

ÍNDICE

1. Introducción

2. Mercado del cacao común tipo forastero

3. Mercado del cacao orgánico

4. Mercado del Cacao Fino y de Aromas

5. Análisis del mercado del cacao en el Comercio Justo

6. Empresas productoras y distribuidoras de cacao

7. Impuestos directos e indirectos aplicados a las importaciones de cacao

8. ANNEXO

1. Introducción

El poder decisorio del Mercado mundial del cacao, como sucede con otras muchas materias primas agrarias, está en manos de grandes conglomerados empresariales con sede en países industrializados del Norte.

Estas realizan las compras del cacao en grano en los países productores y lo comercializan o transforman en productos derivados para así poder producir el chocolate el cual se ofrece al consumidor final.

La producción del cacao se concentra fundamentalmente en cuatro continentes: África, Centro América / Caribe, Asia y Oceanía.

En África el principal país productor de cacao es Costa de Marfil, en Centro América Brasil y en Asia Indonesia.

Este mercado, está dominado por pocas empresas, concentradas en la Comunidad Europea, EE.UU., Suiza, Japón y Canadá.

La forma de operar estas empresas es comprar el cacao en grano en los países productores y hacer el proceso de transformación en sus países, donde se concentran las industrias chocolateras.

Para regular y armonizar los intereses de los actores que interviene en la cadena productiva y transformadora del cacao se creó en 1973 la Organización Internacional de Cacao (ICCO), esta organización mundial con sede en Londres, esta compuesta por representantes de países productores de cacao y países consumidores.

La Organización Internacional del Cacao consta de un Consejo Consultivo del cual forman parte todos los países miembros.

El Consejo Consultivo fue creado como reconocimiento de la importancia que tiene el sector privado en la economía mundial del cacao en la producción, en el comercio y en la industria chocolatera.

En el 2001 cuando el 85% de los productores de cacao y más del 60% de los consumidores de cacao formaban parte de la organización, está

llegó a un consenso para establecer un Convenio Internacional del Cacao.

El Convenio Internacional tiene como objetivos lograr una Economía Cacaotera Mundial Sostenible, mediante acciones sociales, económicas y medioambientales tanto durante el proceso de producción como de consumo.

Del Consejo Consultivo depende la Junta Consultiva que tiene la función de asesoramiento sin poder decisorio.

2. Mercado del cacao común tipo forastero

El cacao común, también conocido como cacao "bulk", es el que corresponde al tipo de cacao *forastero* o *híbridos* del mismo.

Se cultiva fundamentalmente en África occidental Indonesia y en Brasil.

El cacao común representa el 86% de la producción mundial del cacao, es el más utilizado en las industrias transformadoras principalmente para la extracción de la manteca de cacao y el chocolate de gran consumo.

Las industrias chocolateras utilizan este tipos de cacao ya que hay una gran oferta y su precio es más bajo que los otros tipos de cacao.

2.1. Países productores

Los productores del cacao, como hemos dicho anteriormente, se concentran fundamentalmente en África occidental y en Brasil, pero estos últimos años países de América del sur como Ecuador y algunos países de Asia, como Indonesia, han aumentado su producción y están teniendo un papel muy importante en el comercio exterior de este producto.

En la tabla que se muestra a continuación, se refleja donde se concentra la producción mundial del cacao común.

Tabla 1: Países productores del Cacao Común en África (Miles de toneladas)

Países	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08
AFRICA					
Benin	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Cameron	165,7	184,9	166,1	166,3	185
Congo	1	1	1	1	1
Republica Democrática del Congo	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
Costa de Marfil	1407,2	1286,3	1407,8	1229,3	1370
Ecuatorial Guinea	3	3	3	3	3
Gabon	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Ghana	737	599,3	740,5	615	675
Guinea	9,8	17	19	17,5	15
Liberia	2,5	3	2,5	3	3
Madagascar	4,4	4,5	4,5	4,5	4,5
Nigeria	180	200	200	190	210
Sao Tome y Príncipe	2,8	3,5	3	2,8	3
Sierra Leona	4,5	7	6,3	12	10
Tanzania	3,3	5,1	6,9	4,5	6
Togo	21,7	53	73	75	80
Uganda	4,5	5	7,4	8	10
Total África	2549,8	2374,6	2642,9	2333,9	2577,5

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic. Vol XXXV, n° 3. Cocoa year 2008/09

Como muestra la tabla, los principales países productores de cacao común en África son: En primer lugar la Costa Marfil, en segundo lugar esta Ghana y en tercero, y último lugar, Camerón y Nigeria.



Los otros países tienen una producción bastante baja en comparación a los países mencionados anteriormente. Cabe destacar también que la producción en general ha caído en los años 2004/05 y en 2006/07.

Tabla 2: Países productores del Cacao Común en América (Miles de toneladas)

Países	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08
AMERICA					
Belize	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Bolivia	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Brasil	163,4	170,8	161,6	126,2	160
Colombia	36,9	36,8	36,8	35	35
Costa Rica	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
Cuba	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Dominicana	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Republica Dominicana	47,3	31,3	42	43,7	50
Ecuador	117	116	114,4	114,5	114,5
Grenada	0,8	0,1	0,1	0,2	0,3
Guatemala	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
Haití	3,6	2,3	3,5	4	4,5
Honduras	2	2	2	2	2
Jamaica	0,7	0,2	0,2	0,6	0,6
México	44	36,4	34,1	36	25
Nicaragua	1,5	1,8	1,8	1,8	1,8
Panamá	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Perú	16	18	18	20	20
Trinidad y Tobago	1	0,9	1,6	0,6	0,8
Venezuela	16,2	15	18	19	19
Otros	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Total America	462	443,3	445,8	415,2	445,2

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic. Vol XXXV, nº 3. Cocoa year 2008/09

En América los principales productores de cacao común son: Brasil, Ecuador, República dominicana, Méjico y Colombia.

En general la tendencia de la producción de cacao en los países americanos es a la baja de forma consecutiva en todos los países.

Tabla 3: Países productores del Cacao Común en América (Miles de toneladas)

Países	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08
ASIA/OCEANIA					
Fiji	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
India	8	8	10,2	11	12
Indonesia	430	460	560	520	580
Malasia	34	28,8	33,9	32,8	34
Papua Nova Guinea	38,9	47,8	51,1	50,3	50
Filipinas	5,7	5,6	5,7	4	5,5
Islas de Salomón	4,4	4,6	4,4	4,1	4
Sri Lanka	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
Tailandia	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Vanuatu	1	0,9	1	1	1
Otros	1	1	1,5	1,5	1,5
Total Asia/Oceanía	525,1	558,8	669,8	626,8	690,1

ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic. Vol XXXV, n° 3. Cocoa year 2008/09

En el caso de Asia hay un solo país predominante en lo que se refiere a la producción, este es Indonesia.

Como se refleja en la tabla 3, países como Malasia y Papua Nova Guinea, son los únicos países del área que tiene una producción un poco más elevada.

En general todos los países han tenido un aumento en su producción, y los que no han aumentado la han mantenido a lo largo de los años 2003 hasta el 2008.

Tabla 4: Producción Total a nivel mundial (Miles de toneladas)

Continentes	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08
Total África	2549,8	2374,6	2642,9	2333,9	2577,5
Total America	462	443,3	445,8	415,2	445,2
Total					
Asia/Oceania	525,1	558,8	669,8	626,8	690,1
TOTAL MUNDIAL	3536,9	3376,7	3758,6	3375,9	3712,8

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic. Vol XXXV, n° 3. Cocoa year 2008/09

Como podemos ver en la tabla anterior la producción mundial del cacao se concentra fundamentalmente en África, seguida por Asia/Oceania y en el último lugar América.

La producción a nivel mundial también ha sufrido subidas y bajadas debido a la reducción de producción que hubo en África en los años 2004/05 y 2006/07.

2.1.1. Pronósticos de producción

La Organización Internacional del Cacao (ICCO), es una organización mundial con sede en Londres, compuesta por productores de cacao y países consumidores de cacao.

Esta organización fue establecida en 1973 para poner en vigor el Convenio Internacional del cacao.

El Convenio Internacional del Cacao, entro definitivamente en 2001, cuando el 85% de los productores de cacao y más del 60% de los consumidores de cacao eran miembros de la organización. Todos los miembros están representados en el Consejo Internacional del Cacao.

El convenio Internacional ha conseguido establecer una Economía Mundial Sostenible como también la creación del Consejo Consultivo y la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial



El Consejo Consultivo fue creado en reconocimiento de la importancia del sector privado en la economía mundial del cacao y el papel que tiene en el comercio y en la industria cacaotera, en cambio la Junta Consultiva se creó en calidad de asesora comercial.

La organización Internacional del Cacao trabaja hacia una economía cacaotera mundial sostenible, mediante acciones sociales, económicas y medioambientales tanto durante el proceso de producción como de consumo.

El ICCO (International Cocoa Organization) hace un pronóstico sobre la producción del cacao en los próximos años.

En la tabla número 5, se muestran los pronósticos de producción establecidos por esta organización.

Tabla 5: Pronostico de producción estimada (Miles de toneladas)

Países productores	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13
África	2815	2894	2999	3117
Cameron	196	201	204	206
Costa de Marfil	1482	1542	1588	1635
Ghana	771	774	821	882
Nigeria	229	236	240	244
America	499	512	518	520
Brasil	178	185	190	191
Ecuador	124	125	125	125
Republica Dominicana	54	54	55	55
Asia/Oceanía	762	788	807	822
Indonesia	639	661	678	693
Malasia	34	37	37	36
Total	4076	4193	4324	4456

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic. Vol XXXV, n° 3. Cocoa year 2008/09

Cabe destacar también que esta tendencia es bastante estable y no prevé aumentos significativos de la demanda. Los países que menos crecen en su producción son Ecuador, La Republica Dominicana, Nigeria y Malasia.

2.2. Exportaciones de Cacao Común

Este apartado estudia la evolución de la exportación del cacao común en los últimos años.

A continuación se adjunta la tabla 6 dónde se detallan los países exportadores del cacao común de África.

