

Mercado Europeo de cacao orgánico

Comercio Justo

Elaborado por:



Proyecto financiado por:



Proyecto ejecutado por:



ECOMERCADOS
ISBN: 99924-0-448-5

IMPRESO: COPY EXPRESS

SOBRE ESTE ESTUDIO

Este estudio es un producto de ECOMERCADOS, un proyecto financiado por SECO (Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza) y ejecutado por INTERCOOPERATION (Fundación Suiza para el Desarrollo y la Cooperación Internacional) que inició operaciones en la región Centroamericana (en Nicaragua y Costa Rica) a partir del 2005.

El objetivo principal del proyecto es promover la comercialización de productos orgánicos y del comercio equitativo, y su incremento en los mercados de exportación, regional y local, fomentando el acceso de pequeños y medianos productores, a fin de contribuir con el aumento en sus ingresos y mejores oportunidades de empleos.

Este estudio fue elaborado por Salvador V. Garibay del Instituto de Investigaciones para la Agricultura Orgánica (FiBL). Frick, Suiza.

Para más información referirse a:

Info.suisse@fibl.org

Tel: +41 (0)62 865 72 72

Página web: www.fibl.org

Agradecemos a los actores del sector orgánico y de comercio justo (FLO y Max Havelaar Suiza) por su valiosa ayuda y disposición de ofrecer información y comentar los aspectos incluidos en este estudio.

Tanto ECOMERCADOS como FiBL no asumen responsabilidad alguna por cualquier información incorrecta suministrada a nosotros por productores, procesadores, distribuidores, detallistas y otras organizaciones de mercado. La información cuantitativa de mercado se basa en entrevistas y, por tanto, está sujeta a fluctuaciones. Ni ECOMERCADOS ni los autores de esta publicación garantizan, de manera expresa o implícita, la exactitud de la información presentada y no serán responsables por daños o reclamos relacionados con el uso de esta publicación o de la información contenida en ella. No se asume obligación alguna de actualizar ni enmendar esta publicación por ninguna razón, sea esta información nueva o información en sentido contrario o bien cambios en la legislación, las regulaciones, la jurisdicción, la estructura de la industria y el mercado y cualquier otra condición del mercado.

Además, ninguna parte de este reporte se puede reproducir, almacenar en un sistema de recuperación o transmitir de ninguna forma ni por ningún medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, grabación o de cualquier otro modo sin el permiso escrito de ECOMERCADOS.

TABLA DE CONTENIDOS

1.	JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO	4
2.	RESUMEN	5
3.	INTRODUCCIÓN	6
4.	RESULTADOS	7
4.1	Situación actual, volúmenes, comportamiento, potenciales y perspectivas de mercado	7
4.2	Precios indicativos de mercado	8
4.3	Descripción de los canales de distribución comercial	8
4.4	Regulaciones y requerimientos más importantes	9
5.	REFERENCIAS	10

1. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

Los países Centroamericanos, son importantes productores orgánicos y de comercio justo, por ejemplo de cacao, pero muchas veces los volúmenes de venta están limitados a pequeñas cantidades por la falta de información de primera mano sobre los mercados de exportación tanto orgánico como de comercio justo, en este caso Europa.

Por esta razón hay una continua necesidad de ofrecer información de mercado actualizada a exportadores Centroamericanos con la finalidad de incrementar el potencial de oferta de cacao orgánico y de comercio justo.

El objetivo de la presente evaluación rápida del mercado es de dar un panorama general de la situación y potencial del mercado orgánico y de comercio justo de cacao en Europa.

OBJETIVOS DEL ESTUDIO:

- Descripción de la situación actual y las perspectivas de mercado
- Volumen del mercado, estructuras de suministro, comportamiento del crecimiento y potenciales
- Precios indicativos de mercado
- Descripción de los canales de distribución comercial
- Requerimientos y regulaciones mas importantes

La información fue compilada de diversas fuentes las cuales han sido nombradas únicamente en las referencias.

2. RESUMEN EJECUTIVO

Durante el 2002 al 2003 se comercializaron aproximadamente casi 2.7 millones de toneladas de cacao. Por esta razón se menciona que el cacao, es la materia prima más comercializada en el mercado mundial después del petróleo y el café. La industria del cacao está caracterizada por una fuerte concentración de actores. Aproximadamente 5 compañías controlan 80% de la comercialización del mercado mundial y también varias multinacionales dominan el 70% del procesamiento del cacao.

