PERÚ Ministerio de Agricultura y Riego

Estudio del CACAO en el Perú y en el Mundo

UN ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN Y EL COMERCIO



"Alimento de los dioses"
(Carlos Lineeo)

Lima, julio de 2016



Estudio del Cacao en el Perú y el Mundo

Situación Actual y Perspectivas en el Mercado Nacional e Internacional al 2015

Ministro de Agricultura y Riego
José Manuel Hernández Calderón

Viceministro de Políticas Agrarias
Juan Carlos Gonzáles Hidalgo

Directora General de Políticas Agrarias
Paula Carrión Tello

Director de Estudios Económicos e Información Agraria
León Rivera Olivares

AUTOR:
MINAGRI-DGPA-DEEIA
César Armando Romero

Colaboración:
Elmer Urrego Vargas

EDICIÓN Y DISEÑO:
MINAGRI-DEEIA

Diseño de carátula y contenido:
Jenny Miriam Acosta Reátegui

Copyright:
Ministerio de Agricultura y Riego

Dirección de Estudios Económicos e Información Agraria
Primera Edición - 2015
Jr. Yauyos 262. Lima.
Telf. 2098800 (4231- 4235)
Año de Publicación: octubre 2016



Contenido

I. **INTRODUCCIÓN** 6

II. **INFORMACIÓN GENERAL** 8

2.1 Antecedentes 10

2.2 Propiedades medicinales del cacao 10

2.3 Cultivo del cacao 11

2.4 Variedades de cacao (Complejos Germoplasmicos) 12

2.5 Distribución de grupos genéticos en el Perú 16

2.6 La calidad en la cadena del cacao 17

2.7 Clasificación comercial del cacao 18

2.8 Derivados del cacao 19

III. **EL CACAO EN EL MERCADO MUNDIAL** 22

3.1 Área cosechada, producción y rendimiento mundial 24

3.1.1 Área cosechada. 24

3.1.2 Producción mundial de cacao 25

3.1.3 Rendimiento mundial de cacao 28

3.2 Oferta y demanda mundial de cacao en grano 30

3.2.1 Oferta 30

3.2.2 Demanda 31

3.3.3 Limitaciones de la oferta para cubrir el consumo de cacao en el mundo 32

3.3.4 La oferta y demanda de cacao en grano en el largo plazo (al 2023) 33

IV. **COMERCIO MUNDIAL DE CACAO** 36

4.1 Sistemas de comercialización 38

4.2 Exportación mundial de cacao 38

4.3 Importación mundial de cacao 41

V. **EL CACAO EN EL MERCADO NACIONAL** 46

5.1 La producción nacional de cacao 48

5.1.1 Zonas de producción de cacao 49

5.1.2 Estacionalidad de la producción 50

5.1.3 Demanda interna aparente de cacao crudo (DIA) 51

5.1.4 Precios del cacao 52

5.2 Comercio exterior de cacao en grano crudo 55

5.2.1 Exportaciones peruanas de cacao 55

5.2.2 Evolución de los precios de exportación del cacao 56

5.2.3 Estacionalidad de las exportaciones 56

5.2.4 Principales mercados 57

5.2.5 Principales empresas exportadoras de cacao en grano 63

ANEXO ESPECIAL: EXPORTACIONES DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO 66

VI. **CONCLUSIONES** 70

VII. **ANEXO DE REGULACIONES DE ACCESO** 74

VIII. **ANEXO ESTADÍSTICO** 80

IX. **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA** 86

I. Introducción

El cacao es un alimento rico en minerales, vitaminas y fibra, que ofrece numerosos beneficios. Además, tiene propiedades nutricionales y terapéuticas, aprovechadas para la elaboración de diversos productos.

Actualmente en los principales centros de producción mundial (países africanos y asiáticos), la oferta de cacao tiende a ser menor que la demanda, incluso las proyecciones estimadas por expertos internacionales señalan una disminución de sus existencias, por lo que se estiman precios crecientes para los próximos años.

El Perú está clasificado según el Convenio Internacional del Cacao 2010 de la ICCO, como el segundo país productor y exportador de cacao fino después de Ecuador. Es por este motivo que, desde hace algunos años, empresas chocolateras de todo el mundo visitan el país con el fin de cerrar contratos directamente con los productores de cacao, permitiendo al agricultor tomar conciencia en mejorar sus buenas prácticas agrícolas y manufactureras en toda la cadena de valor, y ofrecer un producto de calidad.

Según el Ministerio de Agricultura y Riego del Perú (MINAGRI), alrededor del 44% de la producción corresponde a cacao fino (Criollo+Nativo) y el 56% de la producción es cacao corriente o común (CCN-51+Forastero).[1]

Un aspecto que ha aumentado la visibilidad del producto peruano en el extranjero es el interés por variedades de cacao nativas; así como el incremento de los alimentos gourmet del Perú y la renovación del sector como parte de la estrategia de promover el país, ampliamente reconocido por su biodiversidad.

Bajo este contexto, se pone a disposición información consolidada sobre las tendencias del mercado, evolución de la producción y el comercio mundial, la situación de la oferta y la demanda mundial de cacao, las perspectivas de sus precios, y los principales exportadores e importadores mundiales de cacao. Asimismo, se analiza la evolución de la producción, comercio, mercados y precios nacionales, incluso por regiones.

En la parte final del documento se incluye una breve reseña de las exportaciones de los productos derivados del cacao -pasta, manteca, cacao en polvo y chocolate- a fin de conocer los significativos volúmenes exportados de cacao con valor agregado.

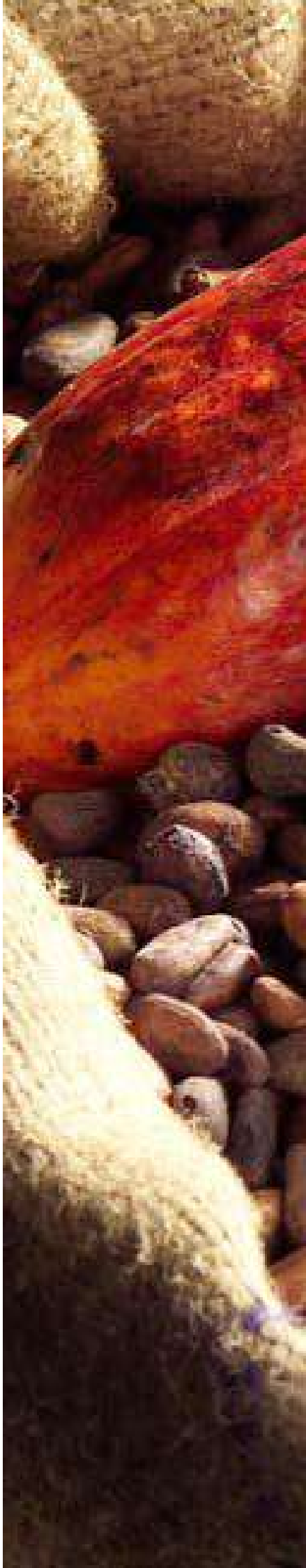


[1] MINAGRI (Ministerio de Agricultura y Riego, Pe) 2012. Catálogo de Cultivares de Cacao del Perú, 3da. Edición, 2014. Lima-Perú.



II.

Información General







2.1 Antecedentes

El cacao (Theobroma cacao L.) es una especie originaria de los bosques tropicales de América del Sur cuyo centro de origen está localizado en la región comprendida entre las cuencas de los ríos Caquetá, Putumayo y Napo:tributarios del río Amazonas.[2]

Se ha señalado que el centro primario de diversidad del cacao se encontraría en la región nororiental del Perú (Krug & Quarter-Papafio, 1964); sin embargo, la existencia de poblaciones silvestres y nativas dispersas en la región central y sur de la Amazonía alta, apoyaría la hipótesis de que el lugar de origen incluiría la región centro y suroriental del Perú, las cuencas de los ríos Huallaga, Ucayali y Urubamba (García, 2000).

En esta región se han encontrado los más diversos tipos de frutos, algunos parecidos al cv. Criollo, denominados "criollos de montaña", “amelonados” grandes como el cv. Nacional del Ecuador, “angoletas” parecidos a los clones “Parinaris” y otros tipos de “amelonados”. Su consumo se remonta a los primeros pueblos que se desarrollaron culturalmente hace cuatro mil años a lo largo de las costas del Océano Pacífico, en los actuales territorios de Chiapas y Guatemala. En el pueblo Mokaya (2000 a.C.) ya se elaboraba los primeros trastes de cerámica para poder disfrutar alimentos y bebidas preparadas a base de cacao. Posteriormente, los Mayas, los Zapotecas y los Aztecas utilizaron el cacao con fines medicinales, religiosos y alimenticios.

2.2 Propiedades del consumo del cacao

Entre las propiedades que ofrecen el consumo de cacao y sus derivados tenemos:

Es estimulante del sistema nervioso [3]
El cacao contiene una serie de componentes que actúan como estimulantes y euforizantes. Esta cualidad se traduce en una sensación de bienestar debido a la presencia de feniletilamina, la cual actúa en el cerebro desencadenando un estado de bienestar emocional y de euforia.

Mejora el estado de ánimo
El cacao ayuda a aumentar la producción de endorfinas: hormonas que mejoran nuestro estado de ánimo. Además, destaca por ser un alimento energético, por lo que nos ayuda a recuperar fuerzas en situaciones de cansancio físico y mental.

Es estimulante del sistema digestivo
Además de sus cualidades como estimulante de nuestro sistema nervioso y de nuestras emociones, el cacao actúa como un excelente estimulante del sistema digestivo.

Bueno contra el estreñimiento
Por otra parte, diversos estudios han constatado los beneficios del cacao como alivio natural frente al estreñimiento, gracias precisamente a que se convierte en un alimento ideal para tonificar y estimular el sistema digestivo. Un estudio llevado a cabo por la Universidad del Estado de Luisiana (en Estados Unidos),

[2] Felipe Durán Ramirez. Cultivo y Explotación del Cacao. Primera Edición, 2010. Grupo Latino Editores S.A.S., Colombia.
[3] Escrito por Christian Pérez. NATURSAN, http://www.natursan.net/los-beneficios-del-cacao/

encontró que ciertas sustancias presentes en el cacao llegan hasta el colon, donde son fermentados por microorganismos y bacterias buenas presentes en nuestra flora bacteriana.

Permite mantener una buena salud cardiovascular
El cacao es muy rico en antioxidantes. Estos compuestos naturales son capaces de prevenir la acción tan negativa de los radicales libres en nuestro organismo, ayudando a prevenir la degeneración de nuestras células (responsables de la aparición de enfermedades).