Tabla 6: Países Exportadores del Cacao Común de África (Miles de toneladas)

Países	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06
AFRICA					
Cameron	128,45	149,05	156,56	187,83	169,21
Congo	0,72	0,87	0,18	0,13	0,09
Republica Democrática del Congo	1,73	0,5	0,99	0,69	0,9
Costa de Marfil	1269,38	1355,94	1368,75	1299,59	1349,65
Ecuatorial Guinea	2,75	1,93	3,72	1,14	1,87
Gabon	0,13	0,07	0	0,02	0,16
Ghana	344,6	415,04	687,07	613,8	649,83
Guinea	2,46	12,6	9,76	17,47	18,88
Liberia	1,51	2,88	2,03	2,54	0,65
Madagascar	3,58	5,43	5,13	2,02	2,96
Nigeria	185,99	169,81	168,39	200,65	207,22
Sao Tome y Príncipe	2,45	3,66	2,82	3,37	2,25
Sierra Leona	1,31	4,49	5,46	9,5	4,74
Tanzania	3,95	4,43	3,31	5,07	6,93
Togo	5,95	4,26	18,5	52,58	73,06
Uganda	3,47	3,8	2,61	2,71	8,27
Total África	1958	2135	2435	2399	2497

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic.

Los principales países exportadores de cacao en África son Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerón.

Los principales países exportadores coinciden con los datos de la tabla 1, ya que los principales países productores son al mismo tiempo los principales productores de zona.

Las exportaciones han ido aumentando de una forma constante, en general en todos los países. De todas formas cabe destacar que hay periodos que las exportaciones decrecen, pero esto es debido a la bajada de la producción.

En la siguiente tabla se muestra las exportaciones realizadas por los países de Centro América y el Caribe.

Tabla 7: Países Exportadores del Cacao Común de América (Miles de toneladas)

Países	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06
AMERICA					
Belize	0,1	0,06	0,03	0,06	0,06
Brasil	10,55	16,4	50,41	57,46	57,52
Dominicana	0	0,05	0,05	0,07	0,06
Republica Dominicana	43,12	43,14	44,99	30,21	31,63
Ecuador	77,1	80,36	110,95	110,02	108,68
Grenada	0,74	0,67	0,8	0,31	0,08
Haití	4,05	3,9	3,98	2,66	3,46
Honduras	0,88	0,56	0,39	0,93	0,89
Nicaragua	0,33	0,02	0,35	0,06	0,89
Panamá	0,04	0,36	0,37	0,2	0,39
Perú	7,71	7,29	9,12	11,06	15,41
Trinidad y Tobago	0,79	0,64	0,46	0,13	0,19
Venezuela	8,27	8,53	7,06	6,42	11,37
Total América	154	162	229	220	231

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic.

Como se refleja en la tabla 7, las exportaciones de los países de Latino América son más bajas en comparación con la producción que tienen (Tabla 3). Esto se debe a la ubicación de industrias transformadoras del grano de cacao en productos derivados. Los países productores que tienen una industria transformadora importante son: Ecuador, Colombia Brasil y Venezuela.

En América también coincide que los principales países exportadores son los principales países productores (Ecuador, Brasil, República Dominicana), como se comentó en la tabla 3.

En la tabla siguiente se muestra los países de Asia/Oceanía, exportadores de cacao común.

Tabla 8: Países Exportadores del Cacao Común de Asia/Oceanía (Miles de toneladas)

Países	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06
ASIA/OCEANIA					
Fiji	0,05	0,05	0,01	0,01	0,02
Indonesia	436,07	385,7	387,66	432,22	592,96
Malasia	0	3,04	7,56	0	0
Papua Nova Guinea	37,92	42,51	38,7	47,37	50,84
Islas de Salomón	2,92	3,92	4,44	4,62	4,38
Vanuatu	1,96	2,38	1,2	0,85	1,79
Total Asia/Oceanía	479	438	440	476	650

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic.

En este caso hay un claro país predominante de la zona. Indonesia es el país que más exporta debido a su alta producción. También Papua Nova Guinea tiene una participación activa en el mercado exterior, ya que la totalidad de su producción se destina al mercado exterior.

La siguiente tabla refleja las exportaciones totales realizadas por los continentes productores de cacao.

Tabla 9: Exportaciones totales a nivel mundial (Miles de toneladas)

CONTINENTE	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06
Total África	1958	2135	2435	2399	2497
Total America	154	162	229	220	231
Total Asia/Oceanía	479	438	440	476	650
TOTAL MUNDIAL	3536,9	3376,7	3758,6	3375,9	3712,8

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic.

Como podemos ver en tabla 9, las exportaciones de cacao en grano común, realizadas desde 2001 hasta 2006 son primordialmente de origen africano, ya que representan más del 60% de las exportaciones mundiales.

En segundo lugar tenemos Asia/Oceanía, con una tendencia de crecimiento bastante elevada, y en el último lugar encontramos América, con una cuota de mercado más baja.

En la siguiente tabla se muestran donde exportan estos centros de producción, como también la tendencia que han adoptado al largo de los años.

Tabla 10: Distinciones de las exportaciones (Expresadas en %)

Exportadores	Importadores	1998/99	2005/06
África	Comunidad Europea	62,9	57,2
África	América del Norte	11,6	13
África	Asia y Oceanía	3,6	9,3
África	Otros países Europeos	2,6	4,4
África	Centro América	0,7	0,5
Asia/Oceanía	América del Norte	9,9	7,9
Asia/Oceanía	Centro América	1,5	1,2
Asia/Oceanía	Comunidad Europea	1,9	0,9
Centro América	Comunidad Europea	1,7	2,6
Centro América	América del Norte	2,7	1,9
Centro América	Otros países Europeos	0,1	0,4
Centro América	Asia/Oceanía	0,6	0
Comunidad Europea	Otros países Europeos	0	0,6
América del Norte	Comunidad Europea	0,1	0
Mundo	Mundo	100	100

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic.

Las principales exportaciones del continente africano se destinan a los países de la Unión Europea.

El destino de las exportaciones de los países de Asia/Oceanía es fundamentalmente América del Norte.

El destino de las exportaciones de Centro América actualmente está bastante igualado entre los países de la comunidad Europea y América del Norte, antes exportaba más cacao a América del Norte que a la comunidad Europea, en cambio estos últimos años esta tendencia ha cambiado.

2.3. Importadores de cacao común

Los importadores de cacao común son Traders, procesadores y fabricantes de chocolate verticalmente integrados.

Las compañías multinacionales, y Traders son las que importan el cacao en grano. Después las empresas procesadoras lo manufacturan para extraer los productos derivados, para poder fabricar el chocolate.

En las siguientes tablas se muestran las importaciones de los países separados por continentes y expresados en miles de toneladas.

Tabla 11: Países importadores de cacao en grano común de América
(Expresadas en TN)

Países	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06
AMERICA					
Estados Unidos de América	552,02	514,35	728,54	741,61	750,05
Canadá	118,49	128,42	144,57	137,65	146,17
Argentina	24,08	23,9	27,07	31,27	33,77
México	21,39	16,33	21,28	19,42	17,91
Chile	11,06	10,01	11,76	12,63	13,46
Colombia	4,02	3,91	4,93	1,51	12,86
Uruguay	1,59	1,25	1,39	1,56	2,15
Guatemala	1,08	0,94	1,4	1,19	1,19
Bolivia	0,52	0,35	0,56	0,85	0,89
El Salvador	0,57	0,66	0,14	0,55	1,06
Costa Rica	0,95	0,4	0,76	0,29	0,37
Total America	735,77	700,52	942,4	948,53	979,88

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic.



Como se refleja en la tabla 11, el país que más importa cacao en grano es Estados Unidos de América, representa más del 70% de las importaciones de este continente.

El segundo país que más importa es Canadá, pero en menor medida en comparación con Estados Unidos de América.

Los otros países importadores son, sobre todo, países Centro América, los cuales tienen una producción de cacao baja.

Tabla 12: Países importadores de cacao en grano común de América (TN)

Países	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06
Alemania	349,57	349,58	370,99	350,28	392,18
Francia	183,21	184,46	198,12	213,31	210,38
Gran Bretaña	139,75	171,79	173,92	197,98	201,51
Bélgica	142,99	165,98	152,21	153,69	179,98
Rusia	136,05	126,18	137,05	156,33	162,3
Italia	110,37	114,11	89,77	111,61	108,95
Polonia	63,79	70,51	76,7	80,76	83,92
España	58,12	67,13	77,44	77,54	93,52
Suiza	49,55	58,84	58	67,38	70,4
Austria	29,6	28,69	32,33	25,36	15,49
Irlanda	27,22	20,17	18,64	31,48	22,07
Suecia	20,33	19,68	19,7	18,13	15,59
Grecia	15,29	14,72	13,66	16,18	15,78
Republica checa	13,01	14,72	9,78	11,56	12,47
Hungría	14,59	12,74	10,25	9,72	10,26
Dinamarca	8,82	8,52	8,19	19,42	10,23
Romanía	9,92	9,19	11,02	12,6	11,77
Finlandia	10,64	10,86	10,58	10,29	10,95
Estonia	5,58	1,71	15,88	-4,66	30,7
Republica de Eslovaquia	7,51	7,68	9,55	8,62	9,78
Bulgaria	1,61	2,04	3,26	7,41	10,02
Portugal	3,44	3,18	3,33	4,11	3,62
Lituania	3,25	3,14	2,32	3,38	4,02
Holanda	17,19	119,34	-33,57	-19,19	-71,44
Latvia	1,94	2,04	2,66	2,27	2,28
Eslovenia	1,46	1,43	1,56	1,7	1,79
Chipre	0,46	0,34	0,38	0,33	0,28
Luxemburgo	0,04	0,09	0,08	0,1	0,15
Malta	0,07	0,03	0,05	0,04	0,03
Ucrania	41,56	43,97	42,7	52,11	57,86
Servia y Montenegro	9,03	8,8	9,26	9,3	10,56
Noruega	8,06	8,41	9,75	9,88	10,68
Croacia	5,99	6,64	7,25	8,13	8,58
Bela Rusia	7,29	6,86	5,75	7,76	8,34
Islandia	0,71	0,85	0,83	0,94	0,86
Moldavia	0,56	0,41	0,77	0,75	0,7
Bosnia y Herzegovina	0,33	0,4	0,4	0,52	0,84
Macedonia	0,4	0,53	0,45	0,58	0,36
Total Europa	1499,3	1665,76	1551,01	1657,7	1717,76

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic.