La producción orgánica sigue concentrándose en Latinoamérica, donde, República Dominicana es considerada líder productora de cacao orgánico y suministra la mitad del cacao orgánico que es producido mundialmente. El cacao orgánico presenta un buen potencial de demanda a pesar de que haya un sobreoferta en el mercado Europeo, ya que el uso de cacao orgánico y de comercio justo sigue ganado importancia para la industria y los supermercados. Proveedores con buena calidad, buen servicio y buen precio tienen buenas expectativas para encontrar un lugar en el mercado orgánico. La situación actual de mercado orgánico de cacao para Suiza es que hay un bajo aprovisionamiento sobre todo de cacao producido bajo las normas de BIOSUISSE.

Desde 1997, el cacao de comercio justo ha incrementado sus ventas cada año. El cacao de comercio justo mostró un promedio de crecimiento en ventas entre el 2001 y el 2003 de más del 30% para toda Europa. Se estima un bajo aprovisionamiento con baja oferta de cacao en los próximos años. Lo cual es favorable para aquellos productores que quieran producir bajo los estándares de comercio justo. En Suiza, la cuota de mer-

cado de cacao etiquetado con el sello de Max Havelaar alcanzó 1% durante el 2004. El total de ventas fue de 331 toneladas, de las cuales 276 toneladas fueron de calidad orgánica (83%). Actualmente los supermercados prefieren los productos con doble etiqueta, orgánico + comercio justo.

El mercado de cacao fluctúa fuertemente y se orienta a la ley de oferta y demanda, el cual influye en el precio de cacao orgánico y de comercio justo. Los canales de distribución del cacao orgánico y de comercio justo son canales muy interrelacionados, esto significa que un actor del mercado puede tener diferentes funciones dentro de los canales de comercialización orgánico y de comercio justo.

Para que el cacao pueda ser importado como orgánico debe de cumplir con el reglamento de la Unión Europea (CE N°2092/91) y el reglamento de Suiza sobre la producción orgánica, respectivamente. El cacao puede ser también producido bajo estándares privados como BIOSUISSE, Naturland y otros. En la elaboración de productos orgánicos se debe garantizar que la mercancía no sufrió contaminación alguna durante su elaboración, empaque, almacenaje ni durante su transporte. Por esta razón los productos reconocidos como orgánicos deberán llevar denominación específica, claramente marcada. En el caso de cacao de comercio justo se debe cumplir desde la producción hasta la comercialización con los criterios y estándares del comercio justo. En general los mismos estándares de calidad son relevantes tanto para los productos orgánicos como para los productos de comercio justo y convencional.

3. INTRODUCCIÓN GENERAL

Theobroma cacao, desde un punto de vista económico, es la variedad más importante de la familia Theobroma. En la práctica se diferencian las subvariedades Criollo y Forastero, representando la última un 80% de los cultivos. Originalmente es de los bosques amazónicos (sobre todo la subvariedad Forastero Amazónico) y de las selvas de Centroamérica (sobre todo la sub-variedad Criollo de semilla blanca). Los aztecas ya apreciaban este cultivo y lo llamaban “bebida de los Dioses”. Debido al alto contenido de grasa de su semilla el cacao es un alimento altamente energético y de rico sabor. En las regiones tradicionales de cultivo de cacao, por ejemplo Tabasco México, el cacao molido y secado se mezcla con harina de maíz, después se lo diluye en agua y se toma acompañando a la merienda durante las pausas en el trabajo de campo. Los colonizadores portugueses y españoles llevaron el cacao a África pasando por Europa. Hoy en día el cacao se cultiva en casi en todos los países de las regiones tropicales húmedas.

Hasta finales de los años 80, los países productores más importantes del mundo eran Costa de Marfil, con una producción anual de 775,000 toneladas y Brasil con 346,000 toneladas. Debido a la caída de precios en el mercado mundial en la segunda mitad de los años 80 y a los graves problemas de orden fitosanitario en las plantaciones, el cultivo de cacao disminuyó considerablemente en Brasil mientras que algunos países asiáticos como Malasia (aprox. 226,000 toneladas) e Indonesia (aprox. 220,000 toneladas) han extendido fuertemente su producción con el apoyo de sus respectivos estados.

