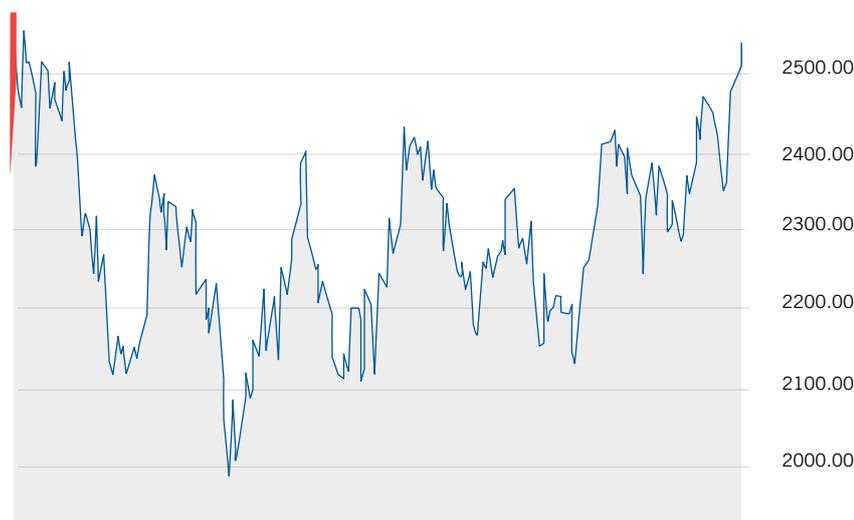
El camino está trazado, se están dando pasos importantes por establecer un protocolo sensorial como herramienta de cata y de darle valor a los variados sabores que hacen parte del portafolio de diferentes cacaos en América. La oferta y el consumo de chocolates finos crece, pero todavía falta sofisticar al consumidor en forma similar al del mercado de cafés

de especialidad o de vinos. Existen buenas noticias por el crecimiento de mercados con creciente poder adquisitivo como los de Asia, región en la que el consumo de chocolate y sus derivados crece por encima del 5% por año.

La próxima reunión del Foro de ILAC, en julio del 2019, como evento previo al Salón del Chocolate de Lima, ofrecerá a todos los países participantes de ILAC la oportunidad de discutir el programa de trabajo para el período 2019-2020, además de participar de forma presencial en el proceso de homologación del sistema de evaluación sensorial propuesto por Perú y la validación final del Estudio sobre el Estado del Arte de la Investigación en Cadmio, realizado por CAF y Bioversity.

La articulación y colaboración regional con vista al desarrollo de la cadena de valor del cacao fino y de aroma viene ganando madurez a través del empeño e interés de los países participantes y que son apoyados por el conjunto de actividades regionales que ILAC viene impulsando, sin embargo, vale destacar la importancia de diseminar de forma apropiada y amplia las herramientas de conocimiento generadas por ILAC, para el beneficio compartido de todos los países miembros.

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



Fuente: Bloomberg 2019¹

Julio. 2019

Boletín N° 6

REGIONAL

Cacao fino de aroma, un producto latinoamericano de exportación

Programa “Conectando América Central” de la Unión Europea y el Ministerio de Relaciones Exteriores de los Países Bajos apoya PYMES en su camino hacia el mercado europeo

RECUADRO 1: CAF aliado de países ILAC para abordar el tema cadmio

PAÍSES

ECUADOR: Agenda Estratégica Nacional sobre el cadmio en la cadena de cacao

PERÚ: Protocolos de muestreo y nuevos proyectos para prevenir la incidencia del cadmio en el cacao peruano

ECUADOR: Plan para mejorar la calidad del cacao y sus derivado

RECUADRO 2: PERÚ Instalado grupo interinstitucional para impulsar el Plan Nacional de la cadena agroproductiva de cacao y chocolate 2020-2030

MUNDO

Resoluciones de ICCO a la iniciativa para intensificar acciones contra deforestación y degradación de bosques de la UE

RECUADRO 3: Normas ISO sobre sostenibilidad y trazabilidad en cacao recién publicadas

Agenda de Eventos 2019

Puntos Focales Iniciativa Latino Americana del Cacao- ILAC

Referencias

Cacao fino de aroma, un producto latinoamericano de exportación

El cacao fino de aroma es un cacao de alta calidad, con características distintivas de sabor y aroma, que se comercializa en pequeñas cantidades y se dirige a un nicho de mercado en el cual el consumidor valora la especialidad y está dispuesto a pagar un valor mayor. América Latina es la región que concentra siete de los 11 clústers genéticos del cacao. Esta característica única ha facilitado el posicionamiento estratégico de la región como principal proveedor de las variedades prime de cacao.

Según datos de la Organización Internacional del Cacao (ICCO, por sus siglas en inglés), la producción mundial de cacao en grano fue de 4.652.000 toneladas en el período 2017-2018 y el 18% (836.000 tons) corresponde a América Latina, donde se encuentran cinco de los 10 principales productores de cacao a nivel mundial: Ecuador (286.600 tons), Brasil (204.200 tons), Perú (134.300 tons), República Dominicana (84.500 tons), Colombia (55.000 tons).

