



Manual de Oportunidades:

Cacao Amigable con la Biodiversidad en América Central

Demanda de Cacao Amigable con la Biodiversidad en Japón



Introducción

Los gustos y preferencias de los consumidores en el mercado japonés de los chocolates están en continua transformación. En la década de los noventa, el gusto y las preferencias por el chocolate oscuro respondió al posicionamiento de este producto como saludable y como fuente energética. Recientemente, la preferencia es mayor por productos seguros y certificados; por lo que se abren oportunidades para productos que ofrecen trazabilidad y beneficios para la salud.

Tradicionalmente el mercado por cacao amigable con la biodiversidad (cacao AB) ha estado limitado; en particular, para el cacao orgánico en grano, el cual es sometido a fumigaciones al llegar al Japón, restándole su característica orgánica. La nueva legislación y las preferencias de los consumidores por productos certificados incrementan la posibilidad de un crecimiento sostenible para cacao AB. En el corto plazo, este mercado está abierto a los productos de elaboración intermedia como licor, manteca, y torta de cacao AB. Alianzas comerciales han permitido que el cacao orgánico y de comercio justo de América Central ya haya dado sus primeras incursiones en este mercado.

Japón

Japón está formado por cuatro islas principales: Honshū, Hokkaidō, Kyūshū y Shikoku, que forman el 97% de la superficie total del país, y por otras 6.848 islas menores adyacentes. El área metropolitana de Tokio, que incluye a la ciudad capital de Tokio y las prefecturas de sus alrededores, es el área urbana más grande del mundo en términos de población, albergando a más de 30 millones de habitantes.

Con una superficie de 377,887.25 kilómetros cuadrados, está dividido en 47 prefecturas, siendo las ciudades principales Tokio, Yokohama, Nagoya, Osaka, Sapporo y Fukuoka.

Conocido como «La tierra del sol naciente», es una de las mayores potencias económicas del mundo. Es miembro de las Naciones Unidas, G8, G4 y APEC. También es el sexto país exportador y el octavo importador a nivel mundial.



Índice

Japón

Oportunidades de mercado para Cacao AB en Japón

Precios del Cacao en grano en Japón

Principales compradores de Cacao convencional

El Cacao Orgánico en Japón

El Cacao Comercio Justo en Japón

El Cacao con sellos diferenciados en Japón

Tendencias del mercado Japonés

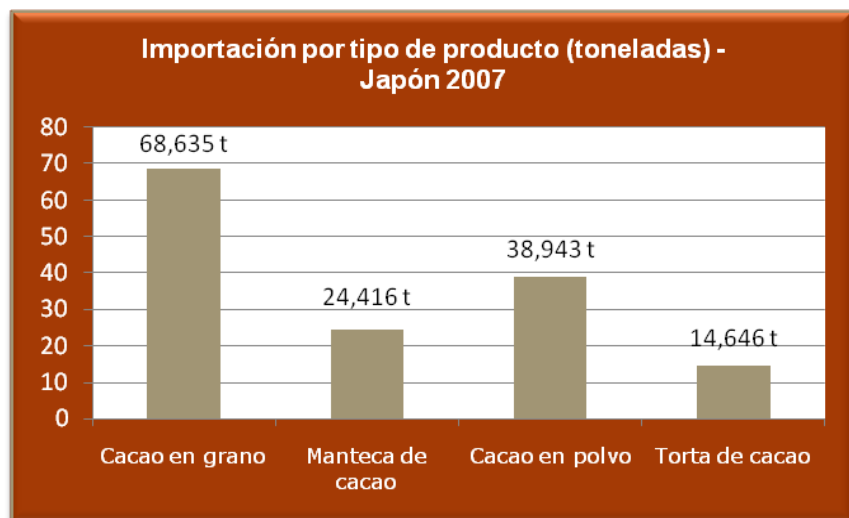
Marco Regulatorio

Restricciones Sanitarias y Fitosanitarias

Factores Logísticos

Oportunidades de Mercado para Cacao AB en Japón

De acuerdo con las estadísticas comerciales de Japón, el cacao es importado principalmente como cacao en grano, pero también en otras formas de derivados.