Como podemos ver en la tabla 12, los países europeos son los que más cantidad de cacao en grano común importan.

El principal país europeo importador es Alemania, ya que importa cantidades muy elevadas en comparación con los otros países.

Francia, Gran Bretaña, Bélgica, Italia y Rusia, son los países que más importan después de Alemania, pero en cantidades inferiores.

La evolución de las cantidades importadas ha seguido una tendencia al alza, en la mayoría de los países. Este pero no es el caso de Holanda ya que ha disminuido su cantidad exportada de una forma notable.

Tabla 13: Países importadores de cacao en grano común de Asia/Oceanía.

(Expresadas en TN)

Países	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06
ASIA/OCEANIA					
Japón	90,04	101,99	105,86	95,3	111,03
Australia	50,75	52,25	53,27	54,56	52,66
Turquía	31,45	40	55,93	45,39	65,36
China	12,32	11,85	23,93	35,49	50,52
Filipinas	17,93	16,06	14,3	18,33	17
Singapur	7,12	16,93	13,96	18,24	22,36
Corea	13,74	16,07	15,29	14,72	16,52
Nueva Zelanda	11,54	10,51	11,17	10,34	11,34
Israel	7,91	9,6	9,95	13,44	11,44
Irán	5,35	5,29	6,82	14,67	9,32
Tailandia	5,65	7,9	7,54	10,47	50,5
India	5,36	4,09	4,46	7,72	8,6
Siria	3,65	4,93	5,45	5,63	7,33
Arabia Saudí	3,09	4,55	4,69	5,95	6,57
Kazakhstan	1,22	0,77	3,28	5,68	6,65
Libano	1,33	1,17	1,6	2,33	2,05
Vietnam	1,25	1,46	1,61	175	1,88
Pakistán	0,99	1,02	1,25	1,43	2,12
Sri Lanka	0,82	0,92	1,02	1,15	1,38
Jordania	0,75	0,9	1,2	1,13	1,24
Uzbekistan	0,21	0,46	0,18	0,45	0,72
Kuwait	0,25	0,63	0,28	0,32	0,43
Azerbaijan	0	0	0,31	0,35	0,57
Total Asia/Oceanía	272,72	309,35	343,35	538,09	457,59

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic.

En el caso de Asia, Japón es el país que más importa cacao, pero en unas cantidades menores que los países europeos. Tiene una tendencia de crecimiento muy importante.

Australia, es el país de Oceanía que más importa, aún así en general los países de este continente importan cantidades muy bajas de cacao. Cabe destacar el caso de Turquía, ya que tiene una tendencia de crecimiento de las importaciones muy elevadas, el único problema es que es un poco inestable en las tendencias de crecimiento.

Tabla 14: Países importadores de cacao en grano común de África.

(Expresadas en TN)

Países	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06
AFRICA					
Egipto	6,34	4,78	5,57	7,71	6,03
Argelia	4,16	7,35	5,03	6,13	6,93
Tunicia	6,23	4,04	4,55	5,66	6,02
Marruecos	2,95	3	2,99	3,11	4,41
Kenya	0,33	0,42	0,3	1,07	1,04
Sur África	12,17	12,48	11,87	15,15	14,81
Libia	0,06	0,2	0,28	0,31	0,22
Total África	32,24	32,27	30,59	39,14	39,46

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic.

Los países de continente son los que menos cacao en grano importan, en comparación con los otros continentes. Esto se debe a la concentración de la producción del cacao en este continente.

Sur África, Egipto, Tunicia y Argelia, son los principales países que importan cacao en este continente, ya que son países que no producen cacao.

Tabla 15: Importaciones totales a nivel mundial (Expresadas en TN)

Total Europa	1499,3	1665,76	1551,01	1657,1	1717,76
Total America	735,77	700,52	942,4	948,53	979,8
Total Asia/Oceanía	272,72	309,35	343,35	538,09	472,59
Total África	32,24	32,27	30,59	39,15	39,46
TOTAL MUNDIAL	2540,03	2707,9	2867,35	3182,87	3209,61

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa statistic.

Como podemos ver en la tabla 15, la Comunidad Europea es la principal importadora de cacao común, debido a la concentración de las industrias procesadoras chocolateras y el gran consumo de chocolate en los países europeos.

En segundo lugar encontramos al continente americano, que en este caso, sobre todo son importaciones de Estados Unidos.

Asia y Oceanía, están aumentando sus importaciones estos últimos años, sobre todo importaciones de Japón y Australia, ya que son países que están creciendo en el mercado de la industria chocolatera.

Por último lugar encontramos al continente africano, con unas cifras de importaciones muy bajas, esto se debe a la falta de empresas procesadoras de cacao y chocolates, y las empresas procesadoras de cacao que se localizan en África, utilizan su propio cacao, no lo importan de otros países.

2.4. Precio del cacao común

Los precios internacionales del cacao común se establecen de acuerdo con la oferta y la demanda del cacao en el mercado mundial.

El cacao común se cotiza en la bolsa de Nova York y en la de Londres.

Las tendencias al alza y baja de los precios se determinan a partir de la oferta i la demanda.

Otros factores determinantes de los precios mundiales, entre ellos los más importantes son los factores climáticos adversos al cultivo, las expectativas de los productores y consumidores sobre el comportamiento del mercado del grano, los niveles de inventarios de las empresas consumidoras y los requerimientos del mercado. Además existen factores en el entorno del mercado relacionados con aspectos políticos, económicos, desastres naturales, entre otros, que eventualmente pueden desestabilizar el mismo.

No obstante, la incidencia de estos factores en el mercado depende de la participación del país productor o consumidor que presente el conflicto. Es diferente que la incidencia provenga de países de África (Costa de Marfil o Ghana) ya que son países que producen casi la mitad de la producción mundial, a que la incidencia se produzca en países de Asia, el primer caso tendrá mucho efecto sobre el mercado mundial, en el segundo la influencia será relativa al tener estos países tienen una producción más baja.

Para limitar los efectos sobre el mercado de las posibles incidencias los países consumidores y productores crearon la Organización Internacional del Cacao (ICCO), organismo que establece políticas para prever y limitar las consecuencias.

Los factores climáticos adversos al cultivo han obligado a las empresas consumidoras a trazar estrategias de acumulación de inventarios.

De esta forma en las épocas de mayor consumo se logra mantener un volumen de contingencia, el cual les permite asegurar la materia prima para la demanda de las empresas procesadoras.

Esta medida regula la demanda y en consecuencia equilibra los precios internacionales.

Los productores de cacao, generalmente, mantienen una alta rotación de producción, con el fin de evitar contaminación, daños y deterioro en la calidad del grano.

Por otra parte la contracción en la producción y niveles de sobreoferta en los grandes países productores y exportadores (Costa de Marfil, Ghana, Malasia, Indonesia), incide directamente en la fijación de precios internacionales.

Por el contrario, cuando se mantiene una tendencia a la disminución de los precios, los productores de cacao no se incentivan y abandonan las plantaciones para dedicarse a otros cultivos.

En el caso de la demanda, la disminución de los precios aumenta el consumo de las empresas procesadoras, pero no para el procesamiento a corto plazo, sino para acumular inventarios.

La disminución de la oferta a largo plazo, permite el agotamiento de los inventarios de las empresas, lo cual provoca escasez de grano y recupera nuevamente los precios.

Todos los factores mencionados anteriormente determinan la condición cíclica del cultivo y las constantes fluctuaciones de los precios.

Para ello, organizaciones como la ICCO, actúan como reguladoras de las fuertes fluctuaciones en los precios, con la finalidad de estabilizar y proteger a los actores del mercado (productores y consumidores).

En las siguientes tablas se muestra la evolución del precio del cacao en el mercado internacional, como también en el mercado local, donde también fijan sus propios precios.

Tabla 16: Evolución del precio promedio del cacao (2004-2009).

Año	Dólares/Toneladas
2004	1550,61
2005	1538,08
2006	2108,99
2007	1952,11
2008	2580,77
2009	2833,39

Fuente: Elaboración Propia, mediante estadísticas ICCO

Como podemos ver en la tabla 16, el precio del cacao ha aumentado notablemente los últimos años, casi ha aumentado el doble, entre el 2004 y el 2009.

En la siguiente tabla se muestra el precio local del cacao según su origen.

Tabla 17: Precio local de cacao, según el país de origen.

Año	Republica			Costa de					
	Brasil	Dominicana	Ecuador	Cameron	Marfil	Ghana	Nigeria	Malasia	Indonesia
	real/arroba	RD\$/qq	Sucre/Kg.	CFAF/Kg.	CFAF/Kg.	Cedí/TN.	Naira/TN.	Ringit/TN.	Rubia/Kg.
2003/04	64,1	1678	28900	720	355	900	142100	5300	9578
2004/05	56	1250	29200	n.d.	325	900	155300	5160	n.d.
2005/06	47	1337	35000	558	342	900	171600	4940	n.d.
2006/07	55,2	1657	45200	n.d.	380	915	177700	5640	n.d.

Fuente: ICCO

Como se muestra en la tabla 17, cada país tiene expresado su precio con la moneda y la unidad de medida correspondiente.

En general los precios locales también han seguido una tendencia de crecimiento, resulta difícil encontrar datos de años más recientes, pero hasta el 2007 los precios del cacao de todos los países han crecido.

Las tablas de precios mostradas anteriormente hacen referencia al precio del cacao común en grano.

En el caso de los productos derivados del cacao como el cacao en polvo, la manteca de cacao y la pasta de cacao, el precio lo fija el mercado, pero para tener una referencia aproximada se tiene en cuenta los coeficientes que se detallan en la siguiente tabla.

Tabla 18: Ratios para la fijación del precio de derivados del cacao.

Productos derivados	% (Aproximado)	Aplicable
Cacao en polvo	0,45%	
Manteca de cacao	2,45%	
Pasta de Cacao	1,45%	

Fuente: Propia

Los ratios que se muestran en la tabla 18 se utilizan para la fijación del precio de los derivados de cacao.