Por esta riqueza en antioxidantes el cacao es ideal para nuestro sistema cardiovascular, previniendo la aparición de enfermedades del corazón. Además, ayuda a reducir el colesterol y los triglicéridos.

Bueno para la piel y contra la celulitis
Estos mismos beneficios cuentan con una importantísima actividad anti-celulítica, antioxidante e incluso suavizante, que son aprovechadas por la chocolaterapia: una terapia que consiste en aplicar chocolate en la piel a través de masajes.

Contraindicaciones
A pesar de los numerosos beneficios del cacao, hay que tomar en cantidades adecuadas si se quieren evitar posibles efectos secundarios. Así, por ejemplo, no es recomendable en casos de padecer hipertensión arterial y nerviosismo, debido a que el cacao contiene trazas de cafeína que puede empeorar esta situación. Asimismo, por a la presencia de taninos, principios activos con propiedades astringentes, no se recomienda su ingesta en casos de estreñimiento y hemorroides.[4]

2.3 Cultivo del Cacao

El árbol del cacao se cultiva en las regiones tropicales. Es comercialmente cultivada entre 15° al norte y 15° al sur de la línea ecuatorial. Sin embargo, se puede encontrar hasta las latitudes subtropicales entre 23°26′ (límite del Trópico de Cáncer) al norte y 23°26′ (límite del Trópico de Capricornio) al sur de la línea ecuatorial. El rango de temperatura promedio anual va de 23° a 30° C, siendo el óptimo de 25° C.[5] Se cultiva desde el nivel del mar hasta los 1 200 msnm, siendo el óptimo de 500 a 800 msnm. Asimismo, necesita humedad relativa anual promedio de entre el 70% y 80%.

Imagen N° 1: Zonas de Producción de Cacao en el Mundo

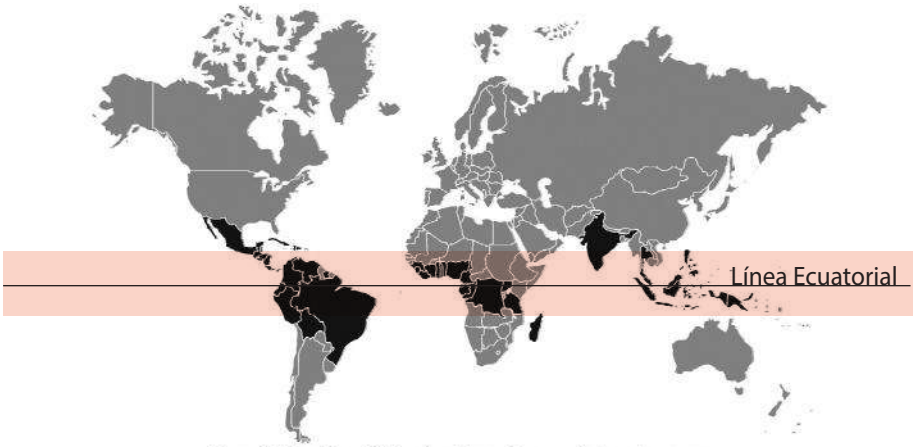


Figura 1. Ubicación y distribución de los países productores de cacao.

[4] http://www.ellahoy.es/dietas/articulo/grano-de-cacao-propiedades-y-contraindicaciones/213991/
[5] Roberto Gomez Aliaga. "Paquete Tecnológico del Cultivo del Cacao Fino de Aroma". UNODOC, Perú-Ecuador. Dic 2014.





La precipitación pluvial mínima y máxima manejable es de 1 400 y 3 000 mm, respectivamente y óptima de 1 500 a 2 500 mm –con alto grado de distribución a lo largo del ciclo. Presenta baja tolerancia al déficit de agua y en los meses con menos de 100 mm. se genera déficit hídrico, lo que afecta la floración y el brote de hojas.

El cultivo del cacao requiere estar libre de vientos fuertes persistentes a lo largo del ciclo productivo: es importante la prevención con árboles forestales como cortina rompe viento. [6]

La luminosidad es variable dependiendo del ciclo productivo en el que se encuentre, siendo del 40% al 50% para el cultivo en crecimiento (menor de 4 años) y del 60 al 75% para plantación en producción (mayor de 4 años).

De acuerdo a sus propiedades físicas, se establece bien en suelos de profundidad: de 0,60 – 1,50 metros. Con una textura del suelo franco, franco-arcilloso, franco arenoso. Asimismo, no es recomendable suelos finos o muy gruesos.[7] Presenta poca tolerancia a suelos arcillosos pesados debido a una baja aireación y filtración del agua. Se observa la porosidad de los suelos de 20%-60% con buena retención de humedad. Un buen drenaje es esencial y deseable.

El manto freático deberá estar a una profundidad mayor de 1,5 metros, con topografías planas, ligeramente onduladas, con pendiente no mayor de 25%.

El árbol del cacao puede crecer hasta alcanzar 10 metros de altura cuando está a la sombra de altos árboles forestales. El fruto (mazorca) mide de 15 cm a 25 cm de largo y contiene de 30 a 40 semillas que se convierten en el grano del cacao después de ser fermentadas y secadas. Las mazorcas brotan del tronco principal y de las ramas de la copa. El cacaotal comienza a producir en cuatro o cinco años de haberse plantado y puede seguir produciendo durante varios decenios.

2.4 Variedades de cacao (Complejos Germoplasmicos)

Pertenece a la familia de las esterculiáceas. Su nombre científico Theobroma Cacao L. le fue impuesto en 1758 por el botánico sueco Carlos Linneo, que significa en griego: *"alimento de los dioses".*

La primera clasificación de las plantas familiarizadas con el cacao fue realizada en Guatemala, en 1869, por el botánico suizo Gustavo Bernouille. Estas investigaciones fueron continuadas en 1886 por el alemán Karl M. Schumann. En 1964 el biólogo español José Cuatrecasas Arumi clasificó un total de 22 especies de Theobromas, de los cuales indica que la mayoría probablemente son de origen sudamericanos; sin embargo, le atribuye a *"Theobroma Cacao L.",* un origen centroamericano.

A la fecha, el género *Theobroma Cacao L.* agrupa un total de 24 especies botánicas. No obstante, el *Theobroma Cacao L.* es cultivado únicamente para producir Chocolate.

Desde el punto de vista botánico o genético, la especie *Theobroma cacao L.* se clasifica en:

---

[6] Ídem
[7] Ídem

a) **Criollo:** Tiene su origen en América Central precolombina. Primera variedad conocida en Europa introducida por los primeros colonizadores. Actualmente se cultiva en México, Guatemala y Nicaragua en pequeñas cantidades; así como en Venezuela, Colombia, Perú, islas del Caribe, Trinidad, Jamaica e isla de Granada. Fuera de nuestro continente, se señalan cultivos en Madagascar, Java e islas Comores.

Son árboles débiles, de lento crecimiento, bajo rendimiento y más susceptibles a enfermedades y plagas que otras variedades. Sin embargo, su fruto se caracteriza por ser dulce y producir un chocolate de menor amargor y de mejor calidad. Su sabor es delicado, suave y complejo, y su aroma es intenso, lo hacen un tipo de cacao exclusivo y demandado en los mercados más exigentes del mundo.

Solo representa entre el 5% al 8% de la producción mundial, en la medida que su cultivo es muy difícil, propenso a plagas: esta situación ha influido en la limitada propagación e incluso disminución de sus áreas de cultivo.[8]

Imagen N° 2: Cacao Criollo



Entre las variedades más importantes de cacao criollo tenemos el Criollo porcelana (Maracaibo-Zulia), que es considerado uno de los mejores cacaos del mundo; el Criollo andino, que produce frutos rojos y verdes antes de madurar; y Criollo pentágona, que produce frutos con cinco bordes prominentes.[9]

Hasta los años cincuenta las variedades del cacao Criollo de México, Guatemala, Nicaragua y Venezuela, tenían una importancia extraordinaria. Sin embargo, su limitada adaptabilidad a otros lugares y su amplia susceptibilidad a varias enfermedades, hizo que se pierda el interés en su cuidado y multiplicación; de este modo, ha desaparecido en su estado puro, quedando algunas parcelas pequeñas en ciertos lugares de Venezuela, México y Nicaragua.[10]

CUADRO Nº 1.1: Diferencias entre el Cacao Criollo y el Forastero

	CRIOLLO	FORASTERO
Árbol	Débil y pequeño	Robusto y grande
Hojas	Grandes, color verde oscuro	Pequeñas, color verde claro
Mazorcas	Forma cundeamor y angoleta	Amelonado y calabacillo
Cáscara	Fina y suave	Gruesa y dura
Superficie	Rugosa	Lisa
Almendras	Blancas, violeta pálido (rosado) y de forma redondeadas	Pigmentadas, violeta oscuro y de forma aplanada
Plagas	Susceptible	Tolerantes
Sabor	Fino	Ordinario
Adaptación	Pobre y limitada	Muy buena

Fuente: Lépido Batista. "Guía Técnica del Cultivo del Cacao".

8 Felipe Durán Ramirez. Cultivo y Explotación del Cacao. Primera Edición, 2010. Grupo Latino Editores S.A.S., Colombia. Pag. 44.
9 Jose Luis Arpide. Los Tipos de Cacao, 02 de enero de 2007. http://www.afuegolento.com/noticias/125/firmas/arpide/4587/los-tipos-de-cacao/
10 Lépido Batista. "Guía Técnica del Cultivo del Cacao". CEDAF, 1ª Edición. 2009. Rep. Dominicana.



b) **Forastero:** originario de la Alta Amazonía, es el de mayor producción en los países de África y Asia. Por ser resistente y poco aromático es principalmente usado para mezclar y dar cuerpo al chocolate. Introducido por los europeos en los territorios colonizados cuando la demanda de chocolate aumentó considerablemente a principios del siglo XX.

Considerada como el cacao ordinario nativo de Brasil, Perú, Bolivia y Colombia. Se cultiva principalmente en: Perú, Ecuador, Colombia, Brasil Guayanas y Venezuela. Se ha expandido hacia el África Occidental (Costa de Marfil, Ghana, Camerún y Santo Tomé) y, posteriormente, hacia el sudeste asiático. Estas dos últimas regiones actualmente representan entre el 80% al 85% de toda la producción mundial.

En base a la cata, este tipo de cacao es fuerte y amargo, ligeramente ácido; con mucho tanino y astringencia. Tiene una gran potencia aromática, pero sin finura ni diversidad de sabores. Sin embargo, tienen un excelente rendimiento, cosecha precoz, árbol vigoroso y resistente a las enfermedades.