Durante el 2002 al 2003 se comercializaron aproximadamente casi 2.7 millones de toneladas de cacao. Por esta razón se menciona que el cacao, es la materia prima mas comercializada en el mercado mundial después del petróleo y el café. Actualmente casi el 70% de la producción es llevada a cabo en África occidental.

La primera producción que fue certificado como orgánica y llegó a los mercados internacionales a finales de los años 80, provenía de Bolivia. En el curso de los años 90 se sumaron otros productores entre los que se encuentran República Dominicana, Brasil, México, Ghana y Costa de Marfil. La producción orgánica sigue concentrándose en Latinoamérica, donde República Dominicana es considerada líder productora de cacao orgánico (con 6,000 toneladas en el 2002) y suministra la mitad del cacao orgánico que es producido mundialmente.

Más del 90% de la producción mundial de semillas de cacao se utilizan para la elaboración de chocolate, el porcentaje restante se emplea en bebidas chocolateadas y dulces diversos. En el mercado internacional se vende sobre todo como cacao bruto (semillas secas de cacao). Sin embargo, hoy en día cada vez más países productores procuran antes de su exportación procesar el cacao bruto en sus propios molinos para así poder ofertar directamente subproductos como mantequilla, polvo y masa.

4. RESULTADOS

4.1 SITUACIÓN ACTUAL, VOLÚMENES, COMPORTAMIENTO, POTENCIALES Y PERSPECTIVAS DE MERCADO

El mercado de cacao en general

A nivel mundial, la producción de cacao se aproxima a los 2.7 millones de toneladas por año. La industria del cacao esta caracterizada por una fuerte concentración de actores. Aproximadamente 5 compañías controlan 80% de la comercialización del mercado mundial y también varias multinacionales dominan el 70% del procesamiento del cacao. Por ejemplo, se puede mencionar a Nestlé, Philip Morris (dueña de Kraft Jacobs, Suchard, Côte d'Or), Barry Callebaut, Cargill y Ferrero. Sin embargo, entre ellas hay una competencia muy alta, por lo que buscan continuamente nuevos mercados y tratan de desarrollar nuevos productos posicionándoles con una intensa campaña de propaganda comercial.

El mercado esta organizado de acuerdo al Accord Internacional sur I Cacao (ICCA). El ICCA procura estabilizar el precio por medio de mecanismos que permitan a los productores y países consumidores de cacao obtener el precio del producto a un nivel previamente determinado, con un rango alto y bajo. Sin embargo, el continuo crecimiento de la oferta de países del Asia del Sur, el periodo de sequía en África y las especulaciones, han provocado que tales mecanismos de estabilización del precio fallaran.

Actualmente en el mercado mundial de cacao rige la ley de oferta y demanda. A nivel internacional el precio es determinado principalmente por las bolsas de Londres y Nueva York. Por ello cuando la oferta es más alta que la demanda, los precios bajan. O cuando la demanda es más alta que la oferta los precios suben. Bajo tales condiciones, los productores de cacao (sobre todo en el sector convencional) no pueden adaptar su oferta de producción a la demanda a corto y a largo plazo.

El mercado de cacao orgánico en Europa

En Europa, las importaciones reportadas de cacao orgánico fueron de aproximadamente 14,000 toneladas para el 2003. Expertos del mercado mencionan que el cacao orgánico presenta un buen potencial de demanda a pesar de que haya un sobreoferta en el mercado europeo en general. Esto se debe a que actualmente, el uso de cacao orgánico y de comercio justo ha ganado importancia, porque la industria y los supermercados si-

guen promocionado las ventas de los respectivos productos. Tales condiciones han influenciado que entre el 2002 y el 2005 se hayan estimado tasas de crecimiento de ventas entre el 16 al 20% anual. Por tal razón, expertos mencionan que aquellos proveedores con buena calidad, buen servicio y buen precio tienen buenas expectativas para encontrar un lugar en el mercado orgánico. Sin embargo, el mercado de cacao orgánico es estimado, con una cuota de aproximadamente < del 5% del total de ventas de cacao. En otros estudios inclusive se menciona que para Europa no alcanza ni siquiera el 1%.