En total la producción de estos cinco países suma 748.000 toneladas.

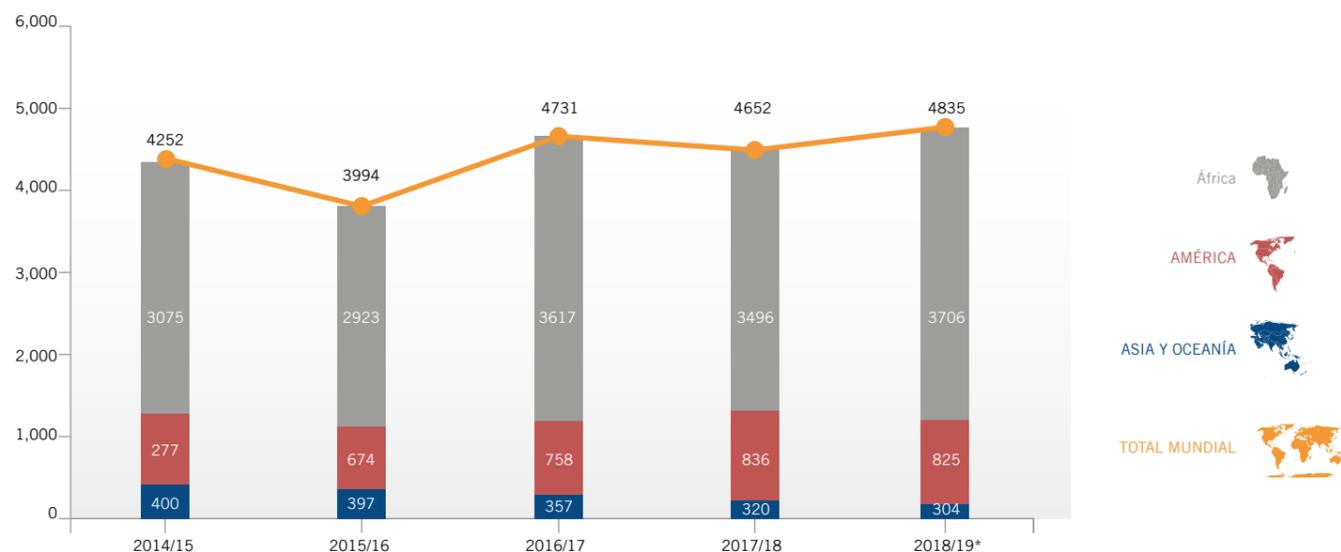
Con excepción de Brasil y México, que producen e importan casi en su totalidad para la industria chocolatera nacional, las exportaciones de cacao son muy representativas en la mayoría de los países de América Latina. En 2018, Ecuador, Perú, República Dominicana y Colombia, exportaron un volumen de 411.800 toneladas de cacao en grano, por un valor de USD 966.8 millones, principalmente hacia el mercado europeo. Las exportaciones de cacao de países como Bolivia, Costa Rica y Panamá estuvieron cerca de las 600 toneladas y USD 2.3 millones en el mismo período.

Es preciso indicar que de acuerdo con la información del Panel Recomendación ICCO 2016, y que se encuentra actualmente en proceso de actualización, en países como Bolivia, Colombia, Costa

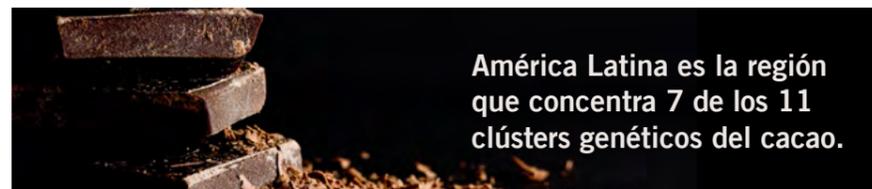
Rica, la variedad especial de cacao fino de aroma representa entre el 95% y el 100% de las exportaciones totales de cacao, mientras que para Ecuador, República Dominicana, Panamá y Perú representa del 50% al 75% de la exportación total de cacao en grano. Esto quiere decir que, en promedio, el 80% de las exportaciones de estos países corresponden a cacao fino de aroma, alrededor de 329.000 toneladas en 2018, cifra que representaría alrededor del 7% de la producción total mundial.

Existen requisitos definidos de calidad pero aun no existe un criterio único que determine si el cacao se clasificará o no como sabor fino. De ahí la importancia de un sector de cacao organizado, con apoyo del sector público y una fuerte gestión de mercado para lograr mayores posibilidades de éxito. Ejemplos de ello son las iniciativas de países como Costa Rica, Ecuador, Perú, que apoyan firmemente el desarrollo del mercado de cacao de sabor fino en su país.

Indicadores de Producción Mundial (Miles de Toneladas)



*Proyecciones
Elaboración: Observatorio ILAC.
Fuente: International Cocoa Organization-ICCO²



América Latina es la región que concentra 7 de los 11 clústers genéticos del cacao.