3. Mercado del cacao orgánico

El mercado del cacao orgánico o ecológico, todavía representa una pequeña parte del mercado total, pero esta participación aumenta constantemente.

Las nuevas tendencias de consumo dan cada vez más importancia a los productos que son favorables a la salud y respetuosos con el medio ambiente, esta nueva cultura avanza debido a la concienciación que se lleva a termino desde las agencias de seguridad alimentaria,

organismos no gubernamentales, asociaciones ecologistas y medioambientales.

La preocupación por las sustancias estimuladoras del crecimiento, por los alimentos transgénicos, por la contaminación de alimentos con dioxinas y por las epidemias ganaderas, han dado un nuevo ímpetu de la demanda general de alimentos ecológicos, ya que los consumidores están cuestionando cada vez más la seguridad de los alimentos convencionales

Varios gobiernos han respondido con la fijación de objetivos para la expansión de la producción ecológica

Las cadenas de venta de alimentos también promueven los alimentos ecológicos con el fin de mejorar su imagen pública. Estas estrategias de promoción y comercialización de las tiendas y los supermercados han fomentado la demanda de productos de chocolate ecológico.

Muchos consumidores consideran que los productos ecológicos son más seguros, y de mayor calidad, que los productos convencionales.

Según la empresa de investigación de mercados Global Insight, el creciente interés de los consumidores por el chocolate ecológico se hizo evidente durante el año 2006, cuando las ventas de productos ecológicos registraron una fuerte subida.

3.1. Países productores

Gran parte del cacao ecológico se produce en Centro America y en el Caribe, donde se concentran los productores del cacao de tipo ecológico.

El cacao ecológico, exige unas condiciones de tratamiento en el cultivo y unos insumos de producción especiales para su elaboración.

También es más costoso económicamente conseguir el etiquetado o certificado de cacao orgánico o ecológico, por parte de la administración, ya que se requiere valores añadidos, que no todos los productores pueden costear.

La siguiente tabla muestra los países productores del cacao orgánico, separados por región y país, como también la cantidad que producen y la participación de está a nivel mundial.

Tabla 19: Productores de cacao orgánico.

Región/ País	Producción Ecológica(Tn)	Participación (%)
África	3000	19,35%
Madagascar	1500	9,68%
Tanzania y Uganda	1500	9,68%
América	11738	75,73%
Belice	33	0,21%
Bolivia	400	2,58%
Brasil	1100	7,10%
Costa Rica	300	1,94%
República Dominicana	5000	32,26%
El Salvador	30	0,19%
México	2500	16,13%
Nicaragua	98	0,63%
Panamá	350	2,26%
Perú	1850	11,94%
Venezuela	77	0,50%
Asia y Oceanía	762	4,92%
Fiji	50	0,32%
India	12	0,08%
Sri Lanka	200	1,29%
Vanuatu	500	3,23%

Fuente: ICCO (Estudio de mercado del cacao orgánico, setiembre 2006)

Como se muestra en la tabla, los países de Centro América y el Caribe, son los que reúnen las tres cuartas partes de la producción mundial de esta tipología de cacao.

Los países que tienen una producción más elevada son, República Dominicana, México, Perú y Brasil.

La suma de participación de estos países, representa más de la mitad de la producción en este continente. El segundo continente, con más producción es África, este continente produce casi el 20 % de la producción mundial.

En África, hay solamente dos países que producen el cacao orgánico, de una forma igualada.

En el último lugar, encontramos Asia y Oceanía, la producción de esta región es la más baja, la participación de su producción no llega al 5%.

En la tabla que se muestra a continuación, refleja la clasificación de los países productores cacao orgánico.

Tabla 20: Clasificación países productores de cacao orgánico

Países	Producción (TN)	Ranking
República Dominicana	5000	1
México	2500	2
Perú	1850	3
Madagascar	1500	4
Tanzania	1500	4
Brasil	1100	5
Vanuatu	500	6
Bolivia	400	7
Panamá	350	8
Costa Rica	300	9
Sri Lanka	200	10

Fuente: ICCO (Estudio de mercado del cacao orgánico, setiembre e2006)

En la Tabla 20, vemos que son los países Centro América y del Caribe, los que producen mayor volumen de cacao orgánico.

Esta tabla muestra, el ranking de los productores de cacao orgánico. La República Dominicana tiene la primera posición, en el segundo puesto encontramos a México y el tercer último lugar encontramos a Perú.

Finalmente, encontramos Costa Rica y Sri Lanka.

3.1. Países Importadores

Como sucede en el caso de cacao común, los consumidores de cacao orgánico se concentran fundamentalmente en Europa, América del norte y Japón.

En estos mercados es donde el consumo de cacao orgánico es más elevado debido a la concentración de las industrias chocolatera como también el poder adquisitivo de la población, ya que el precio del cacao orgánico es más elevado que el cacao común

En los siguientes apartados les vamos a describir el mercado del cacao orgánico en los destinitos centros de consumo.

3.1.1. Mercado Europeo

En Europa, hay muchas empresas especializadas en los mercados de chocolate de primera calidad,

El mercado del chocolate orgánico, ha experimentado un crecimiento importante muy importante en esta región.

Europa es con mucha diferencia, el mayor mercado de importaciones de cacao en grano orgánico, además de liderar las actividades de

elaboración y fabricación de productos de cacao y chocolate certificado.

Una parte del cacao y chocolate orgánico producido en Europa se exporta, principalmente a Estados Unidos.

Barry Callebaut es considerado el mayor elaborador mundial de productos de cacao orgánico.

El consumo de chocolate orgánico va creciendo con rapidez en Europa, principalmente en el Reino Unido, las ventas de productos de chocolate orgánico en este país han registrado un fuerte crecimiento.

La empresa *Green & Black's*, creada en 1991 y adquirida por *Cadbury-Schweppes* en 2005, y la empresa *Duchy Originals*, creada por S.A.R el Príncipe de Gales en 1992, son las principales empresas del mercado de chocolate ecológico en el Reino Unido, las cuales dominan el mercado mundial del cacao orgánico.

3.1.2. Mercado de América del Norte

La mayoría de los productos de chocolate orgánico vendidos actualmente en el mercado de América del Norte se importan de Europa, debido a la falta de elaboradores de certificaciones de cacao orgánico tanto en Estados Unidos como en Canadá.

Esta situación explica, con toda probabilidad, la cuota inferior del mercado con la que cuenta el chocolate orgánico de esta región.

Se cree que una mayor demanda de este chocolate en esta región, animaría a los elaboradores de productos derivados del cacao, y a los importadores y exportadores que actualmente trabajan con cacao común, a fomentar el cultivo del cacao orgánico y solicitar la certificación necesaria para acreditarlo.

De hecho, la creciente importancia de tal mercado en Estados Unidos se ve reflejada en la creación de *Corgins* por *ED & F Man*, como división de productos especiales de azúcar y cacao ecológico.

Hasta ahora, gran parte de las importaciones estadounidenses de productos orgánicos proceden de *Barry Callebaut*, cuya producción de productos orgánicos se ubica en su totalidad en Europa.

Dagoba Organic Chocolat, creada en 2001, y *Endangered Species Chocolat Company*, creada en 1993, son las principales empresas de chocolate ecológico en Estados Unidos.

3.1.3. Mercado de Japón

El mercado de chocolate ecológico en Japón aún no se ha desarrollado del todo, y el consumidor japonés le resulta muy difícil encontrar este producto en las tiendas de productos orgánicos o ecológicos.

Según un estudio realizado en Japón, esto se debe a que la mayoría de los elaboradores y fabricantes japoneses de confitería no fabrican productos de chocolate ecológico.

La razón, en parte, es que el sistema de certificación "JAS Orgánico" no incluye la leche, impidiendo así que los elaboradores fabriquen productos de chocolate ecológico que contengan leche.

Hasta ahora, Japón viene importando cacao ecológico no en forma de cacao en grano sino en forma de productos derivados del cacao.

Sin embargo, el mercado podría crecer, sobre todo si se cumplen ciertas condiciones, tales como la modificación de la certificación "JAS Organic" para incluir la leche, y también si África, de donde procede gran parte del cacao convencional importado por Japón, aumentara su producción de cacao en grano orgánico y/o si Japón aumentara sus

compras en Centro América y en el Caribe donde se concentra la producción del cacao orgánico.

4. Mercado del cacao fino y de aroma

Los granos de cacao *criollo* y *trinitario* o algunos clones de élite, corresponden a lo que en el mercado mundial se conoce como cacao fino y de aroma.

Son una parte de un mercado especializado ya que el producto se destina a la elaboración de chocolate de alta calidad.

Esta variedad representa alrededor del 5% de la producción mundial, actualmente muchos países de Centro América y el Caribe, están haciendo estudios y procesos para la recuperación del cacao *criollo*, ya que en las últimas décadas se introdujo en la región la variedad *forastero* y otros *híbridos* y clones que desplazó al cacao *criollo* originario de la zona.

La organización mundial del cacao reconoce a 17 países como productores de cacao fino y de aroma.

Como también reconoce que aproximadamente las regiones de Latinoamérica y el Caribe abastece el 80% de la producción mundial de cacao fino y de aroma, seguida Asia y Oceanía con un 18% y África con 2%.

Las tablas que se muestran a continuación están representados los principales países productores de cacao fino y de aroma, como también la evolución de esta producción del año 1999 y del 2006.

No se disponen de datos más recientes, quizás debido al pequeño mercado que abarca esta tipología de cacao.