Se debe de tener en cuenta que la variedad de cacao que se emplea para los chocolates considerados "corrientes" está hecho de esta variedad que, como vemos en las notas de cata, en general poseen un sabor amargo y sin sutilezas aromáticas. Hoy en día Costa de Marfil lidera la producción mundial de cacao forastero que se exporta fundamentalmente a Europa y Estados Unidos.

Últimamente las grandes firmas están empezando a sacar al mercado colecciones especiales, sobre todo de chocolate negro (con más de 50% de cacao) o con porcentajes altos de cacao, lo cual es bueno para los consumidores y catadores, ya que, muchas veces, la mala fama que se le atribuye al chocolate (sobrepeso, granos, etc.) es provocada por el porcentaje adicional que no corresponde al cacao. Así por ejemplo, el chocolate con leche corresponde al 20% a 25% de cacao forastero, el resto se produce con leche en polvo, manteca de cacao, azúcar blanquilla y algún emulgente normalmente lecitina. En realidad, son estos complementos los que pueden limitar la calidad del producto. [11]

Imagen N° 3: Cacao Forastero



c) Trinitario: híbrido entre el Criollo y el Forastero, originario de la isla Trinidad nunca se ha encontrado en estado silvestre. Se diseminó en América Latina y El Caribe y fue introducido en África alrededor del 1850. Es más aromático que el Forastero y más resistente que el Criollo. Representa entre el 10% al 15% de la producción mundial.[12]

---

11 Lépido Batista. "Guía Técnica del Cultivo del Cacao". CEDAF, 1ª Edición. 2009. Rep. Dominicana.

12 Oswaldo Morales-Armando Borda, La Alianza Cacao Perú y la cadena productiva del cacao fino de aroma. ESAN Ediciones. 1ª. Edición Julio 2015, Pag. 18.

Entre las variedades hibridas se puede clasificar un promedio de 50 tipos entre las que sobresalen las variedades Guayaquil, Ceilán, Patastillo, Lagarto, Blanco Marfil, Uranga, Porcelana, Matina, Pajarito, Sánchez, entre otras. Una variedad importante es el cacao CCN-51, un cacao convencional obtenido en Naranjal, provincia de Guayas en Ecuador, en el año 1965, por el agrónomo Homero Castro Zurita. Su denominación CCN alude a Colección Castro Naranjal y su numeración como 51 al número de cruces realizados para obtener la variedad deseada. Este cacao ha adquirido gran popularidad entre los agricultores por tener características de alta productividad por hectárea. Es auto compatible al no necesitar de polinización cruzada para su fructificación; de cultivo precoz al iniciar su producción a los dos años de edad; resistente a plagas y enfermedades; fácilmente adaptable a diversas zonas tropicales; y poseer un alto porcentaje de grasa (54%) haciéndolo muy cotizado por la industria. Por el lado contrario, no cuenta con las características del cacao fino de aroma (CFdA) al tener un sabor ácido y astringente (ICCO, 2014b).[13]

Se cultiva en países donde se encuentra la variedad criollo: Trinidad, Islas Antillas, Java, Sri Lanka, Papua Nueva Guinea y Camerún. Incorpora aspectos de las variedades criollo y forastero: es afrutado y perfumado; tiene un amplio rango de sabores; aromático y persistente en boca; pueden apreciarse sabores a heno, roble miel y notas verdes (manzana, melón). Como variedades selectas destacaremos la de Santa Severa (Trinidad) y Java (Indonesia).

Imagen N° 4: Cacao Trinitario



Lachenaud, en 1997, mediante estudios moleculares y argumentos paleoclimáticos, paleogeográficos y etnobotánicos, elaboró una propuesta de clasificación de los grupos de cacao, estableciendo 4 grupos o complejos germoplásmicos naturales, a la que se suma el grupo de los *Trinitarios*, que se originó de una cruza entre una variedad amelonada de la Guyanas *(Forastero del Bajo Amazonas)*, y una variedad *Criollo* de Venezuela.

CUADRO N°1.2: Grupos de Cacao y su Distribución Geográfica

GRUPO DE CACAO	DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA
1. Criollo	América centra, Colombia y Venezuela
2. Amazonas o Forastero del Alto Amazonas	Perú, Ecuador Colombia, Bolivia y Brasil
3. Guyanas o Forastero del Bajo Amazonas	Guyanas, Venezuela, Surinam, Guyana Francesa y Brasil
4. Nacional	Ecuador (zona costera)
5. Trinitario	Cruce de Forastero Bajo Amazonas y Criollo de Venezuela (Diseminados Africa Occid.)

Fuente: Oswaldo Morales-Armando Borda. "La Alianza Cacao Perú y la cadena productiva del cacao fino de aroma".

[13] Ídem, Pág. 19.





Modernos estudios (Motomayor et ál, 2008) en la Amazonía sudamericana, han permitido presentar una nueva clasificación de germoplasma de cacao en diez grandes grupos (Marañón, Curaray, Criollo, Iquitos, Nanay, Contamana, Amelonado, Purús, Nacional y Guyana) que reflejan con mayor precisión la diversidad genética. Esta clasificación exacta es más utilizable para fitomejoramiento respecto a la clasificación tradicional de criollo, forastero o trinitario.[14]

2.5 Distribución de grupos genéticos en el Perú

En el caso peruano, también existen una serie de cultivares agrupados en grupos genéticos o germoplásmicos naturales y/o artificiales al que pertenecen los cultivares de cacao, están de acuerdo a la clasificación propuesta por Lachenaud, en 1997:

a. Criollo,
b. Forastero del Alto Amazonas o Amazonas,
c. Forastero del Bajo Amazonas o Guyanas, y
d. Nacional.

Un quinto grupo genético (artificial), corresponde a los cultivares Trinitarios.

En el siguiente cuadro se puede apreciar, en resumen, la distribución de estos grupos genéticos en términos porcentuales a nivel nacional (2011), de manera que un 44% de las áreas corresponden al cacao fino (variedades criollo y nativos), es decir 37 119 hectáreas; mientras que el cacao común o corriente, que está conformado por los grupos genéticos CCN-51 (hibrido), corresponde al 53,6% de los cultivos; y el grupo Trinitario y Forastero, con el 2,2% (1 855 hectáreas), ambas grupos (corrientes) suman un total de 47 300 hectáreas (56% del total).[15]

CUADRO N°1.3
Distribución de Cultivares de Cacao en el Perú al 2011 (Cuatro Grupos Genéticos) (Hectareas)

Total Nacional		Cacao Fino		Cacao Común o Corriente			
Producción	%	Criollo+ Nativos	%	CCN-51	%	Trinitario+ Foratero	
84737	100%	37 119	44%	45 445	53,6%	1 855	2,2%

Fuente: Catálogo de Cultivares de Cacao del Perú/MINAGRI/DEVIDA/Junio 2014
Elaboración: DGPA-DEEIA

En el Perú se ha introducido la variedad productiva CCN-51, buscando una mayor rentabilidad económica en el marco de programas de apoyo a la sustitución de cultivos de la hoja de coca por éste y otros tipos de cultivos. Asimismo, otra selección de variedades aromáticas "Cacao de Oro" busca rescatar la calidad organoléptica y el origen genético del cacao peruano. Son dos esfuerzos orientados hacia el cultivo principal y desconectado de las prácticas campesinas y de su entorno.

Cabe señalar que, la región San Martín es la que presenta mayor área de cultivos de cacao: 28 984 hectáreas (34% del total). De esta, el 90% son plantaciones de cacao de la variedad CCN-51 (26,086 hectáreas) y un 8% de la variedad Criollo y Nativo (2 139 hectáreas). Le sigue en importancia la región Cusco con 21 740 hectáreas (25,6% del total), con 60% de plantaciones de cacao Criollo y Nativo (13 044 hectáreas) y 8 261 hectáreas

[14] Motamayor JC, Lachenaud P, da Silva e Mota JW, Loor R, et al. (2008) Geographic and Genetic Population Differentiation of the Amazonian Chocolate Tree (Theobroma cacao L). PLoS ONE 3(10): e3311. doi:10.1371/journal.pone.0003311
[15] MINAGRI (Ministerio de Agricultura y Riego, Pe), Catálogo de Cultivares de Cacao del Perú. 2da. Edic. Junio 2014.

de cacao CCN-51 (38%). Asimismo la región Junín con 9 356 hectáreas de cacao (11% del total), posee el 65% de plantaciones de la variedad Criollo y Nativo (6 081 hectáreas) y el 33% de la variedad CCN-51 (3 087 hectáreas). Otras regiones con importantes plantaciones de cacao de las variedades Criollo y Nativo son Ayacucho (6 149) y Amazonas (4 459) hectáreas respectivamente.

Las variedades Trinitario, Forastero y CCN-51 son (moderadamente) resistentes a las enfermedades como la escoba de bruja, moniliasis, pudrición parda y poseen un mayor rendimiento promedio. Por su parte, la variedad Criolla y la Nativa son susceptibles a las enfermedades señaladas anteriormente, presentan un menor rendimiento, aunque son compensadas con su buena calidad.

En tal sentido, el reto que enfrenta el productor peruano es buscar un hibrido dentro del grupo genético Criollo y Nativo, a fin de poder resistir a las enfermedades que aquejan al cacao fino; asimismo que aumente sus rendimientos, como respuesta a la mayor demanda.

2.6 La calidad en la cadena del cacao

La calidad es uno de los aspectos más importantes que afecta la comercialización internacional de los productos agrícolas, siendo un componente importante para crear competitividad en una economía globalizada.

En la cadena del cacao todas las actividades de producción, manejo y procesamiento de cacao afectan el desarrollo de la calidad y del sabor. El desarrollo del sabor del cacao es influenciado por la composición genética del grano (potencial genético de sabor), las condiciones previas a la cosecha que repercuten sobre la incidencia de plagas y enfermedades, el proceso de post cosecha (fermentación y secado), y la manufactura (tostado, molienda y conchado, etc.).

La tarea principal de los productores es garantizar una producción de buena calidad por medio de un buen control del cacaotal (incluyendo control de plagas y enfermedades), así como de buenas prácticas de manejo en cosecha y post cosecha.