5 de los 10 principales productores de cacao a nivel mundial

- Ecuador (286.600 tons)
- Brasil (204.200 tons)
- Perú (134.300 tons)
- República Dominicana (84.500 tons)
- Colombia (55.000 tons)
- TOTAL (748.000 tons)

Período 2017-2018

- Producción mundial de cacao en grano 4.652.000 toneladas
- 18% de la producción mundial de cacao en grano
- (836.000 tons) corresponde a América Latina,

En 2018

Ecuador, Perú, República Dominicana y Colombia, exportaron

- 411.800 tons de cacao en grano, por un valor de USD 966.8 millones

Bolivia, Costa Rica y Panamá, exportaron

- 600 tons de cacao en grano, por un valor de USD 2.3 millones

- 80% de las exportaciones de estos países corresponden a cacao fino de aroma

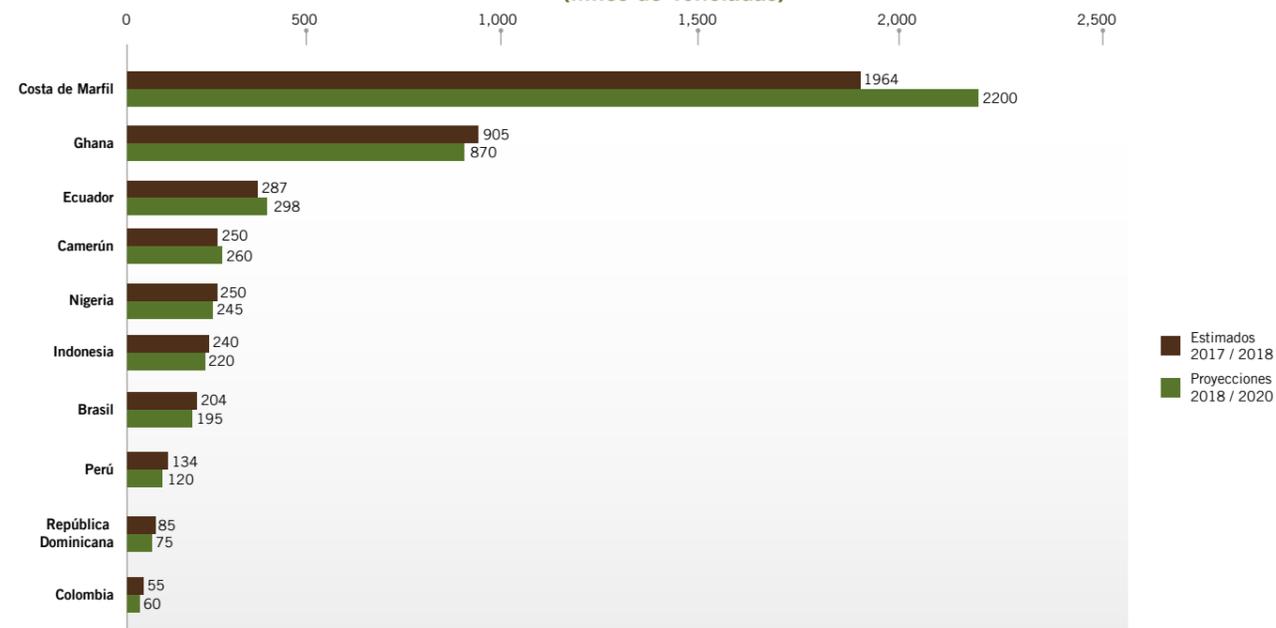
- 329.000 toneladas durante 2018
- 7% de la producción total mundial.

Fuentes:

<https://www.icco.org/>

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

Principales productores de cacao en grano (Miles de Toneladas)



*Proyecciones
Elaboración: Observatorio ILAC.
Fuente: International Cocoa Organization-ICCO³

Programa “Conectando América Central” de la Unión Europea y el Ministerio de Relaciones Exteriores de los Países Bajos apoya PYMEs en su camino hacia el mercado europeo



El programa Conectando América Central apoya a pequeñas y medianas empresas (PYMEs) en cuatro sectores seleccionados en la región centroamericana:



I. Cacao y derivados



II. Cafés especiales



III. Frutas y hortalizas frescas



IV. Pescados y mariscos frescos,

para fortalecer su competitividad y mejorar su acceso al mercado europeo.

Se trata de una iniciativa regional ejecutada por el Centro para la Promoción de Impor-

taciones de los Países en Desarrollo (CBI, por sus siglas en holandés). Desde hace más de 45 años, el CBI, un instrumento de Cooperación Internacional del Gobierno de los Países Bajos, ha apoyado a las pymes en países en desarrollo en su preparación para el ingreso al mercado europeo. La iniciativa está coordinada por la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA), que cuenta con financiamiento principalmente de la Unión Europea (UE) y el Ministerio de Relaciones Exteriores de los Países Bajos. La iniciativa forma parte del proyecto para fortalecer la integración económica en la región y maximizar los beneficios de la implementación del Acuerdo de Asociación firmado entre la UE y los países centroamericanos.