Tabla 21: Producción de cacao fino y de aroma en 1999

Paises productores	% producción	Producción cacao (TN)	Prod. Fino y de aroma (TN)	Participación
Colombia	25	51485	12871,25	9,88
Costa Rica	25	888	222	0,17
Dominicana	100	200	200	0,15
Ecuador	75	94687	71015,25	54,5
Granada	100	974	974	0,75
Indonesia	5	442700	22135	16,99
Jamaica	100	1036	1036	0,8
Madagascar	50	4300	2150	1,65
Papúa Nueva Guinea	25	35600	8900	6,83
Santa Lucía	100	26	26	0,02
San Vicente y Granadinas	100	175	175	0,13
Samoa	100	500	500	0,38
Santo Tomé y Príncipe	25	4197	1049,25	0,81
Sri Lanka	25	3720	930	0,71
Surinam	100	9	9	0,01
Trinidad y Tobago	100	1160	1160	0,89
Venezuela	50	13918	6959	5,39
Pro. Total Cacao		655575	130311,75	100
Producción mundial		3194277	4,08	

Fuente: FAOSTAT (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación FAO)

Tabla 22: Producción de cacao fino y de aroma en 2006

Países productores	% producción	Producción cacao (TN)	Prod. Fino y de aroma (TN)	Participación
Colombia	25	50730	1282,5	7,77
Costa Rica	25	710	177,5	0,11
Dominicana	100	220	220	0,13
Ecuador	75	123620	92715	56,79
Granada	100	1000	1000	0,61
Indonesia	5	601270	30036,5	18,41
Jamaica	100	1150	1150	0,7
Madagascar	50	4500	2250	1,38
Papúa Nueva Guinea	25	42500	10625	6,51
Santa Lucía	100	30	30	0,02
San Vicente y Granadinas	100	175	175	0,11
Samoa	100	500	500	0,31
Santo Tomé y Príncipe	25	3500	875	0,54
Sri Lanka	25	28900	722,5	0,44
Surinam	100	10	10	0,01
Trinidad y Tobago	100	1300	1300	0,8
Venezuela	50	17520	8760	5,37
Pro. Total Cacao		851625	163256	100
Producción mundial		3231538	5,052	

Fuente: Fuente: FAOSTAT (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación FAO)

En los cuadros anteriores cabe destacar que Ecuador es el principal productor de cacao fino y de aroma, representa el 75% de su producción total de cacao. Por lo que hace a la producción del cacao fino y de aroma tiene una representación mundial dentro de este sector del 56,79%, esto representa más de la mitad de toda la producción mundial.

También países como Venezuela, Indonesia, Colombia, Nova Guinea, Trinidad y Tobago que sumadas representan el 20% de la participación.

Cabe destacar también que otros países de Centro América y del Caribe empiezan a introducirse en el mercado del cacao fino y de aroma, estos países son Colombia, Perú, Bolivia, Costa Rica.

El cacao fino y de aroma ha tenido una evolución de la producción positiva, en general en todos los países, des del 1999 hasta el 2006, ya que la mayoría de los países productores han aumentado su producción en el 2006 en comparación al 1999. Entre 1999 y 2006 la producción del cacao fino y de aroma ha aumentado en 32.977,25 toneladas. Los países que más han aumentado su producción son Ecuador, Indonesia, Papúa Nova Guinea.

4. 1. Valor añadido del cacao fino y de aroma

Des de el punto de vista de la calidad, de acuerdo con la UNCTAD (United Nations Conference on Trades and Development), los estándares internacionales para cacao fino y de aroma requieren que el grano de calidad negociable sea bien 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, que no sea aplanado y visualmente sea agradable.

La calidad del producto final en este caso los productos derivados del cacao y el chocolate, están estrechamente vinculada con las características del cacao en grano.

En 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.

Por otro lado, es importante destacar que el tratamiento poscosecha (fermentación, secado y tostado), especialmente el proceso de fermentación es muy importante que se haga con una gran delicadeza, ya que durante este proceso el cacao 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 de aroma no se manifiesta.

La apreciación de la calidad del cacao fino y de aroma es diferente según los actores del circuito del cacao: productores, intermediarios, fabricantes o consumidores.

Los productores relacionan la calidad con los procesos de producción que utilizan, los intermediarios y/o fabricantes, los dos factores más resaltantes de un buen cacao fino y de aroma están referidos a la calidad uniforme, la regularidad de los suministros, cumpliendo estrictamente con los términos pactados y lo más importante es el sabor fino de aroma característico de esta tipología de cacao.

En el caso de los consumidores, el factor más importante, es la textura y el aroma del chocolate que consumen. Los consumidores del chocolate con cacao fino y de aroma, quieren que sea un producto diferente a los estándares, ya que pagan un precio más elevado por este tipo de chocolate.

En una cita del Libro Rof en 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 Centro América o en el Caribe, de tipos Criollos o Trinitarios, han sido sustituidos por los cacaos *forasteros* de África y Brasil.

Esta sustitución se ha debido principalmente a la insuficiencia de la oferta y la escasa competitividad de los cacaos americanos, atribuidos fundamentalmente a la baja productividad del cultivo e inadecuado manejo postcosecha, debido principalmente a la falta de medios de los productores.

Hoy en día se están haciendo muchas mejoras en el proceso de producción del cacao fino y de aroma ya que en los últimos años ha subido la demanda de este y cada vez hay más empresas interesadas en comprar este tipo de cacao para tener productos diferenciados en el mercado.

Los países que a nivel internacional tiene más importancia son Ecuador, Venezuela y el Caribe debido a su experiencia en el mercado internacional y en las exportaciones.

4. 2. Importadores del cacao fino y de aroma

La mayoría de países importadores de cacao fino y de aroma son Francia, Alemania, Japón, Suiza, Inglaterra y Estados Unidos.

Pocas procesadoras del cacao fino y de aroma que se usa como parte de las mezclas dedicadas a los chocolates de buena calidad.

Alrededor de un 14% de las importaciones estadounidenses de cacao concierne el tipo fino de aroma.

Japón es un importante mercado potencial que demuestra un interés para el cacao fino y de aroma el cual ya representa más de un 12 % de las importaciones totales de cacao.

Japón paga un premio para todos los orígenes de cacao finos de aroma, excepto Ecuador.

La industria chocolatera alemana se ha concentrado mucho en el mercado del cacao común en los últimos años, en cambio el cacao tipo fino de aroma sólo concierne un 3-4% de sus importaciones totales de cacao.

En el caso de Suiza es el que tiene el mayor índice de consumo de chocolate de alta calidad por capita.

Tanto las grandes empresas chocolateras, como las pequeñas, incorporan en su proceso de elaboración del chocolate el cacao fino y de aroma, para dar un gusto especial a sus chocolates.

Mientras que empresas como, Jacobs Suchard tiende gradualmente a eliminar el uso de cacao fino y de aroma para la elaboración de sus chocolates.

En cambio la empresa Nestlé, en estos últimos años, parece incrementar el uso del cacao fino y de aroma en su proceso de producción.

Este incremento de la demanda del cacao fino y de aroma de la empresa Nestlé se debe a los nuevos contactos directos con los productores de cacao fino y de aroma. Los productores los cuales Nestlé tiene contactos están en Jamaica, Papua Nueva Guinea y Ecuador.

El mercado del cacao fino y de aroma es importante en Francia ya que existe una tradición de consumo de chocolate de calidad con alto contenido de cacao.

Una de las características de la industria chocolatera francesa es la gran descentralización de sus proveedores en comparación con los



otros países importadores., cosa que le permite fabricar chocolate de diferentes variedades y sabor.

El Reino Unido a diferencia de otros mercados europeos, los compradores de cacao fino y de aroma, son grandes empresas especialmente la empresa Rowntree.

4. 3. Utilizadores del cacao fino y de aroma

Con motivo de las fusiones que sucedieron en las industrias chocolateras, la mayoría de las grandes industrias que distribuyen ampliamente sus productos elaborados, no manufacturan el cacao fino y de aroma ya que no pueden encontrar en la cantidad suficiente en este.

Por otra parte, la mayor parte de los pequeños manufactureros renunciaron al procesamiento de las almendras y fabrican su producto a partir de semielaborados comprados a otros industriales.

Consecuentemente los países productores de cacao fino y de aroma dirigen sus ofertas comerciales hacia el segmento del mercado especializado donde los exportadores e importadores suministran directamente a las empresas. Estas fabrican y distribuyen los productos derivados del cacao o el chocolate en el sector del mercado de productos de alta gama, especialidades o gourmet.

Son los fabricantes de tabletas y bombones de alta calidad que justamente por la calidad de las materias primas y su esmerada elaboración tienen un precio más alto.

La elevación constante del nivel de vida de los países desarrollados ha propiciado un mercado creciente de consumidores de estos productos.

4. 4. El proceso industrial del cacao fino y de aroma

Los equipos usados por la industria para el cacao fino y de aroma suelen ser distintos de los que se emplea para el grano ordinario.

Estos procesan el cacao por lotes, tienen mayor flexibilidad y menor capacidad de producción.

Las grandes industrias reciben grandes cantidades en poco tiempo, son poco flexibles y funcionan de manera continua.

Los granos de cacao fino y de aroma se utilizan en mezclas con granos de cacao común, con el motivo de producir algunos efectos aromáticos en el producto elaborado. Mediante la mezcla, se reduce el coste de la materia prima, para aprovechar los aromas especiales del cacao fino y de aroma, se suele mezclar con un cacao ordinario más suave procedente de Ghana, Nigeria o Togo.

Consecuentemente, se puede concluir que hasta hace unos pocos años casi todo el cacao fino y de aroma se utilizaba, en mezclas con cacao común con el fin de elaborar chocolates especiales, oscuros o claros y cobertura en contraposición a los chocolates con leche.

Aunque existían los chocolates preparados exclusivamente con cacao fino y de aroma se quedaban en una excepción. Pero la fabricación exclusivamente de chocolate con cacaos fino de aroma va creciendo y la tendencia va consolidando un mercado cada vez más especializado donde los países productores de cacao fino y de aroma pueden encontrar una fuente de valor añadido.

4. 5. Precio del cacao fino y de aroma

El cacao fino y de aroma, como producto de alta calidad, cada vez se vende directamente a las empresas elaboradores de derivados y chocolate

Los productores asociados negocian directamente con el comprador o fabricante de chocolate.

El cacao fino y de aroma consigue generalmente un premio a la calidad. Es un cacao con un precio superior al precio atribuido a los cacaos comunes que se cotizan a la bolsa de Nueva York y Londres.

Actualmente oscila entre el 25%, 50% y 75% por sobre de la cotización de cacao común.

El precio en bolsa del cacao común sirve como punto de partida para aplicar el sobreprecio del cacao fino y de aroma, que a la vez está condicionado por la oferta y la demanda del mismo.

Este premio o sobreprecio es el resultado de convenios establecidos entre productores y compradores o fabricantes no se encuentran estadísticas que puedan informar sobre los precios de los diferentes cacaos finos.