El objetivo de todas las partes interesadas en la cadena productiva del cacao deben dirigirse a proporcionar granos fermentados y secos de alta calidad para la venta y exportación, y brindar condiciones durante el proceso de post cosecha (fermentación y secado) que faciliten los cambios bioquímicos necesarios dentro de los granos de cacao para desarrollar el aroma característico (genético) y sabor potencial.[16]

En el contexto del cacao, la *"calidad"* se utiliza en el sentido más amplio, para incluir no solo los aspectos importantes de sabor y pureza, sino también las características físicas que tienen una repercusión directa sobre el rendimiento de manufactura, especialmente en la producción de almendra de cacao descortezada. Por lo tanto, los diferentes aspectos o las especificaciones de calidad en el cacao incluyen sabor, pureza y salubridad, consistencia, rendimiento de material comestible y características de la manteca de cacao. Estos son los criterios clave que afectan la evaluación de un fabricante sobre el *"valor"* de una parcela particular de granos y el precio que esté dispuesto a pagar por ella.[17]

16 Dr. Eduardo Somarriba. Proyecto Cacao Centroamérica, CATIE. Calidad de Cacao en Centroamérica: Un vistazo a la situación en 2009. Serie Reuniones Técnicas N° 17. Costa Rica 2012.
17 Ídem.





La Ordenanza Modelo de las Normas Internacionales para los Granos de Cacao define que el cacao de calidad comercial debe ser: a) fermentado, completamente seco, sin granos humosos, libre de olores anormales o extraños, y libre de cualquier evidencia de adulteración; b) razonablemente uniforme en tamaño, razonablemente libre de granos rotos, fragmentos y piezas de concha, y prácticamente libre de materias extrañas (FAO/OMS 1969).

A pesar de que actualmente existe una nueva propuesta de clasificación de germoplasma de cacao en diez grandes grupos (Marañón, Curaray, Criollo, Iquitos, Nanay, Contamana, Amelonado, Purús, Nacional y Guyana) que reflejan con mayor precisión la diversidad genética, esta clasificación es más utilizable para fitomejoramiento que la clasificación tradicional de criollo, forastero o trinitario. Sin embargo, en términos de aroma y calidad sensorial, todavía se aplica la clasificación tradicional con cacaos criollos y trinitarios considerados como cacao "finos o con sabor", a diferencia del cacao forastero que es considerado y comercializado como cacao "ordinario".[18]

Cuando se aplican estas definiciones de calidad al cacao, sin importar el origen genético, el potencial de sabor de cada variedad comercializada, sea fina, de sabor u ordinaria, sólo puede expresarse por un procesamiento post cosecha apropiado y adecuado—estos principios son verdaderos para cualquier germoplasma que se esté procesando.

Calidad a lo largo de la cadena productiva de cacao

Según las directrices de la Mesa Redonda para una Economía Cacaotera Sostenible sobre las prácticas más conocidas en la cadena de valor de cacao (RSCE 2009), los agricultores de cacao a menudo tienen poca influencia sobre los factores culturales del cultivo, debido a que los parámetros, las características químicas del suelo disponible, la composición genética del material de plantación utilizado y el entorno climático, les son impuestos por la naturaleza y ciencia. Los agricultores pueden elegir con cierta libertad su material de plantación, pero esta elección está limitada por la diversidad y las características de las variedades de cacao que ponen a su disposición los servicios de investigación y extensión. En realidad, una vez elegido el material, no hay mucho que el agricultor pueda hacer para incidir en el resultado final de la calidad, excepto enfocarse en las buenas prácticas de cultivo y post cosecha (RSCE 2009). Algunas características físicas de los granos de cacao son influenciadas por el clima durante el desarrollo de la vaina, éstas incluyen tamaños más pequeños del grano, menos materia grasa en la estación seca y manteca de cacao más suave en condiciones templadas (Wood y Lass 1985).

Tomando en cuenta las limitaciones anteriores, siempre que sea posible y de acuerdo con las directrices de la RSCE sobre las mejores prácticas conocidas en la cadena de valor de cacao (RSCE 2009), el cacao debe cultivarse en zonas y terrenos aptos para su producción, y en tierras sin problemas de tenencia.

2.7 Clasificación comercial del cacao

Desde el punto de vista comercial e industrial, en el mercado mundial generalmente se clasifican los granos de cacao en dos categorías (Organización Internacional del Cacao - ICCO): el cacao convencional y el cacao fino de aroma (CFDA):

[18] Ídem.



Cacao convencional, básico, *bulk,* común o normal

En el comercio y la industria de las distintas regiones del mundo se utilizan diferentes términos para describir la misma calidad de grano, que equivale entre el 90% y el 92 % del volumen producido anualmente. "Cacao básico" en EE.UU, "cacao común" en Europa, bulk en ambas regiones (aunque también se refiere al cacao embarcado a granel sin sacos) y "cacao normal". A esta variedad pertenece el cacao CCN-51.[19]

El cacao convencional procede, en su mayoría, de África, Asia y Brasil, y pertenecen esencialmente al tipo cacao "forastero". Este tipo de cacao se destina en gran parte para la producción de manteca de cacao, polvo de cacao, aromatizante en recetas domésticas, en la preparación de varios alimentos y bebidas instantáneas.

Los estándares de calidad del mercado para cacao fino o corriente, indican que deben ser fermentados, completamente secos, libres de olores extraños y de insectos vivos y muertos, almendras partidas, fragmentos de cascarilla, material extraño y tener tamaños uniformes.

Fino o de aroma

El cacao en grano con determinadas características distintivas apreciadas por su aroma y sabor, que no pueden ser reproducidas utilizando otros tipos de granos, se denomina generalmente en Europa "cacao fino". El término más comúnmente usado en los Estados Unidos es "cacao de sabor".

Este tipo de cacao, proviene de las variedades Criolla y Trinitaria y posee aromas y sabores frutales, florales, de nueces y de malta. El sabor es característico y lo diferencia de los demás cacaos en el mundo (ICCO, 2013). Este tipo de cacao es utilizado para la elaboración de chocolates negros, tipo gourmet, con el fin de conferirle a los productos características de aroma y sabor especial. El cacao criollo, de Venezuela; el Trinitario, de Trinidad y Tobago; el Nacional, de Ecuador; son representantes del cacao fino de aroma.

El cacao fino de aroma, posee granos de muy buena apariencia, de color achocolatado cuando está bien fermentado y, con una selección de semillas y el arreglo clonal respectivo, se obtienen altos rendimientos similares o mayores a los cacaos convencionales. Requiere el mismo cuidado que el cacao convencional para evitar las plagas y las enfermedades más comunes. Esta variedad de cacao representa aproximadamente entre el 5% al 8% de la producción mundial, con el 76% concentrado en Guatemala, Colombia, Ecuador, Venezuela y el Perú.

2.8 Derivados del cacao



A partir de las semillas se obtiene el cacao en grano (habas), éstas son sometidas a un proceso de tostado, actividad desarrollada por la industria procesadora, siendo su objetivo lograr un aroma óptimo y reducir la dureza de la almendra de cacao para facilitar la trituración y finalmente la separación de las cubiertas de las habas de la almendra de cacao. El tueste se realiza a través de diferentes métodos como aire caliente, vapor saturado y radiación infrarroja. Con el tostado de las habas de cacao termina la primera fase de transformación del cacao.

[19] Centro de Comercio Internacional UNCTAD/OMC 2001. "Cacao, Guía de prácticas comerciales". Pag.6



La segunda fase del proceso industrial del cacao permite alcanzar diversas presentaciones intermedias (licor o pasta de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo) y el chocolate. A pesar que el mercado de chocolates es el principal consumidor de cacao en términos de grano, productos intermedios como cacao en polvo y manteca son utilizados en diversas áreas.

LICOR DE CACAO, MASA DE CACAO, O PASTA DE CACAO: A partir de la molturación, que consiste en la trituración de la almendra de cacao en partículas de diferentes tamaños, separables por medios mecánicos, se pasa a la trituración de la almendra a través de la utilización de diferentes herramientas como rodillos estriados, molinos de masa, etc. Hasta conseguir una masa fina y homogénea que se le conoce como pasta o licor de cacao, el mismo que es un insumo directo de la fabricación de chocolate. El licor de cacao es chocolate puro en forma líquida y está compuesta por otros ingredientes principales, la mantequilla o grasa de cacao y el cacao seco. Este licor es la base para hacer todo tipo de chocolates y no contiene alcohol. El licor de cacao se prensa y se separa la grasa del polvo.[20]

MANTECA DE CACAO: El licor de cacao es sometido a un proceso de filtrado mediante el cual se separa las tortas o sólidos de cacao de la manteca de cacao (líquido). En promedio con 1 000 kg de cacao en grano se obtiene 800 kg de licor de cacao. Posteriormente siguen las fases de prensado y amasado de la pasta, obteniéndose la manteca de cacao y la torta de cacao. Así de 800 kg de licor de cacao se obtienen cerca de 377 kg de manteca y 423 kg de torta, en promedio.



La manteca de cacao constituye la materia grasa contenida en los granos, la cual se centrifuga, atempera o cristaliza y se moldea y empaca. Es un producto intermedio y final a la vez, ya que puede ser utilizado en estado líquido en una fase posterior del proceso industrial del chocolate o puede ser llevado al consumidor final en estado sólido como manteca de cacao natural o desodorizada. La manteca de cacao representa cerca del 25% del peso total de una barra de chocolate. La manteca de cacao también se utiliza en la producción de tabaco, jabón, cosméticos, medicina tradicional, es antiséptico y diurético.

CACAO EN POLVO: La torta de cacao, después de ser enfriada, es triturada obteniendo el cacao en polvo o también conocido como cocoa, que se utiliza para la producción de materiales de recubrimiento, helados, galletas, relleno, bebidas, etc. El polvo de cacao puede tener un contenido de manteca de cacao del 10% o en otros casos de 22% (calculado sobre el peso de la materia seca) y, como máximo, un 9% de agua.



CHOCOLATE: El chocolate es el alimento que se obtiene mezclando azúcar con dos productos derivados de la manipulación de las semillas del cacao: la pasta de cacao (sólido) y la manteca de cacao (graso). A partir de esta combinación básica, se elaboran los distintos tipos de chocolate, que dependen de la proporción entre estos elementos y de su mezcla o no con otros productos tales como leche y frutos secos.[21]

---

[20] Tomado de: Agroindustria y Competitividad, Estructura Dinámica en Colombia 1991-2005. Observatorio Agronegocios-2005, IICA, Pag. 135-136.

[21] Tomado de "El Cacao y sus derivados"- 2009. http://elcacaoysusderivados.blogspot.pe/



III.

