



**Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica**  
**Dirección Estudios Económicos**

**Perfil Producto Cacao**

**Cinthy Arias Leitón**

**Enero, 2008**

En el presente documento se estudia la situación actual de la producción y exportación de cacao en Costa Rica, asimismo se da un vistazo general al mercado mundial con el fin de proporcionar a los exportadores y potenciales exportadores costarricenses información útil y un panorama claro de los mercados internacionales, su comportamiento y los principales competidores a enfrentar. De esta forma se pretende colaborar a que dichos productores y exportadores puedan identificar posibles oportunidades comerciales.

## Índice de Contenido

<b>1. GENERALIDADES.....</b>	<b>4</b>
1.1 Contexto Histórico .....	4
1.2 Clasificación del cacao .....	5
<b>2. PRODUCCIÓN Y EXPORTACION DE CACAO EN COSTA RICA.....</b>	<b>9</b>
2.1 Descripción General del Sector .....	9
2.2 Organización del Sector.....	12
2.3 Internacionalización .....	15
2.4 Exportaciones costarricenses .....	15
<b>3. MERCADOS EXTERNOS.....</b>	<b>23</b>
3.1 Producción mundial .....	23
3.2 Exportaciones mundiales.....	27
3.3 Consumo mundial de cacao .....	29
3.4 Importadores mundiales .....	34
3.5 Aspectos técnicos asociados a la exportación de cacao .....	39
<b>4. PRECIOS INTERNACIONALES.....</b>	<b>51</b>
<b>5. TENDENCIAS DE CONSUMO Y USOS.....</b>	<b>55</b>
<b>Anexos.....</b>	<b>61</b>
Anexo No.1: Algunas organizaciones internacionales clave asociadas al cacao .....	61
Anexo No.2: Sobre niveles de cadmio detectados en Europa en el cacao latinoamericano .....	63

## 1. GENERALIDADES

### 1.1 Contexto Histórico

Existe evidencia arqueológica que demuestra que el cacao era utilizado como bebida en Costa Rica por comerciantes mayas cerca del año 400 AC. La cultura azteca, por su parte le concedió al cacao en la región de Mesoamérica un uso como moneda.

Se estima además que fue Cristóbal Colón el primero que tomó la bebida del cacao de manos de los indígenas. Sin embargo, fue Hernán Cortés quien luego de una expedición al imperio azteca retornó a España en el año 1528 llevando la receta de “xocoatl”<sup>1</sup>. Inicialmente esta bebida no fue muy bien recibida en España por su sabor amargo, pero luego adquirió mucha fama en las cortes españolas una vez que le agregaron azúcar.

La utilización del cacao como medio de pago, llevó a los españoles a establecer plantaciones en algunos de sus territorios como Dominicana, Trinidad y Haití. Sin embargo se estima que esos primero esfuerzos no resultaron se tan productivos. En Ecuador, por su parte, frailes capuchinos cultivaron caco criollo con mucho más éxito (1635).

Francia, en Martinica y Santa Lucía en 1660, en Dominicana en 1668, Brasil en 1677, Grenada en 1714; así como Inglaterra en Jamaica en 1670 y Alemania en Curacao en 1620, son algunos ejemplos de otros países europeos que incursionaron en la producción de cacao en el nuevo mundo.

Para 1822 el cultivo se había extendido a la isla Príncipe, a Santo Tomás en 1830, y posteriormente en 1874 y 1879 llegaría la producción a Nigeria y a Ghana. En Camerún, por su parte el cacao se introdujo en el período 1925-1939.

---

<sup>1</sup> La bebida contenía cacao con maíz molido, vainilla, pimienta, guindilla y otras especias.

Según información recopilada por el CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza), la primera tienda de chocolate fue inaugurada en Londres por un comerciante francés en el año 1657. Dos años después se inauguraba la segunda tienda en París. Cerca del año 1720 cafeterías en Florencia y Venecia empiezan a ofrecer chocolate y para el año 1780 se muestra en Barcelona la primera máquina para fabricar chocolate.

Otros datos históricos del consumo y producción del cacao se señalan a continuación:

- 1819: año de establecimiento de la primera fábrica de chocolate en Suiza, a partir de conocimientos italianos.
- 1828: Conrad Van Houten inventa una prensa para separar la manteca del cacao del polvo del cacao, dando inicio al consumo del cacao en polvo.
- 1847: la empresa británica Fry & Sons produce las primeras tabletas de chocolate, dando al consumo de este producto un carácter más generalizado.
- 1875: el suizo Daniel Peter fabrica el primer chocolate con leche gracias a las innovaciones realizadas por Henri Nestlé, en el tratamiento de la leche.
- 1879: se inventa la técnica del conchado, que mejora la textura y el aroma del chocolate.

## 1.2 Clasificación del cacao<sup>2</sup>

Desde el punto de vista botánico o genético, la especie *Theobroma cacao* L. puede clasificarse como sigue (Centro de Comercio Internacional UNCTAD/GATT, 1991):

- **Cacao Criollo:** corresponde a una planta de poco vigor y bajo rendimiento, destacándose la alta calidad de sus semillas. Este tipo de cacao posee un

---

<sup>2</sup> La información que se consigna en este apartado es una reproducción del material consignado en QUINTERO R, María Liliana and DIAZ MORALES, Katty Marisabel. El mercado mundial del cacao. *Agroalim*, Jan. 2004, vol.9, no.18, p.47-59. ISSN 1316-0354.

cotiledón de color entre marfil pardusco y castaño muy claro, con un olor de cacao dulce unido a un aroma delicado característico. Ejemplos de cacao “Criollo” son algunos tipos de cacao cultivados en Venezuela, en el Caribe y Nueva Guinea Papua.

- **Cacao Forastero:** se caracteriza por ser de mayor tolerancia a las enfermedades que el cacao Criollo. Representa aproximadamente un 95% de la producción mundial, proveniente de los países de África Occidental y Brasil.
- **Cacao Trinitario:** es más resistente y productivo que el cacao “Criollo” pero de inferior calidad. Es el resultado del cruce entre el cacao “Forastero” y el “Criollo”. Es producido en Granada, Jamaica, Trinidad y Tobago, Colombia, Venezuela y América Central.

Desde el punto de vista comercial e industrial, en el mercado mundial generalmente se clasifican los granos de cacao en dos categorías (Centro de Comercio Internacional UNCTAD/GATT, 1991):

- **Cacao ordinario:** granos producidos por los cacaos tipo “Forastero”; utilizados en la fabricación de manteca de cacao y de productos que tengan una elevada proporción de chocolate.
- **Cacao fino o de aroma:** en términos generales, los granos de cacaos “Criollos” y “Trinitarios” corresponden a lo que en el mercado mundial se conoce como cacao fino o de aroma. Éste es utilizado usualmente en mezclas con granos ordinarios o “Forastero” para producir sabores específicos en los productos terminados. Los granos correspondientes a esta categoría dan características específicas de aroma o color en chocolates finos de revestimientos o capas de cobertura. También se usan (aunque cada vez menos) para producir cacao en polvo que se emplea

como aroma en algunas recetas y en la preparación de algunos alimentos y bebidas.

La oferta mundial de cacao fino o de aroma es relativamente reducida y representa aproximadamente el 5% del cacao producido en el mundo.

Desde el punto de vista de calidad, de acuerdo con la UNCTAD (2003), los estándares internacionales para cacao requieren que el grano de calidad negociable sea fermentado, completamente seco, libre de olores extraños y de cualquier evidencia de adulteración, así como razonablemente libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara, así como uniforme en tamaño.

La calidad del producto final está estrechamente vinculada con las características de la materia prima utilizada. El término calidad comprende diversos aspectos asociados a criterios objetivos y subjetivos. Algunos aspectos pueden ser mensurables y comparables, como por ejemplo, el tamaño del grano, el contenido de manteca de cacao y la dureza de ésta; en cambio otros aspectos son de difícil medición como el sabor y el aroma.

Además, la apreciación de la calidad difiere según los actores del circuito del cacao: productores, intermediarios, fabricantes o consumidores. Desde el punto de vista del cliente, los dos factores más resaltantes de un buen cacao están referidos a la calidad uniforme y la regularidad de los suministros, cumpliendo estrictamente con los términos pactados.

Por otro lado, es importante destacar que el tratamiento poscosecha (fermentación, secado y tostado), especialmente el proceso de fermentación desarrolla los llamados precursores del aroma y disminuye la astringencia y la acidez de los granos de cacao. Por el contrario, si no se lleva un adecuado

tratamiento poscosecha, el potencial aromático de los cacaos finos o de aroma no se manifiesta.

No obstante, Ruf (1995, citado por Cartay, 1999c), señala que independientemente de un criterio objetivo de calidad, la tendencia en la mayoría de los industriales es a ejercer una constante presión por encontrar los medios más baratos para producir chocolate, esto es, “la mejor calidad” del cacao ha sido frecuentemente la de tener el precio más bajo posible. De tal forma que los cacaos de alta calidad producidos en América Central o del Sur o en Las Antillas, de tipos Criollos o Trinitarios, han sido sustituidos por los cacaos Forasteros del África y Brasil. Esta sustitución se ha debido principalmente a la insuficiencia de la oferta y la escasa competitividad de los cacaos americanos, atribuida fundamentalmente a la baja productividad de las plantaciones, así como a la escasa aplicación de prácticas de fertilización, de mantenimiento del cultivo e inadecuado manejo post-cosecha.



## 2. PRODUCCIÓN Y EXPORTACION DE CACAO EN COSTA RICA

### 2.1 Descripción General del Sector

La producción costarricense de cacao se concentra en pequeños productores. Además, según información del Programa Nacional del Cacao<sup>3</sup> del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), existen 1.656 productores que abarcan un área total de 3.819 hectáreas.

La actividad cacaotera se concentra fundamentalmente en las regiones Atlántica, con Talamanca y Limón a la cabeza, y en la región Huetar Norte fundamentalmente en Guatuso y Upala.

### Costa Rica: estimación del área y número de productores por regiones y cantones

Región	Cantón	Área		Número de productores	
		Hectáreas	% Regional	Número	% Regional
Huetar Atlántica	Talamanca	1.800	57%	1.290	89%
	Limón	1.073	34%	117	8%
	Matina	102	3%	18	1%
	Siquirres	72	2%	22	1,5%
	Guácimo	124	4%	7	0,5%
	Pococí	4	0%	2	0%
<b>Total Huetar Atlántica</b>		<b>3.174</b>	<b>100%</b>	<b>1.456</b>	<b>100%</b>
Huetar Norte	Guatuso	23	4	30	20%
	Upala	530	96	121	80%
<b>Total Huetar Norte</b>		<b>553</b>	<b>100%</b>	<b>151</b>	<b>100%</b>
Brunca	Corredores	62	82%	39	93%
	Osa	2	2%	2	5%
	Golfito	12	16%	1	2%
<b>Total Brunca</b>		<b>76</b>	<b>100%</b>	<b>42</b>	<b>100%</b>
Pacífico Central	Quepos	16	100%	7	100%
	Parrita	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.
<b>Total Pacífico Central</b>		<b>16</b>	<b>100%</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>
<b>Gran total nacional</b>		<b>3.819</b>		<b>1.956</b>	

Fuente: Programa Nacional del Cacao

\*79 asociados + 41 no asociados / \*\* Incluye la Finca la Amistad que posee 30 Ha.

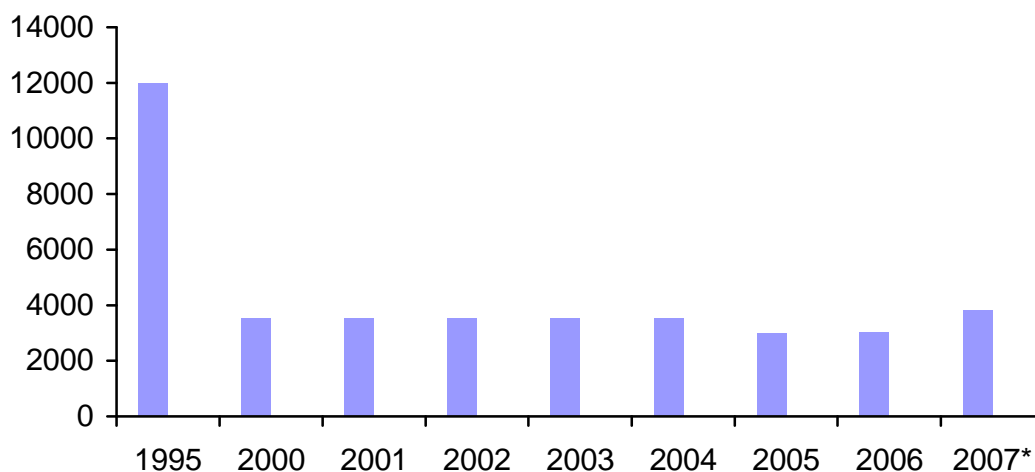
<sup>3</sup> Programa Nacional del Cacao. Información recopilada por el Ing. Lloyd Foster Russell, Gerente. Marzo 2007.

La producción se registra en dos épocas: Julio a Febrero y Marzo a Junio.

En general, el comportamiento de la producción en los últimos años ha sido a la baja y según las cifras de Infoagro se ha mantenido en cerca de 500 toneladas métricas al año.

La razón de la baja en la producción en los últimos años es básicamente el abandono y descuido de muchas de las plantaciones existentes, luego de que el cultivo fuera afectado de manera severa por la monilia<sup>4</sup>. La falta de asistencia técnica en ese momento limitó la capacidad de actuar para enfrentar esta enfermedad.

### **Evolución de las hectáreas dedicadas a la producción de cacao en Costa Rica**

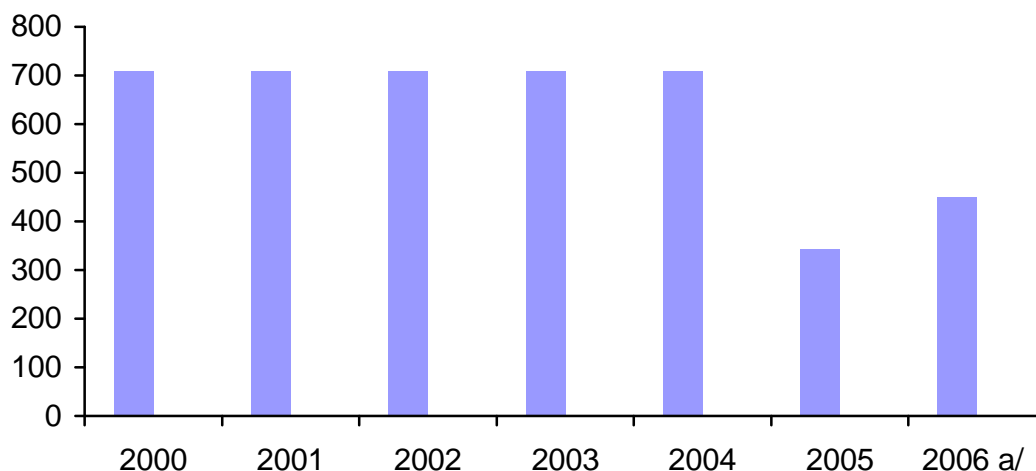


Fuente: CATIE, SEPSA y Programa Nacional del Cacao.

No obstante lo anterior, es importante destacar las acciones desplegadas por entidades como el CATIE en la generación de especies mejoradas genéticamente para resistir mejor esta enfermedad.

<sup>4</sup> Esta enfermedad no solo afectó la producción de Costa Rica sino de unos 10 países más en la región. Apareció en Costa Rica en 1978 y para 1980 ya había afectado severamente las plantaciones de la región Atlántica y del Pacífico Sur.

### Evolución de la producción de cacao en Costa Rica En toneladas métricas



Fuente: SEPSA, con base en información de las instituciones públicas y privadas del Sector y Programas Nacionales

Se estima que antes de que apareciera esta enfermedad, Costa Rica producía cerca de 10.000 TM al año de cacao.

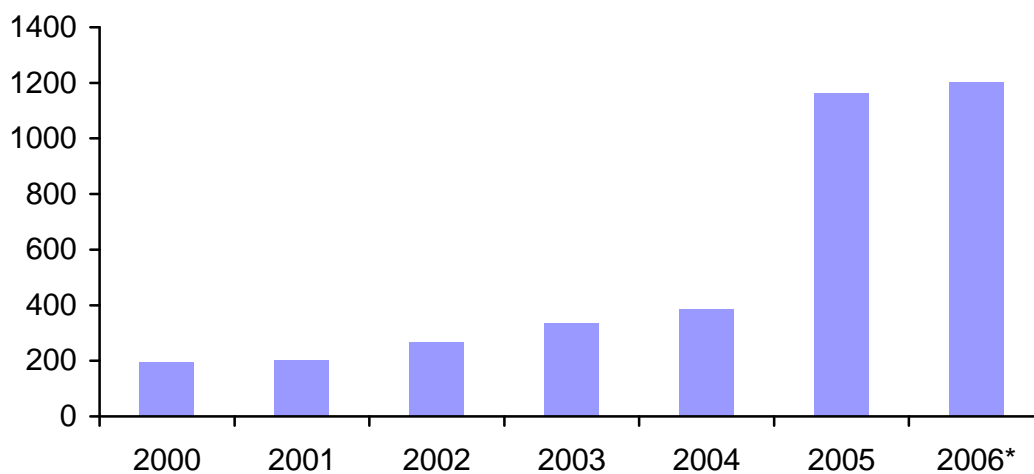
Por decreto Ejecutivo en marzo del 2006 se creó el programa Nacional Sectorial de Cacao con la meta de incrementar en 5 años en 3.000 hectáreas el área total destinada en el país al cultivo de este producto.

