



**Manual de oportunidades:**

**Cacao amigable con la biodiversidad en  
América Central**

**Oferta de cacao  
amigable con la  
biodiversidad en  
Costa Rica**



## Introducción

La oferta de cacao Amigable con la Biodiversidad (AB) en Costa Rica es significativa, tanto para el mercado externo como para el nacional. Además, la industria de procesamiento de cacao costarricense, tiene trayectoria como fuente de productos semi elaborados (licor, torta, manteca, etc.) en América Central.

Sumado a esto, los productores de cacao en Costa Rica han incursionado en certificaciones orgánicas y de comercio justo. El interés de ofrecer cacao fino de aroma se ha concretado con esfuerzos de nuevos inversionistas y la creación de la Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica (CANACACAO).

De esta forma, la producción ha mejorado, sobre todo por la motivación del incremento de los precios internacionales, la disponibilidad de materiales (variedades con cierta resistencia), la adopción de nuevas prácticas (en especial los injertos) y las buenas experiencias con canales de cacao diferenciados (orgánico y de calidad, entre otros).

### Índice

**Origen del cacao en América Central**

**Cultivo de cacao en Costa Rica**

**Rendimientos**

**Cultivo de cacao y la conservación**

**Condiciones climáticas para el cultivo**

**Sector cacaotero en Costa Rica**

**Oferta de productos semielaborados de cacao AB**

**Oportunidades y retos del cacao AB en Costa Rica**

**Apoyo al fomento del cultivo**

**Cacao fino en Costa Rica**

**Infraestructura del comercio**

**Anexos**

## Origen del cacao en América Central

El cacao es originario de la región amazónica y fue transportado a América Central hace más de 3.000 años. En la región centroamericana se han localizado poblaciones silvestres de cacao, lo cual sustenta aún más la hipótesis del origen del cacao en esta región. Se cree que las culturas prehispánicas, como los mayas y aztecas, conocían el cacao antes de la llegada de los españoles.

La historia indica que, antes de la conquista, el cultivo de cacao se limitaba al área comprendida entre el Sur de México y la actual frontera entre Costa Rica y Panamá. De igual forma, la domesticación original de la especie se desarrolló en Centro América, con plantas de cacao del grupo botánico llamado Criollo. Se cree que los españoles, después de su llegada a México, introdujeron el cultivo a Sudamérica en donde lo cruzaron con los materiales nativos de esa región, lo que les permitió mejorarlo.

**Se ha demostrado que los términos CACAO y CHOCOLATE tienen un origen Náhuatl, pero fueron españolizados por los primeros Europeos que llegaron a México**

En este sentido, es necesario establecer que en el mundo existen tres grandes grupos de variedades de cacao: la variedad Criollo en Centroamérica, México, y algunas áreas en Colombia y Venezuela; la variedad Forastero en la Amazonía de Brasil, Bolivia, y Perú; y la variedad Trinitario, una combinación de Criollo y Forastero, originaria de la isla de Trinidad.

### Cultivo de cacao en Costa Rica

A finales de la década de 1970, el país contaba con 8.000 hectáreas en producción y una cosecha estimada mayor a las 10.000 toneladas. A partir de los 80, la presencia de la enfermedad conocida como Moniliasis, la introducción de híbridos poco productivos y la persistencia de los precios bajos; incidieron para que en el 2007, el área total de cultivo bajara a 3.601 hectáreas.

Actualmente, cerca de la cuarta parte de las hectáreas sembradas se reportan en abandono. Ahora bien, en Costa Rica el cultivo de cacao se da en tres regiones: Atlántica, Huetar Norte y Pacífico Central (Figura 1). Para el año 2007, se estimó que el 81% del área bajo cultivo se encontraba en la Región Atlántica y, dentro de dicha región, el Cantón de Talamanca concentraba la mayor parte del cultivo (Cuadro 1).



Figura 1. Regiones cacaoteras de Costa Rica.

No obstante, para el año 2010 se proyecta tener en el país 4.100 hectáreas de cacao (MAG, 2008), lo que permitirá obtener cerca de 700 toneladas al año (CATIE, 2008).

Es importante considerar que para alcanzar un incremento en la producción del grano, además de la expansión del cultivo hacia otras áreas, deben concentrarse los esfuerzos en el mejoramiento de la productividad en las fincas cacaoteras ya existentes.

Cuadro 1. Distribución de cacao por regiones del país.

Región	Hectáreas	Porcentaje que representa
<b>Región Atlántica</b>	<b>2.899</b>	<b>81%</b>
Talamanca	2.740	
Matina-Batán-Limón	49	
Guácimo	110	
<b>Región Huetar Norte</b>	<b>570</b>	<b>16%</b>
Upala	500	
Bijagua y Guatuso	70	
<b>Región Pacífico Central</b>	<b>132</b>	<b>4%</b>
Golfito, Corredores	132	
<b>Total hectáreas</b>	<b>3.601</b>	<b>100%</b>

Por otro lado, el Cuadro 2 muestra los tipos de cacao presentes en la principal región de producción del país. En este sentido, expone que los cacaos tipo criollo son plantaciones establecidas antes de la década de los ochenta, y que las plantaciones híbridas fueron rutinariamente establecidas en el período entre 1980 – 1995.