El cacao en el Mercado Mundial





3.1 Área cosechada, producción y rendimiento mundial

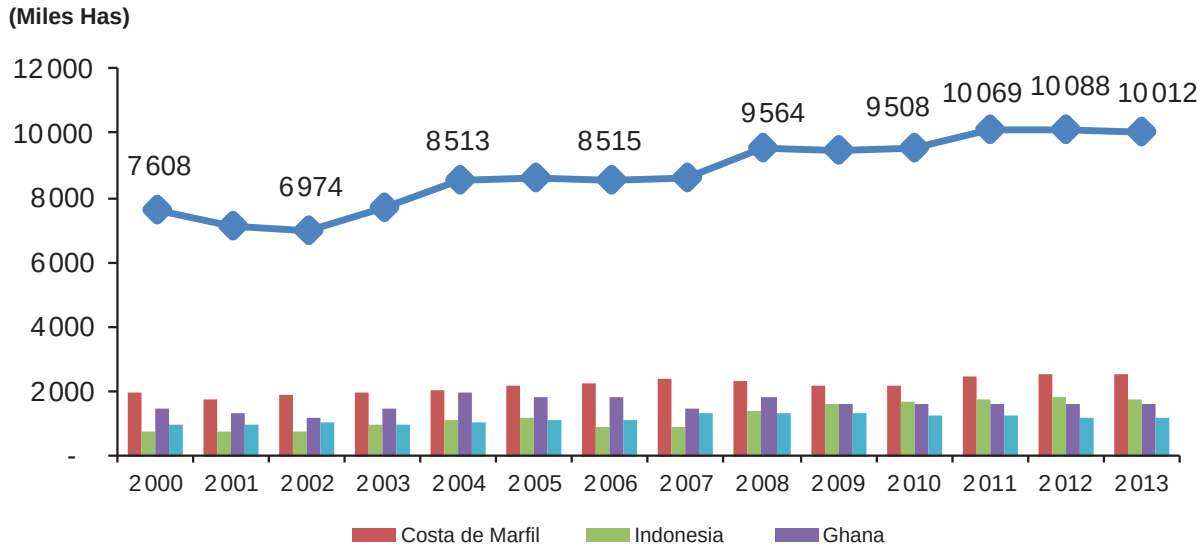
3.1.1 Área cosecha

El cacao en grano es una importante materia prima cuya oferta depende principalmente de la superficie plantada/ cosechada de cacao y el rendimiento de los cacaotales cosechables. [22]

En el caso de la superficie cosechada, ésta ha crecido lentamente a nivel mundial, entre los años 2000 y 2009 el crecimiento promedio anual fue de un 3% y entre 2009 y 2013, debido a la ampliación de las áreas cosechadas por parte de Indonesia, que incluso logra desplazar del segundo lugar a Ghana, el área total cosechada aumenta a 10,06 millones de hectáreas en promedio, lo cual se refleja en un crecimiento anual de apenas 0,9%.

Entre los principales países que presentan una mayor área cosechada se encuentran los países africanos como Costa de Marfil, Ghana, Nigeria, Camerún, Togo y Liberia, que muestran una participación de un 61% de la superficie cosechada en promedio. Asimismo, en los últimos años se aprecia la aparición de países productores asiáticos como Indonesia, India y Malasia, que han elevado su participación hasta un 19% entre los años 2011-2013. A esto se suman países de América Latina como Brasil, Ecuador, México, Colombia y Perú, cuya participación ha disminuido, actualmente es de del 14%, promedio para los años 2012-2013.

GRÁFICO N° 1: Área cosechada de cacao en grano en el mundo (2000-2013)



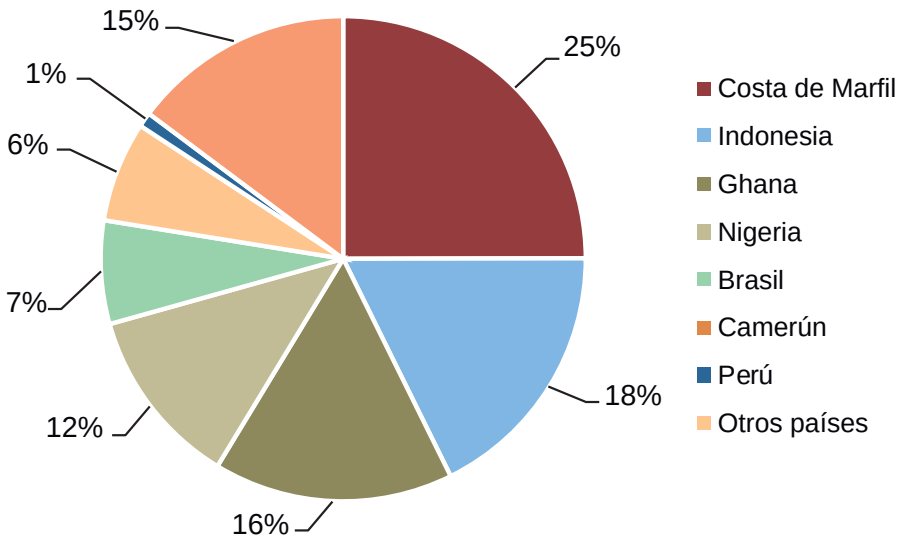
Fuente: FAOSTAT-Feb. 22-02-2016

Elaboración: DGPA-DEEIA



[22] Felipe Durán Ramirez. Cultivo y Explotación del Cacao. Primera Edición, 2010. Grupo Latino Editores S.A.S., Colombia. Pag. 31

GRÁFICO N° 2: Área cosechada principales países (2013)



Fuente: FAOSTAT-Feb. 22-02-2016 Elaboración: DGPA-DEEIA

3.1.2 Producción mundial de cacao

El cacao, desde el punto de vista tecnológico e industrial, ha tenido un avance muy limitado. Esto debido al elevado minifundio, bajo sistemas de agricultura de subsistencia y a su incompatibilidad genética. En tal sentido, alrededor del 90% de la producción proviene de pequeñas propiedades de menos de 5 Ha, cuyos productores están poco organizados, con infraestructuras precarias y que recurren a intermediarios para vender sus cosechas. Se enfrentan a un mercado muy concentrado con pocos compradores, que venden el cacao en grano a una industria de transformación igualmente concentrada. De todo el cacao mundial, las dos terceras partes son procesadas en el mundo industrializado. [23]

El tipo de cacao que más se comercia en el mundo es el cacao ordinario, que representa aproximadamente entre el 90% y 92% de la producción mundial y que proviene de las variedades forastero; mientras que el cacao fino o aromático, que proviene de las variedades criollo o trinitario, apenas participa entre el 5% al 8% del total mundial.

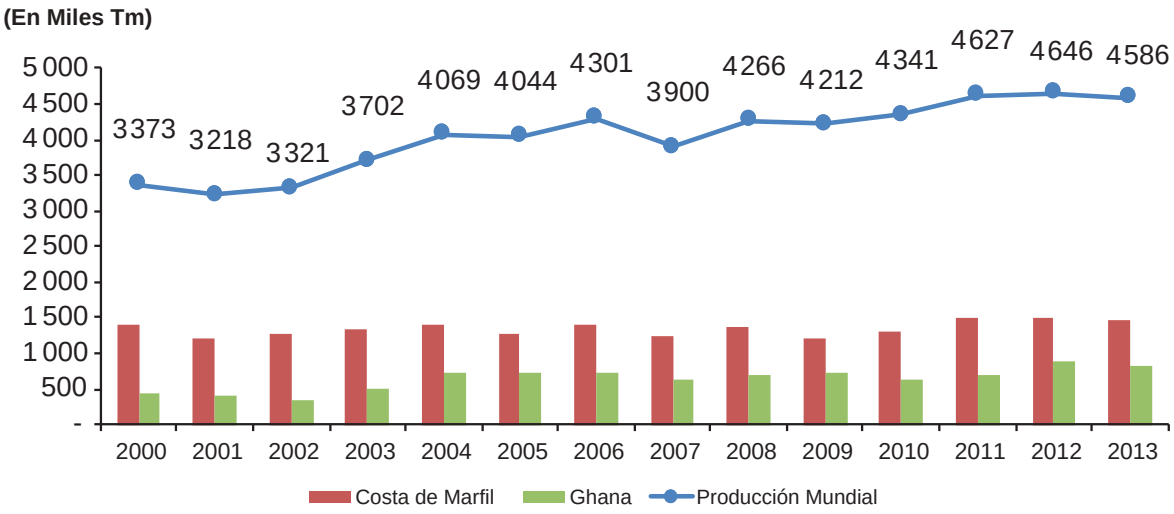
Dicha producción en los años noventa alcanzaba los 2,5 millones de toneladas, la misma que al año 2000 se eleva a un volumen de 3,3 millones de toneladas, al 2010 se aprecia un incremento de un millón de toneladas, con 4,3 millones de toneladas, y en los siguientes años la producción mundial tiende a estabilizarse alrededor de 4,6 millones de toneladas de cacao en grano.

En cuanto a la producción de cacao, en los años noventa alcanzaba los 2,5 millones de toneladas, en los primeros años del nuevo siglo se produce alrededor de 3,3 millones de toneladas, a partir del 2004 supera los 4 millones de toneladas pero ya no se observa incrementos sustanciales de la producción, éste se mantiene alrededor de los 4,3 millones hasta el 2010 y en los siguientes años se mantiene alrededor de 4,6 millones de toneladas, incluso en el 2013.



[23] Centro Exportaciones Inversiones Nicaragua, Perfil de Mercado: Cacao Orgánico Europa 2012. Pag. 5

GRÁFICO N°3: Evolución de la producción mundial de cacao en grano



Fuente: FAOSTAD-Feb-2016 Elaboración: DGPA-DEEIA

Cabe mencionar que debido a ciertas enfermedades que afectan a las plantaciones de cacaoteros y a la inestabilidad de las condiciones climáticas, se estima en un 30% el total de la producción mundial se pierde debido a estos problemas.

Al igual que en área cosechada, África es la mayor región productora de cacao, con una participación de alrededor del 71,6% del total mundial (2013), siendo en su mayoría exportada a Europa. Entre los países africanos destacan Costa de Marfil, Ghana, Nigeria, Camerún, Uganda y Togo.

En el caso de Asia, resaltan Indonesia, India y Papua Nueva Guinea, los cuales representan actualmente el 12,7% de la producción mundial.