Si se le compara con otros países del área centroamericana, Costa Rica, según cifras del 2006 (CATIE), figura como el segundo productor superado por Guatemala que produce anualmente más de 2.000 TM y seguido en una tercera posición por Honduras con poco menos de 700 TM anuales. No obstante Costa Rica posee el menor rendimiento por hectárea de la región en la producción de cacao. Sin embargo, debe tenerse presente también que la mayor proporción de la producción costarricense de café es orgánica<sup>5</sup>.

<sup>5</sup> Según cifras del CATIE más de 2.700 hectáreas fueron destinadas a la producción orgánica en Costa Rica en el año 2006.

Lo anterior, sumado al mayor interés de las empresas productoras de ofrecer productos más sofisticados o para nichos más especializados (orgánico, comercio justo, se ve reflejado en la evolución del valor agregado de la producción de cacao que se presenta en el gráfico adjunto.

**Valor agregado de la producción de cacao en Costa Rica  
En millones de colones corrientes**



Fuente: SEPSA, con base en información del BCCR.

La producción orgánica, tal como se señaló anteriormente, abarca una proporción importante de la producción costarricense de cacao. Algunas estimaciones indican que de las cerca de 3.600 hectáreas dedicadas a este producto en el 2006, 2.700 correspondieron en ese año a orgánico, esto es un 75%, siendo que los programas existentes a nivel nacional están enfocados principalmente a fortalecer este tipo de producción.

## 2.2 Organización del Sector

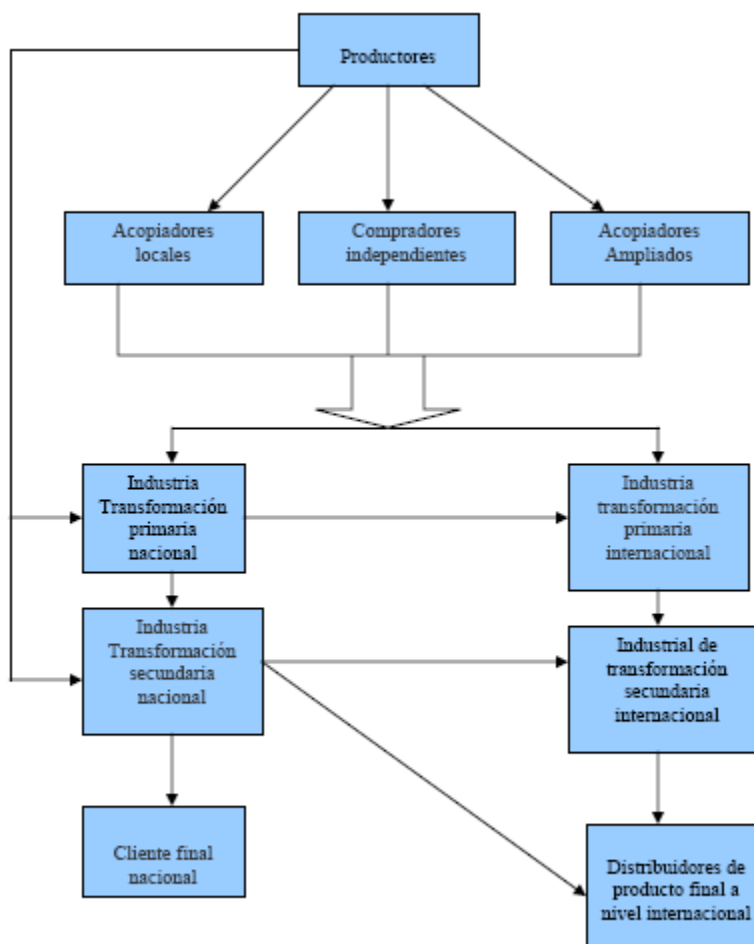
La inmensa mayoría de la producción costarricense de cacao, es llevada a cabo por pequeños y medianos productores que llegan a tener áreas de producción que en muchos casos no supera las 2 hectáreas por productor. Sin embargo, también existen productores grandes<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> La Finca la Amistad en Upala cuenta con aproximadamente 30 hectáreas y otra finca (FINMAC) ubicada en Guácimo posee más de 100 hectáreas.

En el caso de los pequeños y medianos productores, el cacao generalmente no es el único producto que éstos cultivan, sino que generalmente se da la producción de manera combinada con otros productos.

El siguiente diagrama, muestra la organización del sector cacaotero en Costa Rica, considerando los diferentes actores que intervienen en su proceso de producción, transformación y comercialización, según un reciente informe publicado por el CATIE<sup>7</sup>.

### Costa Rica: Cadena de producción del cacao



Fuente: CATIE

<sup>7</sup> León, Yorleny. Caracterización de la cadena productiva de cacao y diagnóstico de la cooperación entre actores. CATIE. Abril, 2007.

Los acopiadores (2) cumplen la función de verificar la calidad del grano entregado por los productores, realizando esa labor de manera exclusiva para una determinada empresa transformadora o comercializadora, o bien puede operar de manera independiente (comprador independiente) y vender el producto seleccionado a una o varias compañías sin que medie un acuerdo explícito previo. Algunos acopiadores operan a nivel de una región o localidad específica, mientras que otros lo hacen para todo el país (rol ampliado). El estudio mencionado del CATIE<sup>8</sup> identificó cuatro acopiadores en el país.

Las empresas de transformación primaria (3) son aquellas que elaboran manteca, licor y torta de cacao ya sea para utilizarlos en sus propios procesos o para comercializarlos a otras compañías nacionales o internacionales. Estas empresas cuentan también con líneas propias de productos que incorporan cacao y en ocasiones operan como maquiladores para otras compañías.<sup>9</sup>

A nivel de transformación secundaria (4) destacan procesadores de subproductos como confites, bebidas, helados, productos de panadería y repostería, rellenos, etc<sup>10</sup>.

Es importante también destacar los siguientes aspectos relacionados al sector:

- Algunas empresas productoras exportan el cacao en grano.
- Hay carencia de asistencia técnica específica.
- Los productores se ven beneficiados de servicios de apoyo de cooperación internacional (asesoría técnica, estudios específicos, capital de trabajo, etc.), donde destacan entidades como IICA, CATIE, BID, FAO, entre otros.
- El sector como un todo es abierto al establecimiento de alianzas, destacando recientemente los esfuerzos liderados por Costa Rican Cocoa

---

<sup>8</sup> Idem.

<sup>9</sup> En esta categoría el CATIE ubica a Costa Rican Cocoa Products Co., Compañía Nacional de Chocolatina y FINMAC de Costa Rica.

<sup>10</sup> Costa Rican Cocoa Products Co., Compañía Nacional de Chocolatina, El Gallito Industrial, Pozuelo, Compañías de Galletas Noel, Kraft, Dos Pinos, El Ángel, etc.

Co por conformar la “Mesa Nacional del Cacao”. Otras áreas de trabajo conjunto entre los diferentes actores de la cadena del cacao incluyen la cooperación para compartir información clave como precios, abaratar costos de procesos de certificación y mejor acceso a servicios de apoyo.

### **2.3 Internacionalización**

Tomando como base las cifras de la FAO correspondientes a las hojas de balance de alimentos, es posible verificar cómo la producción local no es suficiente para proveer los requerimientos de materias primas de las industrias de transformación nacional. Así, mientras que para el año 2003 la producción rondó las 710 toneladas métricas según esa fuente, se exportó un equivalente de 2.860 toneladas métricas, lo cual eliminando los posibles cambios en inventarios y a partir de la estimación de consumo local de 2.710 toneladas métricas, significa que se requirieron cerca de 4.860 toneladas de cacao en estado primario importado.

En este sentido, el nivel de internacionalización de la industria del cacao en Costa Rica es elevado tanto desde el punto de vista exportador como desde el punto de vista de abastecimiento.

Por otro lado, es claro que siendo que la mayor proporción de la producción costarricense de cacao se orienta a la modalidad orgánica, se puede concluir que mayoritariamente este sector está orientado a la exportación.

### **2.4 Exportaciones costarricenses**

Tomando como base el volumen y valor de exportación registrado en PROCOMER<sup>11</sup> para los productos de los grupos de partidas arancelarias 1801 (cacao en grano), 1802 (cáscara y residuos), 1803 (pasta), 1804 (manteca, grasa y aceite), 1805 (cacao en polvo sin azúcar) y 1806 (chocolate), los siguientes

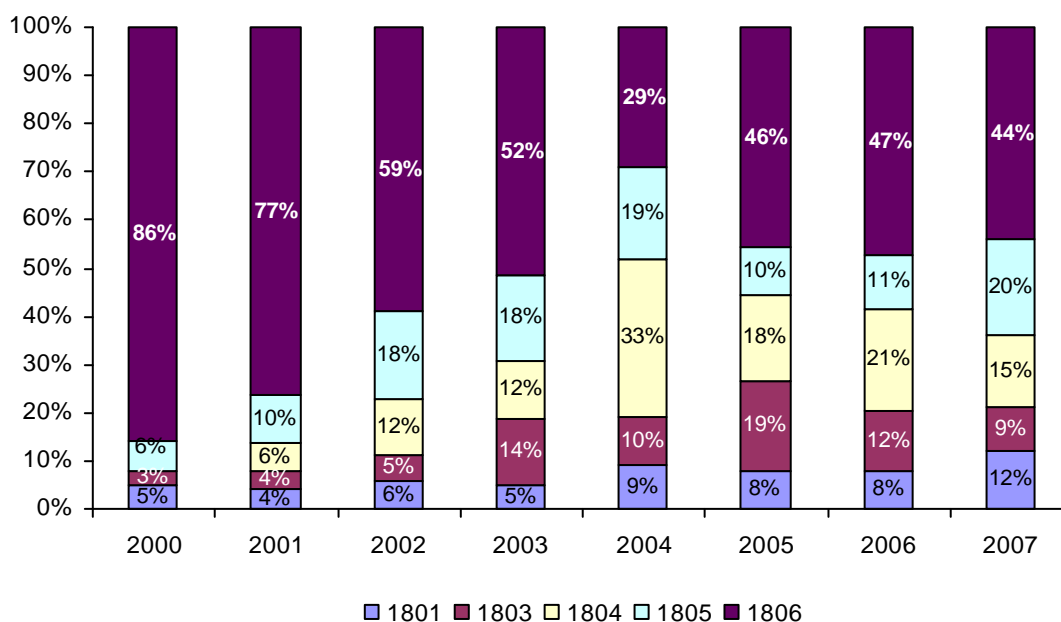
---

<sup>11</sup> Se obvian aquí elementos asociados a las diferencias en el peso equivalente a cacao puro del proceso de transformación de los diferentes productos exportados.

gráficos muestran la evolución de las exportaciones costarricenses de la industria del cacao.

En primer lugar, es importante analizar la estructura, siendo que para el año 2007, la mayor proporción de las exportaciones estuvieron concentradas en los chocolates (partida 1806). En segundo lugar figura el cacao en polvo sin azúcar (1805) y en tercero la manteca, grasa y aceite de cacao (1804). Sin embargo, es importante llamar la atención en cuanto a la evolución que han venido mostrando las exportaciones de los productos asociados al cacao, pues tal como se aprecia en el gráfico, en el año 2000 más del 85% de las mismas se concentraban en el grupo de chocolates como productos terminados. Esto es también una muestra de los mayores niveles de sofisticación y de orientación a nichos más especializados por parte de las empresas exportadoras nacionales.

**Costa Rica: evolución del valor de las exportaciones de productos asociados al cacao según grupos 2000-2007**



Fuente: PROCOMER

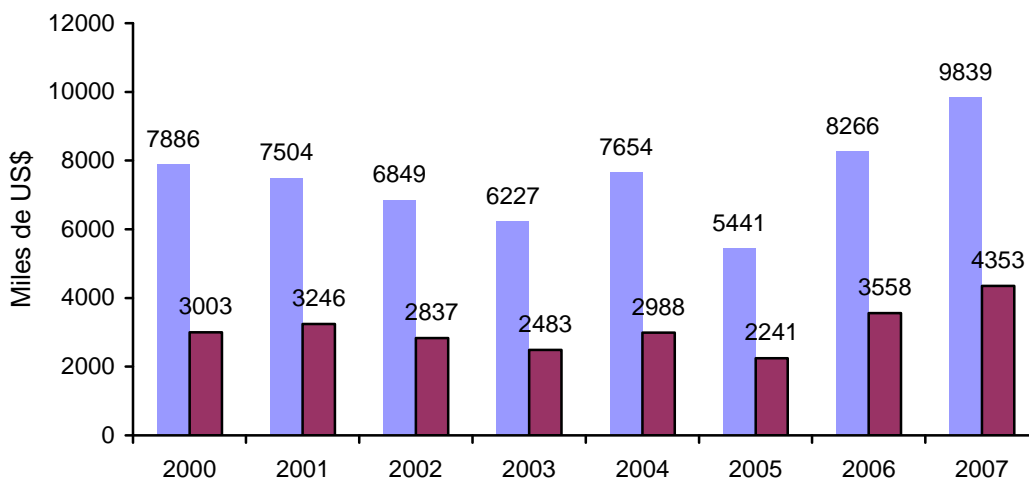
F



Los siguientes gráficos muestran la evolución del valor exportado total de los productos asociados al cacao en su conjunto, así como la de cada una de estas categorías o grupos de productos.

En primer lugar la evolución general de las exportaciones del sector muestra los diferentes vaivenes experimentados por esta industria, siendo que del 2000 al 2003 se registra una caída del 21% o de 7,6% anual en promedio, para luego registrar un repunto en el año 2004 (23%) y volver a caer en el 2005 (29%). Solo para el período 2005-2007 se ha registrado un crecimiento continuo en el valor colocado. El comportamiento de las exportaciones en volumen es muy similar al descrito anteriormente.

**Costa Rica: evolución del valor y peso de las exportaciones de cacao\***  
**En miles de US\$ y miles de kilogramos**  
**2000-2007**

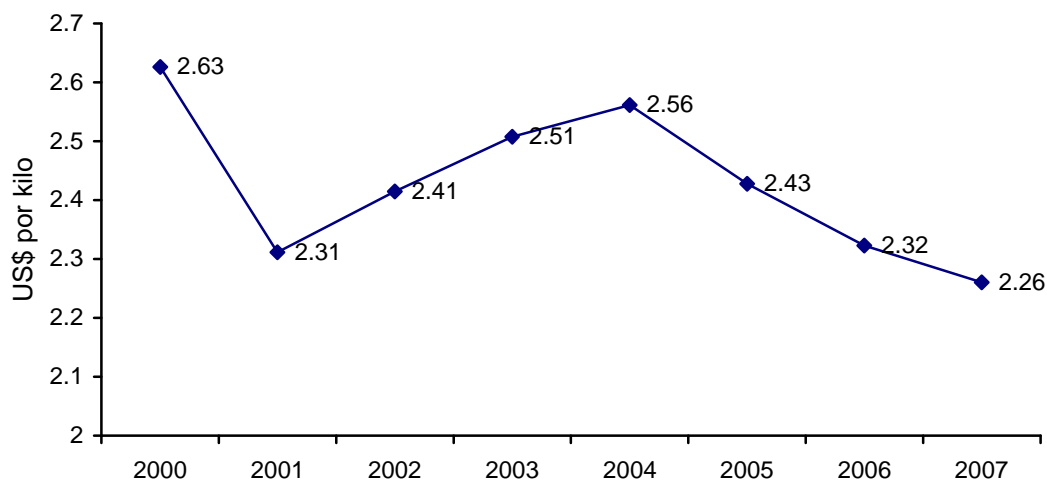


Fuente: PROCOMER

\* Se utiliza el total de los grupos de partidas 1801 (cacao en grano), 1802 (cáscara y residuos), 1803 (pasta), 1804 (manteca, grasa y aceite), 1805 (cacao en polvo sin azúcar) y 1806 (chocolate).

Si bien corresponde a un dato global, puede apreciarse en el siguiente gráfico la evolución del precio promedio por kilo exportado para el total de grupos de productos de cacao.

### Costa Rica: evolución del precio promedio de las exportaciones de cacao\* 2000-2007



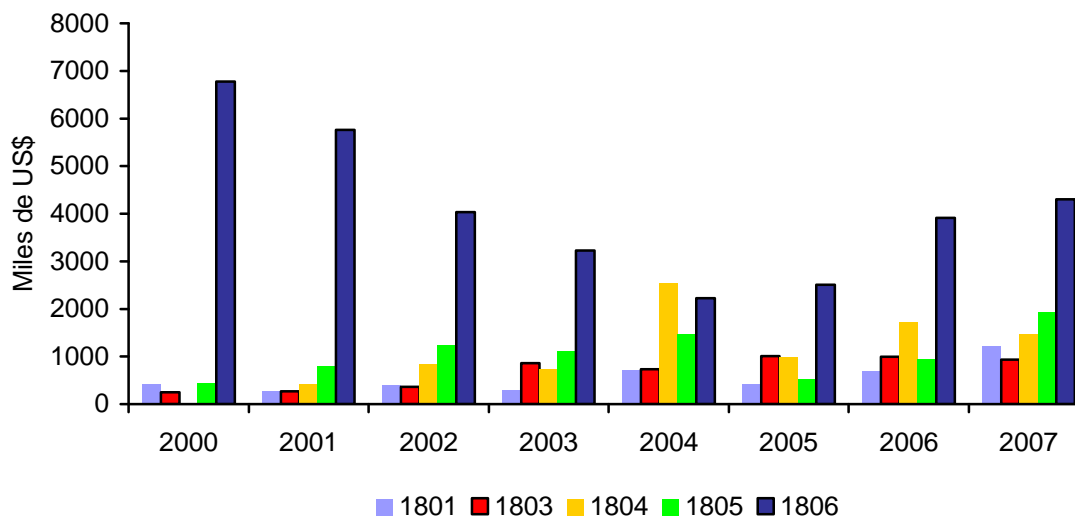
Fuente: PROCOMER

\* Se utiliza el total de los grupos de partidas 1801 (cacao en grano), 1802 (cáscara y residuos), 1803 (pasta), 1804 (manteca, grasa y aceite), 1805 (cacao en polvo sin azúcar) y 1806 (chocolate).