En cambio, la utilización de material injertado es muy reciente, pero ya se encuentra en, al menos, 25% del área sembrada.

Cuadro 2. Año de siembra, área promedio plantada y material de siembra usado por tipo de cacao en las fincas de las organizaciones de productores de Costa Rica en el 2007.

Organización	Tipo variedad*	Año de siembra	Área promedio		Material de siembra utilizado (%)		
			ha	%	Semillas	Plantas de Vivero	Plantas con injerto
ACOMUITA y APPTA - Talamanca	Criollo	1927-06	1,5	41	93	ND	ND
	Híbrido	1982-06	1,2	34	ND	60	ND
	Injertado	2003-06	0,9	25	--	--	100

\* Nombres locales dados por el productor a las variedades o tipos de plantas de cacao que tiene en su finca.

### Rendimientos

La producción de cacao en Costa Rica tiene dos estaciones bien establecidas: la primera que se encuentra desde julio a febrero y la segunda desde marzo a junio (en la primera se obtiene la mayor cosecha).

Los profesionales consideran que la producción cacaotera sufre de un mal manejo agronómico; principalmente, en cuanto al manejo de los tejidos productivos se refiere.

Además, del exceso de sombra, especialmente en plantaciones viejas; y deficiencia de sombra, especialmente en plantaciones relativamente nuevas.

Así como ausencia casi total de aplicación de fertilizantes (sobre todo orgánicos) y alta incidencia de enfermedades.

Según la Organización Internacional del Cacao (ICCO), la producción para el 2005 fue de 300 toneladas. Es importante señalar que es muy difícil encontrar datos fiables para los mercados orgánicos.

Sin embargo, un estudio reciente del CATIE encontró que el rendimiento de los cultivos de cacao, en la cosecha 2007-2008, promedió 4,63 quintales por hectárea (qq/ha) (Cuadro 3).

Cuadro 3. Rendimiento del cacao (cosecha 2007-2008) en las fincas de los hogares cacaoteros en Talamanca, Costa Rica.

Grupo de productor	Producción (qq)	Rendimiento (qq/ha)
Pequeños	328,59	4,30
Medianos	147,72	5,32
Grandes	187,39	4,53

\*Número total de hogares cacaoteros entrevistados: 100  
Número total de fincas: 100

Dicho estudio, también expuso que los cacaotales que manejan los medianos productores son los que registran mayores rendimientos con 5,32 qq/ha; ya que estos hacen un uso más eficiente de sus recursos, con inversiones en insumos y mano de obra.

En segundo lugar se encuentran los grandes productores con 4,53 qq/ha.

Finalmente, se encuentran los pequeños productores con rendimientos promedio de 4,30 qq/ha.

## Cultivo de cacao y la conservación

La distribución de los territorios cacaoteros en América Central, coincide a grandes rasgos con el Corredor Biológico Mesoamericano Atlántico (CBMA), con las áreas prioritarias de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN) y The Nature Conservancy (TNC) como se nota en la Figura 2. Uno de los ejemplos más representativos es el caso de los tres territorios cacaoteros de Costa Rica: Talamanca (pie de monte, valles aluviales y planicie costera), el eje ferrocarrilero entre Limón y Guápiles y la zona norte entre Guatuso y Upala (PCC, 2007), donde se produce un cacao de características particulares debido en parte a las condiciones ambientales en donde es cultivado.

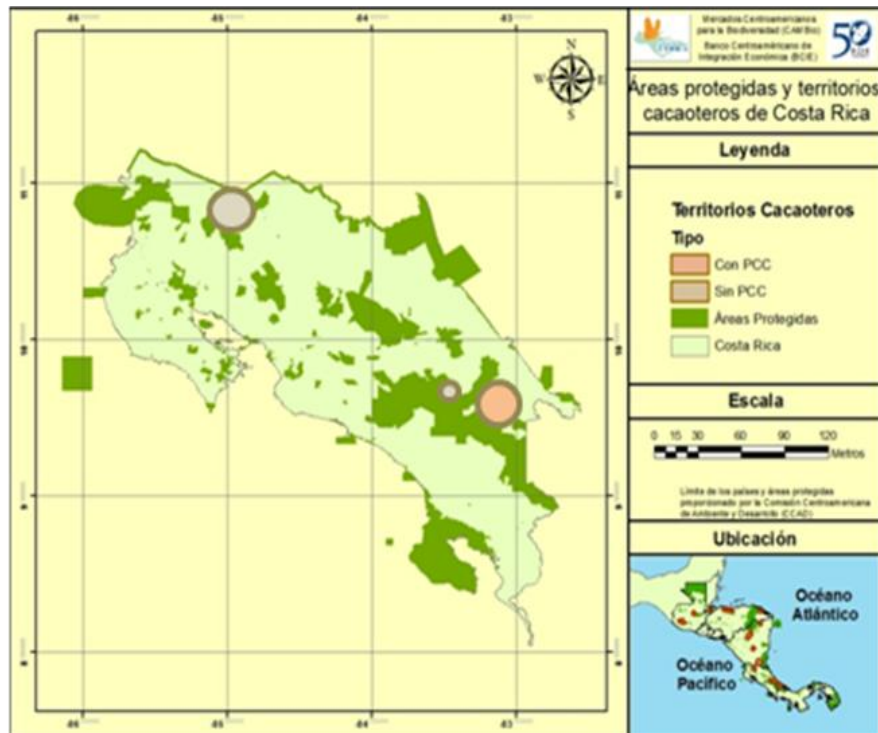


Figura 2. Áreas protegidas y territorios cacaoteros de Costa Rica.