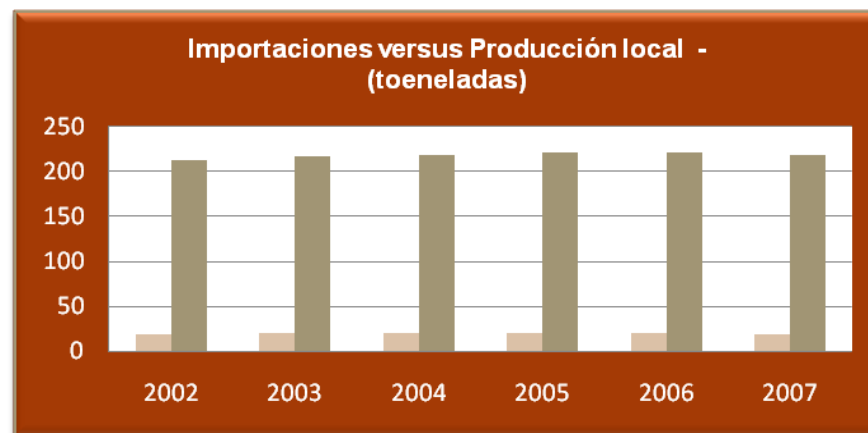


La producción de chocolate y confitería en Japón se ha mantenido sin muchos cambios en los años recientes, como se puede ver en el siguiente cuadro, el cual incluye datos de la producción japonesa de chocolate entre los años 2003 y 2007:

Producción local de chocolate					
Años	2003	2004	2005	2006	2007
Volumen de producción (t)	217,800	218,110	222,020	222,120	218,6200

Fuente: Asociación japonesa de confitería

El Japón también importa productos de chocolate, sin embargo su producción local es mucho mayor:



Los Precios para cacao en grano en Japón

Al igual que otros productos agrícolas, tales como el café y el azúcar, el precio base del cacao en grano y sus derivados sigue la tendencia mundial, variando los precios de acuerdo a la oferta y a la demanda, reflejando un alza gradual de los precios acentuándose los últimos años.

Cabe resaltar que "el precio" no es la única consideración que tienen los compradores japoneses, siendo otros factores importantes los siguientes:

- calidad alta y consistente
- confiabilidad en la entrega, (tal a lo solicitado)
- que no haya problemas con residuos de agroquímicos ni con pesticidas

Como lo muestra el siguiente cuadro, el precio promedio anual pasó de \$2504 dólares en el año 2003, a \$3352 dólares en el año 2009.

Además, podemos apreciar que el cacao importado de Trinidad y Tobago, Jamaica y, en muchos períodos, Venezuela ha recibido mejores precios que el promedio.

El Cacao Orgánico en Japón

El mercado de chocolate orgánico se encuentra todavía en sus primeras etapas en Japón y no es muy frecuente encontrar en tiendas o supermercados, productos de cacao orgánico.

De acuerdo con IFOAM Japón, una razón por la cual los confiteros y procesadores japoneses, no elaboran productos de chocolate orgánico, es que el Sistema de Certificación JAS, no incluye a la leche como producto certificable como orgánico, lo que hace que un chocolate que incluya leche, aunque sea elaborado con insumos de cacao orgánico, hace que el producto final no puede ser catalogado y vendido como orgánico.

Actualmente, las empresas dirigidas al chocolate amargo, si están requiriendo cacao orgánico, con un alto potencial de crecimiento.

El Cacao Comercio Justo en Japón

La organización Fairtrade Label Japan es una organización sin fines de lucro, y es el miembro japonés de FLO (Fairtrade Labeling Organization).

Fairtrade Label Japan no importa productos por sí misma, sino que regula a los importadores que manejan productos etiquetados como de Comercio Justo, con el fin de asegurar que están siguiendo las reglas y que nadie haga uso indebido de la marca registrada de este esquema de certificación (Fairtrade).

El café y el té etiquetado Fairtrade está disponible en el Japón, pero sólo unos pocos productos de cacao se encuentran presentes. Las ventas japonesas de productos certificados Fairtrade fueron de casi US\$ 13 millones en el año 2008.

Precio de Cacao en grano importado por tonelada - USD

País	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Costa Rica	2644	2564	2704	2830	3033	-----	3285
Trinidad y Tobago	2975	3164	3398	5214	4951	5265	5323
Jamaica	2932	2782	2676	3080	3566	-----	-----
Venezuela	2525	2055	2259	3527	4230	3602	3052
Ecuador	2144	1709	1787	1973	2467	2897	3073
Indonesia	2237	1736	2083	2393	2213	2813	2915
Costa de Marfil	2314	1755	1796	1920	2008	2943	3126
Ghana	2263	1982	1778	1821	2033	2405	2693
Promedio	2504	2218	2310	2845	3063	3320	3352

Fuente: Elaboración propia con datos de "Trade Statistics Japan"

Principales compradores de Cacao Orgánico en Japón:

Lotte Corporation
Nishin Kako

Principales compradores de Cacao convencional en Japón

Los principales compradores ofrecen una gran variedad de productos a base de cacao convencional.