Se desprende así que para los últimos años en general la actividad exportadora ha percibido precios promedio inferiores, lo que significa que dado el crecimiento registrado en el valor exportado total, el crecimiento en el volumen colocado ha superado la caída en el precio promedio percibido.

Los dos siguientes gráficos muestran el comportamiento del valor exportado de cada uno de los grupos de productos que conforman las exportaciones asociadas a cacao, así como los precios promedio obtenidos.

### Costa Rica: evolución de las exportaciones de cacao\* según grupos de productos En miles de US\$ 2000-2007

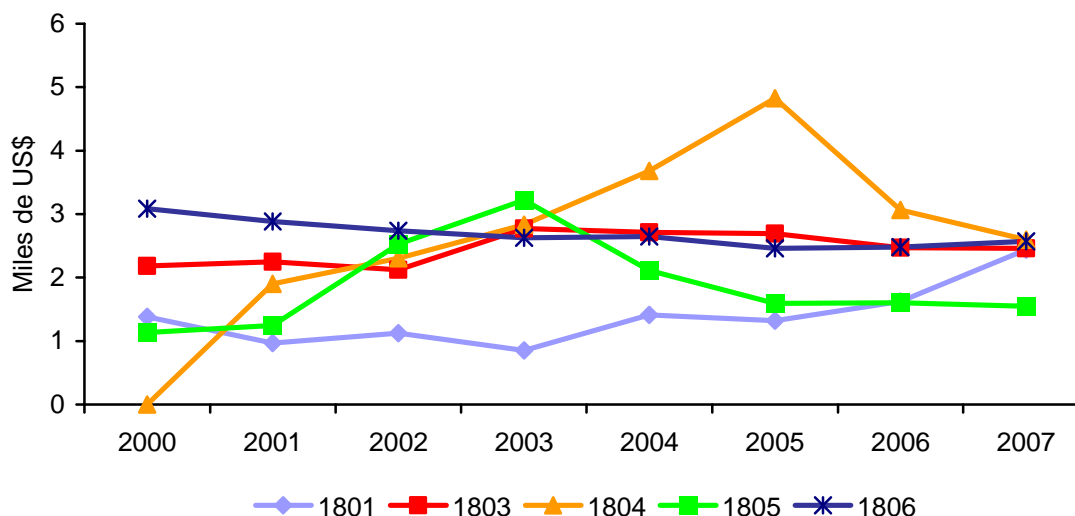


Fuente: PROCOMER

\* Se utiliza el total de los grupos de partidas 1801 (cacao en grano), 1802 (cáscara y residuos), 1803 (pasta), 1804 (manteca, grasa y aceite), 1805 (cacao en polvo sin azúcar) y 1806 (chocolate).

Destacan los mejores precios promedios de exportación percibidos en el caso del cacao en grano (posiblemente por incursión en nichos más especializados), frente a la relativa estabilidad de los precios promedio de los chocolates de exportación, de las mantecas y grasas de cacao.

### Costa Rica: evolución del precio promedio de las exportaciones de cacao\*según grupos de productos 2000-2007

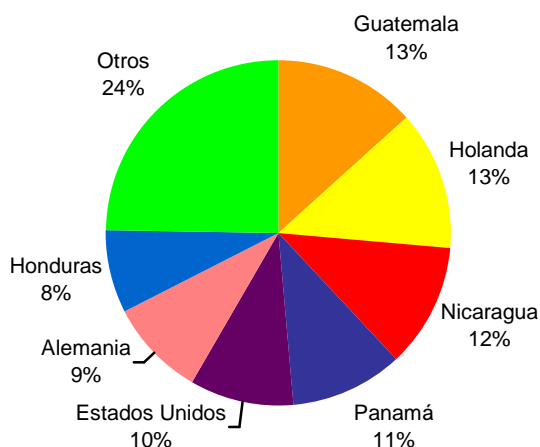


Fuente: PROCOMER

\* Se utiliza el total de los grupos de partidas 1801 (cacao en grano), 1802 (cáscara y residuos), 1803 (pasta), 1804 (manteca, grasa y aceite), 1805 (cacao en polvo sin azúcar) y 1806 (chocolate).

Si se analiza como un todo las exportaciones costarricenses de cacao, se tiene que los principales países hacia los cuales éstas se dirigen incluyen en primera instancia a Guatemala, Holanda, Nicaragua y Panamá. No obstante, tal como se aprecia en los siguientes gráficos, la presencia de

### Costa Rica: principales países de destino de las exportaciones de cacao\* 2007



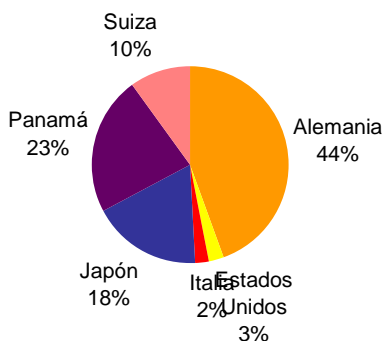
Fuente: PROCOMER

\* Se utiliza el total de los grupos de partidas 1801 (cacao en grano), 1802 (cáscara y residuos), 1803 (pasta), 1804 (manteca, grasa y aceite), 1805 (cacao en polvo sin azúcar) y 1806 (chocolate).

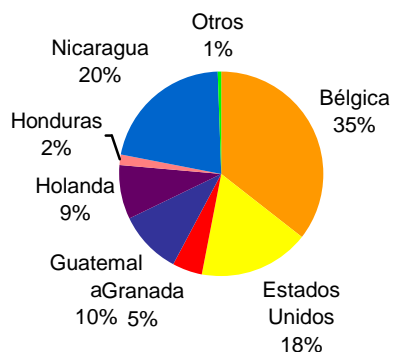
No obstante, al analizar cada uno de los grupos de productos según el destino de sus exportaciones en el 2007, se tiene que la distribución varía siendo Alemania el principal destino del cacao en grano, Bélgica el de la pasta, Alemania el de la manteca de cacao, Guatemala el del cacao en polvo y Nicaragua el de los chocolates costarricenses.

### Costa Rica: principales países de destino de las exportaciones de cacao según grupos de productos 2007

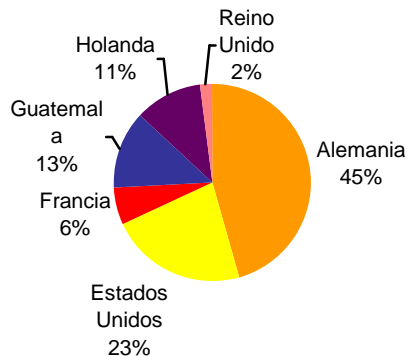
1801 (cacao en grano)



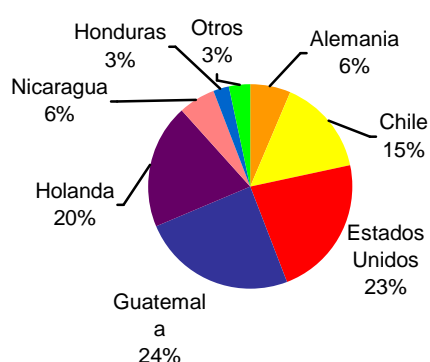
1803 (pasta)



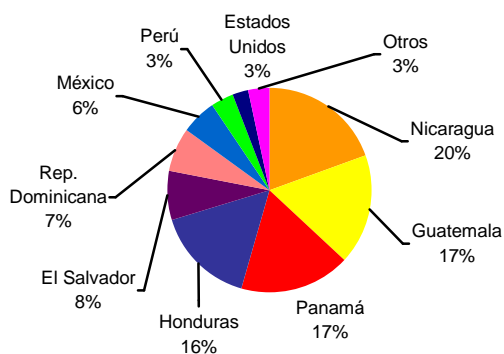
**1804 (manteca, grasa y aceite)**



**1805 (cacao en polvo sin azúcar)**



**1806 (chocolates)**



Fuente: PROCOMER

Para el año 2007, un total de 11 empresas las exportadoras<sup>12</sup> de cacao. Las principales fueron: Costa Rican Cocoa Products Co. S.A, Compañía Nacional de Chocolates Dcr, S.A, El Gallito Industrial, S.A, Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA) y FINMAC Costa Rica, S.A.

<sup>12</sup> Empresas que exportan un valor superior a los 12.000 dólares anuales.

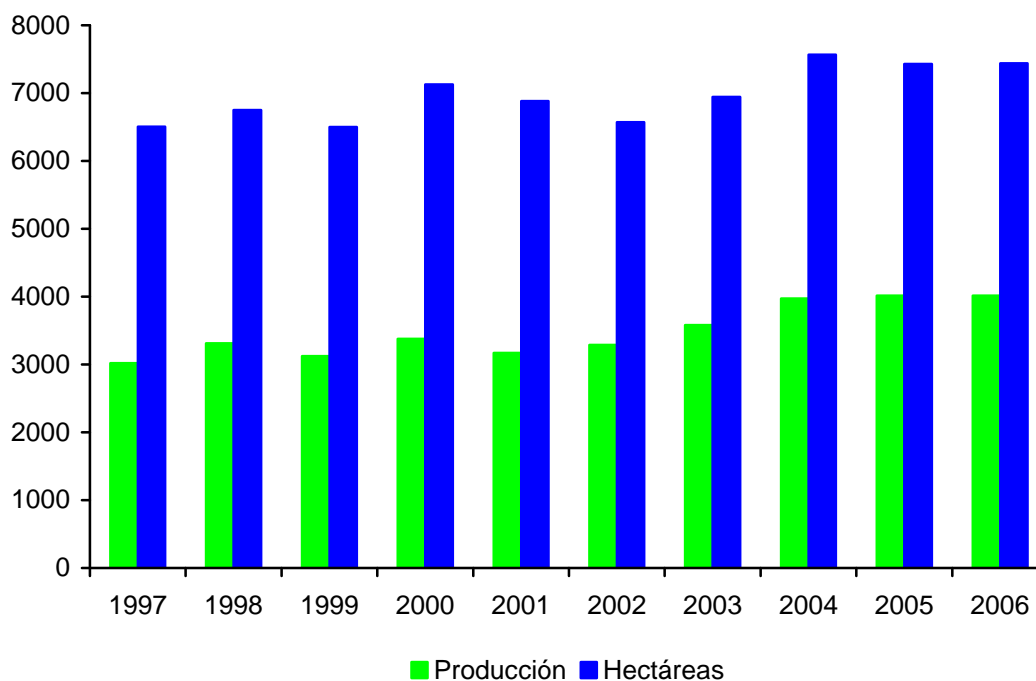
### 3. MERCADOS EXTERNOS

#### 3.1 Producción mundial

Según las cifras de la FAO, la producción mundial de cacao alcanzó en el año 2006 los 4,0 millones de toneladas métricas, registrando un crecimiento promedio de tan solo el 3,4% anual en los últimos 10 años.

El área dedicada a su cultivo también se ha mantenido en niveles muy estables en los últimos años, llegando a totalizar tan solo los 7,4 millones de hectáreas, siendo que el ritmo de crecimiento anual promedio tan solo ha sido del 1,6% en los últimos 10 años.

**Evolución de la producción y área de producción de cacao en el mundo 1997-2006**

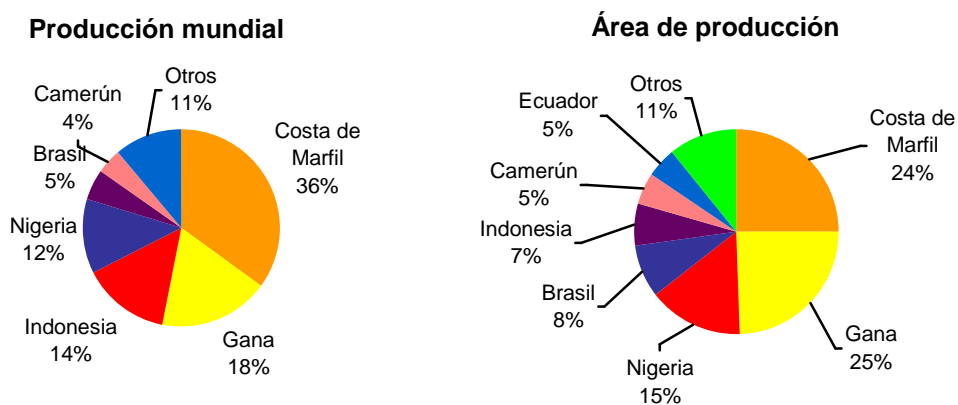


Fuente: FAO

Costa Rica aporta según las cifras del 2006, el 0,04% de la superficie cultivada en el 2006 y el 0.01% de la producción física total registrada en ese año.

Según estimaciones, mundialmente se producen cerca de 10.000 toneladas métricas certificadas (entre 0,3% y 0,4% de la producción mundial). No obstante unas 2.800.000 TM cumplen con los requisitos de orgánico (75%).

### Distribución de la producción y área de producción mundial de cacao según países, 2006



Fuente: FAO

Tal como se presenta en los gráficos anteriores, 6 países concentran el 89% de la producción mundial de cacao y son esos mismos los países responsables del 84% del área mundial dedicada a su cultivo.

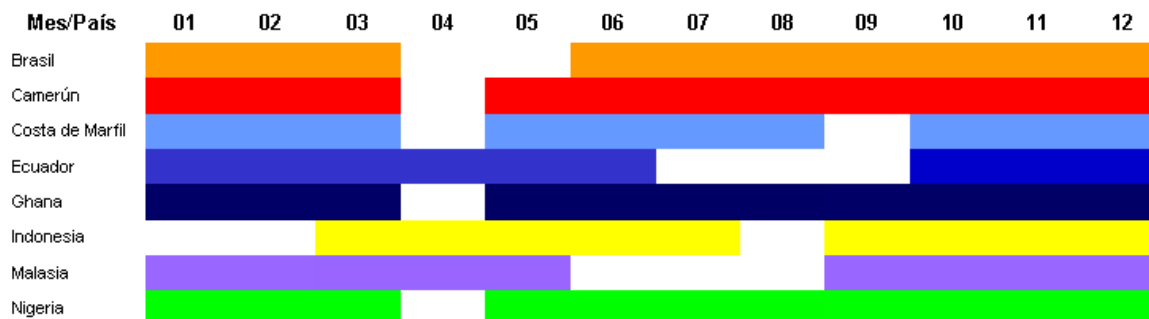
En ambos casos la lista es encabezada por Costa de Marfil, que figura como el principal productor mundial de cacao. A nivel de la región latinoamericana Brasil y Ecuador destacan como productores al aportar el 5% y 2% respectivamente del volumen total producido por el mundo y el 8% y 5% del área mundial destinada a este cultivo.

Con excepción de Brasil, los principales productores del mundo de cacao, han visto incrementarse de manera importante los volúmenes generados de este producto en el período de 1997 al 2006: Costa de Marfil 25%, Gana 128%, Indonesia 76%, Nigeria 52%, Camerún 30%, Ecuador 12%. Brasil, México, Colombia, República Dominicana e incluso Costa Rica han reducido su nivel de producción (28%, 17%, 26%, 46% y 44% respectivamente).



El siguiente diagrama muestra los meses en los que los principales países productores concentran su producción.

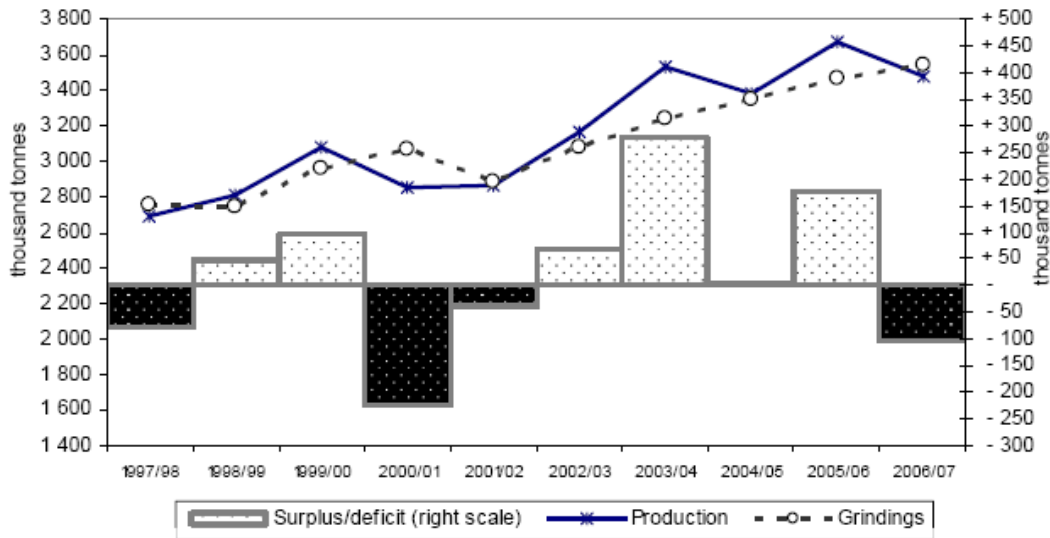
### Época de producción mensual de los principales países productores de cacao



Fuente: FAO

El lento crecimiento de la producción mundial, frente a una demanda que crece en forma acelerada, ha generado en el mundo déficits de producción de cacao. El siguiente gráfico tomado del Comité de Mercados de ICCO muestra la magnitud de esos déficits.