En Talamanca, Costa Rica, los cacaotales comparten el paisaje con el Parque Internacional y Reserva de la Biosfera La Amistad (Costa Rica—Panamá), la Reserva Biológica Hitoy-Cerere, el Parque Nacional Cahuita, el Refugio de Vida Silvestre Gandoca-Manzanillo y cuatro reservas indígenas (Bribri, Cabécar, Tayni y Kekoldi), cuyo marco legal les asigna responsabilidades de conservación ambiental. La Reserva de la Biosfera la Amistad, declarada como patrimonio de la humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) es un complejo binacional de áreas protegidas, con un área de 6.220 kilómetros cuadrados.

Dentro de este territorio destacan:

- Parque Internacional la Amistad (PILA). Decretado el 14 de febrero de 1982 y ubicado en la Cordillera de Talamanca, que es considerada como el sistema montañoso cubierto de bosque tropical inalterado más extenso del país. Tiene una extensión de 194.090 ha, de las cuales 186.590 ha son estatales y 7.500 ha son de propiedad privada.
- Reserva Biológica Hitoy-Cerere. Se encuentra dentro del PILA, posee una extensión de 9.154 ha y fue decretada el 27 de abril de 1978.
- Reserva Indígena Bribri. Con 43.690 ha se localiza en el distrito de Bratsi y el Valle de la Estrella. Esta reserva fue establecida el 16 de mayo de 1985 por decreto 16307-G y es administrada por ADITIBRI.
- Reserva Indígena Cabécar. Se estableció el 16 de mayo de 1985 bajo decreto 16306. Tiene una extensión de 22.729 ha, se localiza en las zonas más alejadas del distrito de Bratsi y es administrada por ADITICA.

Por otro lado, cabe mencionar que las plantaciones de cacao se establecen, tradicionalmente, con una mezcla de materiales criollos y mejorados, y en sistemas de siembra que resultan en baja densidad de plantas por manzana. Es común encontrar el cultivo asociado con café, frutales y árboles maderables.

Además, el sistema de árboles de cacao intercalado con otras especies de plantas (comerciales o no comerciales) es el imperante en todo el territorio centroamericano. Al lado de los árboles exclusivos para la sombra es posible encontrar maderables, frutales, bananos y otras plantas que se cultivan en asocio con el cultivo. Estos arreglos de finca son llamados sistemas agroforestales y ayudan a conservar la biodiversidad.

El CATIE recientemente comprobó el uso de sombra en el cacao como una actividad tradicional en las fincas de Costa Rica. El manejo de la sombra forma parte de las labores dentro de la finca e influye en la sostenibilidad productiva del cultivo. El 100% de las fincas tienen sistemas agroforestales con cacao asociados con diversas especies forestales y frutales.

Las fincas registran un promedio de 18 especies de sombra en el cacao, cubriendo una superficie promedio de 1,70 ha. La sombra más utilizada en los cacaotales son los frutales como aguacate (*Persea spp*), arazá (*Eugenia stipitata*), guaba, guanábana, cítricos y mamón chino, seguidos por maderables como el laurel (*Cordia alliodora*) que es preferido entre los productores debido a su fácil regeneración, establecimiento, posibilidad de ser combinado con otros cultivos y su uso como madera en la finca.

### Condiciones climáticas para el cultivo

El clima más adecuado para el cultivo del cacao es el cálido húmedo. Este clima propicio para el desarrollo del cacao, coincide con la franja de tierras ubicadas desde el nivel del mar hasta los 1.200 metros sobre el nivel del mar (msnm). En Costa Rica, el cultivo del cacao requiere de las siguientes condiciones climáticas (Echeverri 2007; PCC 2007):

**Temperatura.** En promedio, entre 22°C y 30°C. Este rango es muy importante en el crecimiento de los árboles de cacao porque el cultivo es muy sensible a las bajas temperaturas. Además, para que el cacao crezca satisfactoriamente y sea un cultivo rentable, es necesario que el lugar que se destine para establecer nuevas

plantaciones cuente con una temperatura mínima de 10 °C, máxima de 30 °C y óptima de 25 °C, esto por las siguientes razones:

- Con temperaturas menores a 21 °C, se impide la formación de flores y por consiguiente no se forman los frutos, también puede aparecer con más frecuencia la pudrición negra de la mazorca.
- Para asegurar un buen brote de yemas y hojas en las plantas de cacao, la temperatura máxima no debe exceder los 28 °C, y la variación diaria no deber ser superior a 9 °C.