Conectando América Central (2018-2021), tiene como objetivo fortalecer la capacidad de comercialización de bienes y servicios en los países participantes: Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua y Panamá; a través del apoyo y asesoramiento a sesenta PYMEs, coope-

rativas o grupos de productores, en las cadenas de valor seleccionadas y la implementación conjunta de actividades con organizaciones de apoyo empresarial de la región. El desempeño de las empresas en responsabilidad social empresarial (RSE) y la participación en ferias europeas y misiones comerciales, son pilares fundamentales de esta iniciativa. Se espera que cuarenta y ocho PYMEs generen un volumen de exportación adicional de 90 millones de euros a principios de 2023.

Las intervenciones del CBI se centran en la importancia del sector en cada uno de los países y tienen en cuenta toda la cadena de valor. Los cuatro sectores fueron seleccionados en base a un conjunto de criterios: la demanda del mercado europeo; participación del sector en exportaciones centroamericanas, potencial de exportación y ventaja comparativa; potencial del sector/cadena de valor para la colaboración y comercio intrarregional; número de PYME con potencial para el mercado europeo y que necesitan asistencia técnica; impacto potencial para



Conectando América Central (2018-2021), tiene como objetivo fortalecer la capacidad de comercialización de bienes y servicios en los países participantes: Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua y Panamá



Se espera que cuarenta y ocho PYMEs generen un volumen de exportación adicional de 90 millones de euros a principios de 2023.

la generación de empleo; posibilidades para generar un impacto positivo en RSE, enfoque específico en género, trabajo digno y cadenas de valor responsables; y posibilidades para productos de valor agregado. El CBI analizó cada cadena de valor para identificar oportunidades de mercado y cuellos de botella, soluciones potenciales y estrategias tanto a nivel micro (empresa) como meso (sector).

El programa se implementa en estrecha colaboración con socios locales en los seis países, públicos y privados, entre los que se incluyen organizaciones oficiales de promoción comercial, asociaciones de exportadores, asociaciones sectoriales, cámaras de comercio. En estas alianzas el CBI contribuye con la experiencia en el mercado de la UE (a través de expertos, capacitadores y estudios de mercado) y la organización de eventos en Europa, mientras que los socios locales contribuyen con el conocimiento de la situación local y una red en la comunidad local de PYME, así como la organización de eventos en la región.

Entre marzo 2019 y septiembre 2021 cada empresa recibirá asesoría personalizada de expertos europeos para ejecutar su hoja de ruta para ingresar al mercado europeo, complementada por capacitaciones en temas como: Requisitos de Acceso al Mercado, Investigación de Mercado, o Responsabilidad Social Empresarial. Las empresas participarán también en ferias europeas y misiones comerciales. Al mismo tiempo, el CBI, en conjunto con sus socios locales, ejecutará intervenciones para abordar restricciones para la exportación que existen en el entorno empresarial. La primera misión a Europa para las empresas productoras y exportadoras de cacao y sus derivados se llevará a cabo en finales de octubre, cuando el CBI organiza una misión de orientación al mercado europeo. La misión llevará a los participantes a los Países Bajos, Bélgica y Francia, donde aprenderán sobre las tendencias, oportunidades y canales de distribución en el mercado europeo de cacao, por medio de reuniones con importadores y tostadores europeos, capacitaciones y

sesiones de trabajo y visitas al puerto de Ámsterdam, almacenes de cacao, y a la feria Salon du Chocolat en París, Francia. La misión también ofrece una oportunidad para la interacción y el intercambio de conocimientos y experiencias entre las empresas e instituciones cacaoteras.

Datos de contacto:

Daphne ter Braak
Program Manager – CBI
dbraak@cbi.eu

Para saber más:

<http://bit.ly/ConnectingCentralAmerica>

<https://www.cbi.eu>

<https://www.sieca.int/>

RECUADRO 1

CAF aliado de países ILAC para abordar el tema cadmio



El cadmio es un metal pesado que, pese a su toxicidad se encuentra en la naturaleza y en plantaciones agrícolas como las de cacao. Estas últimas se pueden ver perjudicadas debido a que, de encontrarse en cantidades altas, tiene efectos nocivos para la salud. Por esta razón, la UE ha regulado⁴ el contenido máximo de cadmio en el cacao y en el chocolate. De no cumplir con los niveles permitidos, los granos de cacao, semi-elaborados y productos terminados que exportan los países de la región, no podrán ingresar a ese mercado.

El principal exportador americano de cacao en grano es Ecuador, con una oferta compuesta en un 75% por cacao fino de aroma, lo que lo posiciona en el top del ranking de esta especialidad. Además de abastecer a las más prestigiosas chocolateras globales, Ecuador produce chocolates de alta calidad para consumo local y exportación. Dada su importancia a nivel nacional y mundial, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) ha formulado la Agenda Estratégica Nacional que atenderá la problemática del cadmio a través de la creación de un grupo de trabajo interinstitucional enfocado en encontrar medidas integrales para prevenir y mitigar la presencia de cadmio en el cacao.