El mercado de cacao orgánico en Suiza

Suiza importa sobre todo el cacao para la producción de chocolate. Actualmente se tienen más de 25 diferentes tipos de chocolate que son elaborados anualmente. Otros productos como cacao pulverizado y mantequilla de cacao, representan un pequeño porcentaje de la importación total. Con aproximadamente 68,000 toneladas de chocolate consumido por la población Suiza, se alcanza un consumo per capita de casi 12kg por año. 23 por ciento de chocolates vendidos en Suiza son importados directamente. Por otro lado, la industria chocolatera Suiza exporta el 42% de su producción. Los principales mercados de exportación para el chocolate Suizo son Alemania, Inglaterra, Austria y los Estados Unidos. En Suiza, el principal producto es el chocolate en barra el cual alcanza una cuota de mercado de 50% de la venta total. Las cadenas de supermercados Coop y Migros realizan dos tercios de las ventas de chocolate en barra en el mercado Suizo.

Según expertos, la situación actual del mercado orgánico de cacao para Suiza es que hay un bajo aprovisionamiento sobre todo de cacao producido bajo las normas de BIOSUISSE. Los principales proveedores de cacao orgánico con el sello de BIOSUISSE se encuentran en países como Bolivia, Perú, República Dominicana y Costa Rica. Aunque de Costa Rica son pequeñas las cantidades que se importan. De estos países, República Dominicana sigue mostrando problemas de calidad posiblemente debido a las condiciones y características de sus suelos. Además otros aspectos como logística, calidad y precio son los que provocan un insuficiente abastecimiento a la industria chocolatera de cacao orgánico bajo los estándares de la BIOSUISSE. No se mencionaron importaciones de cacao orgánico (BIOSUISSE) de países provenientes de África, pero si de México. A parte del cacao, también se importa mantequilla de cacao orgánico (BIOSUISSE) para el mercado Suizo.

Las cuotas de mercado para el cacao orgánico en Suiza son similares que en el resto de Europa (aprox. entre el 1 y < 5%). En Suiza se importa aproximadamente un total de 1,500 toneladas de cacao orgánico anualmente. Por otra parte, expertos suizos estimaron un crecimiento del 10 al 20% en las ventas de cacao orgánico hasta la fecha. Los potenciales de demanda de cacao orgánico (BIOSUISE), naturalmente para la fabricación de chocolate, es buena para los próximos 3 años. Esto es debido al gran interés en exportar y ampliar las ventas de chocolate orgánico y de comercio justo para el mercado Europeo y de Norteamérica. Tales circunstancias, seguirán impulsando la importación de cacao orgánico y de comercio justo en el mercado Suizo.

El mercado de cacao de comercio justo en Europa

La Federación Internacional de Organizaciones del Comercio Justo (FLO) reporta, 9 organizaciones de productores de cacao de comercio justo en Latinoamérica. Estas se encuentran en Costa Rica (1), Nicaragua (1), Belice (1), República Dominicana (1), Haití (1), Bolivia (1) y Perú (3). En Europa hay 28 importadores y procesadores. Cacao bajo comercio justo es vendido en 15 países Europeos. Desde 1997, el cacao de comercio justo ha incrementado sus ventas cada año. Los principales importadores de cacao de comercio justo son el Reino Unido, Italia, Alemania, Suiza y Francia. La cantidad importada por estos 5 países es más de 2,500 toneladas. El cacao de comercio justo mostró un promedio en crecimiento de ventas entre el 2001 y el 2003 de más del 30% para toda Europa. Expertos del comercio justo estiman un bajo aprovisionamiento con baja oferta de cacao en los próximos años.

El mercado de cacao de comercio justo en Suiza

En Suiza desde un principio el chocolate y otros productos de cacao producidos bajo comercio justo se han desarrollado fuertemente. El mercado se diversifica y se incrementa año con año. Nuevos elaboradores han integrado el chocolate con cacao etiquetado con el sello de Max Havelaar.

Desde el 2002, los supermercados mas importantes de Suiza, Coop y Migros venden chocolate etiquetado con el sello de Max Havelaar + orgánico. El cacao orgánico y de comercio justo vendido en Suiza es producido en las siguientes organizaciones y países: Conacado (República Dominicana) y El Ceibo (Bolivia). En el 2004, la cuota de mercado de cacao etiquetado con el sello de Max Havelaar alcanzó 1%. El total de ventas fue de 331 toneladas, de las cuales 276 toneladas fueron de calidad orgánica (83%). El cacao de comercio justo presentó un incremento en ventas promedio de 12% entre el 2001 y 2004.