**Precipitación Pluvial.** 2.500 milímetros anuales, preferiblemente bien distribuidos a través del año. Es necesario que durante la etapa de crecimiento del fruto exista un adecuado suministro de agua. Es preferible plantar el cultivo en lugares donde la precipitación pluvial sea de 1.250 mm a 2.500 mm anuales bien distribuidos durante el año, aún más con un promedio superior a los 1.500 mm. Además, hay que considerar que la lluvia excesiva y prolongada en la época de maduración del fruto puede causar fuertes daños por el ataque de enfermedades, principalmente de la Moniliasis.

**Vientos.** Para nuevas siembras de cacao nunca deberá seleccionar lugares que estén expuestos a vientos, ya que este es un factor limitante en el cultivo y cualquier intento que se haga por querer establecer nuevas plantaciones en estos lugares es arriesgado.

**Luz.** La luz solar, como en cualquier otro cultivo, es imprescindible para el desarrollo de los árboles frutales; sin embargo, en este caso en especial, es necesaria la siembra de árboles de sombra para reducir en parte el porcentaje de luz sobre el cacao.

**Manejo de la sombra.** Cuando el cacao joven alcanza su vigor óptimo, precisa de una iluminación que se encuentre entre el 25 y el 50 %. Además, esta sombra contribuye a proteger el suelo antes de que el cacao mismo no haya asegurado un suficiente cubrimiento. Una iluminación abajo del 25 %, inhibe la floración

(repercute en la fotosíntesis) y, por la alta humedad, promueve un ambiente favorable a las enfermedades fungosas.

Cuando los árboles se detallan y son capaces de sombrear sus propias ramas, la iluminación se puede mantener en 70%. En condiciones perfectas de cultivo, la sombra constituye un freno a la producción. El rendimiento máximo del cacao adulto se obtiene con una exposición total a la luz, aunque la vida o el tiempo productivo (en años) del árbol disminuye con relación a una plantación sombreada adecuadamente. En un clima de débil insolación, el cacao prospera muy bien con sombra propia, pero controlada hasta la entrada en producción.

**Humedad Relativa:** Se requiere de una humedad relativa del aire que sea constante; específicamente, del 85 %.

### Sector cacaoero en Costa Rica

#### Actores en la cadena

La cadena productiva de cacao de Costa Rica, ha logrado ganar mayor valor agregado gracias al procesamiento industrial y a la reexportación de productos intermedios (licor, torta, polvo, etc.) y finales (galletas, chocolates, etc.). Incluso, sus exportaciones en grano aprovechan los nichos del comercio orgánico y de comercio justo del mercado de cacao en Europa, obteniendo un valor muy significativo (US\$0,8 millones en el 2006).

De esta forma, la cadena se ha convertido en un imán que atrae la producción proveniente de otros países (Panamá, Honduras y Nicaragua). Por su parte, el accionar del gobierno hace posible la continuidad del Programa Nacional de Cacao. Se trata entonces de una cadena liderada por la industria transformadora nacional (Cocoa Products y FINMAC) con un protagonismo fuerte de la Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA). Unos 1.700 productores concentrados en Talamanca (78%), Upala (15%) y Corredores (3%) producen poco más de 700 toneladas por año.

En relación a esto, un estudio realizado recientemente por el CATIE, permite observar la distribución del tamaño de las fincas. En este sentido, se estimó que el 85% de las fincas tiene un promedio de 1,64 ha, el 9% presentan una extensión promedio de 6,78 ha, mientras que solamente 4% de las fincas poseen superficies mayores a 15 ha.