Asimismo, en América Latina, resalta la creciente producción de cacao ordinario en Brasil, Ecuador, México, Perú, Colombia y República Dominicana, debido a su fortaleza y mayor productividad. Sin embargo, en los últimos años hay un aumento del cultivo del cacao fino o aromático, gracias a la implementación de nuevos proyectos de inversión en la Amazonía ecuatoriana, peruana y colombiana. Esta región participa con el 17,7% de la producción mundial al año 2013. [24]

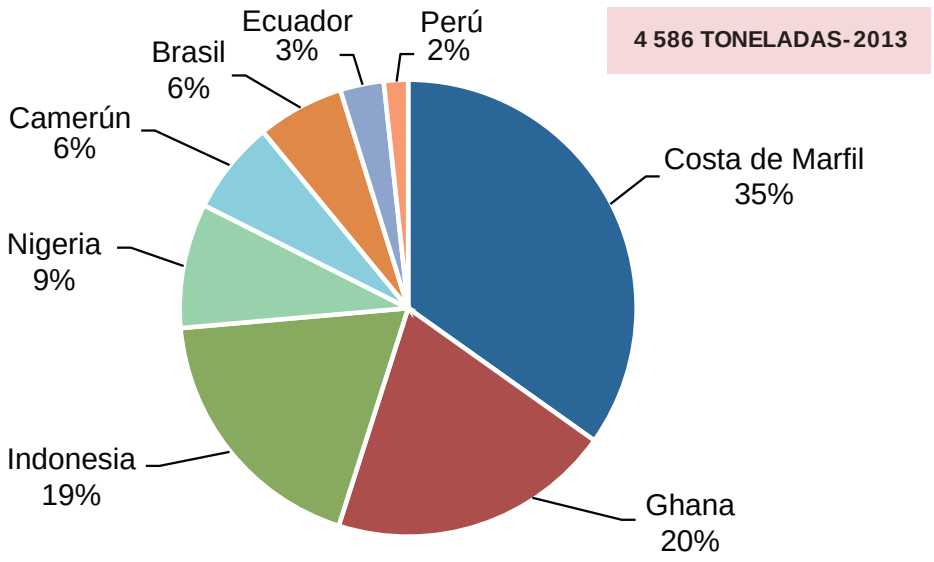
Brasil ha dejado de ser una potencia cacaotera, debido a una enfermedad denominada "escoba de bruja" que en 1989 devastó su producción, pasando de 383 mil toneladas en la campaña 1987/88 a 133 mil toneladas en la campaña 1998/99, manteniéndose en dichos niveles hasta la fecha.

Asimismo, en el Anexo N°1 se puede apreciar a un total de quince países productores de cacao en grano, y que representan en promedio el 97% de la producción total del mundo en el año 2013.



[24] ICCO: Anual Report 212-2013-Enero 2014, cifras correspondiente a la campaña cacaotera 2012/2013.

GRÁFICO N° 4: Principales productores de cacao en grano



Fuente: FAOSTAD Feb-2016 Elaboración: DGPA-DEEIA

En cuanto al Perú, se está incrementando paulatinamente su área y volumen de producción, de manera que actualmente se ubica en el 9° lugar en importancia en el mundo, (2% de la producción mundial). Sin embargo, muestra una tasa promedio de crecimiento de un 8,4% por año; solo superado por el incremento de México (8,6%) y Uganda (13,3%). El promedio mundial es de 2,4% entre los años 2000-2013.

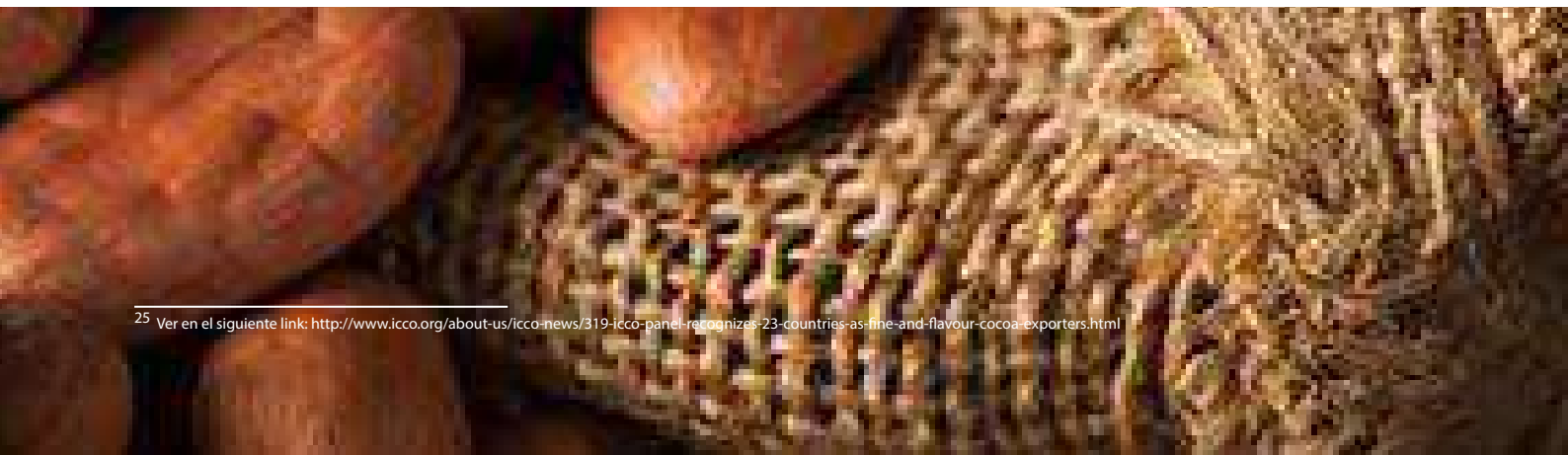
Países productores de cacao fino o de aroma reconocidos por la ICCO

El Convenio Internacional del Cacao 2010, incluye en el primer párrafo del Art. 39 un mandato a fin que periódicamente el Consejo Internacional del Cacao revise la lista de países que forman parte del Anexo C de dicho Convenio, y la proporción que producen y exportan exclusiva o parcialmente de cacao fino o de aroma, con el propósito de establecer un sistema estadístico de producción y comercio de cacao fino y de aroma; asimismo implementar programas de apoyo y cooperación técnica para la promoción de su consumo y hacer de este cultivo sostenible.

Dicha lista ha sido revisada en tres oportunidades, en la primera pasó de 15 a 17 países y recientemente se ha ampliado a 23 países productores de cacao fino o de aroma. Ver Cuadro N°2.

En el caso del Perú, se encuentra considerada desde el inicio; sin embargo su calificación de exportador neto de cacao fino o de aroma ha venido declinando de 100% en el 2008, a 90% en el 2011 y 75% en el 2016.

Asimismo, al haberse incluido a México en la segunda revisión de países que forma parte del Anexo C, ha desplazado al Perú del 2° al 3° lugar como país productor de cacao fino o de aroma en el mundo.[25]



[25] Ver en el siguiente link: http://www.icco.org/about-us/icco-news/319-icco-panel-recognizes-23-countries-as-fine-and-flavour-cocoa-exporters.html

CUADRO N° 2: Lista actualizada de países incluidos en el Anexo "C" del Convenio Internacional del Cacao 2010

Países	Decisión del Consejo Mayo 2008	Decisión del Consejo Marzo 2011	Decisión del Consejo Mayo 2016	Producción Total**	Cacao Fino o Aromático para Exportación***
Ecuador	75%	75%	75%	128 446	96 335
México	b/	100%	100%	82 000	82 000
Perú	100%	90%	75%	71 175	53 381
Colombia	100%	95%	95%	46 739	44 402
Papua Nueva Guinea	75%	90%	90%	41 200	37 080
Venezuela	75%	95%	100%	31 236	31 236
Republica Dominicana	40%	40%	40%	68 021	27 208
Madagascar	100%	100%	100%	9 000	9 000
Indonesia	1%	1%	1%	777 500	7 775
Guatemala	b/	b/	50%	13 127	6 564
Bolivia	b/	100%	100%	4 949	4 949
Nicaragua	b/	b/	100%	2 000	2 000
Jamaica	100%	100%	95%	997	947
Santo Tome y Principe	35%	35%	35%	2 617	916
Granada	100%	100%	100%	900	900
Costa Rica	100%	100%	100%	700	700
Honduras	b/	b/	50%	1 100	550
Trinidad y Tobago	100%	100%	100%	500	500
Panamá	b/	b/	50%	750	375
Dominica	100%	100%	100%	200	200
Santa Lucía	100%	100%	100%	140	140
Belice	b/	b/	50%	66	33
Vietnam	b/	b/	40%	N.D.	-

* Lista de países que son productores y exportadores de cacao fino o de aroma

** Fuente: FAOSTAT- Cifras de producción 2013 b/ Países que no estaban en el Anexo "C"

*** Volumen calculado en relación al % de exportación de cacao fino señalado por la ICCO

Fuente: Informes del Consejo Internacional del Cacao - ICCO.

3.1.3 Rendimiento mundial de cacao

El rendimiento mundial de la producción de cacao en grano es un promedio de un 460 Kg/ha.

Sin embargo, existen algunos países con alta productividad, como Guatemala y Tailandia, los cuales en el 2013 han superado los 3 mil y 2,6 mil kilogramos por hectárea, asimismo Santa Lucia con 1,7 mil kilogramos es otro de los países con alta productividad.



Si bien en el Cuadro N° 3 no se puede apreciar a todos aquellos países de menores rendimientos, es de mencionar el caso de Costa de Marfil, que siendo el primer productor mundial ha caído su rendimiento a 580 Kg/ha, Ghana muestra un rendimiento de 520 Kg/ha, Indonesia 430 Kg/ha y han caído alrededor de 350 Kg/ha: Brasil, Ecuador y Nigeria, entre otros, importantes países productores de cacao nivel mundial.

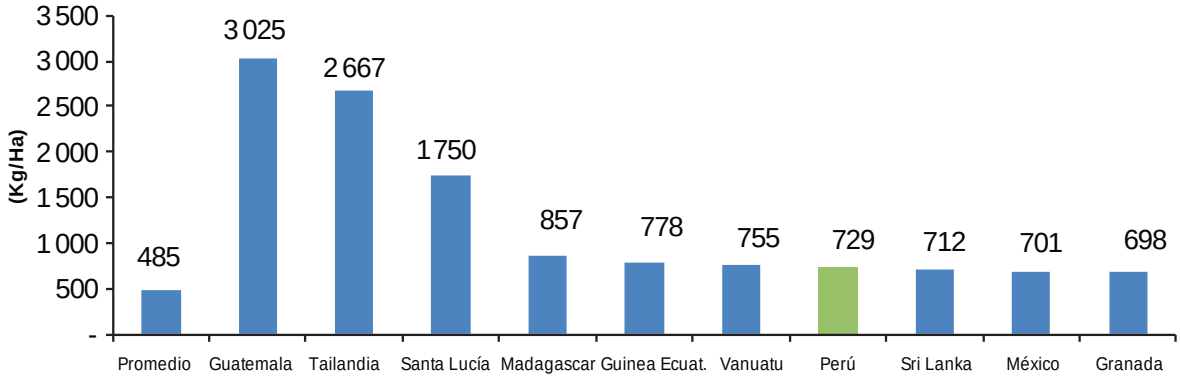
En el caso del Perú, éste se encuentra con un nivel de rendimiento medio (650 a 700 Kg/ha) aunque por encima del promedio mundial (485 Kg/ha).