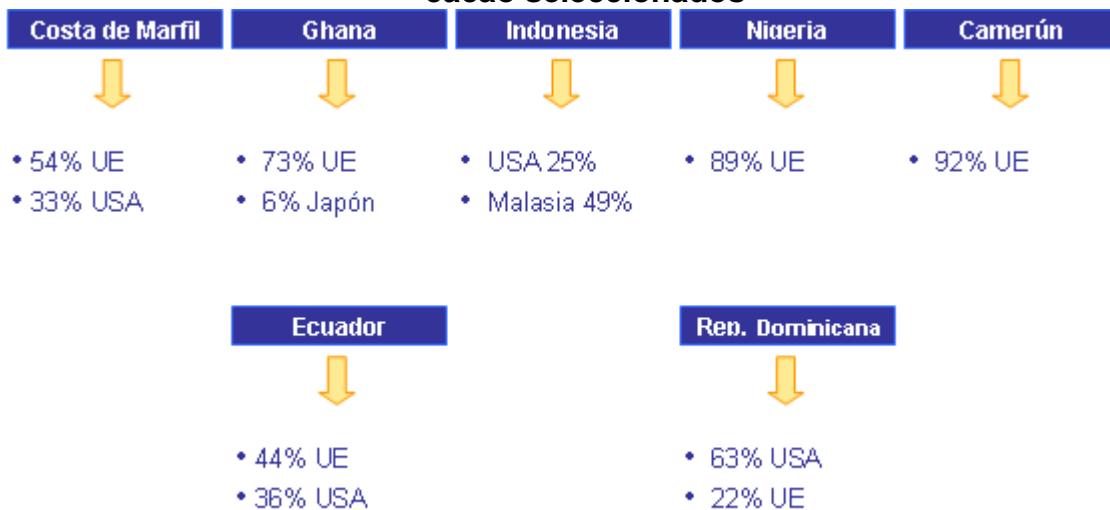
### Producción mundial de cacao y moliendas (Déficit y superávits)



Fuente: Comité de Mercados ICCO

Finalmente, es importante mencionar que si bien la producción de cacao se concentra en países considerados en desarrollo, su consumo y transformación se registra primordialmente en países desarrollados. El siguiente diagrama resume en términos muy generales este comportamiento.

### Principales mercados de destino de la producción de países productores de cacao seleccionados

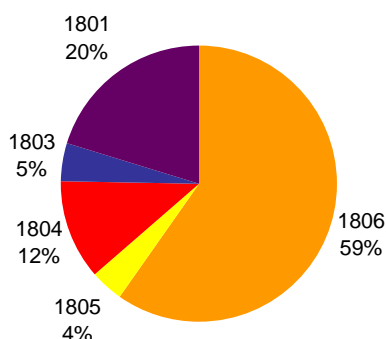


Fuente: Comité de Mercados ICCO

### 3.2 Exportaciones mundiales

Las exportaciones mundiales de cacao ascendieron en el 2006 a US\$23 mil millones, de los cuales tal como se aprecia en el siguiente gráfico la mayor proporción correspondió a los chocolates como productos terminados con un 50% del total.

**Exportaciones mundiales de cacao según grupos de productos\*  
2006**

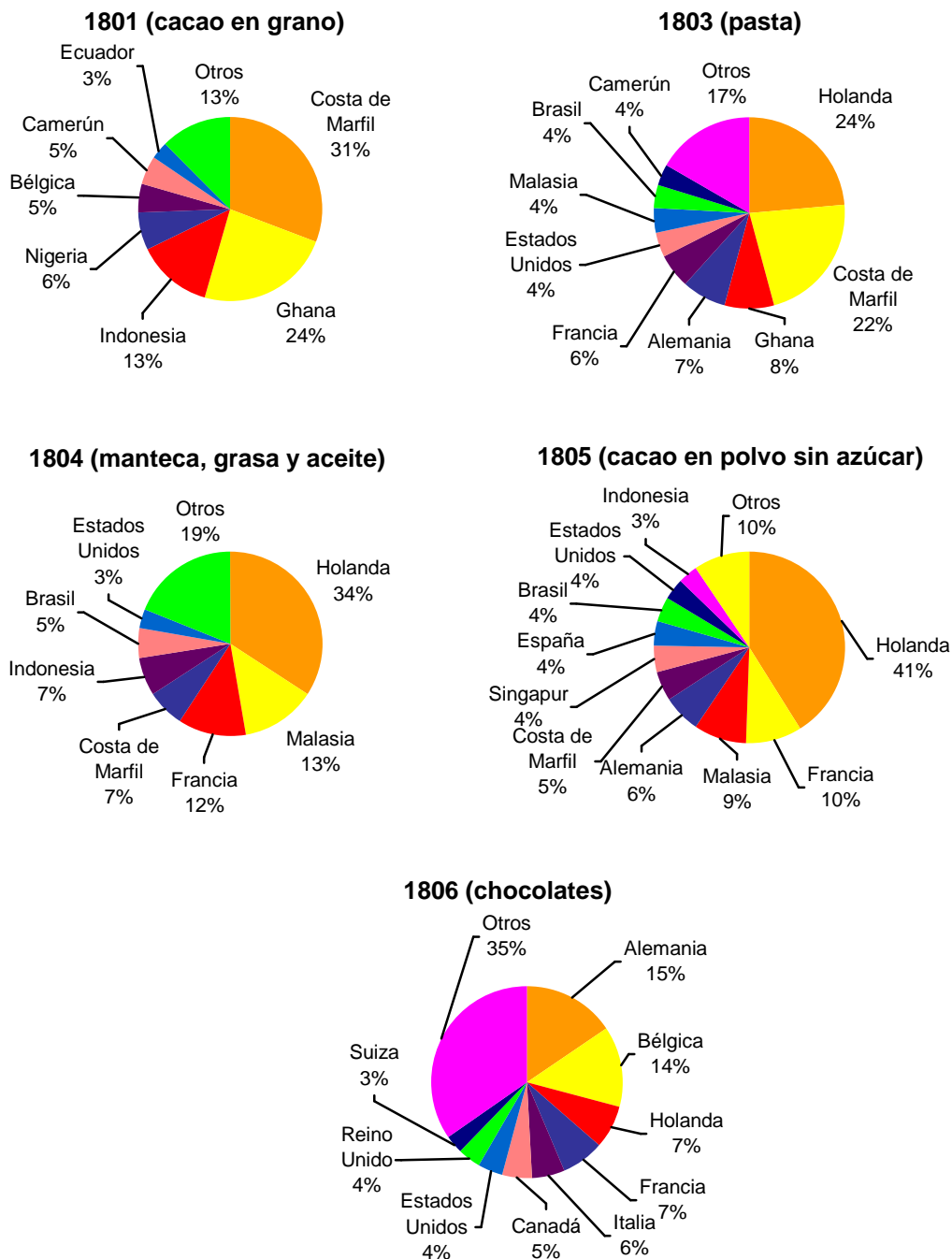


\*1801 (cacao en grano), 1802 (cáscara y residuos), 1803 (pasta), 1804 (manteca, grasa y aceite), 1805 (cacao en polvo sin azúcar) y 1806 (chocolate).

Fuente: Elaboración con datos del Trademap

En cuanto a los países exportadores, conforme se trata de productos con un mayor nivel de elaboración, empieza a ser importante la participación de países exportadores no productores. En este sentido destaca Holanda como principal exportador de pasta, manteca de cacao y cacao en polvo. Otros países desarrollados no productores que destacan son Alemania y Francia. Es en el caso de los chocolates en donde se refleja esta situación en mayor grado, siendo que ninguno de los países que destacan como productores de cacao figuran como exportadores destacados.

## Principales países exportadores de cacao según grupos de productos 2006



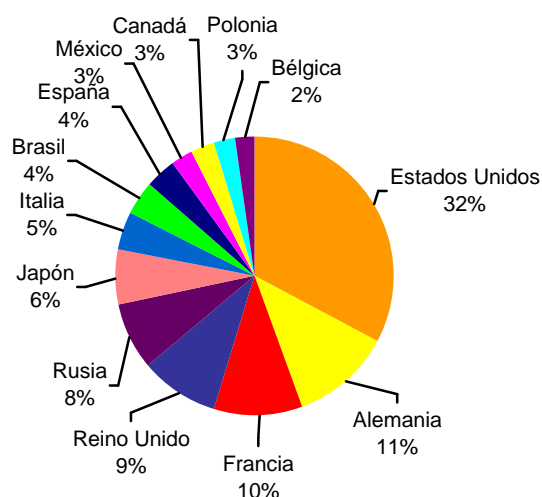
Fuente: Trademap

La participación de Costa Rica en las exportaciones mundiales de estos productos nunca llega a superar el 1%.

### 3.3 Consumo mundial de cacao

El consumo del cacao y de los diferentes productos finales y subproductos que lo utilizan<sup>13</sup>, se concentra tal como se señaló anteriormente en países desarrollados, pues son ellos los que cuentan mayormente con industrias procesadoras consolidadas. El siguiente gráfico presenta según cifras de la UNCTAD y de ICCO (la Organización Internacional del Cacao), la distribución del consumo<sup>14</sup> de cacao en el mundo según las cifras disponibles al 2005.

**Principales países consumidores de cacao, 2004/2005**



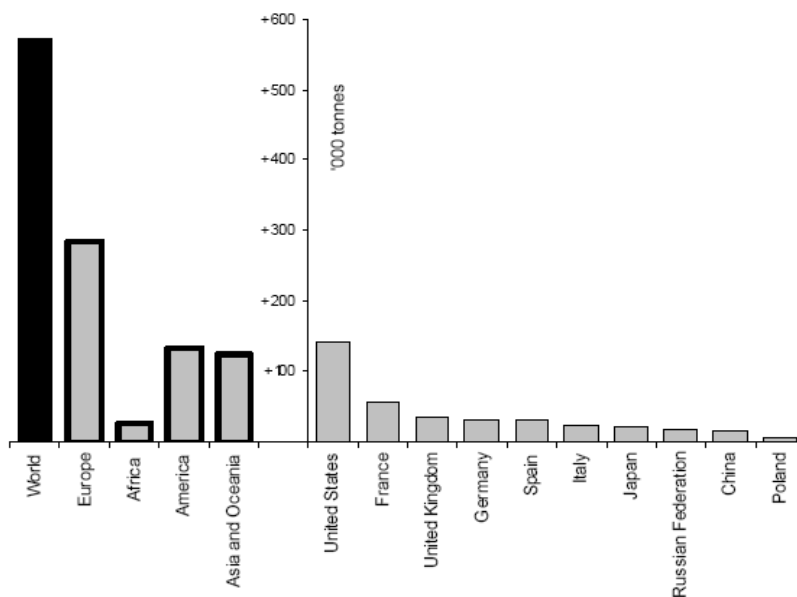
Fuente: UNCTAD según datos de ICCO

Europa como región, así como Estados Unidos y Francia como países individuales, son los que registran los incrementos más destacables en términos absolutos en el consumo de cacao según las mediciones realizadas por UNCTAD-ICCO, sin embargo debe destacarse también el dinamismo (relativo), que registran la región asiática y la africana.

<sup>13</sup> Como subproductos se tienen la pasta o licor, la manteca, la torta y el polvo de cacao. Los productos finales de cacao incluyen principalmente los chocolates y demás artículos elaborados a base de chocolate, tales como coberturas, golosinas, barras de chocolate amargo, de leche, blanco, con frutas, nueces, bombones, entre otros. La manteca de cacao también es utilizada en la industria farmacéutica y en la producción de cosméticos.

<sup>14</sup> Se refiere a una estimación del consumo doméstico aparente de cacao, que se calcula sumando las moliendas a las importaciones netas de productos de cacao y de chocolate en equivalente en grano.

### Cambios en el consumo aparente de cacao, 1996/97 y 2004/05 (equivalente en grano)

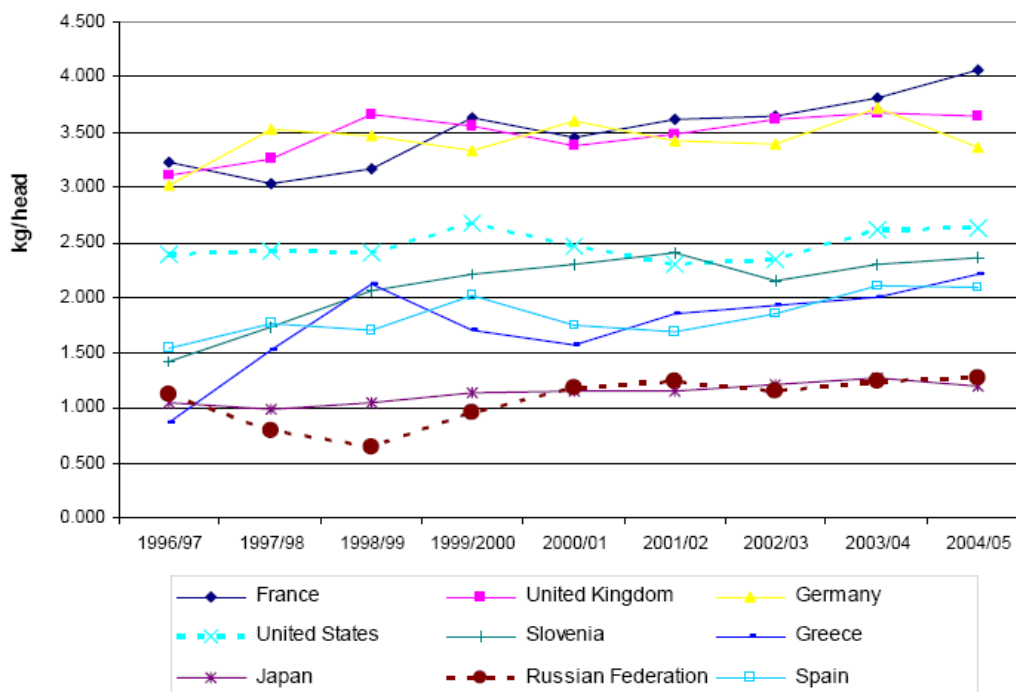


Fuente: UNCTAD según datos de ICCO

El consumo de cacao en los diferentes países no solo se ha venido expandiendo en términos absolutos de la mano del crecimiento de la población, sino que también lo ha hecho en términos per cápita, pasando de 0,95 kg por persona en el período 1996/97 a 1,04 en 2004/05.

El siguiente gráfico muestra el comportamiento de este indicador en algunos mercados seleccionados.

### Consumo per cápita de cacao en países seleccionados (equivalente en grano)



Fuente: UNCTAD según datos de ICCO

Al analizar el consumo del cacao y los productos derivados de él, necesariamente debe hacerse mención al consumo de productos *Premium*. Esta categoría, aunque es difícil de delimitar, ha sido asociada principalmente con el consumo de productos orgánicos, de comercio justo, origen único, con contenido reducido de azúcar, entre otros, todos ellos vinculados a precios de mercado más elevados.

El consumo de cacao o sus productos derivados en el segmento *premium* ha registrado en los últimos años un crecimiento elevado, sobretudo en mercados maduros como los de Europa, Estados Unidos y Japón. Un reciente estudio citado por la UNCTAD y elaborado por Ipsos para Barry Callebout en noviembre del 2006 y en 5 países europeos (Bélgica, Francia, Reino Unido, Alemania y Suiza), indica que 11% de los entrevistados consumían chocolate de origen único; 11% chocolate asociado a comercio justo, 6% chocolates orgánicos y 4% chocolates sin azúcar. Este comportamiento se ha visto reforzado por la preocupación de los

consumidores sobretodo europeos en relación a la utilización de procesos de producción seguros, el menor uso de pesticidas y la mayor preocupación por la salud y nutrición. La preocupación del consumidor en torno a la problemática de la pobreza en el mundo, especialmente en los países subdesarrollados, los ha llevado a preferir los productos asociados a sistemas de comercialización más favorables a ellos, como lo es el comercio justo.