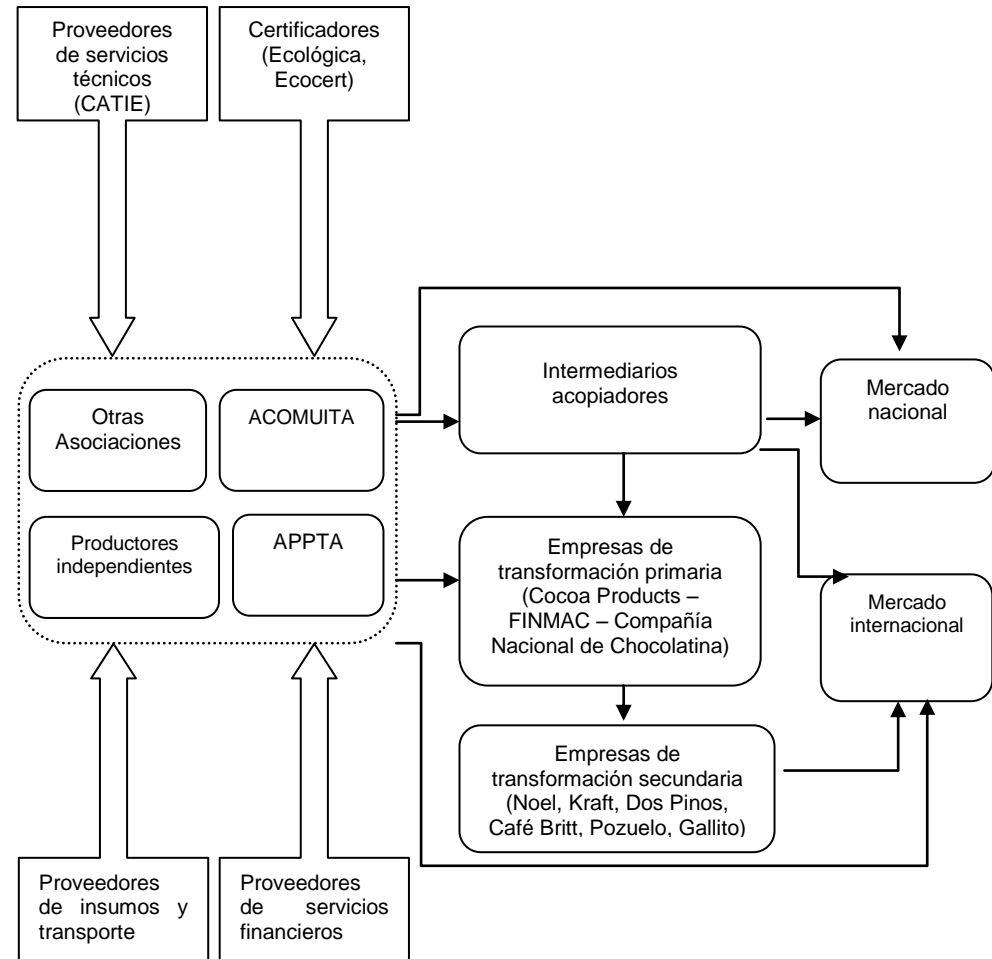


Figura 3. Canales de comercialización y actores del sector cacaoero en Costa Rica.

Por otra parte, es necesario mencionar que la APPTA, con 1093 miembros, ha optado por la diversificación productiva de sus asociados, la certificación orgánica y de comercio justo, y el desarrollo de alianzas productivas que le permitan dar mayor valor agregado a sus productos. Aparte de APPTA, existen otras organizaciones de pequeños productores que han surgido en años recientes, en la región norte, y que se proyectan como focos de crecimiento. De esta forma, la comercialización en Costa Rica incorpora diferentes actores, incluyendo las mismas organizaciones de productores.

### Transformación

La transformación artesanal es poca y está en manos de dos empresas de mujeres: ACOMUITA (1 TM/año) y AMAZILIA. En cambio, en la transformación industrial primaria del producto se destaca Cocoa Products y FINMAC, mientras que en la transformación secundaria los actores son más numerosos y abarcan diversos mercados finales (Figura 3).

Este esfuerzo se verifica en los tipos de productos finales que se procesa a lo interno del país; sin embargo, su efecto más importante se da a nivel de las exportaciones. Además, el crecimiento de valor agregado atribuido a la actividad de transformación de cacao coincide con la instalación en el país de la Compañía Nacional de Chocolates (de capital colombiano), industria de transformación que produce tanto para el mercado nacional como para el internacional.

### Apoyo y alianzas

No hay subsidios por parte del gobierno para los servicios de apoyo a la producción y la comercialización de cacao; por lo tanto, estos deben pagarse igual que los servicios privados (por ejemplo, análisis químicos o manejo de cuentas bancarias). Por otro lado, las principales alianzas que se identificaron como promisorias en el sector se muestran en la Figura 4.