CUADRO N° 3: Rendimiento Mundial de cacao en grano (En Kg/Ha)

	2000	2002	2004	2006	2008	2010	2011	2012	2013
Promedio	382	408	470	486	469	464	480	485	485
Guatemala	513	519	2 000	2 916	2 488	2 685	2 807	2 916	3 025
Tailandia	1 042	1 103	2 494	2 359	2 249	2 453	2 621	2 667	2 667
Santa Lucía	767	775	846	1 375	1 449	1 714	1 781	1 800	1 750
Madagascar	941	944	942	780	859	862	855	860	857
Guinea Ecuat.	109	101	100	100	100	101	1 000	778	778
Vanuatu	519	499	509	404	600	654	600	800	755
Perú	607	517	510	558	534	604	671	683	729
Sri Lanka	681	602	677	645	639	634	639	660	712
México	346	556	544	627	633	635	703	701	701
Granada	997	996	991	257	500	500	636	640	698
Honduras	417	794	805	800	571	544	498	642	647
Côte d'Ivoire	701	673	686	618	601	605	606	594	580
Bolivia	735	737	817	838	867	534	539	549	559
Tanzania Rep. Unida	700	700	700	700	700	860	880	818	546
Guinea	413	500	577	518	561	689	706	688	533

Fuente: FAOSTAT- Feb-2016 Elaboración: DGPA-DEEIA

GRÁFICO N° 5: Rendimiento Mundial de cacao en grano en el año 2013



Fuente: FAOSTAD Feb-2016 Elaboración: DGPA-DEEIA



3.2 Oferta y demanda mundial de cacao en grano

Las estadísticas que usualmente se utilizan para analizar la producción y comercio mundial de los productos agropecuarios se basan en las cifras anuales que proporciona la FAO; sin embargo, hay un seguimiento estadístico por campaña de parte de algunas entidades especializadas, como en el caso del cacao en grano a través de la Organización Internacional del Cacao (ICCO por sus siglas en inglés) fundada en 1973 como un organismo administrativo del Primer Convenio Internacional del Cacao (1972) una de cuyas dependencias es la que proporciona información estadística por campaña que empieza en octubre y termina en setiembre del siguiente año.

En ese sentido, las cifras de producción de ambas fuentes, no necesariamente van coincidir por el período en que se inicia su contabilidad, pero las cifras de la ICCO van permitir disponer de información complementaria a la producción de cacao actualizada, como es el caso del comportamiento mundial de la molienda de cacao que mayormente se desarrolla en los países industrializados, de manera que estos serán los principales demandantes o consumidores de cacao en grano. Asimismo, la información de la ICCO nos permite disponer de información estadística sobre las existencias o stocks al final de cada campaña y el seguimiento de los precios.

3.2.1. Oferta

Luego de un período de crecimiento de la oferta productiva para las dos últimas campañas (2014/15 y 2015/16) la Organización Internacional del Cacao (ICCO) estima una caída de la producción en 3,2% y 1,8% respectivamente. Se calcula que el 95% de la producción anual procede de pequeños productores, con una superficie sembrada entre una y cinco hectáreas. Aproximadamente el 72% de la producción (campaña 2014/2015) corresponde a los países del continente africano (Costa de Marfil, Ghana y Nigeria, etc.) que son los que explican el comportamiento global, le sigue el continente americano (Brasil Ecuador, etc.) con un crecimiento en su participación del 17% de la producción; y por último, Asia y Oceanía (Indonesia, Papua Nueva Guinea, etc.) con un 10% de participación. [26]

CUADRO N° 4: Cacao en grano, producción mundial, molienda (demanda) y stocks

Campaña (Oct-Set)	Producción Mundial		Demanda Mundial		Superavit/déficit	Stocks Fin Campaña
	Miles tm	Variación Anual	Miles tm	Variación Anual		
2005/06	3 808	12,7%	3 522	4,1%	+248	1 892
2006/07	3 430	-9,9%	3 675	4,3%	-279	1 613
2007/08	3 737	9,0%	3 775	2,7%	-75	1 538
2008/09	3 592	-3,9%	3 537	-6,3%	+19	1 557
2009/10	3 634	1,2%	3 737	5,7%	-139	1 418
2010/11	4 309	18,6%	3 938	5,4%	+328	1 746
2011/12	4 095	-5,0%	3 972	0,9%	+82	1 828
2012/13	3 943	-3,7%	4 173	5,1%	-269	1 559
2013/14	4 372	10,9%	4 322	3,6%	+6	1 565
2014/15 *	4 230	-3,2%	4 146	-4,1%	+42	1 607
2015/16 **	4 154	-1,8%	4 225	1,9%	-113	1 494

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI, N° 4, Cocoa Year 2014/15 (A febrero/2016)
* Estimado
** Pronóstico



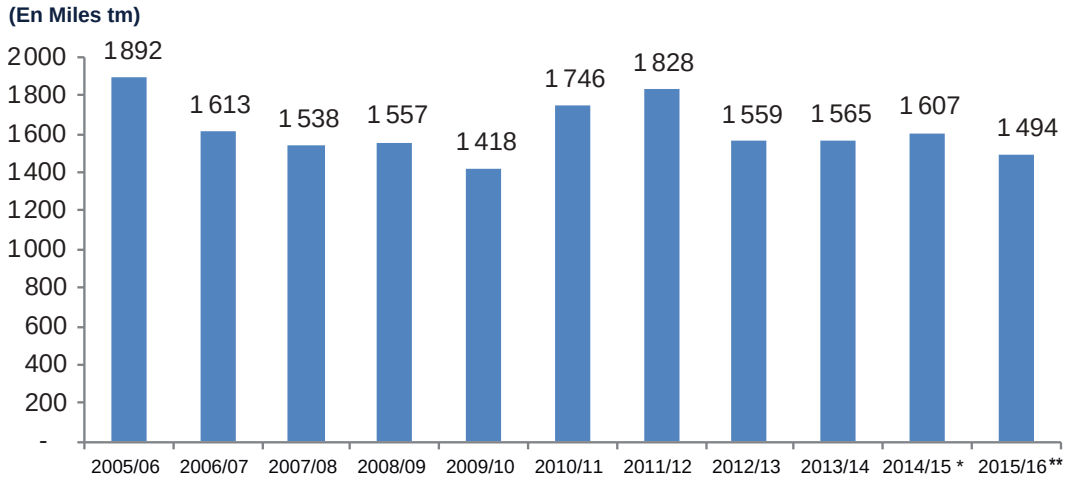
[26] Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial. "Economía Cacaotera Sostenible: Un Enfoque Amplio y Participativo. ICCO: 18 de junio 2007. http://www.icco.org/about/press2.aspx?id=box5499

[27] "Molienda", proceso industrial de transformación del cacao en grano en productos derivados, como la manteca, el licor, la torta y el polvo de cacao. Insumos para la elaboración de chocolates.

3.2.2. Demanda

En cuanto a la demanda de cacao en grano, que se mide en base a las "moliendas" rastreadas por la ICCO, muestra una evolución estable y con tendencia creciente impulsada por el mercado mundial de confitería de chocolates, en especial de la industria chocolatera de los países desarrollados. Así, el consumo de cacao en grano ha pasado de 1 millón de toneladas en 1961 a 4,2 millones en los últimos años. [27]

GRÁFICO N°6: Evolución mundial de existencias de cacao en grano



Fuente: ICCO QBCS, Vol. XLI,°N 4, 2014/15 (*) Estimado, (**) Proyección

En la campaña 2015/16 en la que se estima una caída de la producción en 1,8%, se prevé un incremento de la demanda en 1,9% esperándo se refleje en una mejora de los precios en el mercado de futuros del cacao en grano.

Se calcula una caída del 7% en las existencias estimadas para la última campaña (2015/16), siendo esta cifra la más baja de los últimos diez años (excepto el 2009/10).

Las causas principales del aumento en las moliendas han sido: la fuerte demanda de manteca de cacao para reabastecer la existencia de los almacenes de los stocks internacionales; el aumento en el consumo de chocolate en los mercados emergentes (nuevos países industrializados); y el cambio en el hábito de consumo de chocolate en los mercados tradicionales, con el incremento en el consumo de productos con mayor contenido de cacao, (chocolate negro).[28]



[27] Por Lepido Batista, "Guia Tecnica, El Cultivo del Cacao"-CEDAF- 1ª. Edic. 2009, Rep. Dominicana

CUADRO N° 5: La molienda de cacao en grano
(En miles de tm)

	2012/13	Estimados		Estimados		
		Partic. %	2013/14	Partic. %	2014/15	Partic. %
Europa	**1 590**	**38,1%**	**1 602**	**37,8%**	**1 563**	**37,9%**
Alemania	402		412		416	
Países Bajos	545		530		508	
Otros	643		660		640	
Africa	**799**	**19,2%**	**860**	**19,1%**	**827**	**20,1%**
Costa de Marfil	471		519		560	
Ghana	225		234		180	
Otros	103		106		87	
América	**899**	**21,5%**	**936**	**21,6%**	**870**	**21,1%**
Brasil	241		240		224	
Estados Unidos	429		446		398	
Otros	228		250		249	
Asia y Oceanía	**885**	**21,2%**	**924**	**21,5%**	**863**	**20,9%**
Indonesia	290		340		335	
Malasia	293		259		195	
Otros	303		325		333	
Total Mundo	**4 173**	**100,0%**	**4 322**	**100,0%**	**4 123**	**100,0%**
Moliendas Origen	**1 827**	**43,8%**	**1 923**	**44,5%**	**1 812**	**44,0%**

Fuente: ICCO Quart. Bulle. of Cocoa Statistics, Vol. XLI N°4, Cocoa year 2014/2015 (27/11/2015)
Elaborado: DGPA-DEEIA

En cuanto a las regiones y países demandantes de cacao en grano, los estimados de la ICCO para la campaña 2014/2015 muestran a los países industrializados como los mayores demandantes, así Europa participa con el 37,9% del consumo mundial, seguido por América con 21,1%, Asia y Oceanía con 20,9% y África (Costa de Marfil, Ghana, etc.) que participa con el 20,1%.

3.3.3. Limitaciones de la oferta para cubrir el consumo mundial de cacao

En el mercado internacional, mientras que la demanda de cacao aumenta sostenidamente, la producción crece a menor tasa, afectada por diferentes factores como el clima, enfermedades[29], problemas políticos y culturales.