En el caso de Ecuador hay una prima establecida que actualmente está establecida alrededor del 75% sobre el precio en bolsa del cacao común.

Otros precios conocidos de ventas de pequeñas cantidades no pueden ser un punto de referencia debido al poco volumen que representan.

5. Mercado del cacao en el comercio Justo

El comercio justo en el mercado del cacao, tiene como objetivo que sus productores obtengan un precio equitativo al trabajo y los insumos dedicados a su cultivo, que les permita vivir con dignidad y cubrir las necesidades de sus familias. Este precio equitativo debería incluir los costos de preservar el medio ambiente, contribuyendo de esta manera a un desarrollo sostenible.

5.1. Tipos de participantes y sus representantes

El Comercio Justo diferencia cuatro tipos de participantes:



- Organizaciones de productores
- Organizaciones de importadores
- Worldshops, comercio especializado en los productos de Comercio Justo
- Organizaciones internacionales responsables de la definición y certificación de los estándares del Comercio Justo.

Hay también otras organizaciones en relación con el Comercio Justo, entre ellas están:

- Organizaciones de apoyo para el desarrollo de las organizaciones de productores, con asistencia técnica, consultoría, desarrollo de nuevos productos, etc.

Ejemplos:

- Fair Trade Assistance for Fair Trade Organizations : HOLANDA
- Fair Trade e.V-GEPA: ALEMANIA

- Apoyo financiero

Ejemplos:

- Shared Interests (inversiones étnicas): Cooperativa que concede crédito a empresas de comercio justo, tanto compradores como productores, para ayudarles a en su desarrollo.
- OIKcredit: Institución financiera líder en inversiones para el desarrollo



- ONGs

Algunas de éstas son miembros de la International Federation of Alternative Trade (IFAT).

Hay una competencia grande entre las diferentes iniciativas de certificación, pero más o menos cinco están dominando el mercado, son las siguientes:

- Max Haveelar: Fundación Suiza que comercializa productos en el comercio justo, está integrada por siete países.
- TransFair: Certifica y promociona el comercio justo para desarrollar la sostenibilidad y la protección de un modelo de cultivo más equitativo en el comercio mundial, está integrado por cuatro países
- Fairtrade Mark: Es una certificación registrada para productos procedentes de los productores de los países en desarrollo.

Los cuatro grandes (big four) importadores de comercio justo que dominan los mercados tienen en Europa un movimiento de 68.8 millones de euros por año y satisfacen la demanda de más de 2700 Worldshops y más de 43000 supermercados de Europa.

En la siguiente tabla se muestra los cuatro países importadores de cacao en comercio justo, el país donde se ubican estos importadores, como también los ingresos que obtiene al año.

Tabla 23: Importadores de cacao en comercio justo

Importador	País	Movimiento €/año
GEPA	Alemania	29.800.000
FT Organisatie	Holanda	15.900.000
Traidcraf	Inglaterra	12.400.000
Oxfam Ft	Inglaterra	10.700.000

Fuente: FLO (Fairtrade Labelling Organization International)

5.2. Productores de cacao del comercio justo

El mercado de cacao con la certificación de comercio justo consta de 13 países productores.

La siguiente tabla muestra los productores de cacao del comercio justo, separados por continentes.

Tabla 24: Productores de cacao en el comercio justo

Centro America	Caribe	America Sur	África
Costa Rica	República Dominicana	Bolivia	Camerún
Nicaragua	Haití	Ecuador	Costa de Marfil
Belice		Perú	Ghana

Fuente: FLO (Fairtrade Labelling Organization International)

Estas organizaciones, certificada por la FLO o sus miembros, tuvieron una producción promedio de 203 toneladas métricas (unidades en t) en el 2003, que no fue suficiente para satisfacer la demanda de los mercados. En el 2005, la demanda está aún más insatisfecha como



resultado de la pérdida de la licencia de MCCH y los desastres climáticos en la República Dominicana y en Haití.

Actualmente la demanda sigue creciendo, pero la oferta no crece del mismo modo.

5.3. Consumidores de cacao del comercio justo

Los países de alto consumo de cacao de Comercio Justo, en los últimos años, han sido Inglaterra, Suiza, Alemania y Francia. La fabricación en EE.UU. es muy baja porque muchos de los productos elaborados de chocolate se importan en los diferentes países de Europa (ejemplos: Rapunzel, Viviani). El aumento de los volúmenes en EE.UU. tiene su base en la muy fuerte penetración del mercado de la empresa Viviani, que tuvo un alto éxito en el año 2004 con importación de chocolate de Alemania a EE.UU.

La siguiente tabla muestra los principales países importadores de cacao en comercio justo en 2003 y el 2006.

Tabla 25: Países importadores del cacao del comercio justo

País	2003 (t)	2006 (t)	Aumento de importaciones (%)
Inglaterra	550,6	903	64
Italia	162,8	346	112,5
Alemania	339,4	343	1,1
Suiza	253,8	275	8,4
Francia	32,6	227	596
Holanda	105,9	147	38,8
Austria	76,7	94	22,6
EE.UU.	2,1	92,2	4290
Bélgica	2,9	61	2000
Canadá	42,7	54	26,5
Suecia	46,7	52	4,6
Luxemburgo	17,1	21,1	22,8
Dinamarca	13	13	0
Finlandia	6,5	9	38,5
Irlanda	-0,4	5,7	0
Noruega	0,4	0,5	25
Total	1656,2	2643,4	

Fuente: FLO (Fairtrade Labelling Organization International)

Des de 1997 hasta 2003 hubo un aumento de volumen de 56,6%, que significó el cambio de las necesidades del mercado y una adaptación a las necesidades de los consumidores finales.

Las cifras de importación no significa que, el mismo tiempo, los chocolates y elaborados sean producidos en el mismo país.

Mucho del volumen de Inglaterra se usó para la producción de Green&Blacks, que es una de las más grandes marcas de Comercio Justo y orgánico. Green&Blacks tiene su marca, pero elabora sus



productos con fabricantes de Alemania y de Italia. Des de 2006 más o menos toda la producción se ha transferido a Italia, lo que va a aumentar los volúmenes de importación.

GEPA también es una marca que sigue la misma estrategia de Green&Blacks, que tiene sus productores en Suiza y en Alemania.

Empresas como Weinrich/Vivani (Alemania), Maestrani (Suiza), Bernrain (suiza), e Icam (Italia) son muy conocidas por la producción de chocolate orgánico y/o Comercio Justo, no solamente por sus marcas, sino también como productores para otras marcas.

Holanda es un país de productores de derivados de cacao como licor de cacao, manteca de cacao o polvo de cacao.

Empresas belgas como Dutch Cocoa, están especializadas en este sector.

Una de las más grandes empresas de los productos de cacao, como Barry Callebaut, ha invertido en los últimos años en el desarrollo de nuevos mercados, como el de Comercio Justo y/o orgánico.

Los estantes de chocolate están dominados por las grandes empresas como Barry Callebaut, Kraft Foods, Nestlé, Cadburys, etc. Estas no tienen marcas especiales de productos de cacao con la certificación de Comercio Justo, Barry Callebaut produce este tipos de cacao, pero vende solamente el producto como semielaborado.

Al final, todas las grandes marcas industriales no tienen marcas de chocolate con este tipo de certificación, pero controlan los estantes de las cadenas de supermercado, debido a su fortaleza.

Gran parte del cacao de Comercio Justo tiene certificación orgánica adicional y con esta combinación los productos de cacao se venden en las tiendas o estantes orgánicos.

Empresas como Weinrich/Viviani, ICAM, Green&Blacks o Maestrani son muy competitivas.



Con algunas excepciones, como Green&Blacks o Weinrich/Viviani, la calidad de chocolate con certificación de Comercio Justo u orgánico es muy diferente. Clientes que esperan un producto de la misma calidad y sabor que los chocolates convencionales se decepcionan, hay diferentes razones para eso, debido a que el uso de azúcares diferentes y al su procesamiento o la calidad del cacao, sean las principales causas del cambio del sabor del chocolate.

Al ser un cacao de comercio justo o cacao orgánico no significa necesariamente que tengan buena calidad organoléptica.

Otras razones que explicarían las diferencias en los sabores del cacao es la oferta y la demanda, que no es suficientes para invertir en la fabricación de elaborados, falta de capital para inversiones y mantenimiento, insuficiente capacidad entre las organizaciones (de pequeños productores y de los organismos internacionales de apoyo). Otra es la combinación con orgánico que aumenta también los precios. Hay poca producción de productos elaborados de cacao con el sello de Comercio Justo, uno de los productores es la cooperativa El Ceibo de Bolivia, que se vende a Suiza i a EE.UU. Apoyada por Oxfam Internacional.

5.4. El precio del cacao del comercio justo y su cálculo

Un ejemplo a la hora de la fijación de precios en el comercio justo del cacao es la de una organización internacional FLO (Fairtrade Labelling organization Internatiol). Esta organización tiene los siguientes criterios a la hora de fijar el precio del cacao en comercio justo:

- El Precio Mínimo Fairtrade se paga a la organización de productores directamente. Cuando el precio del mercado mundial

se sitúa por encima del precio mínimo Fairtrade, se paga el precio de mercado más la Prima Fairtrade.

- Una Prima Fairtrade se paga además del precio de compra. Las organizaciones de productores usan la Prima para realizar inversiones sociales y económicas.

En el anexo tenemos un gráfica donde se puede ver la comparación entre el precio mínimo Fairtrade i el precio de cotización de cacao en la Bolsa de Nova York.

El precio mínimo Fairtrade siempre está por encima del precio del cacao cotizado en la Bolsa de Nova York.

6. Empresas productoras y distribuidoras

Los verdaderos protagonistas del mercado son tanto las sociedades comerciales internacionales (también llamada Traders), que compran el cacao en grano, como las industrias chocolateras que transforman este grano en licor, manteca y cacao en polvo. Estas empresas transformadoras abastecen estos derivados del cacao a los fabricantes de chocolate.

La siguiente tabla muestra un modelo de la cadena comercial del cacao en grano hasta el chocolate.

Tabla 26: Modelo de la cadena comercial del cacao en grano y el chocolate.