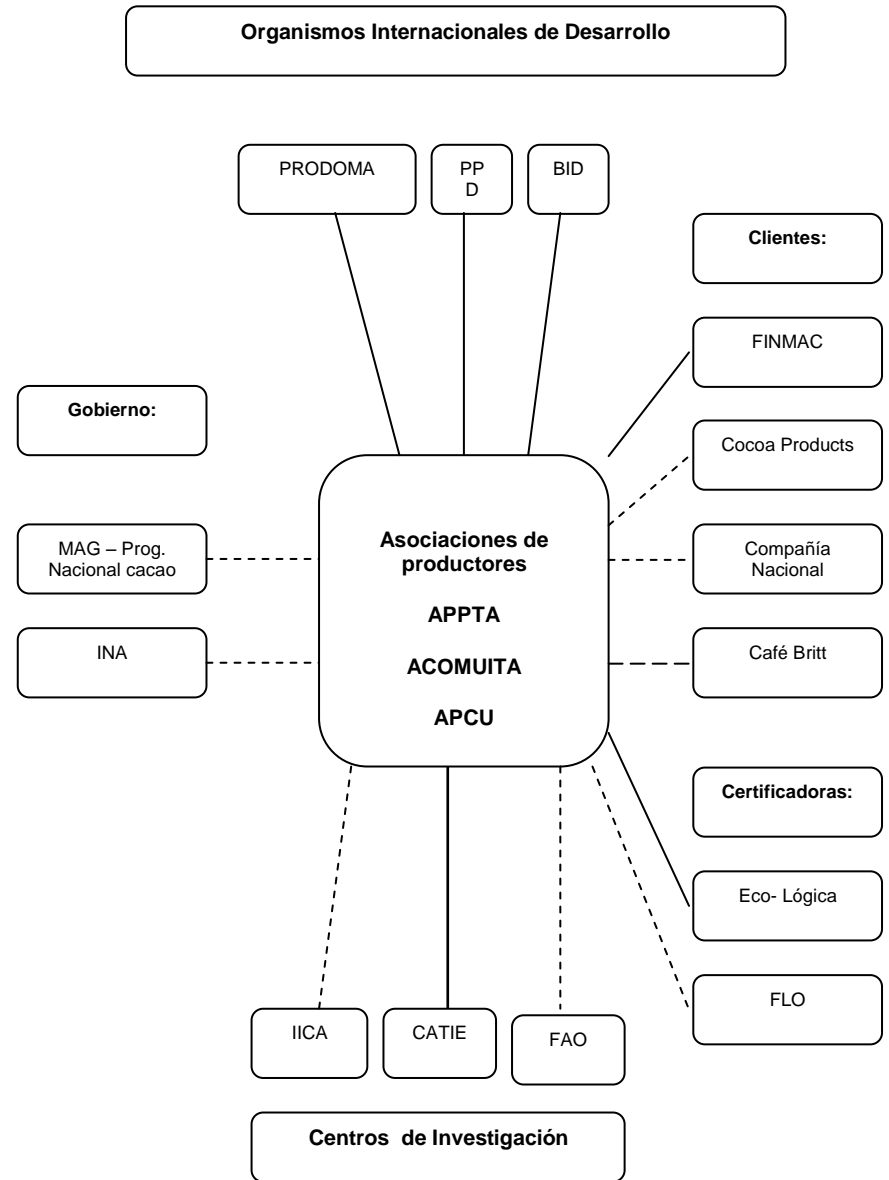


Figura 4. Alianzas del sector cacaotero en Costa Rica.



Dentro de las alianzas ilustradas destacan:

- La iniciativa de la Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica (CANACACAO).
- Arreglos de cooperación entre CATIE, APPTA y ACOMUITA.
- Convenios APPTA, COCABO y FINMAC para la industrialización del cacao (APPTA lidera esfuerzos para lograr encadenamientos a nivel centroamericano y trabaja con la Cooperativa Sin Fronteras - CONAPI)
- Encadenamiento de ACOMUITA en Talamanca para trabajar con la Red de Turismo Indígena y la Red de Turismo Rural Comunitario, buscando ofrecer visitas a la finca y aumentar el mercado para su cacao artesanal.

#### Organizaciones del sector cacaotero

- La Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA) es una organización creada bajo la Ley 218. Está conformada por 1.093 pequeños productores y productoras de los cuales el 38% son mujeres. La organización tiene más de 30 años de trabajar en la Región Atlántica y, por ello, agrupa la mayoría de productores de cacao de la región.

APPTA, apegada fielmente a sus principios sociales y ambientales, goza de un amplio reconocimiento entre diversas instituciones y organismos de cooperación nacional e internacional. Ha promovido el modelo de producción agroecológico, acompañado de un desarrollo de capacidades empresariales con base social. Su producción está certificada como orgánica y comercio justo.

Comercialmente, está diversificada en rubros agrícolas como cacao, banano y plátano; pero también ha incursionado en actividades agroindustriales como manteca y licor de cacao, pulpa de arazá, extracto de noni (*Citrafolia morinda*) y otras frutas del trópico húmedo.

No obstante, a pesar de agrupar a la mayoría de los pequeños productores de cacao del país, poseer certificaciones (orgánica y de comercio justo) y contar con infraestructura para el acopio y manejo poscosecha, APPTA sufre de limitaciones de capital de trabajo para financiar la compra de cacao de sus asociados. Esto ha ocasionado que en los últimos años la cantidad ofertada de producto orgánico y comercio justo se redujera (Cuadro 4).

Cabe mencionar que APPTA cuenta con capacidad suficiente para atender un volumen mayor de la producción; sin embargo, la competencia de los intermediarios y sus limitaciones de capital de trabajo para financiar la cosecha limitan su capacidad de compra.

Cuadro 4. Ventas totales de cacao en grano de APPTA

Año	Total vendido (TM)	Orgánico y comercio justo (TM)	Convencional (TM)
2009	74	74	N.D.
2008	101,8	87,2	14,6
2007	225,5	192,4	33,1

- La Asociación de Mujeres Indígenas Bribri de Talamanca (ACOMUITA), tiene 68 asociadas a las cuales ofrece servicios de financiamiento (microcrédito por medio de un fondo rotativo), compra, selección y procesamiento de cacao seco y servicio de comercialización de productos terminados (cacao en polvo y confites de chocolate en bolitas y en otras presentaciones). Es la organización de mujeres más antigua del sector cacaotero en América Central. Sus socias (y unos cuantos socios) han incursionado en la transformación artesanal de cacao y el agroturismo étnico.