El grupo de trabajo está conformado por el MAG, el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP), la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario (AGROCALIDAD), el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), y la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO). Dicho grupo abordará tres temas estratégicos:



I. Investigación e innovación



II. Gestión del conocimiento y transferencia de tecnología



III. Política, normativa y monitoreo.

La primera línea de trabajo (investigación e innovación), busca desarrollar tecnología que reduzca los niveles de cadmio disponibles en el suelo, plantas, almendras y elaborados. A su vez, velará por fortalecer la disponibilidad y calidad de datos necesarios para la toma de decisiones a lo largo de la cadena de valor. Por último,

fomentará el intercambio y colaboración en materia de I+D+i con instituciones y redes nacionales e internacionales.

La gestión del conocimiento y transferencia de tecnología (segunda línea de trabajo), incluirá la implementación de un programa de sensibilización y asistencia técnica vinculado con la problemática de cadmio en la cadena de cacao; así como la homologación de análisis de cadmio en el suelo, granos y elaborados.

Por su parte, la última línea de trabajo (política, normativa y monitoreo), tendrá como principal tarea la conformación de una mesa técnica permanente público-privada, orientada a generar una base de datos para la toma de decisiones, que facilite el sistema de trazabilidad en la cadena de cacao.

Se espera que la agenda logre una mayor consolidación por medio de un sector sostenible, y que se fortalezcan la seguridad y soberanía alimentaria, al tiempo que se promuevan el bienestar del productor y desarrollo productivo de Ecuador. La agenda nacional de cadmio en el cacao en Ecuador sentará las bases para la actuación coordinada del sector público, con la integración del sector privado y la academia.

CAF espera ser un aliado importante para la implementación de esta estrategia, toda vez que a través de un préstamo a Banecuador se canalizarán préstamos acompañados de asesoría técnica del MAG, que permitirán a los productores implementar mejores prácticas agronómicas que tienden a reducir la presencia de cadmio.

Contribución de:

Karina Azar
Ejecutiva Dirección de Análisis y Evaluación Técnica del Sector Privado.
kazar@caf.com

ECUADOR: Agenda Estratégica Nacional sobre el cadmio en la cadena de cacao



El miércoles 15 de mayo de 2019, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) presentó la "Agenda Estratégica Nacional: Medidas integrales para la prevención y mitigación de la presencia elevada de cadmio en la cadena de cacao". Este documento, es el resultado de un trabajo promovido por el Proyecto Cadenas de Valor de la Unión Europea que es ejecutado por CEFA (Comité Europeo para la Formación y la Agricultura) y GIZ (Cooperación Técnica Alemana) y coordinado con los diversos actores de la cadena, tanto del ámbito público como privado, que han contribuido activamente en el proceso desde su experiencia y experticia. La agenda busca articular acciones que permitan responder de manera integral los nuevos requerimientos legislados por diversos organismos internacionales (Unión Europea - UE, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-FAO y Organización Mundial de la Salud-OMS), sobre los contenidos máximos de cadmio en los productos derivados del cacao.

Si bien estas normativas aplican a los chocolates y otros derivados y la responsabilidad de su cumplimiento recae sobre los industriales, donde el mercado es cada vez más exigente con los contenidos de cadmio en las almendras de cacao, esto tiene grandes implicaciones para una cadena de valor que representa el tercer producto de exportación (no petrolera) e involucra a alrededor de 140.000 productores. Por ello, la agenda plantea una visión al 2024, en

que la presencia del cadmio en el cacao no constituya ninguna restricción en el acceso a mercados internacionales.

Como resultado del proceso participativo, se plantearon los tres componentes de la Agenda y sus líneas estratégicas. El primero aborda la investigación y la innovación como base para definir tecnologías y prácticas que permitan prevenir y mitigar la presencia elevada de cadmio en las almendras de cacao. El segundo, se refiere a la gestión del conocimiento y la transferencia de tecnología hacia los diversos actores y las diversas zonas de producción. El tercer componente aborda la política y normativa necesarias para apoyar los objetivos de la agenda y aclarar los roles institucionales, además de fortalecer la posición país y las estrategias de negociación internacional. Por último, se incluye un eje transversal para el monitoreo de los avances.

La implementación de la Agenda tiene una responsabilidad compartida entre las diversas entidades que participaron de su construcción. Para ello, se ha definido un modelo de gestión colaborativa, liderada por las entidades del sector público pertinentes, pero que compromete el apoyo de los demás actores de la cadena. Se espera que este proceso, además de enfrentar coordinada y efectivamente la problemática del cadmio, permita una mejor organización general de la cadena de valor del cacao que resulte en nuevas ventajas competitivas para el producto símbolo del Ecuador.



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

Contribución de:

Ana Carolina Benítez
Consultora Proyecto Cadenas de Valor Inclusivas y Sostenibles FOOD/2016/380-060 (UE-GIZ-CEFA)
anacarobenitez@gmail.com

Para saber más:

Karina Ortiz
Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma-MAG
kortiz@mag.gob.ec

PERÚ: Protocolos de muestreo y nuevos proyectos para prevenir la incidencia del cadmio en el cacao peruano



El Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), mediante Resolución Ministerial R-M-N-0007-2019-MINAGRI, aprobó el documento "Protocolos de muestreo para la determinación de niveles de cadmio en suelos, hojas, agua, y granos de cacao", en el cual quedan establecidos los procedimientos técnicos para obtener muestras representativas de suelo y evaluar la contaminación de metales totales (cadmio) sobre la calidad de los recursos hídricos; así como los procedimientos técnicos para la adecuada obtención, acondicionamiento y envío de muestras de hojas y de granos de cacao.