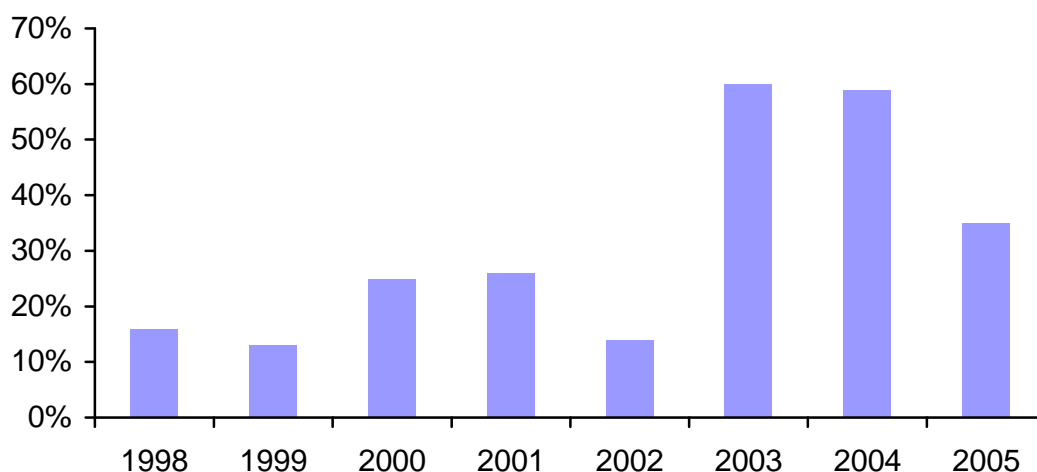
Algunas estimaciones indican que el mercado de chocolates orgánicos alcanzó en el 2005 un valor total de US\$304 millones, esto es cerca del 0.5% del mercado total de este producto. Asimismo, ICCO cuenta con cifras que indican que entre 1996 y el 2005 las compras de cacao etiquetado como de comercio justo se incrementaron de 700 toneladas a 5.657 toneladas. Sin embargo, este segmento aún representa una proporción reducida del mercado total (menos del 2%).

Estas tendencias, sumadas a hallazgos de diversas investigaciones que atribuyen a ciertos componentes del cacao cualidades como preventivos de enfermedades cardiovasculares, el alto contenido de antioxidantes y su consecuente efecto como contribuyente a la reducción del riesgo de cáncer, han incrementado también el interés de los productores de utilizarlos en sus productos y de los consumidores por adquirirlos.

Los siguientes gráficos muestran la tasa de crecimiento del consumo de cacao asociado al comercio justo, así como la proporción que este tipo de productos representan del consumo aparente total de cacao de un grupo de países seleccionados.

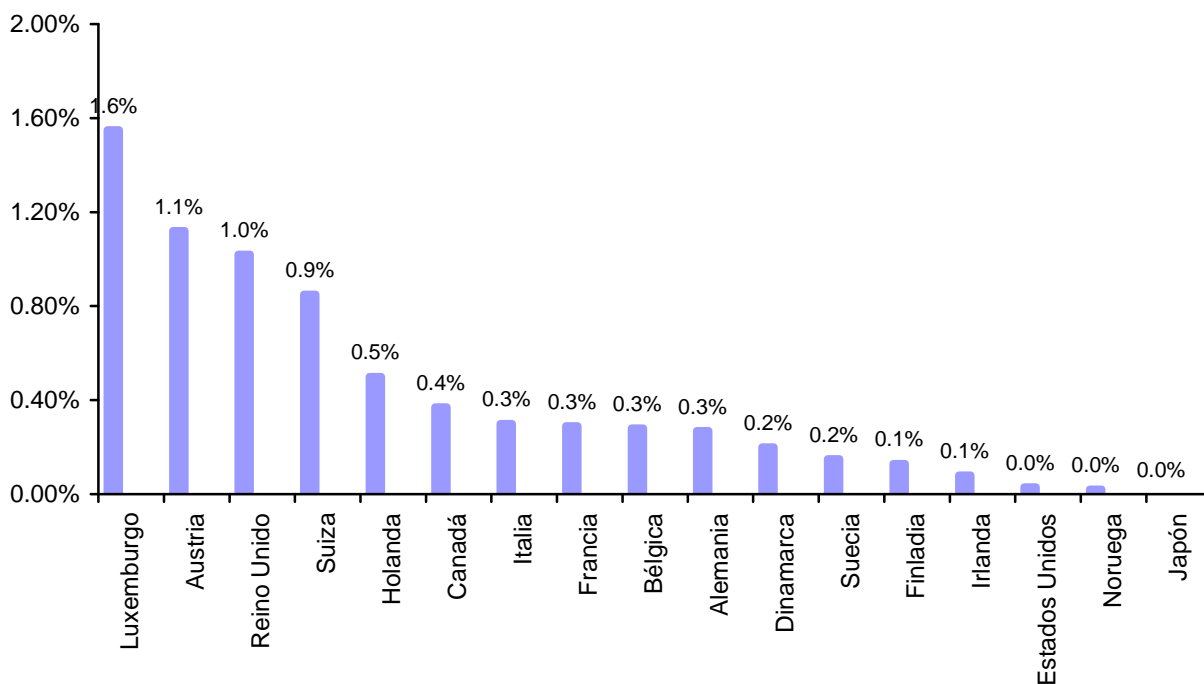


### Tasas de crecimiento anual del consumo aparente de cacao de comercio justo



Fuente: UNCTAD según datos de ICCO

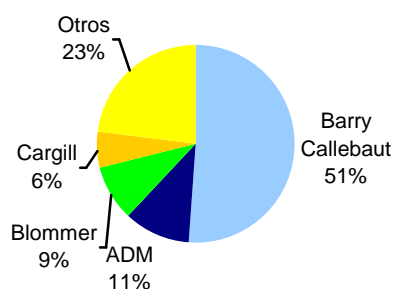
### Participación porcentual del consumo aparente de cacao de comercio justo por país



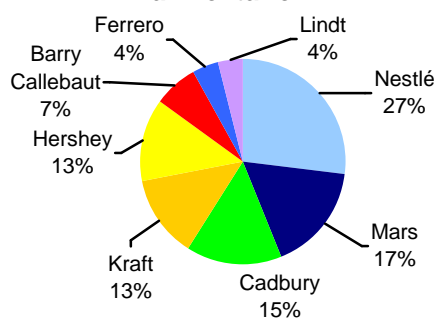
Fuente: UNCTAD según datos de ICCO

Finalmente es importante mencionar que así como el mercado de exportación mundial de cacao y productos derivados se concentra en mercados no productores y desarrollados, la transformación está también concentrada en una serie de compañías líderes a nivel mundial. Los siguientes gráficos muestran la participación de empresas en la producción de chocolates industriales y especializados y en la producción de chocolate alimentario.

**Producción de chocolate industrial y especializado**



**Producción de chocolate alimentario**

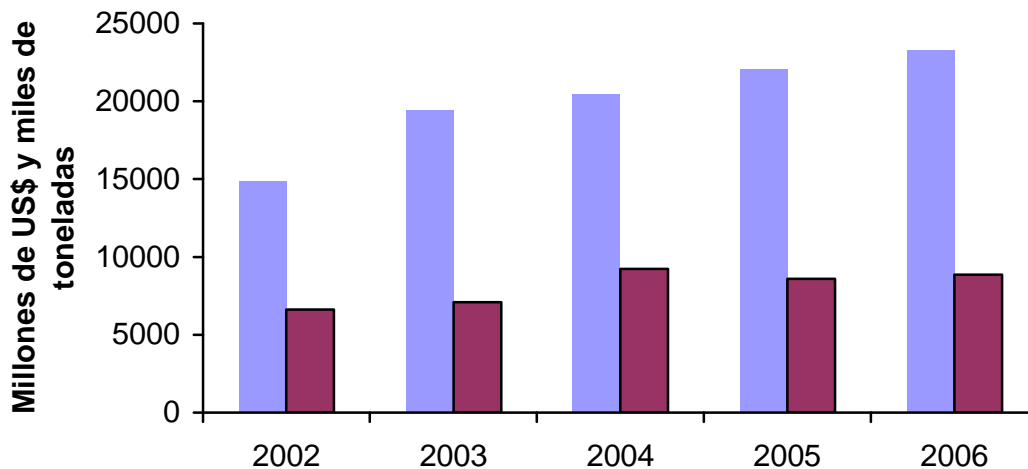


Fuente: UNCTAD según datos de Barry Callebaut

### 3.4 Importadores mundiales

El valor de las importaciones mundiales de cacao registran un crecimiento del 57% del 2002 al 2006, esto es un crecimiento promedio anual del 12%, siendo el período 2002-2003 en el que se registra el incremento anual más sobresaliente. Si se analiza la evolución del volumen transado, el incremento de todo el período es del 33%, y el ritmo anual promedio de crecimiento es del 8,4%. De hecho, el volumen importado registra una contracción del 7% en el período 2004-2005 y del 2005 al 2006 solo crece en aproximadamente un 2%. De allí que pueda concluirse que como un todo el precio promedio percibido por tonelada métrica haya aumentado en los dos últimos años pues el valor importado ha crecido (8% y 5% respectivamente).

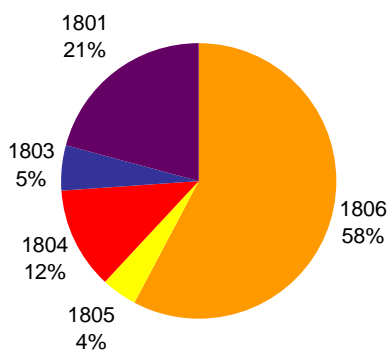
### Evolución de las importaciones mundiales de cacao Cifras en millones de US\$ y miles de toneladas



Fuente: Trademap

Si se analiza la distribución del valor total importado a nivel mundial por grupos de productos, se tiene que la mayor proporción corresponde a chocolates (58%), seguida del cacao en grano (21%).

### Importaciones mundiales de cacao según grupos de productos\* 2006

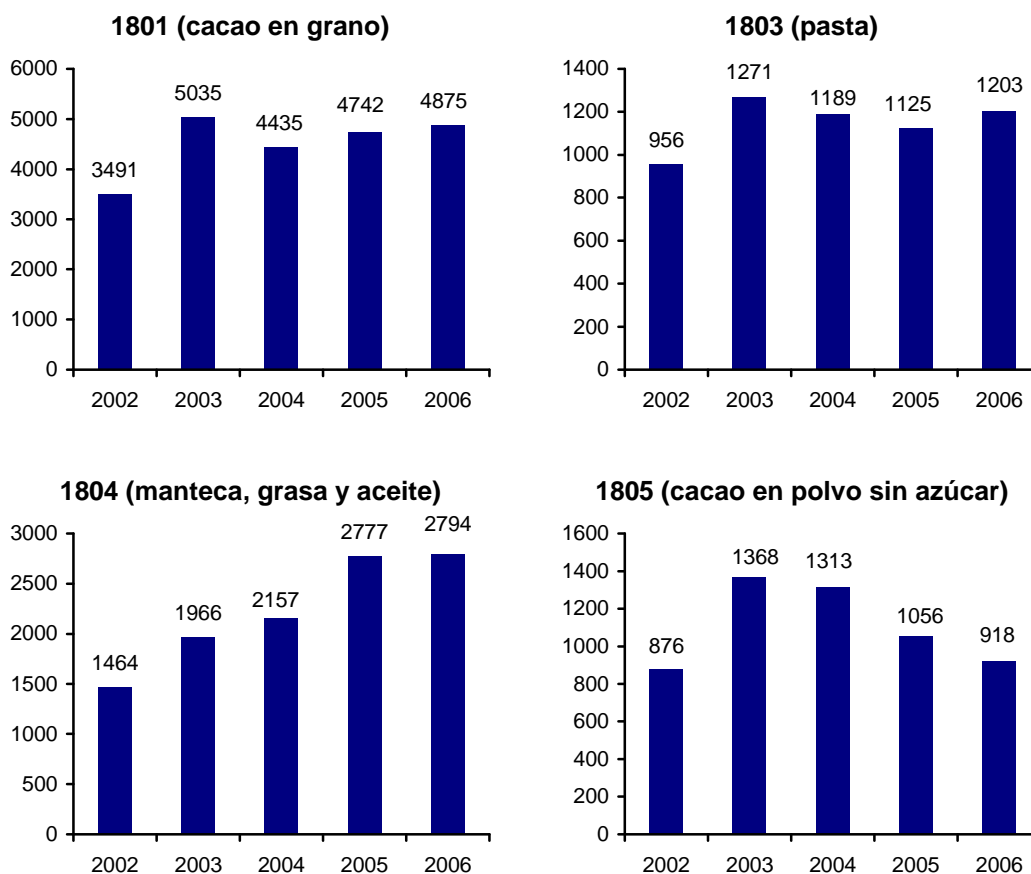


\*1801 (cacao en grano), 1802 (cáscara y residuos), 1803 (pasta), 1804 (manteca, grasa y aceite), 1805 (cacao en polvo sin azúcar) y 1806 (chocolate).

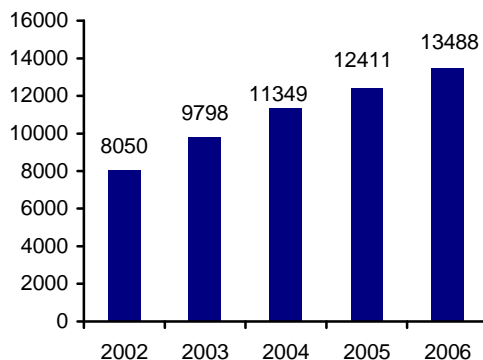
Fuente: Elaboración con datos del Trademap

Los dos grupos de productos que registran una tendencia creciente y sostenida son los que corresponden a chocolates y a manteca, grasa y aceite de cacao. En el caso de los chocolates, para todo el período analizado se ha registrado un incremento del 67% en el valor importado, esto es un crecimiento anual promedio del 14%. Para la manteca de cacao, grasa y aceite, el crecimiento de todo el período supera el 90% lo que en términos promedios anuales equivale a 18%.

**Evolución de las importaciones mundiales de cacao según grupos de productos\***  
**Cifras en millones de US\$**  
**2002-2006**



### 1806 (chocolates)



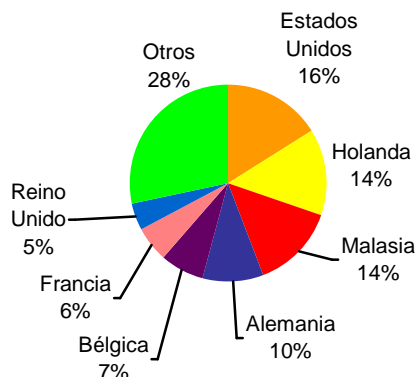
Fuente: Trademap

El cacao en polvo sin azúcar si bien registra entre el 2002 y el 2006 un incremento en las importaciones mundiales del 5%, viene registrando contracciones en los últimos tres años 4%, 20% y 13% respectivamente.

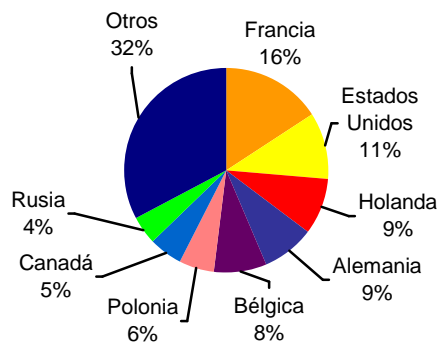
Las colocaciones de cacao en grano y de pasta de cacao muestran una tendencia leve más irregular pero en términos generales para el período (punta a punta) incrementos.

### Principales países importadores de cacao según grupos de productos 2006

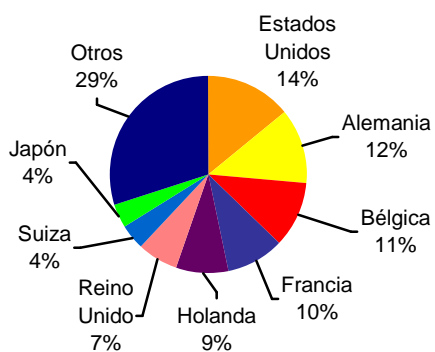
#### 1801 (cacao en grano)



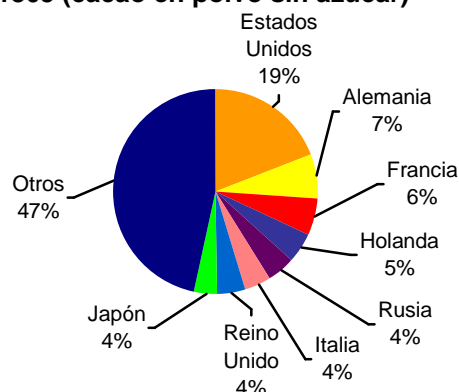
#### 1803 (pasta)



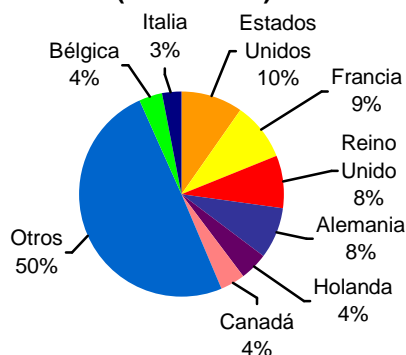
**1804 (manteca, grasa y aceite)**



**1805 (cacao en polvo sin azúcar)**



**1806 (chocolates)**



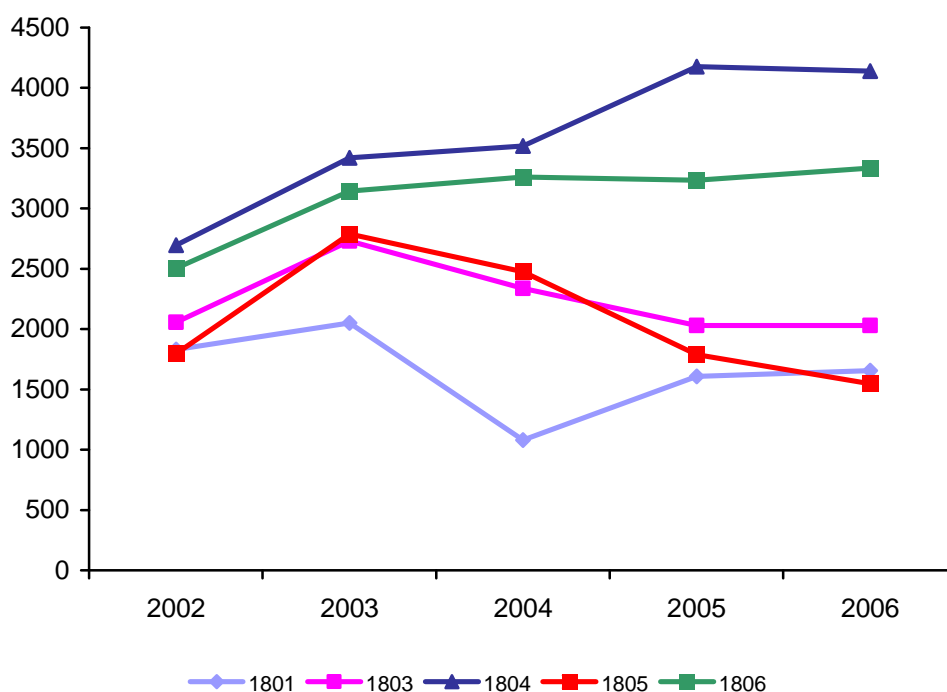
Fuente: Trademap

Estados Unidos figura como el principal país importador de todos los grupos de productos, con excepción del caso de la pasta de cacao en donde es superado por Francia. Pese a lo anterior, el dominio de Europa como región de mayor demanda es indiscutiblemente claro.