Principales compradores de Cacao convencional en Japón

Daito Cacao Co.
Fuji Oil Co.
Nestlé Confectionary Ltd.
Tokyo Food Co.
Kabaya Foods Co.
Fujiya Co.
Rock Seika Co.
Ishiya Trading Co.

Para el caso del cacao convencional, las ganancias son más pequeñas debiendo ofrecer grandes volúmenes para poder obtener beneficios.

Para los compradores europeos lo más importante es el "precio", y

en segundo lugar la "calidad".

Kokusai Sanchoku (Teikei Internacional)

Kokusai Sanchoku es una versión internacional del sistema Teikei en el cual el productor suministra sus productos a cierto grupo de consumidores basados en acuerdos de producción entre ellos. Alter Trade Japón, Inc. (ATJ) es la organización pionera de este estilo de "Comercio Justo" en Japón.



En lugar de llamar a sus transacciones fairtrade, ellos las definen como "Kokusai Sanchoku," o Teikei Internacional, dejando claro que se basa en acuerdos estilo Teikei entre consumidores japoneses específicos y entre productores específicos de países específicos.

Esta filosofía y metodología de "Kokusai Sanchoku", de acuerdos comerciales directos en pequeña escala, podría ofrecer un lugar alternativo para que los productores en pequeña escala de Centroamérica penetren al mercado japonés.

Otros esfuerzos de esquemas de Comercio Justo (Fairtrade)

Además del sistema FLO y el Kokusai Sanchoku, hay presentes numerosas otras formas de esfuerzos de Comercio Justo en Japón.

Algunas organizaciones tienen sus principios de Comercio Justo privados y venden productos de acuerdo con tales principios. Algunos adoptan los principios de Comercio Justo de ONG o de proveedores con los cuales están asociados (por ejemplo, Press Alternative's The Third World Shop; Peace Winds Japan; Fc Company Program, por ejemplo, Fukuneko-ya).

Otros se registran con organizaciones de Comercio Justo internacionales, tales como la Asociación de Comercio Justo Internacional (IFAT – por sus siglas en inglés) con su marca registrada "Fair Trade Organization - FTO (por ejemplo, la

Global Village's Fair-trade Company).

De acuerdo con un representante de Fairtrade Label Japan, en el movimiento de Comercio Justo en Japón no hay coordinación entre los actores. Por ello, no es de extrañar que una organización que trabaja en el movimiento de comercio justo, no reconozca el nombre de FLO.

El Cacao con sellos diferenciados en Japón

Actualmente, en Japón podemos encontrar café y bananos certificados por Alianza para Bosques (Rainforest Alliance-RA), sin embargo no se encontró ningún producto de cacao certificado RA.

Aunque esta certificación no es aún muy reconocida en el mercado alimentario japonés, sus principios, como las prácticas ambientalmente amigables y/o socialmente justas tienen el potencial de atraer a la sociedad japonesa, la cual está empezando a poner mucha atención a los asuntos tanto ambientales, como sociales.

Tendencias del mercado japonés

El mercado orgánico, y de otros tipos de certificaciones es extremadamente pequeño en el Japón.

Una vez ratificada la certificación JAS de productos lácteos, la variedad de productos de chocolate orgánico ofrecido al público se amplió. Sin embargo, la regulación de que el chocolate orgánico puede contener sólo un 5% de leche orgánica restringe el potencial de una variedad de productos más amplia.

Aunque África es el principal proveedor de cacao, las variedades de cacao de Sur América, como Ecuador y Venezuela, también tienen una alta reputación por su sabor.

Este factor podría ofrecer posibilidades para el desarrollo de chocolate de alta calidad y de productos de cacao en polvo, en el mercado japonés para el cacao en grano de Centroamérica.

Los principales suplidores africanos, tales como Ghana y Costa de Marfil, son inestables en términos de calidad y precio. Si los proveedores de Centroamérica pudieran proporcionar suministros estables de granos de cacao de alta calidad y mantener un nivel de precios razonables, es posible que la importación pudiera abrirse para Centroamérica.