El documento fue elaborado en el marco de la implementación de la Estrategia Cooperación en el País (ECP) del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), con la participación y aprobación de las instituciones que forman el Grupo Técnico Nacional de Cadmio en Cacao conformado por el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), la Autoridad Nacional del Agua (ANA), la Dirección General Agrícola (DGA), la Dirección General de Asuntos Ambientales Agrarios (DGAAA), el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) y el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).

La aplicación de los protocolos permitirá la evaluación estandarizada en proyectos del sector público, académico y privado. En este sentido, un nuevo proyecto será ejecutado por la Dirección de Agricultura del Gobierno Regional de San Martín (GORE-SAM) y la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (DEVIDA) para realizar un diagnóstico de la incidencia de cadmio en 966 hectáreas de cacao en zonas productoras de las provincias de El Dorado, Huallaga, Mariscal Cáceres y Tocache.

El proyecto, al cual se destinará un presupuesto de un millón de dólares, culminará con la identificación de zonas con incidencia de cadmio en la región de San Martín, donde varios productores optaron por el cambio de cultivos ilícitos a cultivos alternativos centrados en la exportación de cacao, café, palma aceitera, arroz, entre otros.

En el proyecto se contempla capacitación y asistencia técnica a 480 familias de productores y se ocupará del problema del cadmio realizando análisis de suelos, de las plantas y del agua, en un esfuerzo por lograr que San Martín sea una región libre de este metal pesado y que los agricultores mejoren su producción y en consecuencia su calidad de vida.



Fuente:

<http://bit.ly/NoticiaApruebanProtocolos>

<http://bit.ly/NoticiaProyectoGORESAM>

Para saber más:

<http://bit.ly/DocumentoProtocolosMINAGRI>

ECUADOR: Plan para mejorar la calidad del cacao y sus derivados



En el marco del Acuerdo Nacional 2030 que impulsa el Gobierno del Ecuador, el pasado mes de mayo se presentó el "Plan de Mejora Competitiva del Cacao y Derivados", que busca reducir costos de producción y mejorar en la calidad del cacao ecuatoriano.

El Plan de Mejora Competitiva (PMC) espera tener un alcance de 720.000 hectáreas sembradas de cacao, vender 500.000 toneladas en la bolsa de valores y exportar el 20% de productos elaborados y semielaborados para duplicar las exportaciones en los próximos siete años. Se estima que 120.000 familias ligadas a esta actividad productiva se beneficiarán con el PMC.

La elaboración del Plan estuvo a cargo de la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (SENPLADES) y durante su presentación se contó con el apoyo de la UE, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP); y los actores involucrados en la cadena de valor del cacao.

La unión entre el sector público y privado, ha sido un punto de articulación clave para

concretar el PMC para cacao y derivados. A través de un Decreto Ejecutivo, el Gobierno Nacional buscará elevar a política pública este Plan, por su contribución al cambio de la matriz productiva y con el objetivo de que sea implementado con una visión de largo plazo, hasta el año 2030.



Se estima que 120.000 familias ligadas a esta actividad productiva se beneficiarán con el PMC

Fuente:

<http://bit.ly/NoticiasPMCCacao>

<http://bit.ly/MAGNoticiaPMCCacao>



RECUADRO 2

PERÚ: Instalado grupo interinstitucional para impulsar el Plan Nacional de la cadena agroproductiva de cacao y chocolate 2020-2030

Con la finalidad de impulsar el desarrollo sostenible del cacao peruano y sus derivados para los próximos diez años, el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) lideró la reunión con diversas entidades de los sectores público, privado y de la cooperación internacional para instalar el Grupo Impulsor del Plan Nacional de la Cadena Agroproductiva de Cacao y Chocolate 2020-2030, que permitirá promover el avance sostenido de esta cadena con criterios de competitividad, sustentabilidad, inclusión, equidad y gobernanza.

El objetivo central de las reuniones, que tuvieron lugar del 11 y 12 de junio, fue conocer los avances y perspectivas de las intervenciones públicas y privadas orientadas a resolver los principales asuntos que condicionan el desarrollo de la cadena agroproductiva de cacao y chocolate en el corto y mediano plazo; así como analizar la situación actual de los principales temas

que determinan el desarrollo de la cadena desde la óptica de los diferentes actores de la misma.

El MINAGRI, entidad líder y responsable de la operatividad del Plan, cuenta con el acompañamiento del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el Proyecto Paisajes Productivos Sostenibles (GEF-MINAN-PNUD), instituciones que integran la Directiva a cargo de este proceso. En la reunión también estuvieron presentes representantes de APPCACAO, CAF -banco de desarrollo de América Latina, Cooperación Suiza (SECO), Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), Rikolto Organización Internacional, Dirección Nacional de Alianza Cacao Perú, Dirección de Cooperación Internacional y especialistas nacionales de la cadena agroproductiva de cacao y chocolate, entre otras autoridades y funcionarios.