4.2 PRECIOS INDICATIVOS DE MERCADO

En general desde los años 80 tiende a bajar el precio de cacao en el mercado mundial. En el año 2001, el precio en los mercados internacionales fue cotizado a 1,084 USD por tonelada. El precio mas bajo desde los últimos 25 años. Con tal precio muchos productores no pudieron cubrir sus costos de producción y dejaron abandonados sus cultivos de cacao. Durante el 2002, se desarrollaron los precios hacia la alza. Esto fue a consecuencia de la caída de la producción en la Costa de Marfil (1er. productor de cacao a nivel mundial) y Ghana. Tal disminución de la producción se estimó con una baja de la oferta del 6%. En el año 2003, el precio de cacao fue de 2,431 USD por tonelada el nivel más alto desde los últimos 20 años.

Estas variaciones de precios indican que el mercado fluctúa fuertemente y se orienta a la ley de oferta y demanda. Influyendo también el precio de cacao orgánico y de comercio justo. En el caso del cacao producido bajo el reglamento de la Unión Europea se puede encontrar un precio actual de aproximadamente de 2,150 USD por tonelada CIF Róterdam. Para el cacao bajo el sello de la BIOSUISSE es aproximadamente de 2,300 USD por tonelada CIF Róterdam.

En Diciembre del 2004, el precio en el mercado mundial fue de 1,740 USD por tonelada FOB. El precio mínimo para el cacao de comercio justo y de calidad estándar se estima de 1,750 USD por tonelada FOB. En este precio está incluido el premio de comercio justo de USD 150. Si el precio en el mercado mundial es más alto que el precio básico de 1,600 USD por tonelada FOB, entonces el precio para cacao de comercio justo se nivela de la siguiente forma: Precio en el mercado mundial + Premio de comercio justo = Precio para el cacao de comercio justo. Es decir en el caso de Diciembre del 2004: 1,740 USD por tonelada + 150 (Premio) = 1,890 USD por tonelada FOB.

El precio mínimo para cacao orgánico + comercio justo es de 1,950 USD por tonelada FOB. Si el precio en el mercado mundial es más alto que el precio básico de 1,600 USD por tonelada, entonces se utiliza como referencia este y se eleva el precio con 350 USD (Premio de comercio justo USD 150 + Premio orgánico USD 200). Un premio orgánico de USD 200 por tonelada significa 12-13% más si el producto toma parte del comercio justo.

4.3 DESCRIPCIÓN DE LOS CANALES DE DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

Los canales de distribución del cacao orgánico y de comercio justo son canales muy interrelacionados, característico de ambos sectores. Por ejemplo, hay importadores que compran o producen ellos mismos la materia

prima, el cacao. Estos importadores le venden a la industria chocolatera. En otros casos, la industria misma compra e importa el cacao directamente. Una vez importado el cacao, la industria envía la materia prima a un tostador especialista (por ejemplo en Holanda) si es que ellos mismos no tienen infraestructura. En las tostadoras, se procesa el cacao de acuerdo a las especificaciones individuales dadas por la industria. Posteriormente, la industria fabrica los productos de cacao, por general chocolates. Estos chocolates orgánicos o de comercio justo son distribuidos bajo una marca determinada que la industria misma distribuye, vende a tiendas especializadas y supermercados. O también fábrica chocolates bajo marcas específicas para ser distribuidos por los importadores de cacao o compañías distribuidoras del sector orgánico y de comercio justo. En otras palabras, un actor del mercado puede tener diferentes funciones dentro los canales de comercialización orgánico y de comercio justo.

Ejemplos de importadores, procesadores y comerciantes: Care, Gepa, Rapunzel, Weinrich&Co, (Alemania), Daarnhouwer, Do it, Tradin, (Holanda), ICAM (Italia), Barry Callebaut, Bernrain, Claro fair AG, Chocolate Frey, Coop, Halba, Maestrani, Pronatec, y Migros (Suiza) entre otros.