Los precios implícitos en las importaciones de estos productos muestran una tendencia relativamente estable pero a la alza en los últimos años tanto en el caso de los chocolates como de la manteca de cacao, grasas y aceites. Por el contrario en el caso del cacao en polvo sin azúcar la tendencia es a la baja en los últimos años, siendo que incluso el precio registrado para el 2006 es inferior al registrado en el 2002.

Esta misma situación se presenta en el caso del cacao en grano, sin embargo, este producto si muestra una recuperación leve en el precio implícito de importación registrado en los dos últimos años. Lo mismo ocurre en el caso de la pasta de cacao.

### Evolución del precio por tonelada métrica importada según grupos de productos\* 2002-2006



Fuente: Trademap

\*1801 (cacao en grano), 1802 (cáscara y residuos), 1803 (pasta), 1804 (manteca, grasa y aceite), 1805 (cacao en polvo sin azúcar) y 1806 (chocolate).

### 3.5 Aspectos técnicos asociados a la exportación de cacao

Dado que la mayor proporción de las importaciones mundiales de cacao y sus productos derivados se concentran en la Unión Europea, a continuación se describen los principales requerimientos técnicos y regulaciones europeas que afectan a este grupo de productos. La información consignada se ha extraído y reproducido del Perfil sectorial de cacao y chocolate, elaborado por el Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica, como parte del proceso de análisis para el

establecimiento de un Acuerdo de Asociación Comercial de Centroamérica con la Unión Europea. Este documento en forma completa puede ser consultado en la página de Internet del Ministerio<sup>15</sup>.

#### **a. Requerimientos técnicos y de etiquetado**

La Directiva 2000/36/CE<sup>16</sup> establece las normas de composición y de etiquetado que los productos de cacao y de chocolate deben cumplir, entre ellos:

- La composición de cada uno de los siguientes productos:
  - ✓ Para la manteca de cacao: el contenido en ácidos grasos libres y el contenido en materia insaponificable;
  - ✓ Para los chocolates: los porcentajes mínimos de manteca de cacao, de cacao en polvo, de cacao seco desgrasado, de materia láctea seca, de materia láctea grasa, así como de avellanas, de harina o de almidón, según los casos.
- Establece que el chocolate, el chocolate con leche (incluido el familiar), el chocolate blanco, así como el chocolate a la taza, pueden contener:
  - ✓ Hasta un 5 % de materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao. La industriachocolatera se ha visto favorecida económicamente con esta normativa que permite la utilización de materias primas más baratas en la fabricación del chocolate. Pero también ha logrado con ello, disminuir su dependencia del cacao como materia prima.
  - ✓ Otras materias comestibles, hasta un máximo del 40 % del peso total del producto acabado. No obstante, se excluyen las grasas animales y sus preparados que no procedan exclusivamente de la leche, así como las harinas o el almidón (excepto para el chocolate a la taza).
  - ✓ Los aromas, cuando no imitan el sabor natural del chocolate o de la materia grasa láctea.

Esta disposición se aplica también a los cacaos y chocolates en polvo.

<sup>15</sup> <http://www.aacue.go.cr/comercio/sectoriales/documentos/Chocolates%20Europa.pdf>.

<sup>16</sup> Directiva 2000/36, disponible en:

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/es/oj/dat/2000/l\\_197/l\\_19720000803es00190025.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/es/oj/dat/2000/l_197/l_19720000803es00190025.pdf)



Además, se debe cumplir con lo establecido en la Directiva 2000/13/CE<sup>17</sup>, la cual define los requisitos de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios establecidos por los estados miembros de la UE.

Esta directiva establece la información que deberá contener obligatoriamente la etiqueta de los productos alimenticios, tales como:

- la denominación de venta del producto,
- la lista de ingredientes,
- la cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes,
- la fecha de duración mínima,
- las condiciones especiales de conservación y de utilización,
- el nombre o la razón social y la dirección del fabricante o del embalador o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad,
- el lugar de origen o de procedencia.

Adicionalmente, la Directiva 90/496/CEE<sup>18</sup> describe los requisitos sobre el etiquetado de las propiedades nutritivas de los productos alimenticios destinados al consumidor final.

Esta normativa establece que el etiquetado sobre propiedades nutritivas es obligatorio cuando en la etiqueta, la presentación o la publicidad, figure una declaración sobre ellas. En estos casos, la información podrá presentarse en dos formas diferentes, denominadas grupos. El Grupo 1 incluye el valor energético y la cantidad de proteínas, carbohidratos y lípidos; mientras que el Grupo 2 incluye valor energético y la cantidad de proteínas, carbohidratos, azúcares, lípidos, ácidos grasos saturados, fibra dietética y sodio.

---

<sup>17</sup> Acceso a la Directiva 2000/13/CE:

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/es/oj/dat/2000/L\\_109/L\\_10920000506es00290042.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/es/oj/dat/2000/L_109/L_10920000506es00290042.pdf)

<sup>18</sup> Acceso a la Directiva 90/496/CEE:

[www.sanidad.jcyl.es/sanidad/cm/institucion/images?locale=es\\_ES&textOnly=false&idMmedia=15094](http://www.sanidad.jcyl.es/sanidad/cm/institucion/images?locale=es_ES&textOnly=false&idMmedia=15094)

## **b. Requisitos sobre inocuidad**

- **Reglamento (CE) No. 178/2002<sup>19</sup>**

Para que los alimentos importados a la UE sean comercializados dentro de ella, deberán cumplir los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria o las condiciones que la Comunidad reconozca al menos como equivalentes a las suyas. En este sentido, la UE adoptó el Reglamento (CE) No. 178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria a fin de asegurar un nivel elevado de protección de la salud y un funcionamiento eficaz del mercado interior. La legislación alimentaria general es aplicable a todas las etapas de la cadena alimentaria.

La legislación alimentaria tiene los siguientes objetivos:

- ✓ la protección de la vida y de la salud de las personas, y la protección de los intereses de los consumidores teniendo en cuenta la protección de la salud y el bienestar de los animales, la salud de las plantas y el medio ambiente;
- ✓ la realización de la libre circulación en la Comunidad de alimentos y piensos;
- ✓ el cumplimiento de las normas internacionales existentes o en fase de preparación.

La legislación alimentaria se basa principalmente en un análisis de los riesgos basado en las pruebas científicas disponibles. En virtud del principio de precaución, cuando una evaluación pone de manifiesto la probabilidad de efectos nocivos sobre la salud y persiste la incertidumbre científica, los Estados miembros y la Comisión pueden adoptar medidas de gestión del riesgo provisionales y proporcionadas.

---

<sup>19</sup> Acceso al Reglamento 178/2002:  
[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/es/oj/dat/2002/l\\_031/l\\_03120020201es00010024.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/es/oj/dat/2002/l_031/l_03120020201es00010024.pdf)

No se debe comercializar ningún alimento si es peligroso, es decir, si es perjudicial para la salud o no es apto para el consumo.

En todas las etapas de la cadena alimentaria, las empresas deben velar por que los alimentos o los piensos cumplan los requisitos de la legislación alimentaria y verificar la observancia de estos requisitos. Los Estados miembros controlan la aplicación de dicha legislación, comprueban su cumplimiento por parte de los explotadores y establecen las medidas y sanciones aplicables en caso de que se infrinja.

La trazabilidad de los alimentos y cualquier otra sustancia que se incorpore a los alimentos debe estar establecida en todas las etapas de la producción, transformación y distribución. A tal fin, los explotadores de las empresas de los sectores de que se trate deben establecer sistemas y procedimientos que permitan dicha trazabilidad.

Si el explotador de una empresa considera que un alimento que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido es nocivo para la salud humana o animal, debe iniciar inmediatamente los procedimientos de retirada del mercado e informar de ello a las autoridades competentes. Si el producto puede haber llegado a los consumidores, debe informarles y recuperar los productos ya suministrados.

- **Reglamento (CE) No. 852/2004<sup>20</sup>**

Este reglamento hace hincapié en la definición de los objetivos que deben alcanzarse a nivel comunitario en materia de la higiene de los productos alimenticios, dejando a los agentes económicos del sector la responsabilidad de adoptar las medidas de seguridad que deben aplicarse para garantizar la inocuidad de los alimentos.

---

<sup>20</sup> Acceso al Reglamento (CE) No. 852/2004:  
[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/es/oj/dat/2004/L\\_139/L\\_13920040430es00010054.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/es/oj/dat/2004/L_139/L_13920040430es00010054.pdf)

- **Reglamento (CE) No. 396/2005<sup>21</sup>**

Todos los alimentos destinados al consumo humano o animal en la Unión Europea (UE) están sujetos a un límite máximo de residuos de plaguicidas (LMR) en su composición, con el fin de proteger la salud humana y animal. De esta forma, el Reglamento (CE) No. 396/2005 reúne en un solo texto y armoniza los límites aplicables a los diferentes productos de alimentación humana o animal, y fija un límite máximo aplicable por defecto.

El contenido máximo de residuos de plaguicidas en los alimentos se sitúa en 0,01 mg/kg. Este límite general es aplicable “por defecto”, es decir, en todos los casos en que no se haya fijado un LMR de forma específica para un producto o un tipo de producto.

Además de los reglamentos anteriormente mencionados, a nivel comunitario se debe cumplir con lo siguiente:

- **Reglamento (CE) No. 1881/2006<sup>22</sup>**

En el Anexo de este reglamento, se establece el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

- **Directiva del Consejo 89/107/CEE<sup>23</sup>**

Define los aditivos alimentarios que se pueden utilizar para la elaboración de alimentos destinados al consumo humano; así como, las condiciones para su uso. También, define los requisitos de etiquetado para los aditivos que se venden al consumidor final.

---

<sup>21</sup> Acceso al Reglamento (CE) No. 396/2005:  
[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2005/l\\_070/l\\_07020050316es00010016.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2005/l_070/l_07020050316es00010016.pdf)

<sup>22</sup> Acceso al Reglamento (CE) No. 1881/2006:  
[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2006/l\\_364/l\\_36420061220es00050024.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2006/l_364/l_36420061220es00050024.pdf)

<sup>23</sup> Acceso a la Directiva del Consejo 89/107/CEE:  
[http://ec.europa.eu/food/fs/sfp/addit\\_flavor/flav07\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sfp/addit_flavor/flav07_es.pdf)

- **Reglamento (CE) No. 1935/2004<sup>24</sup>**

Sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Este reglamento establece que los materiales y objetos, deberán de estar fabricados de conformidad con las buenas prácticas de fabricación para que, en las condiciones normales o previsibles de empleo, no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana o provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos. Además, establece que el etiquetado, la publicidad y la presentación de estos materiales u objetos no deberán inducir a error a los consumidores.

- **Directiva 94/36/CE<sup>25</sup>**

En esta directiva se establece una lista de los colorantes alimentarios permitidos en los productos alimenticios.

- **Directiva 88/388/CE<sup>26</sup>**

Relativa a los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción.

En Anexo II de esta directiva, se indican los contenidos máximos de determinadas sustancias procedentes de aromas y otros ingredientes alimenticios que tengan propiedades aromatizantes presentes en los productos alimenticios.

- **Reglamento (CE) No. 2232/96<sup>27</sup>**

Por el que se establece un procedimiento comunitario para las sustancias aromatizantes utilizadas o destinadas a ser utilizadas en o sobre los productos alimenticios.

---

<sup>24</sup> Acceso a el Reglamento (CE) No. 1935/2004:

[http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/es/oj/2004/L\\_338/L\\_33820041113es00040017.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/es/oj/2004/L_338/L_33820041113es00040017.pdf)

<sup>25</sup> Acceso a la Directiva 94/36/CE:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31994L0036:ES:HTML>

<sup>26</sup> Acceso a la Directiva 88/388/CE:

[http://ec.europa.eu/food/fs/sfp/addit\\_flavor/flav09\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sfp/addit_flavor/flav09_es.pdf)

<sup>27</sup> Acceso al el Reglamento (CE) No. 2232/96:

<http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31996R2232:ES:NOT>

### **c. Controles oficiales en frontera**

Los productos de este sector que ingresan a la UE, son inspeccionados en el Puesto de Inspección Fronterizo (Reglamento (CE) No. 882/2004<sup>28</sup>). Estos controles consisten en: un control documental, un control identificativo y un control físico (en función de los riesgos). Los productos que no cumplan con esta legislación, pueden ser destruidos, sometidos a un tratamiento especial o reexpedidos fuera de la Comunidad; los costes de dichas operaciones corren a cargo del exportador responsable del lote en cuestión.

### **d. Requisitos para la producción orgánica<sup>29</sup> (o ecológica)**

Los requisitos generales para la producción orgánica se encuentran en el Reglamento (CE) No. 2092/91.

Este Reglamento se aplica a los productos que a continuación se indican, siempre que dichos productos lleven o vayan a llevar indicaciones referentes al método de producción ecológica:

- productos agrícolas vegetales y productos animales no transformados;
- animales de granja;
- productos agrícolas vegetales transformados y productos animales transformados destinados a la alimentación humana, preparados básicamente a partir de uno o más ingredientes de origen vegetal o animal;
- alimentos para animales, piensos compuestos y materias primas para la alimentación animal que cumplan los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) No. 223/2003.

Se considerará que un producto lleva indicaciones referentes al método ecológico de producción cuando en el etiquetado, en la publicidad o en los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se caractericen por las indicaciones

<sup>28</sup> <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/f84005.htm>

<sup>29</sup> <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21118.htm>

que se utilicen en cada Estado miembro, y que sugieran al comprador que el producto o sus ingredientes han sido obtenidos de acuerdo con las normas de producción enunciadas en el Reglamento.

El Reglamento establece que los productos únicamente podrán llevar indicaciones que hagan referencia al método de producción ecológica cuando se hayan obtenido y controlado respetando las condiciones establecidas en él, a saber, que sólo contengan sustancias incluidas en los anexos, que no hayan sido sometidos a tratamientos que impliquen la utilización de radiaciones ionizantes y que hayan sido elaborados sin usar organismos modificados genéticamente (OMG) ni productos derivados de esos organismos, ya que estos no son compatibles con el método de producción ecológico (Reglamento (CE) No. 1804/1999).

Para garantizar el cumplimiento de las normas de producción, el Reglamento crea un sistema de control periódico en el cual los operadores que producen, elaboran, almacenan o importan de un tercer país productos ecológicos están obligados a notificar sus actividades a las autoridades públicas o privadas acreditadas que hayan sido designadas a tal fin por los Estados miembros. Esas autoridades de control deben garantizar, por lo menos, la aplicación de las medidas precautorias y de control que figuran en el anexo III.

El Reglamento prevé también la creación de un sistema que permita comprobar que los productos importados de terceros países han sido producidos y comercializados en condiciones de producción y de control equivalentes a las aplicables a los productos comunitarios. Estos terceros países figuran en una lista establecida mediante decisión de la Comisión, dicha lista se encuentra en el Reglamento (CEE) No. 94/92<sup>30</sup>.

---

<sup>30</sup> Acceso al Reglamento (CEE) No. 94/92:  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/consleg/1992/R/01992R0094-20060706-es.pdf>

Costa Rica forma parte de la lista de terceros países, presente en el Reglamento (CEE) No. 94/92, de los que se autoriza la importación de productos orgánicos o ecológicos. Las categorías de productos en que Costa Rica está autorizada son:

- productos vegetales sin transformar, en la acepción de la letra a) del apartado 1 del artículo 1 del Reglamento (CEE) No. 2092/91;
- productos vegetales transformados destinados al consumo humano, en la acepción de la letra b) del apartado 1 del artículo 1 del Reglamento (CEE) No. 2092/91.