Datos de contacto:

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



Resoluciones de ICCO a la iniciativa para intensificar acciones contra deforestación y degradación de bosques de la UE



La iniciativa “Deforestación y degradación forestal: intensificación de la acción de la UE” presenta su enfoque integrado para luchar contra la deforestación, proteger los bosques y fomentar cadenas de suministro sostenibles. La deforestación es un importante problema mundial, si bien las causas son múltiples y complejas, la expansión de las fronteras agrícolas, con productos como la soja, la ganadería, el aceite de palma, el café y el cacao, está detrás de cerca del 80% de la deforestación total⁵.

El objeto de esta iniciativa es apoyar en la aplicación y comunicación de acciones ya emprendidas por la UE y sus Estados miembros, respaldar los compromisos ya asumidos por los gobiernos y el sector privado, así como promover la colaboración y el intercambio de buenas prácticas. Como parte del proceso de desarrollo de la iniciativa, se llevó a cabo una consulta internacional a las partes interesadas para recabar información y puntos de vista sobre el potencial de la acción de la UE y las posibles intervenciones con mayor potencial, para desarrollar un

planteamiento más coherente e integral para abordar el problema.

En este contexto, la Organización Internacional del Cacao (ICCO), como organismo que agrupa a miembros de países productores y consumidores de cacao, y tomando en cuenta entre otras, las siguientes consideraciones:

La contribución del sector del cacao al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

-  • La implementación por parte de Miembros exportadores de ICCO de programas y políticas nacionales dirigidos a combatir la deforestación y favorecer la reforestación
-  • El impacto significativo del cacao en ciertos puntos críticos de deforestación
-  • La mejora en los ingresos y las condiciones de vida de los productores de cacao que

debe integrarse en las políticas destinadas a combatir la deforestación

-  • La importancia de mantener el acceso al mercado para las exportaciones de cacao a la UE y el consumo sostenible y que iniciativas de este tipo no constituyan una restricción al comercio internacional
-  • El desempeño clave que puede desempeñar el cacao en el proceso de restauración forestal, dado que el entorno de crecimiento del cacao favorece los sistemas agroforestales y la presencia de árboles de sombra
-  • Objetivos de la Declaración de Berlín sobre poner fin a la deforestación y promover la protección y restauración de los bosques y con los objetivos del Acuerdo Internacional del Cacao (ACI), 2010.

Resolvió, después de la consideración de la Junta Consultiva sobre la Economía Mundial del Cacao, en reunión del Consejo Internacional de abril 2019, tomar las siguientes acciones:

1. Solicitar a la Secretaría de ICCO que tome todas las medidas adecuadas para facilitar el diálogo con la UE y otros países importadores miembros de ICCO, con el objetivo de establecer una plataforma que permita a todas las partes interesadas dentro de la economía cacaotera mundial, unir sus fuerzas y escalar sus acciones comunes en el tema de la deforestación;
2. Incentivar a los países miembros de ICCO a implementar y hacer cumplir políticas y prácticas que aseguren la protección del ambiente, incluidas las medidas contra la deforestación y reforestación, la protección del suelo y los sistemas agroforestales;
3. Exhortar a la UE a fortalecer el diálogo sobre políticas y cooperación con los países exportadores de commodities mediante el desarrollo de enfoques a la medida, que tengan en cuenta los desafíos de desarrollo rural específicos de cada país, como legislaciones forestales y de tenencia de tierras;
4. Recordar a la UE que el ecosistema del cacao desempeña un papel importante en la reforestación de las zonas afectadas y en la mejora del equilibrio natural de su entorno social y económico;
5. Fortalecer la asociación con los países productores para apoyar financieramente y técnicamente las políticas y programas nacionales destinados a combatir la deforestación;
6. Trabajar por el mejoramiento de las condiciones de vida y la productividad de los agricultores, como una vía para reducir la pobreza en las comunidades rurales a mediano plazo, lo que contribuirá a los esfuerzos para enfrentar la deforestación;
7. Fomentar los pagos a los productores por los servicios ambientales prestados, en el marco de la lucha contra la deforestación y las acciones de reforestación;
8. Trabajar con socios bilaterales y multilaterales, así como con sus miembros, para movilizar financiamiento para la implementación de políticas y acciones para proteger los bosques y su rehabilitación.



...La expansión de las fronteras agrícolas, con productos como la soja, la ganadería, el aceite de palma, el café y el cacao, está detrás de cerca del 80% de la deforestación total.

Fuente:

<http://bit.ly/EU2019Forests>

<http://bit.ly/ICCOResponseUE>

RECUADRO 3

Normas ISO sobre sostenibilidad y trazabilidad en cacao recién publicadas

El cacao se cultiva principalmente en pequeñas fincas en regiones del mundo donde la infraestructura y condiciones de vida de los productores no es la más adecuada. La sostenibilidad de la producción de cacao, es por lo tanto, un asunto prioritario. La publicación de la serie de normas ISO-34101 sobre cacao sostenible y rastreable, proporciona una herramienta valiosa para apoyar a los agricultores a lograr sostenibilidad y prosperidad.