- Otras asociaciones de productores en el país son de más reciente formación: la Asociación de Pequeños Productores del Cantón de Upala (APCU) y la Asociación de Campesinos Orgánicos (ACAPRO) en Talamanca, aspiran a incrementar su participación en la producción y comercialización de cacao orgánico y de calidad (ver anexos).

### Oferta de productos semielaborados de cacao AB

La oferta de productos con la certificación Alianza para Bosques (Rainforest Alliance) incluye a la Corporación Agroindustrial ECOM, con sede en Suiza, que opera la oficina regional Cafetalera Internacional (Cafinter S.A.) en Costa Rica. En productos transformados, Sibú Chocolates ha lanzado cuatro productos que exhiben el sello de Alianza para Bosques, distribuidos en hoteles y librerías de lujo. La compañía Chocolate Truffle ha lanzado una barra de chocolate de "origen" costarricense, hecho con cacao procedente de una finca con el sello de Alianza para Bosques.



APPTA, por medio de su membresía en la Cooperativa Sin Fronteras, ha logrado que su cacao orgánico y de comercio justo sea exportado a Europa. También ha incursionado en alianza con procesadores locales para ofrecer licor de cacao.

FINMAC Costa Rica, S.A., ha logrado producir y procesar volúmenes superiores a las 150 toneladas de cacao orgánico en licor y pasta. Entre sus clientes están compañías estadounidenses, canadienses y europeas. Varias empresas nacionales también compran su producto semielaborado que consideran los compradores como de alta calidad. Una pequeña porción de esta oferta está siendo utilizada por Asociación Mujeres AMAZILIA del

Caribe, que ha lanzado al mercado una serie de barras de chocolate que ya se consiguen en los centros de turismo y tiendas especializadas.

ACOMUITA cuenta en Shiroles con un edificio, maquinaria y equipo básico (molino, tostadora, moldes, congelador, selladora y otros) para elaborar productos artesanales. Se requiere inversión adicional para expandirse en el mercado de los chocolates artesanales.

### Oportunidades y retos del cacao AB en Costa Rica

Es posible identificar varios sucesos que transforman y modernizan la cacaocultura en América Central. El primero lo constituye la expansión de buenas prácticas culturales de cultivo, como el control sobre la Moniliasis. Si bien el efecto de la Moniliasis aún mantiene los rendimientos muy bajos, el conocimiento sobre su manejo se está extendiendo en la región, provocando que los productores adopten técnicas de poda, manejo de fruto y otras prácticas como realizar la poda de mantenimiento cada año después de la cosecha principal, lo cual permite la penetración de luz, incrementa su ventilación, baja la humedad y debilita el ataque de enfermedades.

Posteriormente, se encuentra la renovación de material genético. El CATIE, a través de su programa de mejoramiento genético, ha logrado seleccionar material que, si bien solo presenta moderada resistencia a la Moniliasis, aporta producciones aceptables; incluso, bajo fuertes ataques de enfermedades. Este material genético ya está siendo puesto a disposición de los productores en jardines clonales, los cuales se han establecido desde Belice hasta Panamá.

Finalmente, la modernización de la cacaocultura centroamericana está fuertemente influenciada por el avance en el conocimiento del aporte de los cacaotales a la conservación de la biodiversidad y al manejo de los recursos naturales.

Sin embargo, el reto más importante para el cacao AB en Costa Rica, está en el diferencial del precio recibido por el productor con respecto al producto convencional. Las estimaciones de los inventarios mundiales de cacao orgánico son variadas e inconsistentes, quienes dan estos estimados señalan la poca transparencia y la falta de mecanismos para recopilar datos de este producto.

En el periodo 2004–2006 era normal entre los expertos del sector argumentar que la oferta de cacao orgánico era baja. Pero recientemente se ha señalado la ampliación del área sembrada y certificada, por lo que se pronostica una mayor oferta. Dados los precios internacionales altos, el diferencial entre orgánico y convencional se podría reducir, con lo que el principal incentivo para los cacaos AB perdería importancia.

Cabe mencionar que la oferta costarricense de cacao orgánico ha permanecido estable durante el periodo 2003—2008; sin embargo, nuevas organizaciones empresariales han incrementado la competencia para comercializar la producción de los pequeños productores y esto ha hecho que el cacao orgánico se venda como convencional.

### **Apoyo al fomento del cultivo**

APPTA firmó con CATIE un convenio de cuatro años para la co-ejecución del Proyecto Competitividad y ambiente en los territorios cacaoteros de América Central, conocido como Proyecto Cacao Centroamérica (PCC).

Dicho proyecto se lleva a cabo en los territorios indígenas Bribí y Cabécar de Talamanca, Costa Rica. Entre sus acciones más importantes está el establecimiento de cuatro hectáreas de jardín clonal, con los materiales liberados por el CATIE, el programa de capacitación en injertos y el diseño agroforestal y cacao con especies maderables.

### **Cacao fino en Costa Rica**

El cacao fino centroamericano está ganando devotos en el mercado europeo. La tendencia en el mercado europeo hacia el chocolate de alta calidad y ambiental y socialmente responsable ha encontrado oídos en América Central y en Costa Rica en particular.