Proceso	Actores	% de los ingresos totales	Zonas Geográficas
Cultivo del Cacao	Pequeños Productores Grandes productores	5%	África/América Latina/Asia
Compra y transformación del grano verde	Traders, Corporaciones transnacionales	33,40%	África/América Latina/Asia
Transporte		22,20%	Europa, USA, otros
Manufacturas y distribución	Multinacionales de la industria	38,90%	Europa (Suiza y Bélgica), USA, Japón
Consumo			Europa, USA, Japón, Otros

Fuente: Observatorio de corporaciones Transnacionales.

La cadena de comercialización del cacao es muy desequilibrada, como muestra la tabla 26, los ingresos que tienen los productores del cultivo de cacao, solamente representa el 5% de los ingresos totales que tiene toda la cadena de comercialización.

Gran parte de los ingresos que se producen durante el periodo de comercialización, es durante el proceso de compra, transformación, manufacturación y distribución del cacao.

Grandes empresas internacionales en el sector de la agroindustria tales como Nestlé, Mars, Hershey Foods, Kraft y Cadburys dominan en el área

de la gran distribución de chocolate para consumo general. Continuando con el análisis de la cadena de producción, podemos observar que frente a la concentración geográfica de la producción en pocos países, también existe una elevada concentración en la comercialización del cacao en grano, así como en los procesos de transformación y venta de productos elaborados de cacao.

En la siguiente tabla se muestran las principales empresas chocolateras del mundo

Tabla 27: Empresas líderes en venta de chocolate en 2005

Empresa	Vendas 2005 (millones \$)
Mars Inc	9546
Cadbury Schwepper PLC	8126
Nestlé SA	7973
Ferrero SpA	5580
Hershey Foods Corp.	4881
Kraft Foods Inc	2250
Meiji Seika Kaisha Ltd	1693
Lindt & Spüngli	1673
Barry Callebaut	1427
Ezaki Gliko Co	1239

Fuente: ICCO Informal Company 2006

En la tabla 27, se muestran todas las empresas líderes en el sector del chocolate.

Todas ellas son empresas de los países del Norte y la mayoría son europeas.

6.1. Empresas comercializadoras i procesadoras del cacao

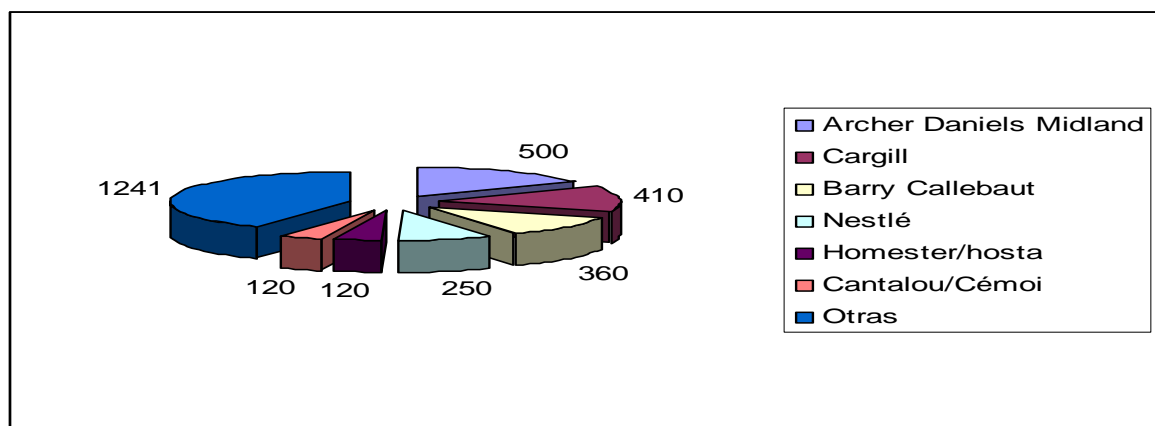
Solamente hay un pequeño número de compañías multinacionales que dominan el procesamiento de granos y pasta de cacao, entre los cuales los más importantes están localizados en, Holanda, Estados Unidos, Bélgica, y Alemania, pero también están localizados en el Reino Unido, Suiza y Francia.

Las sociedades comerciales o traders compran el fruto del cacao en grandes cantidades en las principales bolsas de (Londres y Nueva York), obteniendo importantes beneficios con la especulación en el precio de la materia prima. Son cuatro las primeras compañías mundiales que controlan la comercialización del cacao en grano a nivel mundial y su transformación en productos derivados primarios (licor de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo), representando más de 50 % del mercado mundial (Archer Daniels Midland, Cargill, Barry Callebaut y Nestlé). Todas tienen su sede en los países industrializados.

Todas ellas proveen de cacao y derivados a otras empresas líderes del mercado.

En la siguiente grafica se muestra las principales empresas comercializadoras y procesadoras del cacao

Grafica 1: Principales empresas comercializadoras de la materia prima del cacao y derivados primarios (Miles de toneladas).



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de ICCO

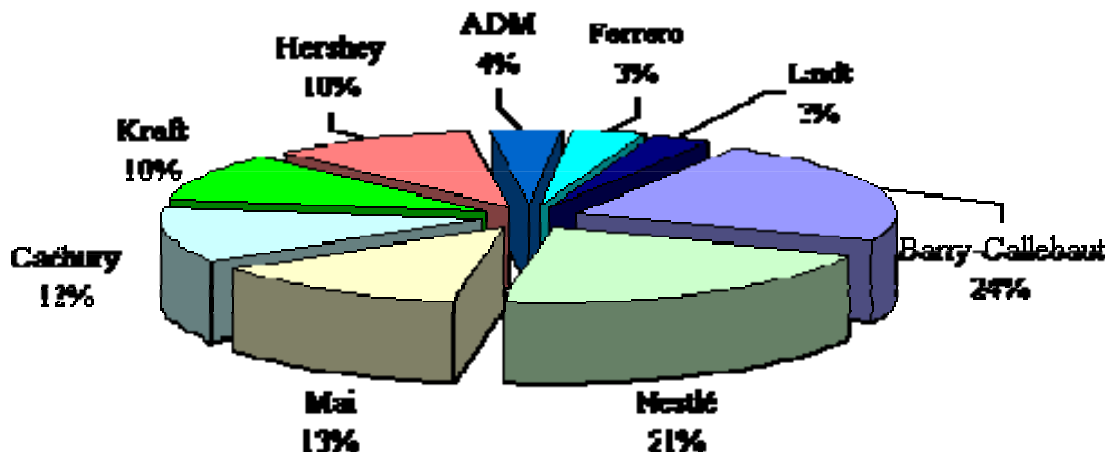
En la compraventa de cacao, las grandes sociedades comerciales y la industria controlan el mercado: se calcula que su margen oscila alrededor del 70% del precio final, mientras que los productores reciben tan solo el 5%.

6.2. Empresas chocolateras

Solo seis empresas multinacionales acaparan en torno al 80% del mercado: tres de ellas estadounidenses: Mars, Hershey y Kraft/Philips Morris (Propietaria de marcas como Suchard y Côte d'Or, que recientemente ha cambiado de nombre, denominándose ahora Altria). Otras tres Europeas: Nestlé (Suiza), Cadbury Schweppes (Reino Unido) Y Ferrero (Italia).

En la siguiente gráfica se muestra las principales empresas productoras del chocolate industrial.

Grafica 2: Principales empresas para la fabricación del chocolate industrial



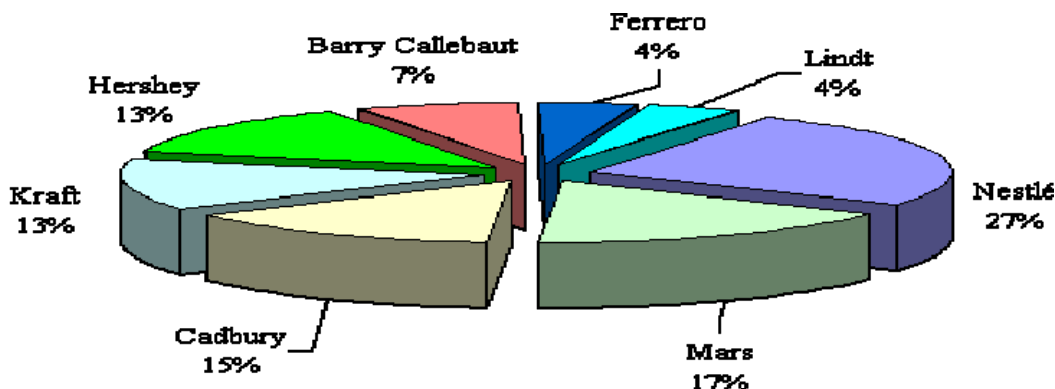
Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según información de Barry Callebaut

La gráfica muestra las principales empresas chocolateras que hacen el proceso para extraer los productos derivados del cacao.

Estas empresas, pueden coincidir con las empresas compradoras de cacao, tal como se mostró en la gráfica 1, como por ejemplo el caso de la empresa Barry Callebaut.

En la siguiente gráfica en cambio se muestra las principales empresa productoras del chocolate para el consumo final.

Grafica 3: Principales empresas para la producción de chocolate para consumo final



Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según información da Barry Callebaut

Es interesante tener en cuenta que el mercado de la fabricación del chocolate industrial y de consumo final también está concentrado y coinciden. En efecto, sumadas las cuotas de mercado de las tres primeras empresas, se obtiene 58 % de la totalidad del mercado.

7. Impuestos Directos e Indirectos aplicados a la importación de Cacao Común

Los impuestos y aranceles son gravámenes que los Estados aplican a los productos importados sean o no alimenticios para proteger a las industrias de su país o asociación de países para regular los flujos comerciales y también como práctica para favorecer o penalizar políticas comerciales.

Las importaciones de grano de cacao y cacao en productos semiacabados suelen estar sujetos a aranceles de importación y/o a un

impuesto indirecto como Impuesto al Valor Agregado (IVA) al entrar en los mercados de los países consumidores de cacao.

Los aranceles de importación son fundamentalmente un instrumento de políticas comerciales para proteger las industrias nacionales de la competencia extranjera, y en consecuencia de esto provocan una cuña entre el precio del exportador y el precio del importador, por el aumento del precio de desembarque de las mercancías importadas.