4.4 REGULACIONES Y REQUERIMIENTOS MÁS IMPORTANTES

Regulaciones sobre la agricultura orgánica y de comercio justo

Para que el cacao pueda ser importado como orgánico debe de cumplir con el reglamento de la Unión Europea (CE N°2092/91) y el reglamento de Suiza sobre la producción orgánica, respectivamente. El cacao puede ser también producido bajo estándares privados como BIO-SUISSE, Naturland y otros. En la elaboración de productos orgánicos se debe garantizar que la mercancía no sufrió contaminación alguna durante su elaboración, empaque, almacenaje, ni durante su transporte. Por esta razón, los productos reconocidos como orgánicos deberán llevar denominación específica, claramente marcada. En el caso de cacao de comercio justo se debe cumplir desde la producción hasta la comercialización con los criterios y estándares del comercio justo. En general los mismos estándares de calidad son relevantes para los productos orgánicos como para los productos de comercio justo y convencional. Para el procesamiento, los aspectos más importantes son que tanto los productos orgánicos como convencionales deben ser claramente separados durante el procesamiento y almacenaje con la finalidad de evitar ser mezclados o contaminados con los productos convencionales. Además es importante mantener una buena administración de todas las prácticas de producción hasta la exportación.

Especificación del producto

Por una parte la industria desea obtener cacao en polvo con partículas no mayores de 20 micrómetros y una buena calida sensorial (por ejemplo sabor, olor etc.). Sin embargo, en los países productores siguen habiendo problemas para alcanzar la calidad requerida. La fineza de molienda no es óptima como la industria la pide en muchos de los casos. Posiblemente, originado por la falta de infraestructura adecuada y las pocas posibilidades de financiamiento que son prestadas a las organizaciones de productores. Por esta razón, la industria prefiere importar la materia prima, en este caso las almendras de cacao, para obtener así un mejor control del producto y la calidad del producto final que elaborará. Sin embargo se ha reportado que en algunos países productores (Bolivia, Perú, República Dominicana,) cuentan con plantas procesadoras certificadas y ya ofertan el producto al mercado internacional. Otros aspectos de calidad donde hace énfasis la industria y cada día está tomando más importancia, es la denominación de origen. El objetivo es alcanzar niveles de denominación de origen como en el vino. La industria desea utilizar la denominación de origen como una herramienta que indicará al consumidor una pequeña historia, la calidad del producto y una relación de imagen de sentimiento.

Especificación del producto y normas de calidad

En general los mayores aspectos que se realizan en cuanto la calidad del cacao orgánico son el origen, preparación, control de microelementos, control de micotoxinas y microorganismos. Sin embargo las características de calidad del cacao de primera calidad, en las que el productor puede influir favorablemente, son las siguientes:

- mínimo 70% de pepas bien fermentadas
- humedad menos de 8%
- no tendrá ningún olor atípico como a mohos o humo

En el cacao de primera calidad se suele tolerar:

- máximo 3% de pepas de cacao con mohos visibles
- máximo 3% de pepas sin fermentar
- máximo 3% de pepas con plagas, germinadas o muy pequeñas

En el cacao de segunda calidad se tolera:

- 5% de pepas con mohos visibles
- 5% de pepas sin fermentar
- 5% de pepas con plagas, germinadas o muy pequeñas

Otras especificaciones serán acordadas entre el importador y el exportador.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FLO. 2004.

www.fairtrade.net.

Garibay S.V. and Richter T. 2005.

The European Market for Organic and Fairtrade Products. Suiza. www.orgprints.org.

Kilcher, L. Schäfer M., Richter T., Van den Beg P., Milz, J., Foppen R., Theunissen A., Bergleiter S., Staubli F. and Scholer M.

Organic Coffe, Cocoa and Tea. Market, certification and production information for producers and international trading companies. SIPPO. 2002.

Max Havelaar. 2004.

Kakao. Suiza. www.maxhavelaar.ch.

Páginas de internet

ALEMANIA

<http://www.care-natur.de/>
<http://www.rapunzel.de/>
<http://www.gepa3.de/htdocs/index2.php>
<http://www.weinrich-schokolade.de/>

HOLANDA

<http://www.daarnhouwer.com/>
<http://www.organic.nl/index.html>
<http://www.tradinorganic.com>

ITALIA

<http://www.icamcioccolato.it/web/en/index.html>

SUIZA

<http://www.swisschocolate.ch>
http://www.claro.ch/deutsch/pagesnav/framesE4.htm?PO&PO_.htm
<http://www.coop.ch/>
http://www.halba.ch/d/def_js.htm
http://www.migros.ch/Migros_DE
<http://www.maestrani.ch/>
<http://www.pronatec.com/>
<http://www.maestrani.ch/>
<http://www.chocolatfrey.ch/index2.phtml>
http://www.halba.ch/d/def_js.htm
<http://www.barry-callebaut.com/Main/Frameset.asp?reference=01%2D01&lang=en&sess=491763184&>