Usualmente, los procesadores de ingredientes mezclan cacao de varios lugares, el cual es vendido luego a los consumidores. Recientemente, los consumidores japoneses están empezando a relacionar la calidad de los alimentos con el lugar de origen; algunos consumidores están empezando a buscar alternativas para tales productos mezclados. Ellos prefieren productos de un único lugar de origen asociado (por ejemplo, *Single Malt Whiskey*, *Uji Tea*, *Tsugaru Apple Juice*, *Kona Coffee*). Se espera que esta tendencia abra nuevas oportunidades para los productos de chocolate y cacao en polvo que son hechos de una única variedad de cacao y que tiene un origen bien identificado.

Excepto para la marca *Lotte*, la cual usa el lugar de origen como un factor de propaganda, los otros fabricantes tienden a enfocarse más en el sabor. Se debe notar, sin embargo, que el Chocolate de Ghana es un producto de marca bien establecido y es muy familiar para los consumidores japoneses. Debido a esto es que los consumidores en general tienden a creer que el cacao en grano de Ghana es superior en términos de calidad y cantidad.

El hecho de que una variedad criolla de origen centroamericano fuera tratada por los mayas como un "alimento para los dioses" podría ofrecer una imagen atractiva para los consumidores japoneses que prefieren productos auténticos. Si se combinan dichos factores con algún tipo de certificación (por ejemplo, *Rainforest Alliance* para la preservación ambiental y para el bienestar social), el chocolate de Centroamérica podría ser comercializado como "auténtico chocolate hecho con fragantes granos tipo criollo y certificados por la *Rainforest Alliance*".

Los factores sabor, seguridad para la salud y confiabilidad, están tomando gran importancia, en consecuencia, el aspecto orgánico del producto tiende a ser explícitamente enfatizado para las ventas, más que su lugar de origen. Además de usar su

"autenticidad" como un factor diferenciador para el cacao centroamericano, se recomienda que se aplique una estrategia más integral de ventas para promover a toda la región centroamericana como un productor de cacao orgánico de alta calidad y saludable.

Si existiera el procesamiento de torta de cacao con controles de calidad y manejo sanitario en Centroamérica, esto aumentaría grandemente su acceso a Japón. Por ejemplo, el cacao combinado con azúcar orgánica de Costa Rica podría ser promovido como un producto de especialidad de la localidad, cosechado de manera que cuida el ambiente en la región.

Marco regulatorio en Japón

La seguridad alimentaria y el control de calidad son importantes en Japón, tanto para los productos importados, como para los insumos locales.

El Ministerio de Agricultura, Silvicultura e Industrias Pesqueras de Japón (MAFF, por sus siglas en inglés) y el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social (MHLW, por sus siglas en inglés) coordinan sus esfuerzos para mantener altos niveles de regulación sobre la seguridad alimentaria y la calidad de las importaciones.

A continuación, se detalla en forma breve las regulaciones de importación más relevantes para los productores centroamericanos:

capaces de fijar la marca JAS orgánico en sus productos antes de exportar.

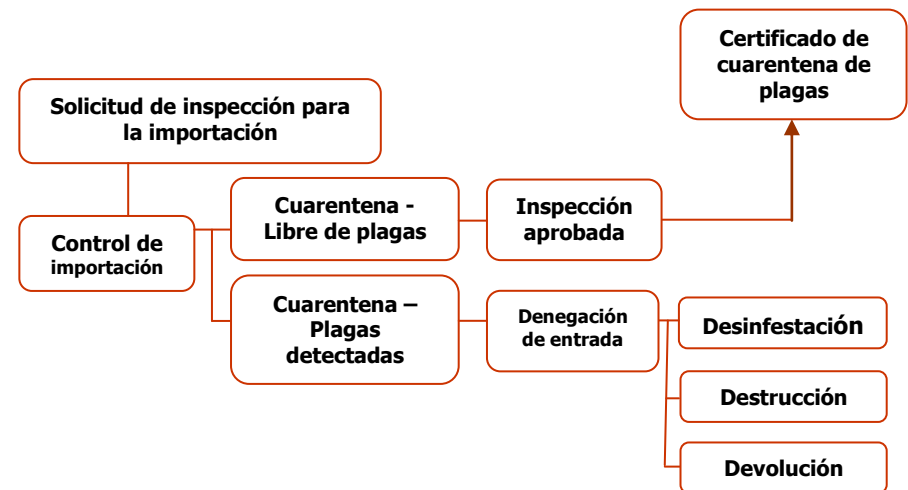
Normas que regulan los productos alimentarios en Japón