La Norma ISO-34101 busca fomentar la profesionalización del cultivo del cacao, contribuyendo así al sustento de los medios de vida de los agricultores y mejores condiciones de trabajo. La norma cubre los aspectos organizativos, económicos, sociales y ambientales del cultivo de cacao, además de presentar estrictos requisitos de trazabilidad, ofreciendo una mayor claridad sobre la sostenibilidad del cacao que se utiliza.

La norma consta de cuatro partes.

La Parte 1 detalla los requisitos para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao, tiene como objetivo ayudar a los usuarios a implementar prácticas efectivas que les permitan mejorar continuamente su negocio.

La Parte 2 trata los requisitos de desempeño, especifica criterios económicos, sociales y ambientales.

La Parte 3 contiene los requisitos de trazabilidad del cacao producido de manera sostenible.

La Parte 4 está dirigida a los propietarios de esquemas de certificación, organismos de certificación y todos aquellos que buscan conformidad con la serie ISO-34101. También proporciona un punto de partida para los agricultores que por primera vez adoptan el concepto de producción sostenible de cacao, lo



que otorga tiempo para cumplir progresivamente los requisitos de la Parte 1 a medida que se adquiere experiencia.

La serie ISO 34101 fue desarrollada por la International Standards Organization (ISO) en colaboración con el Comité Europeo de Normalización (CEN), los comités técnicos de CEN-Cacao sostenible y rastreable e ISO-TC-Productos alimenticios en conjunto con stakeholders de todos los sectores de la industria del cacao, incluidos representantes de países productores y consumidores. Jack Steijn, presidente de CEN, considera que el aporte de múltiples partes interesadas en el proceso de desarrollo para la serie ISO 34101 fue positivo para el sector y beneficiará a los productores de cacao, al tiempo que contribuye a un mayor respeto al ambiente y brinda confianza a los consumidores de que el chocolate proviene de cacao cultivado de manera sostenible.

Además, Steijn precisó que, al introducir el plan de desarrollo de las fincas de cacao, un elemento clave de la norma, los productores podrán evaluar si

se beneficiarán o no de la producción sostenible, y si eligen cumplir con los requisitos de los estándares, estarán en una mejor posición para convertirse en empresarios económicamente viables.

Si bien ya existe una serie de esquemas e iniciativas positivas encaminadas a mejorar la sostenibilidad de la producción de cacao, esta norma pretende establecer un punto de referencia con el que otros programas puedan alinearse. Así indica MacMillan Prentice, Director de Comité, al explicar que la parte 4 de la serie ayuda a nivelar el campo de juego para la certificación de sostenibilidad en el sector, ya que proporciona claridad sobre los requisitos para los esquemas de certificación y los organismos de certificación, algo que no existía antes.

Fuente:

<http://bit.ly/NewISOCocoa>

Agenda de Eventos 2019

Junio

Summer Fancy Food and Confection Show

23 al 25 de junio
New York, New York, USA
<https://www.specialtyfood.com/>

Julio

X Salón del Cacao y Chocolate

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

Agosto

FI Food Ingredients- South America

20 al 22 de agosto
Sao Paulo, Brazil
<https://www.figlobal.com/southamerica/>

Salón 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>

The Big Chocolate Show

21 al 22 de septiembre
New York, EEUU
<https://www.icco.org/events/155-other-cocoa-events.html>

Food Tech Summit & Expo 2018

25 al 26 de septiembre
Ciudad de México, México
<http://foodtechnologysummit.com/>

Octubre

Salon du Chocolat Paris 2019

30 de octubre al 3 de noviembre
París, Francia
<https://www.salon-du-chocolat.com/>

Noviembre

Coffee Tea Cocoa Global Industry Expo -Coteca 2019

27 al 28 de noviembre
Bangkok, Tailandia
<https://www.coteca-hamburg.com/en>

Puntos Focales Iniciativa Latino Americana del Cacao- ILAC

País	Institución	Contacto	Email
1 Bolivia	Viceministerio de Comercio Interno y Exportaciones -VCIE	Claudio Marcelo Olgún 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 Ortíz	jcuelloortiz@hotmail.com comision_cacao@hotmail.com
9 Trinidad y Tobago	Cocoa Development Company	Winston Rudder	winrud@yahoo.com

Referencias

- [1] Bloomberg, [En Línea] <https://www.bloomberg.com/quote/CC1:COM>
- [2] International Cocoa Organization ICCO, Table 4-Production of cocoa beans by country, 2019
- [3] International Cocoa Organization ICCO, Table 4-Production of cocoa beans by country, 2019.
- [4] Reglamento CE N°488/2014; [En línea] <https://www.boe.es/doue/2014/138/L00075-00079.pdf>
- [5] En Línea https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/initiatives/ares-2018-6516782_es

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