En consecuencia, la imposición de un arancel de importación, provoca un aumento del precio del cacao y esto hace que el consumo final también se ve afectado.

La siguiente tabla muestra las principales diferencias entre los dos impuestos más utilizados (Arancel i IVA).

Tabla 28: Principales diferencias entre los aranceles de importación y el IVA

	Aranceles de Importación	Valor Agregado
¿Quién las impondrá?	Los países Importadores	Los países importadores
¿Dónde están impuestas?	En la frontera a la importación de productos extranjeros	Momento de la venta de los productos manufacturados
¿Cuál es su objetivo?	Primero instrumentos de la política comercial y segundo lograr aumentar los ingresos	Regular los flujos comerciales i elevar los ingresos generales del gobierno
¿Cuáles son las consecuencias de aplicación	Desventajas para las importaciones	Imponer impuestos uniformes sobre los productos y servicios

Fuente: ICCO Indirect Taxes and Custom Tariffs

7.1. Aranceles aplicables a las importaciones

Las tablas que se muestran a continuación reflejan los actuales derechos de aduana aplicados por los principales países consumidores de cacao en las importaciones de granos de cacao y cacao en productos semielaborados.

Estos derechos de aduana varían según los productos del cacao y sus tarifas varían también según el país de origen.

Las estadísticas que se muestran corresponden a los principales países importadores de cacao es decir; la Unión Europea, EE.UU., Malasia, Canadá, Rusia, Japón y Suiza

Según las estadísticas del ICCO, la suma de las importaciones de cacao en grano y cacao en productos semielaborados realizadas por los anteriores países, ascendió a casi 5 billones de euros en 2006, lo que representa alrededor del 76% del comercio mundial del cacao en grano y del 50 % del comercio mundial de cacao en productos semielaborados.

**Tabla 29: Aranceles que aplican los países importadores. Grano de cacao
(HS 1803 01)**

HS 1803 01					
Países exportadores	EU	Japón	Rusia	USA	Suiza
Cameron	0%	4%	5%	0%	0%
Costa de Marfil	0%	4%	5%	0%	0%
Ghana	0%	4%	5%	0%	0%
Nigeria	0%	4%	5%	0%	0%
Brasil	10%	4%	5%	0%	0%
Republica dominicana	0%	4%	5%	0%	0%
Ecuador	0%	4%	5%	0%	0%
Trinidad & Tobago	0%	4%	5%	0%	0%
Venezuela	0%	4%	5%	0%	0%
Malasia	0%	4%	5%	0%	0%
Papua Nueva Guinea	0%	4%	5%	0%	0%
Otros Países	6,1-9,6%	4-10%	5%	0,07 \$/Kg.	0,28CHF/Kg.

Fuente: ICCO Indirect Taxes and Custom Tariffs

Como se puede ver en tabla anterior la mayoría de los países importadores no aplican ningún tipo de arancel sobre el cacao en grano, menos Japón y Rusia con un 4% y 5% respectivamente. En el caso de la UE aplica un 10 % sobre las importaciones de Brasil.

Tabla 30: Aranceles que aplican los países importadores. Pasta de cacao (HS1803 02)

HS 1803 01					
Países exportadores	EU	Japón	Rusia	USA	Suiza
Cameron	0%	7%	5%	0%	0%
Costa de Marfil	0%	7%	5%	0%	0%
Ghana	0%	7%	5%	0%	0%
Nigeria	0%	7%	5%	0%	0%
Brasil	10%	7%	5%	0%	0%
Republica dominicana	0%	7%	5%	0%	0%
Ecuador	0%	7%	5%	0%	0%
Trinidad & Tobago	0%	7%	5%	0%	0%
Venezuela	0%	7%	5%	0%	0%
Malasia	0%	7%	5%	0%	0%
Papua Nueva Guinea	0%	7%	5%	0%	0%
Otros Países	6,1-9,6%	7-20%	5%	0,02-0,06 \$/Kg.	0,28CHF/Kg.

Fuente: ICCO Indirect Taxes and Custom Tariffs

El tipo de arancel aplicado a las importaciones de pasta de cacao, es el mismo que en caso del cacao en grano, a excepción de Japón que sube dos puntos el porcentaje del arancel.

Tabla 31: Aranceles que aplican los países importadores. Manteca de cacao (HS 1804)

HS 1804					
Países exportadores	EU	Japón	Rusia	USA	Suiza
Cameron	0%	0%	5%	0%	0%
Costa de Marfil	0%	0%	5%	0%	0%
Ghana	0%	0%	5%	0%	0%
Nigeria	0%	0%	5%	0%	0%
Brasil	7%	0%	5%	0%	0%
Republica dominicana	0%	0%	5%	0%	0%
Ecuador	0%	0%	5%	0%	0%
Trinidad & Tobago	0%	0%	5%	0%	0%
Venezuela	0%	0%	5%	0%	0%
Malasia	0%	0%	5%	0%	0%
Papua Nueva Guinea	0%	0%	5%	0%	0%
Otros Países	4,2-7,7%	0%	5%	25,00%	0,28CHF/Kg.

Fuente: ICCO Indirect Taxes and Custom Tariffs

Todos los países importadores de manteca de cacao rebajan el tipo de arancel, menos Rusia que lo mantiene.

**Tabla 32: Aranceles que aplican los países importadores. Cacao en polvo
(HS 1804)**

HS 1805					
Países exportadores	EU	Japón	Rusia	USA	Suiza
Cameron	0%	11%	5%	0%	0%
Costa de Marfil	0%	11%	5%	0%	0%
Ghana	0%	11%	5%	0%	0%
Nigeria	0%	11%	5%	0%	0%
Brasil	8%	11%	5%	0%	0%
Republica dominicana	0%	11%	5%	0%	0%
Ecuador	0%	11%	5%	0%	0%
Trinidad & Tobago	0%	11%	5%	0%	0%
Venezuela	0%	11%	5%	0%	0%
Malasia	0%	11%	5%	0%	0%
Papua Nueva Guinea	0%	11%	5%	0%	0%
Otros Países	2,8-8%	11-22%	5%	0,07-0,52\$/Kg.	0,20CHF/Kg

Fuente: ICCO *Indirect Taxes and Custom Tariffs*

La Unión Europea y Japón vuelven a subir el tipo de arancel y los otros lo mantienen como en los anteriores productos. La Unión Europea sube un punto en las importaciones procedentes de Brasil, y en Japón en 11 puntos sobre las importaciones procedentes de todos los países.

La siguiente tabla muestra el promedio ponderado del arancel aplicado al cacao en grano y a los productos semiacabados del cacao, por los principales países consumidores del cacao.

Tabla 33: Arancel Promedio ponderado

Países importadores	Arancel promedio ponderado
EU	0,42%
Japón	1,54%
Rusia	3%
USA	3,19%
Suiza	0%

Fuente: ICCO Indirect Taxes and Custom Tariffs

Con un arancel promedio de alrededor del 3.2%, USA aplica los aranceles más altos a las importaciones de cacao en grano y en cacaos en productos semielaborados.

La Federación Rusa viene en segundo lugar con un arancel medio ponderado del 3%. En último lugar encontramos a Japón con un arancel medio ponderado del 1.5%.

En general el arancel promedio ponderado aplicado es del 1.2%.

Se debe señalar que unos aranceles de importación bajos tienen un efecto significativo sobre el consumo de chocolate y productos de chocolate.

8. ANNEXO

8.1. Link empresas chocolateras

http://www.icco.org/links_cat2.aspx?ct=Chocolate+Manufacturer

8.2. Listado de Brokers

Aaron Trading

www.aarontrade.com

ABN AMRO Futures Ltd

www.abnamro.com

ADM Investor Services Inc

www.admis.com

ADM Investor Services International Ltd

www.admisi.com

Alaron Trading

www.alaron.com

Bear Stearns & Co Inc

www.bearstearns.com

Bear Stearns International Ltd

www.bearstearns.com

Berkeley Futures Ltd

www.bfl.co.uk

BNP Paribas Commodity Futures Ltd

www.bnpparibas.com



Bohl & Associates Commodity Specialists

www.bohlish.com

Byrne Investment Services Inc

www.byrneinvest.com

Cannon Bridge Corporation Ltd

www.cannonbridge.com

Cannon Trading Co Inc

www.cannontrading.com

Cargill Investor Services CIS

www.cis.cargill.com

Carr Futures Inc

www.carrfutures.com

Castle Trading Inc

www.castletrading.com

Edwards & Sons Inc, AG

www.agedwards.com

FC Stone LLC

www.fcstone.com

Fortis Bank

www.fortisbank.com

GH Financials Limited

www.ghf.co.uk

GNI Ltd

www.gni.co.uk

Goldman Sachs International



www.gs.com

Gossler Gobert & Wolters Assekuranz-Makler GmbH & Co

www.ggw.de

HCCO Hamburg Cocoa and Commodity Office

www.hcco.de

Heritage West Futures Brokers

www.heritagewestfutures.com

Infinity Trading Corporation

www.infinitytrading.com

LFG, Division of Refco, LLC

www.lfgfutures.com

Man Financial Ltd

www.manfinancial.com

Morgan Stanley & Co International Ltd

www.ms.com

Online Future Trading

www.online-future-tradings.com

Pioneer Futures Inc

www.pioneerfutures.com

Prudential Securities, Inc (Cocoa Dept, Futures Division)

www.prufn.com

Prudential-Bache International Limited

www.prudentialbache.com

Rand Financial Services Inc

www.rand-usa.com

Refco Overseas Ltd

www.refcoeurope.com

Refco, LLC

www.refco.com

Rosenthal Collins Group LLC

www.rcgdirect.com

Salomon Smith Barney

www.smithbarney.com

Slipka Trading Corporation

www.slipkafutures.com

Sucden (UK) Ltd

www.sucden.co.uk

T & K Futures and Options Inc

www.tkfutures.com

Trade Center Inc

www.tradecenterinc.com

Trading Floor

www.tradingfloor.com

TRX Futures Inc

www.trxfutures.com

TRX Futures Ltd

www.trxfutures.com

welcome.cfmChadwick Investment Group

www.chdwk.com