Adicionalmente se indican como organismos de inspección en Costa Rica a las empresas Eco-LOGICA y BCS Oko-Garantie y como organismo de certificación al Ministerio de Agricultura y Ganadería.

El 28 de junio de 2007, se publicó un nuevo reglamento (Reglamento (CE) No. 834/2007<sup>31</sup>), por el cual se deroga el Reglamento (CE) No. 2092/91, pero esto será hasta el primero de enero de 2009, fecha en que este nuevo reglamento entre en vigencia.

#### **e. Normativa relativa a los alimentos e ingredientes alimentarios nuevos (“novel food”)<sup>32</sup>**

La autorización de nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios se encuentra armonizada en la UE, mediante el Reglamento (CE) No. 258/97. Antes de que estos productos se introduzcan en el mercado, debe quedar demostrada su inocuidad en los controles que efectúa la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Entre estos nuevos ingredientes se encuentran, por ejemplo, los fitoesteroles/fitoestanoles.

<sup>31</sup> Acceso al Reglamento (CE) No. 834/2007: [http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/index_es.htm)

<sup>32</sup> Para mayor información sobre “novel food” ver los siguientes hipervínculos en Internet:

- <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21119.htm>

- [http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm)



Además, algunos organismos genéticamente modificados (OGM) han sido incluidos y autorizados como alimentos o ingredientes alimentarios nuevos.

El Reglamento se aplica:

- a los alimentos e ingredientes alimentarios que tienen una estructura molecular primaria;
- a los alimentos e ingredientes alimentarios formados por microorganismos, hongos o algas;
- a los alimentos e ingredientes alimentarios que están formados por vegetales, o bien aislados a partir de vegetales o de animales;
- a los alimentos e ingredientes alimentarios cuyo valor nutritivo, metabolismo o contenido de sustancias indeseables han sido modificados de manera significativa por el proceso de producción.

Los alimentos o ingredientes alimentarios no deben suponer ningún peligro para el consumidor, inducirle a error ni implicar desventajas desde el punto de vista de la nutrición. Antes de su comercialización, los alimentos e ingredientes alimentarios a los que se aplica el Reglamento deben someterse a un procedimiento de evaluación comunitario al término del cual puede tomarse una decisión sobre la autorización.

El Reglamento establece requisitos específicos de etiquetado de estos productos alimenticios. Deben indicarse:

- todas las características, como la composición, el valor nutritivo o el uso al que se destina el nuevo alimento;
- la presencia de materias que puedan tener consecuencias para la salud de determinados grupos de población;
- la presencia de materias que planteen reservas de tipo ético;
- la presencia de un organismo genéticamente modificado (OGM). Desde 2003, los OGM se autorizan conforme al Reglamento (CE) No. 1829/2003 (véase el caso de los OGM).

#### **e. Regulaciones en torno a los niveles de cadmio**

Además de los requerimientos y regulaciones establecidas por la UE que han sido descritas en los párrafos anteriores según el mencionado documento elaborado por el Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica, existe actualmente en discusión el tema relacionado con los niveles de cadmio detectados en el cacao importado por Europa y procedente de Latinoamérica. La información relativa a esto se presenta en el anexo 2 de este documento, según información remitida por la Embajada de Costa Rica en Alemania.

Si bien no se han establecido acciones específicas para limitar o prohibir el ingreso de cacao latinoamericano, es importante considerar las variables argumentadas y señaladas por las autoridades europeas.

#### 4. PRECIOS INTERNACIONALES

La siguiente tabla resume los precios promedio mensual calculados por ICCO según las cotizaciones en los mercados de futuro de la London International Financial Futures and Options Exchange y la New York Board of Trade<sup>33</sup>.

**Precio promedio mensual del cacao  
Enero 2004 – Enero 2008  
Cifras en US\$ por tonelada**

<b>Fecha</b>	<b>Precio</b>
Ene-2004	1624.28
Feb-04	1569.12
Mar-04	1504.43
Abr-2004	1437.35
May-04	1413.75
Jun-04	1407.96
Jul-04	1559.47
Ago2004	1729.22
Sep-04	1540.29
Oct-04	1484.71
Nov-04	1662.23
Dic-2004	1648.54
Ene-2005	1549.13
Feb-05	1634.6
Mar-05	1757.59
Abr-2005	1585.95
May-05	1511.39
Jun-05	1539.07
Jul-05	1489.01
Ago-2005	1481.93
Sep-05	1504.16
Oct-05	1452.55
Nov-05	1433.97
Dic-2005	1517.61
Ene-2006	1577.78
Feb-06	1545.08
Mar-06	1544.13
Abr-2006	1552.37

<sup>33</sup> Para más detalle acerca de la metodología de cálculo empleada por ICCO puede consultarse <http://www.icco.org/statistics/monthly.aspx>.

May-06	1594.45
Jun-06	1606.65
Jul-06	1676.65
Ago-2006	1610.79
Sep-06	1567.42
Oct-06	1529.63
Nov-06	1581.18
Dic-2006	1702.5
Ene-2007	1701.99
Feb-07	1813.88
Mar-07	1924.2
Abr-2007	1977.2
May-07	2004.84
Jun-07	2016.69
Jul-07	2152.65
Ago-2007	1902.09
Sep-07	1938.08
Oct-07	1914.68
Nov-07	1966.84
Dic-2007	2113.13
Ene-2008	2215.85

Fuente: ICCO

Sin embargo, tal como se ha señalado, en el caso de Costa Rica la comercialización del cacao se orienta más que nada a los segmentos de comercio justo y orgánico.

Según la Fairtrade Labelling Organization (FLO) International, todos los precios de cacao de Comercio Justo son calculados sobre la base de la cotización de los precios del mercado mundial más las primas respectivas del Comercio Justo. El precio fijado para cualquier transacción de cacao bajo las “Condiciones de FLO International” no debe de ningún modo ser menos que los siguientes precios mínimos<sup>34</sup>.

Según esta misma organización, los compradores pagan a las organizaciones de productores al menos el precio mínimo establecido por FLO que para la calidad estándar es de US\$ 1.600 por tonelada métrica. Además del precio mínimo de

<sup>34</sup> [http://www.fairtrade.net/fileadmin/user\\_upload/content/Cocoa\\_SF\\_November\\_07\\_SP.pdf](http://www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/Cocoa_SF_November_07_SP.pdf)

Comercio Justo, los compradores deben pagar una prima de Comercio Justo que para todas las calidades estándar asciende a US\$ 150 por tonelada métrica.

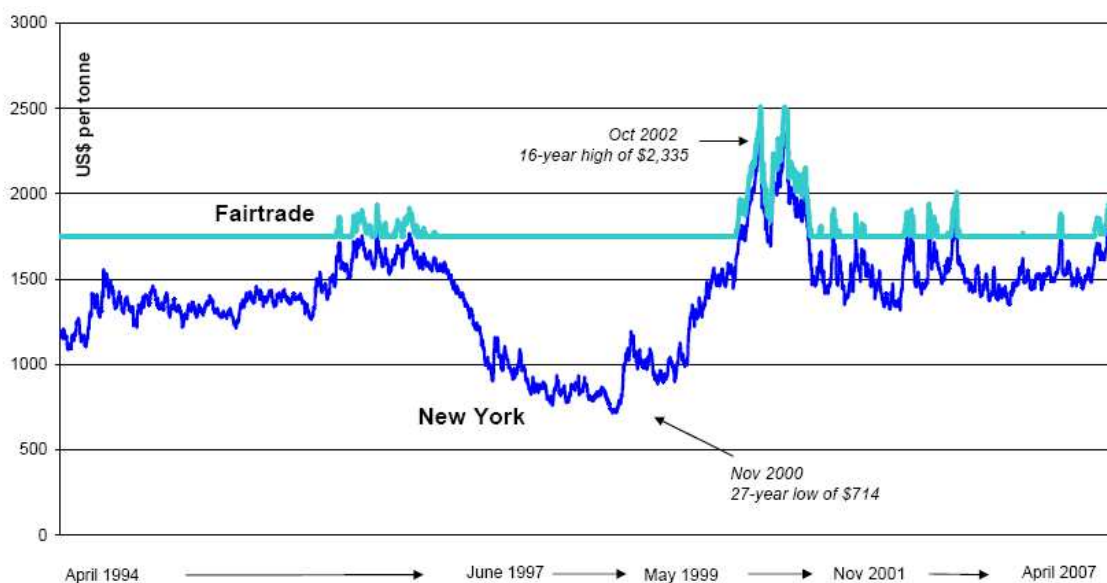
Señala además esta organización, que si el precio del mercado de un origen o calidad específica de cacao en grano supera el precio base de US\$ 1 600, el precio del mercado (incluyendo el premio de diferencia de calidad) serán calculados como sigue: Precio del mercado mundial para la calidad de cacao contratada + Prima de Comercio Justo (USD 150) = Precio de Comercio Justo

En el caso del cacao certificado como orgánico, esta entidad señala que la prima es de US\$200 por tonelada métrica y que el precio mínimo para el cacao en grano de comercio justo certificado además como orgánico incluyendo las primas es de US\$ 1.950 por tonelada métrica.

Si el precio de mercado de un origen o una calidad específica de cacao en grano supera US\$ 1.600, los precios para cacao orgánico se calculan utilizando el esquema para calidades estándar incluyendo la prima para calidad orgánica (USD 200).

El siguiente gráfico resume el comportamiento reciente del precio del cacao de comercio justo según la FLO.

### Evolución del precio de comercio justo para el cacao en grano US\$ por tonelada métrica Abril de 1994 – Abril 2007



NB Fairtrade minimum price = \$1600/tonne + \$150 premium. When the New York price is \$1600 or above, then the Fairtrade price = New York price + \$150 premium.  
© Fairtrade Foundation

Fuente: FLO

En el anexo No.3 se incluyen cotizaciones más recientes según el Public Ledger correspondientes a precios promedio y a precios según origen del grano.

## 5. TENDENCIAS DE CONSUMO Y USOS

Según la XTC, se pueden identificar quince tendencias que a su vez son agrupadas en cinco ejes que corresponden a las expectativas de los consumidores.

- Placer: lo que genera el deseo, generalmente asociado a valores emocionales. Tendencias asociadas: Sofisticación, Exótico, Variedad de sentidos y Diversión.
- Salud: las acciones beneficiosas para la salud y la prevención. Tendencias asociadas: Natural, Vegetarianismo y Medicinal.
- *Fitness*: el cuidado de la apariencia, el estado físico y mental. Tendencias asociadas: Dietético, Energía/Bienestar y Cosmético.
- Conveniencia: uso efectivo y adaptación a las nuevas formas de vida. Tendencias asociadas: fácil manejo, ahorro en tiempo y nomadismo.
- Ética: sensación/sentimiento de la ciudadanía, atención enfocada en los otros y su ambiente. Tendencias asociadas: Ciudadanía y Ecología.

Los siguientes cuadros, resumen lo que contempla cada uno de ellos, así como el tipo de productos que ha venido generando la industria presente en Europa de cara a estas tendencias:

### Eje: Placer

Eje	Tendencia	Expectativas del Consumidor	Respuesta de la Industria
<b>Placer:</b> Lo que genera el deseo, generalmente asociado a valores emocionales.	Sofisticación	Productos con un alto valor agregado, excluyendo el consumo excesivamente monótono pero buscando los productos excepcionales o aquellos con una posición elitista.	Productos de alto valor agregado, con una elaboración sofisticada, el uso de ingredientes diferentes y exclusivos, con procesos industriales que requieren un alto grado de conocimiento y empaques y diseños elegantes que reflejan exclusividad.
	Exótico	Descubrir nuevos sabores y tipos de comida procedentes de países y culturas diferentes	Productos cuyo principal valor agregado es ofrecer una receta típica de un país extranjero que sea diferente de la cocina local.
	Variedad de Sentidos	El consumidor desea nuevas sensaciones a través de los sabores, aromas, colores y la imaginación	La industria responde con diferentes productos en los cuales el valor agregado se deriva de un nuevo sabor, forma, color, textura o una característica que apela a la imaginación del consumidor (productos estacionales o productos para ocasiones especiales).
	Diversión	El consumidor espera productos divertidos que se salgan de los hábitos	La industria responde con productos que sorprenden, divierten, recrean e interactúan con las costumbres.

Tal como ha podido verificarse mediante la asistencia a las ferias de SIAL en París, así como en otras visitas al mercado europeo realizadas por personal de PROCOMER, a gran mayoría de los productos relacionados con el cacao presentes en el mercado europeo en estas ferias responden al eje del placer, siendo las tendencias más importantes la sofisticación y la variedad de los sentidos. El en caso específico de la confitería, la tendencia principal es la diversión.



### Eje: Salud

Eje	Tendencia	Expectativas del Consumidor	Respuesta de la Industria
<b>Salud:</b> Las acciones beneficiosas para la salud y su prevención.	Natural	Una dieta natural que garantice la seguridad alimenticia.	La industria responde con productos cuya composición natural asegura la inocuidad en términos de la salud.
	Vegetarianismo	Beneficios para la salud proporcionados por las plantas (fibra, vitaminas), asociados a la inocuidad que su característica de natural les brinda.	Productos con ingredientes vegetales como una forma de asegurar la salud.
	Medicina	Esperan que el consumo de elementos nutricionales contribuya a la buena salud, o una dieta que ayude a tratar ciertos desórdenes.	Productos con ingredientes naturales o agregados que en su composición garantizan un beneficio para la salud.

Una forma de aprovechar esta tendencia por parte de la industria del cacao ha sido como se ha señalado anteriormente el divulgar e incluir información sobre los hallazgos en términos de prevención del cáncer y sus cualidades como preventivos de enfermedades cardiovasculares.

También se ha incrementado la combinación del cacao con el consumo de frutas, tal como se aprecia en la siguiente fotografía que corresponde a chocolate belga utilizado por la de la empresa InSeason Foods Ltd., de Tailandia. En este caso para mantener la consistencia de las frutas se ha utilizado el proceso de congelado con nitrógeno líquido (IQF por sus siglas en inglés), que permite mantener la fruta con una textura firme, mantiene un aroma fresco, su color y principalmente el sabor de la fruta. Además la presentación es muy llamativa, fresca y sofisticada, por lo que este es también un ejemplo del eje del placer comentado anteriormente.



### Eje: Fitness

Eje	Tendencia	Expectativas del Consumidor	Respuesta de la Industria
<b>Fitness:</b> el cuidado de la apariencia, el estado físico y mental.	Dietético	Las expectativas se centran en la pérdida de peso o la lucha contra la obesidad.	Productos con bajo contenido de ingredientes que puedan aumentar el peso.
	Energía-Bienestar	Productos que den energía o generen una sensación de relajación y bienestar.	Productos con ingredientes que estimulan el cuerpo o promueven una sensación de relajación y bienestar.
	Cosmético	Optimizar la belleza a través de la dieta.	Productos que presentan una promesa cosmética a través de sus ingredientes.

La utilización del cacao como relajante y como ingrediente cosmético responde en gran medida a esta tendencia del *fitness*.

### Eje: Conveniencia

Eje	Tendencia	Expectativas del Consumidor	Respuesta de la Industria
<b>Conveniencia:</b> uso efectivo y adaptación a las nuevas formas de vida.	Fácil manipulación/manejo	Facilidad y simplicidad en el transporte y el uso o la destrucción de los productos.	Productos con un diseño o embalaje que proporciona un beneficio en términos de la comodidad o facilidad en el manejo.
	Ahorro en tiempo	El ahorro de tiempo en la preparación de comidas.	Productos con una ventaja en términos de ahorro en el tiempo de preparación o cocción.
	Nomadismo	La posibilidad del consumo en cualquier momento y cualquier lugar.	Productos diseñados y preparados para ser consumidos sin tener el tiempo necesario y sin los utensilios usuales (cubiertos, mesa, etc.)

En materia de conveniencia en la feria de SIAL en París, pudo constatar la presencia de Chocolate en “pastillas” Minigrammes de chocolat: para cocinar, reemplazando la tableta tradicional (4 pastillas son un gramo). Esta presentación se considera una innovación por la facilidad para utilizarlo ya que se disuelve más rápido, además de su empaque.

La siguiente fotografía muestra el producto Francés de la compañía Cluizel presentado en ese evento en concordancia con esta tendencia.



### Eje: Ética

Eje	Tendencia	Expectativas del Consumidor	Respuesta de la Industria
<p><b>Ética:</b> sensación/sentimiento hacia la ciudadanía, atención enfocada en los otros y su ambiente.</p>	<p>Ciudadanía y Ecología</p>	<p>La posibilidad de consumir pero con una actitud hacia la ciudadanía: la conservación del ambiente, la participación y la economía sostenible.</p>	<p>Productos manufacturados tomando en cuenta la economía y el ambiente sostenible. Productos con un porcentaje de sus rentas redistribuidas a “causas mayores”.</p>

Tal como ha sido señalado anteriormente, el consumo de cacao en el mundo, especialmente el asociado a países desarrollados, ha venido creciendo en los renglones de cacao orgánico y de comercio justo, precisamente dos de los movimientos que reflejan más claramente el eje de la ética en el consumo.

## Anexos

### Anexo No.1: Algunas organizaciones internacionales clave asociadas al cacao<sup>35</sup>

- **La Organización Internacional del Cacao (ICCO)**

Creada en 1973 bajo los auspicios de las Naciones Unidas para administrar las disposiciones del Convenio Internacional del Cacao y de los Convenios posteriores de 1975, 1980, 1986, 1993 y 2001.