En muchos casos, el cacao de calidad se produce también en fincas certificadas en comercio justo u orgánico, contribuyendo a aumentar el interés del consumidor. Sin embargo, los productores para estos segmentos no solo tienen que competir con países con experiencia en los mercados de calidad como Venezuela y Ecuador, sino también con países productores importantes de cacao orgánico como República Dominicana.

La Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica (CANACACAO) agrupa a 13 asociaciones y empresas que buscan convertirse en un proveedor reconocido en el mercado mundial de cacao de alta calidad, producido responsablemente siguiendo estándares sociales y ambientales ([www.canacacao.org](http://www.canacacao.org)). CANACACAO ve una demanda para el cacao orgánico de aroma que crece a pasos acelerados.



Para CANACACAO, las tierras de Costa Rica reúnen muchas de las características necesarias para un exitoso cultivo de cacao de alta calidad en términos de acidez, humedad, nivel freático y composición. Asimismo ven posible la construcción de una historia basada en el origen y la calidad del cacao costarricense y la imagen del país.

## **Infraestructura del comercio**

Costa Rica posee una infraestructura terrestre compuesta por 35.330 kilómetros de carretera. Su infraestructura portuaria está compuesta por siete puertos ubicados en ambas costas (Limón y Moín en el Mar Caribe; Puntarenas, Puerto Caldera, Golfito y Punta Morales en el Océano Pacífico). El principal es Puerto Caldera, ubicado a 100 kilómetros (3 horas) de San José (<http://www.spcaldera.com/>), seguido por Puerto Limón, especializado en manejo de carga general y cruceros y un área de almacenamiento de 3.26 hectáreas (Autoridad Portuaria del Caribe, <http://www.japdeva.go.cr/>). La principal zona productora de cacao se encuentra cerca del puerto de Limón.

## Anexos

### Anexo 1. Asociaciones y empresas productoras de cacao en Costa Rica

N°	Nombre del productor u organización	Ubicación	Volumen de producción	Superficie de siembra	Certificación	Contacto	Teléfono	Correo electrónico
1	Asociación de Mujeres Indígenas Bribri de Talamanca (ACOMUITA)	Talamanca, Limón	1,05 TM	27 ha	Orgánico	Marina López	(+506) 2711-1604, 275 42021	comuita@costarricense.cr, javiermb67@yahoo.com, javiermb67@yahoo.com
2	Finca La Amistad	San José	ND	35 ha	ND	Juan Pablo Buchert	(+506) 2236-6550	castillo@florexcr.com
3	FINMAC Costa Rica, S.A.	Pueblo Nuevo, Guácimo	150 TM	110 ha	Orgánico	Hugo Hermelink	(+506) 2244-0241	hhermelink@hotmail.com
4	Asociación de Pequeños Productores del Cantón de Upala (APCU)	Upala	ND	ND	Orgánico	Edwin Arista	ND	jonarista@cacaoorganicoupala.com, jonarista@gmail.com
5	Reserva Biológica La Tirimbina	La Virgen de Sarapiquí, Heredia. Apdo. 856-3000	ND	ND	Rainforest Alliance	Carlos Roberto Chavarría Vargas	(+506) 2761-0055, 2761-1579	tirimбина@ice.co.cr, info@tirimbina.org
6	CICALARES S.A.	San Miguel de Bijagua, Cañas, Upala	ND	ND	En proceso Orgánico	Juan Pablo Büchert	(+506)2293-8538	bhplatin@racsa.co.cr
7	Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA)	Limón, Bribri, Talamanca	350 TM	ND	Orgánico, comercio justo	Walter Rodríguez Vargas	(+506) 2751-0118, 8382-3094, 2751-0158	walter@appta.org, info@appta.org
8	Anexo Dulce Nombre	Puerto Viejo de Sarapiquí	ND	ND	Rainforest Alliance	Alex Keller	No disponible	<a href="mailto:isabel@quate.net.gt">isabel@quate.net.gt</a>
9	Eco Capital S.A.	200 m N de la ferretería Canalete, Upala	ND	ND	Eco-lógica	Ana Lucía Villalobos	(+506) 2275-6817	analuv@racsa.co.cr
10	Asociación de Campesinos Productores Orgánicos (ACAPRO)	Hone Creek, Limón	20 TM	80 ha	Orgánico	Christian Tommen	(+506) 2222-0847	info@acapro-cr.org
11	Comercializadora de Productos Agropecuarios KOPROXA S.A.	Talamanca	ND	ND	Convencional	William Leal	ND	ND
12	Asociación de Desarrollo Integral Cabécar de Tayní - ABOTAL Cía.	Bordón, Cahuita, Limón	30 TM	ND	Orgánico	ND	ND	ND
13	Asociación de Productores Orgánicos de Turrialba (APOT)	Turrialba	ND	ND	Orgánico	ND	ND	ND
14	Finca La Dorada	ND	ND	ND	Convencional	Elkin Mejía	ND	elkindm@pimesa.net