<p>Ley Sanitaria de Alimentos</p>	<p>La Ley de Sanidad de Alimentos, da la autoridad de la administración de la salud pública al Ministerio de Salud y Bienestar (MHLW, por sus siglas en inglés). Los alimentos producidos en Japón y los alimentos importados reciben el mismo trato de acuerdo con las disposiciones de la ley, cuyo objeto es la prevención de todos los riesgos para la salud ocasionados por causas biológicas, químicas o físicas. La Ley sanitaria de alimentos busca garantizar la seguridad de los alimentos en beneficio de la salud pública.</p>
<p>Norma JAS Productos Orgánicos</p>	<p>Según la Ley JAS (estándar agrícola japonés), existen dos maneras posibles de importar productos agrícolas orgánicos y alimentos procesados al Japón, dependiendo del estatus del país que exporta. Así, hay dos tipos de países extranjeros: *Los que han sido aprobados por tener un sistema de garantía orgánica "equivalente" y aquellos que no la tienen. Ningún país Centroamericano es reconocido como "equivalente". Por lo tanto, la segunda opción (B) es la aplicable para los operadores de la región.</p> <p><u>A. Exportación desde un país con un sistema "Equivalente".</u> El producto que ingresa al Japón, pasar por aduana, sin haber sido fumigado. El importador japonés certificado JAS-orgánico verifica el certificado emitido por el gobierno del país que exporta, junto con otros documentos de importación requeridos, y fija la marca de JAS orgánico sobre ese producto. Así, el producto puede ser distribuido como certificado JAS orgánico en Japón.</p> <p><u>B. Certificación por RCO o RFCO en el país que exporta</u> Cuando un país no ha sido aprobado por el MAFF, y no tiene un sistema de certificación "equivalente", los operadores orgánicos en ese país primero deben convertirse en JAS orgánico certificado por un RCO o un RFCO, respaldado por el MAFF, antes de exportar los productos orgánicos al Japón, una vez certificado JAS orgánico, los operadores extranjeros pueden ser</p>

Restricciones sanitarias y fitosanitarias

Para evitar que las enfermedades y pestes de las plantas lleguen a Japón, se lleva a cabo una cuarentena de todas las plantas y productos de plantas que son importadas por medio de cargamentos, equipajes personales, paquetes postales, etc. La Estación de Protección de la Plantas del El Ministerio de Agricultura, Silvicultura e Industrias Pesqueras de Japón, está a cargo de esta tarea y las Leyes de Protección de las Plantas regulan este procedimiento.

Flujo del proceso de cuarentena para las importaciones



Factores logísticos

Japón posee una infraestructura de transporte altamente desarrollada y dirigida principalmente a la promoción comercial. Está compuesta por una red de carreteras de 1.183 km., con una red ferroviaria de una extensión de 23.474 Km.

Puertos principales

Japón cuenta con una infraestructura portuaria compuesta por más de 150 puertos y subpuertos distribuidos a lo largo de su territorio. Los principales puertos de acceso al mercado japonés son: Osaka, Kobe, Nagoya, Tokio y Yokohama.

El Puerto de Nagoya ocupa el undécimo puesto a nivel mundial respecto al volumen de carga manejada, posee 6 terminales para la movilización de carga general, a granel y en contenedores. Además, estratégicamente es uno de los principales puertos a nivel mundial ya que es punto de conexión de más de 150 países alrededor del mundo.

Yokohama está ubicado al Noroeste de la bahía de Tokio y está equipado con tecnología de punta, tales como rompeolas internos y externos, los cuales protegen al puerto de las mareas y vientos, siendo considerado la puerta de entrada hacia los principales centros productivos del Japón. Se ha especializado, entre otros, en el almacenamiento de granos.

El puerto de Tokio, se ubica en la zona central de la costa oriental de la mayor de las cuatro islas que componen el archipiélago japonés (Honshu), dispone de infraestructura para la carga, descarga y almacenamiento de mercancías en general, sean estas perecederas, a granel y refrigeradas.

El puerto de Kobe, está situado en la parte central del archipiélago japonés ubicado a 20 Km de la ciudad de Osaka. Dentro del área portuaria, sobresale la infraestructura de la carretera que liga el puerto con la isla portuaria y la isla de Rokko, lo que permite asegurar el tráfico directo entre las instalaciones.