El Convenio Internacional del Cacao del 2001, otorgó a la ICCO un mandato explícito de conseguir una “economía cacaotera mundial sostenible”. Para la ICCO, la “sostenibilidad” tiene dimensiones de tipo económico, medioambiental y social, relacionadas con la producción y el consumo de cacao y chocolate. Este concepto abarca así todas las principales áreas de interés y preocupación sobre la economía cacaotera mundial.

ICCO se muestra muy activa en la recopilación de estadísticas y la elaboración de previsiones sobre el mercado, además en la provisión de información sobre la economía cacaotera mundial. Los países de la Comunidad Europea son miembros de esta organización

- **Asociación Europea del Cacao ( ECA: European Cocoa Association )<sup>36</sup>**

Esta es una asociación comercial que representa el sector de cacao europeo y reagrupa a las empresas involucradas con este sector. El papel principal, es proporcionar información general sobre este producto (historia, usos, etc.).

Los miembros de ECA representan las dos terceras partes de la molienda de cacao en grano de Europa, la mitad de la producción de chocolate industrial de Europa y el 40 % de la producción mundial de licor, mantequilla y polvo de cacao.

- **COABISCO<sup>37</sup>**

Es la Asociación de Chocolate, Bizcocho y las Industrias de Confitería de la Unión Europea (*Association of the Chocolate, Biscuit and Confectionery Industries of the European Union*), fundada en Roma en mayo de 1959. Esta reúne a las asociaciones nacionales de la industria del dulce de los distintos países miembros de la Unión Europea. Además, participan como observadores Suiza y Noruega. Es miembro sectorial de pleno derecho de la CIAA, la Confederación de Industrias de Alimentación y Bebidas de la Unión Europea.

---

<sup>35</sup> Tomado de Perfil sectorial cacao y chocolate. Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica. Elaborado como parte del proceso de análisis para el establecimiento de un Acuerdo de Asociación Comercial de Centroamérica con la Unión Europea.

<sup>36</sup> <http://www.eurococoa.com/index.htm>

<sup>37</sup> <http://www.caobisco.com/english/main.asp>

Esta asociación representa alrededor de 2.200 compañías y 300.000 empleos en la Unión Europea. Entre sus principales funciones están la protección y la promoción de los intereses de sus miembros, brindar información sobre cualquier nuevo proyecto o iniciativa de interés a sus industrias, ser la portavoz de las industrias del sector de confitería y suministrar datos estadísticos del sector. Además, cuenta con los siguientes comités de soporte: *Raw Materials Committee, Trade Committee, Regulatory & Scientific Committee* y *Cocoa Committee*.

## **Anexo No.2: Sobre niveles de cadmio detectados en Europa en el cacao latinoamericano<sup>38</sup>**

3 de agosto del 2007

**Sr. Christian Guillermet**  
**Director**  
**Dirección de Política Exterior**  
**MREC**

Estimado señor Director:

Deseo por este medio informarle de una preocupación que ha surgido en la industria alemana del chocolate, debido a que se ha detectado la presencia de cadmio en el cacao latinoamericano y este hecho podría poner en serio riesgo las exportaciones de cacao de nuestros países, incluso las de Costa Rica. El cadmio es un metal pesado y se considera que en ciertas cantidades puede ser nocivo para los riñones; se sospecha además que puede provocar cáncer.

El pasado 31 de julio, los Embajadores y representantes diplomáticos de Ecuador, Brasil, Perú, Venezuela y Costa Rica se reunieron en la Embajada del Ecuador en Berlín con representantes de la Asociación Alemana de la Industria de Dulces. Estos representantes, entre ellos, algunos importantes industriales de la producción y del comercio del chocolate en Alemania, nos ofrecieron una amplia explicación sobre las posibles consecuencias que podría tener, tanto para los exportadores latinoamericanos como para los importadores europeos, el hecho de que se haya detectado la presencia de cadmio en el cacao de América Latina.

En representación del Embajador Niehaus, asistí a dicha reunión. Por considerar que el tema de una eventual prohibición de la importación del cacao costarricense a Europa merece la debida y oportuna atención en nuestro país, procedo a informarle a usted lo que los técnicos y los industriales de dicha Asociación nos dieron a conocer:

- En Alemania opera una amplia y robusta industria del chocolate. Por esta razón, Alemania es un gran importador de cacao y existe un especial gusto por el fino cacao de Suramérica y de Centroamérica.
- Debido a que recientemente la Unión Europea ha promulgado algunas normas sobre la presencia de contaminantes y de minerales en los productos alimenticios que se consumen en Europa, se teme que pronto

---

<sup>38</sup> Se reproduce carta remitida por el Ministro Consejero de Costa Rica en la Embajada de Costa Rica en Alemania el día 03 de agosto del 2007 dirigida al Director de Política Exterior del Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto, señor Christian Guillermet.

podría imponerse una regulación adicional y específica sobre contaminantes en el cacao. (se adjuntan los dos reglamentos de la UE al respecto). Actualmente no existe una regulación particular sobre la presencia de contaminantes en el cacao que ingresa a la Unión Europea, pero la reciente aprobación de las regulaciones generales mencionadas, hacen mucho más factible y previsible una futura regulación específica y adicional para el cacao. Según la Asociación de Dulces, sería relativamente fácil añadir a esas regulaciones un anexo sobre el cadmio en el cacao.

- La preocupación de los industriales alemanes en torno al cacao latinoamericano nace de la publicación de un amplio estudio del **Instituto Federal de Evaluación de Riesgos de Alemania (BfR)**, en el que llama se la atención de la presencia de cadmio en el cacao latinoamericano y se sugiere el establecimiento de límites máximos de este metal en los chocolates (0.3 miligramos por kilo). Hasta ahora, la Unión Europea no ha fijado ninguna limitación de cadmio para el cacao. (se adjunta el informe del BfR, en inglés, cuya lectura se recomienda).
- Sin embargo, en opinión de los industriales y técnicos alemanes, la intención del estudio del BfR es que en un futuro cercano se regulen y establezcan formalmente los límites de cadmio permitidos en el cacao. Por la forma como operan los países europeos, es sumamente probable que una regulación de esta clase se fijaría no sólo en Alemania, sino a nivel de toda la Unión Europea.
- El cadmio existe en otros alimentos y no únicamente en el cacao, pero con este producto hay una situación muy particular: el chocolate es un producto que consumen mucho los niños y esto hace que el tema del cadmio en el cacao sea particularmente delicado para la salud y la opinión pública.
- El informe del BfR no es secreto, porque es posible obtenerlo ya en internet. Pero aún no ha llegado a los medios de comunicación. En opinión de la Asociación de Dulces alemanes, si eso llegara a suceder, las consecuencias podrían ser graves, especialmente para la industria exportadora de cacao latinoamericana. El consumidor alemán y europeo dejaría sencillamente de consumir chocolates con cacao latinoamericano. De suceder algo así en la UE, otros mercados, como los de EUA o de Asia podrían adoptar medidas similares.
- El cadmio es un mineral que parece estar presente únicamente en el cacao de América Latina. El cacao de África, más barato que el nuestro, no tiene altos niveles de cadmio.
- Los miembros de la Asociación de Dulces mencionaron algunos estudios técnicos hechos por alemanes, en los que se considera que la razón de la



presencia del cadmio en el cacao latinoamericano podría estar relacionada con los suelos volcánicos, la clase de árboles y el hecho de que algunos de estos tengan raíces muy profundas. Además, el agua transporta cadmio de algunos suelos a otras zonas donde no lo hay. Estos estudios indican que se ha detectado menos cadmio en las plantas más viejas; las plantaciones nuevas presentan mayor contenido de cadmio.

- De especial interés para Costa Rica es el hecho de que se ha detectado que el cacao en polvo contiene aún mayores niveles de cadmio. Además, el cacao orgánico tiene los mismo niveles de este metal que el cacao normal; ninguna ventaja posee el cacao orgánico con respecto a otros en lo que a cadmio se refiere, según los representantes de la Asociación.
- En opinión de la Asociación de Dulces de Alemania, el estudio del BfR está en lo correcto y en principio, no hay nada que rebatirlo. Por ello, sus miembros consideran que todos los sectores relacionados con la industria del cacao que proviene de Latino América deberían, desde ya, tomar las medidas adecuadas, pues aún hay tiempo para ello. El estudio del BfR debe de tomarse como una primera alarma que advierte del curso que la UE probablemente irá tomando con respecto al cacao de América Latina. Todo parece indicar que habrá que adaptarse a una futura prohibición de cadmio en el cacao.
- Algunas de las medidas que ellos sugieren es que cada país productor de cacao realice estudios científicos acerca del cadmio en dicho producto. (El Embajador del Ecuador mencionó un estudio que han hecho algunos técnicos de su país, que sugieren que el cadmio en el cacao ecuatoriano parece tener su causa en algún proceso de su industrialización, y no en sus suelos).
- Asimismo, los miembros de la Asociación propusieron que en cada uno de nuestros países se hagan mapeos de las zonas cacaoteras que presenten mayor y menor presencia del cadmio; un mapeo de esta clase podría ayudar en el futuro para probarle a la Unión Europea que no todo el cacao de nuestros países está contaminado (en opinión de los miembros de la Asociación, ninguna posibilidad tendrán aquellos productores de cacao de las zonas con alto contenido de cadmio para exportar su producto a la UE, si esta establece medidas al respecto)
- Para la Asociación, el estudio del BfR constituye una primera alarma para la industria del cacao de América Latina. Ellos indicaron que no desean ser alarmistas, pero sí subrayaron que no sería inteligente no hacer nada y confiar sencillamente a que nadie en Bruselas se le ocurra hacer nada al respecto (cosa bastante improbable en una zona que se caracteriza por vigilar celosamente la calidad de los productos que consumen sus habitantes).

- Además del estudio del BfR, algunas revistas especializadas en chocolates han publicado algunos artículos sobre la presencia del cadmio en nuestros cacao. Los italianos han sido los primeros en mencionar el tema del cadmio en nuestro cacao.
- Los representantes de la Asociación de Dulces nos indicaron que ellos tienen un especial aprecio por el cacao latinoamericano, debido a su alta calidad y por ello desean seguir importándolo e incluso, quieren aumentar la cantidad que nos compran, pues la demanda en Alemania crece. Por ello, consideran que es necesario enfrentar el problema del cadmio en forma coordinada y conjunta, con la participación de sectores políticos y diplomáticos, científicos y de la industria productora y comercializadora del cacao y del chocolate, tanto de América Latina como de Europa.
- Los representantes de la Asociación de Dulces se reunirán la próxima semana con altas autoridades alemanas, a nivel ministerial, para conocer las medidas que piensa tomar el Gobierno alemán con base en el estudio del BfR, especialmente si Alemania llevará el tema a Bruselas. Ellos prometieron informarnos acerca de esta reunión.
- La Asociación nos sugirió que además de los estudios científicos que nos recomiendan llevar a cabo en nuestros países, se informe de todo esto a nuestros representantes diplomáticos y comerciales en Bruselas. Una actuación coordinada del grupo de Embajadores de América Latina podría ser muy útil en el futuro.
- Sin embargo, los miembros de la Asociación respetuosamente recomiendan que por ahora nuestros Ministerios informen ampliamente a nuestras Misiones en Bruselas. Posteriormente, en el caso de que se pusiera en marcha alguna iniciativa concreta para establecer una restricción al cacao latinoamericano, la intervención activa de la diplomacia de los países latinoamericanos en Bruselas sería vital. Los miembros de la Asociación tendrán un mejor panorama al respecto, luego de la reunión de la próxima semana, de la cual nos informarán.
- Pero lo más importante, en opinión de la Asociación, es que en nuestros países, todos los sectores relacionados con el cacao comiencen desde ya y a priori, con la coordinación de las medidas y previsiones necesarias, en el caso de que la UE impusiera un impedimento al cacao latinoamericano por su niveles de cadmio.

Permítame mencionar, señor Director, que según lo que he leído, el Ministerio de Producción de Costa Rica está impulsando un proyecto para reactivar el cacao en nuestro país y que el objetivo de algunos sectores involucrados es el desarrollo

de un cacao más especializado, más fino y orgánico. Sobre esto último, he leído que el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), está llevando a cabo investigaciones para mejorar el cacao orgánico costarricense.

Sírvase, señor Director, tomar las medidas que usted considera más apropiadas sobre lo aquí expuesto, así como con base en los documentos que adjunto. Sin perjuicio de lo anterior, permítame mencionarle algunas entidades y personas que considero que podrían ser contactadas e informadas al respecto:

- Ministerio de la Producción: 1) Leo Ianch y Floyd Porter, Proceso de asistencia técnica en la zona norte-norte. 2) Ricardo Guillén. Agrocadena Nacional de Cacao, Programa Nacional de Cacao.
- Ministerio de Comercio Exterior: Cinthya Arias
- Centro Agronomico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE): Marilyn Villalobos y Wilberth Phillips
- Unión de Cámaras (UCCAEP): Katia Madrigal.
- Dhayra Machado y Rodrigo Echandi. Comercialización y logística de exportaciones. Costa Rican Cocoa Products. Tel: 506 225 2611

Esta lista la he obtenido del internet, por lo que desconozco si está actualizada:

[http://www.centroamerica.tv/es/costa\\_rica:\\_primer\\_foro\\_nacional\\_de\\_cacao](http://www.centroamerica.tv/es/costa_rica:_primer_foro_nacional_de_cacao)

Por último, deseo informarle que le he enviado una copia de este informe al señor Zacarías Ayub, Director General de la oficina de PROCOMER en Europa, con sede en Alemania.

Se despide de usted con las muestras de mi especial estima y consideración,

**Carlos Lizano**  
**Ministro Consejero**  
**Embajada de Costa Rica en Alemania**

### Anexo No.3: Cotizaciones recientes del cacao en los mercados de futuro y según país de procedencia del grano

<b>Futures</b>					
<b>Liffe cocoa futures (£/mt)</b>					
	<b>Settlement/close</b>	<b>Previous Week</b>	<b>High</b>	<b>Low</b>	
Mar 08	1357	1355	1406	1063	
May 08	1394	1390	1435	1079	
Jul 08	1432	1425	1469	1109	
Sep 08	1397	1388	1448	1091	
<b>Liffe cocoa futures - Total volume</b>					
	<b>Settlement/close</b>	<b>Previous Week</b>	<b>High</b>	<b>Low</b>	
	17892	8791	23754	440	
<b>ICE Futures US cocoa futures (\$/mt) 1st column opening</b>					
	<b>Settlement/close</b>	<b>Previous Week</b>	<b>High</b>	<b>Low</b>	
Mar 08	2752	2752	2800	2089	
May 08	2752	2752	2802	2087	
Jul 08	2765	2765	2814	2045	
Sep 08	2771	2771	2817	2046	
<b>Indicators</b>					
<b>ICCO daily price (SDRs)</b>					
	<b>Settlement/close</b>	<b>Previous Week</b>	<b>High</b>	<b>Low</b>	
	1710.11	1743.85	1757.31	1345.49	
<b>ICCO daily price (\$/mt)</b>					
	<b>Settlement/close</b>	<b>Previous Week</b>	<b>High</b>	<b>Low</b>	
	2767.28	2808.81	2816.22	2123.82	
<b>Physicals</b>					
<b>Main crop Ivory Coast beans (\$/tonne)</b>					
	<b>Settlement/close</b>	<b>Previous Week</b>	<b>High</b>	<b>Low</b>	
	3059	3090	3105	2411	
<b>Ghana maincrop (\$/mt)</b>					
	<b>Settlement/close</b>	<b>Previous Week</b>	<b>High</b>	<b>Low</b>	
	3187	3218	3237	2411	
<b>Sanchez Faq beans (\$/tonne)</b>					
	<b>Settlement/close</b>	<b>Previous Week</b>	<b>High</b>	<b>Low</b>	
	3132	3163	3179	2452	
<b>Sulawesi Saq beans (\$/tonne)</b>					
	<b>Settlement/close</b>	<b>Previous Week</b>	<b>High</b>	<b>Low</b>	
	2979	3010	3027	2300	

**Arriba superior beans (\$/tonne)**

Settlement/close	Previous Week	High	Low
3114	3145	3169	2523

**Malaysian 110 beans (\$/tonne)**

Settlement/close	Previous Week	High	Low
2727	2758	2782	2075

**Ecuadorian liquor (\$/tonne)**

Settlement/close	Previous Week	High	Low
4661	4713	4791	3601

**Brazil liquor (\$/tonne)**

Settlement/close	Previous Week	High	Low
unq	unq	unq	unq

**European butter (£/tonne)**

	Settlement/close	Previous Week	High	Low
Spot	4075	4030	4673	3400

**African type pure pressed butter (\$/tonne)**

Settlement/close	Previous Week	High	Low
7856	7945	8004	6185

**Natural 10/12% pressed cake (\$/tonne)**

Settlement/close	Previous Week	High	Low
1044	1056	1358	944

**Differentials**

**Ivory Coast beans cif UK/NE based on London Terminal (£/mt)**

	Settlement/close	Previous Week	High	Low
Mar 08	53.00	53.00		

**Ghana beans cif UK/NE based on London Terminal (£/mt)**

	Settlement/close	Previous Week	High	Low
Mar 08	125.00	125.00		

Fuente: Public Ledger