Desde inicios del siglo XXI se empezó a experimentar una fuerte contracción en la producción. Entre las razones se puede indicar que en Costa de Marfil disminuyó abruptamente su producción por problemas políticos internos. Por otro lado la producción de Ghana e Indonesia se han visto afectada por el clima, el envejecimiento de los árboles y las enfermedades. Brasil sufrió una plaga que afectó a sus cacaoteros, por lo que optó por la reconversión de cacao por maíz y caña de azúcar. [30]



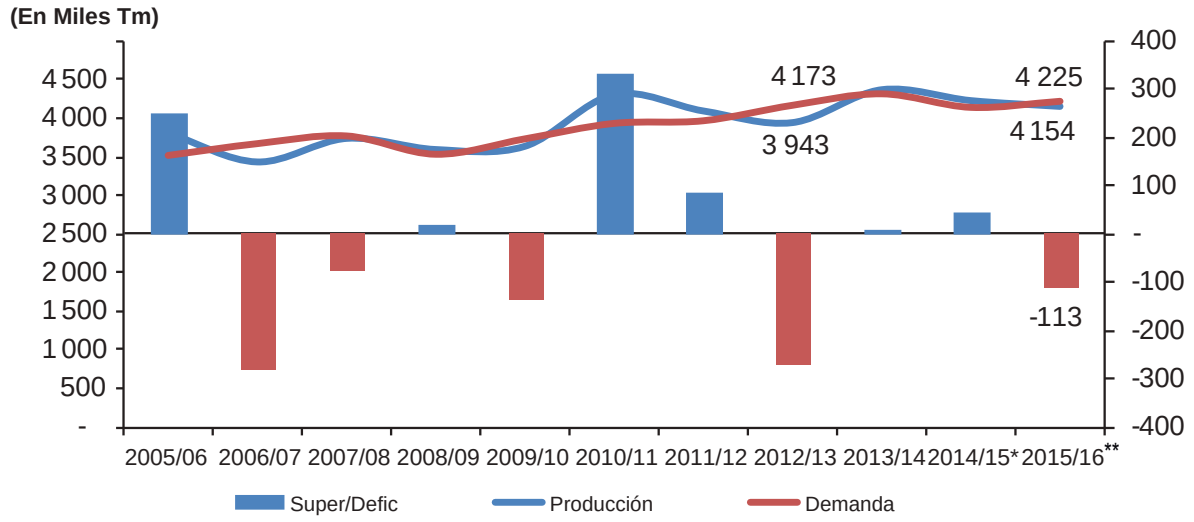
29 Las enfermedades que más afectan son la moniliasis, la mancha negra y la escoba de bruja, en el continente americano; y la enfermedad del brote hinchado, la mancha negra y la escoba de bruja en el África.
30 Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial. "Economía Cacaotera Sostenible: Un Enfoque Amplio y Participativo. ICCO: 18 de junio 2007. http://www.icco.org/about/press2.aspx?Id=-box5499

La oferta de cacao está expuesta a shocks impredecibles (clima y enfermedades) lo que origina volatilidad en su precio. Además, frente a la inestabilidad de los precios y la tendencia descendente de sus precios reales, se genera un bajo nivel de ingresos de los productores, los que prefieren cambiar de rubro.

Asimismo, otro problema que enfrenta la oferta de cacao son las condiciones ambientales nada propicias para el cultivo de los cacaoteros, los excesos de lluvias dañan las cosechas en muchos países productores, aunado a la presencia de enfermedades en muchas plantaciones de África, América, Asia y Oceanía.

En el Gráfico N° 7 se observa la fuerte inestabilidad de la producción mundial de cacao en grano en esta última década, con elevados déficits de producción en las campañas 2006/07, 2007/08, 2012/13, preceden a un elevado incremento de la demanda, pero ha logrado estabilizarse en las últimas dos campañas.

GRAFICO N° 7 : Cacao en grano producción y molienda (demanda) por campaña



Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI, N° 4, Cocoa Year 2014/15 (*) Estimado, (**) Proyección

3.3.4. La oferta y demanda de cacao en grano en el largo plazo (al 2023)

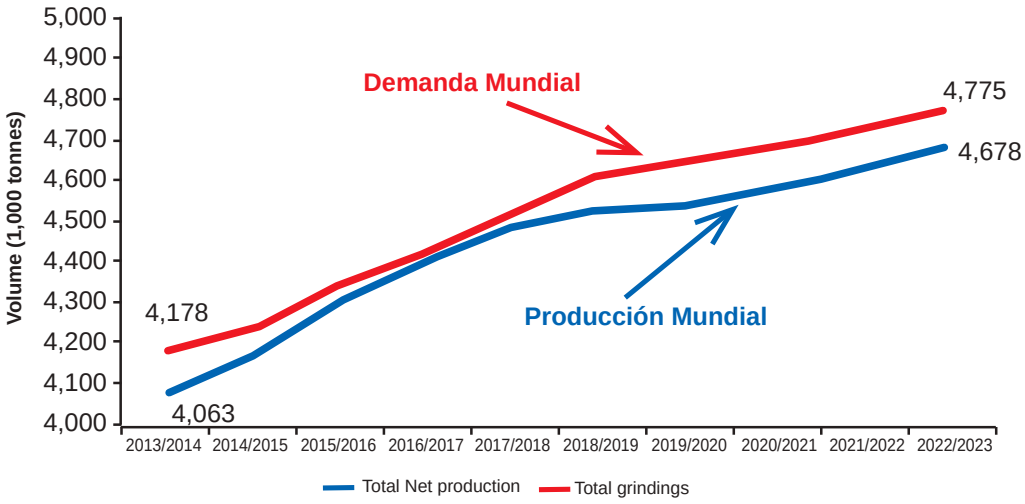
En el Cuadro N° 4 se puede observar estimaciones de mediano plazo realizadas por la ICCO para las campañas 2014/15 y 2015/16, resaltando la pérdida de dinamismo de la producción, mientras que el consumo se incrementa en una mayor proporción.

En el largo plazo, se observa (Gráfico N° 8) que hasta el 2022/23[31] , la demanda mundial (molienda) es superior a la oferta de cacao en grano durante todos los años proyectados.



31 Tomado de una presentación del Dr. Jean Marc Anga Executive de la ICCO denominada "The World Cocoa Economy: Current Status, Challenges and Prospects". En el marco de la Reunión Plurianual de Expertos en Productos y Desarrollo, en abril de 2014.

GRÁFICO N° 8: Pronóstico de la oferta y demanda mundial de cacao (2013/14-2022/23)



Source: ICCO, Econometric model on the world cocoa economy-March 2014

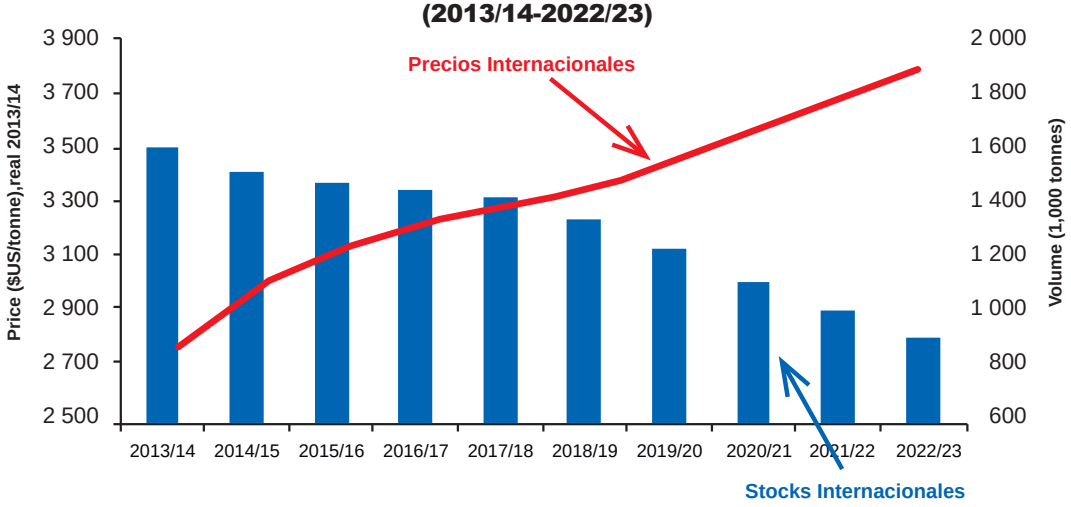
Evolución de las existencias. Como consecuencia de este déficit proyectado para los próximos diez años, la ICCO estimó (Gráfico N° 9) un deterioro continuo de las existencias o stocks de cacao en grano, debido a que el sector procesador debe recurrir a éstas a fin de cubrir el déficit productivo.

Comportamiento de los precios. Ante una demanda por encima de la oferta se proyecta que los precios van crecer sostenidamente hasta por encima de los US$ 3 700 en la campaña 2022/23.

El escenario que se proyecta si bien podría afectar a ciertos sectores de la cadena; sin embargo, va ser favorable a los países productores de cacao, como el Perú, que buscan ampliar y fortalecer sus áreas de cultivo de cacao en el mediano-largo plazo, ya que en términos generales los precios mantendrán un crecimiento sostenido durante la próxima década. En el corto plazo, situaciones de coyuntura podrán afectar la producción o el consumo, pero en el largo plazo las tendencias muestran un escenario favorable para los países productores de cacao.



GRÁFICO N° 9: Pronóstico de los precios y los stocks mundiales de cacao (2013/14-2022/23)



Source: ICCO, Econometric model on the world cocoa economy-March 2014



IV.

Comercio Mundial de Cacao







4.1 Sistema de comercialización

En el mercado internacional existen tres tipos de sistemas de comercialización y en la que participan los países productores de cacao: la Junta de Comercialización, la Caja de Estabilización y el Libre Mercado.[32]

La Junta de Comercialización, es un sistema que se utiliza principalmente en los países africanos de habla anglosajona como Ghana y Nigeria. Se caracteriza por tener un organismo estatal que funge como monopolio sobre la comercialización interna y externa del cacao. El productor debe vender el cacao a la Junta y ésta a su vez fija el precio, para así reducir la vulnerabilidad del productor frente a la fluctuación mundial del precio.

La Caja de Estabilización, es otro sistema utilizado por los países africanos de habla francesa como Costa de Marfil y Camerún, el primero es el más grande productor mundial de cacao. Funciona de manera similar a la Junta de Comercialización al determinar los precios internos y es también la controladora del producto dentro de la comercialización. A diferencia de la primera, hay menos intervención del Estado debido a que el manejo del producto para exportación es llevado a cabo por agentes privados que han sido previamente autorizados por la Caja.

El Libre Mercado, utilizado por casi todos los países productores de América, Indonesia y Malasia, muestra una variedad de agentes privados que participan dentro de la cadena de comercialización, no hay intervención directa del Estado en la comercialización interna y externa; por lo que los precios se determinan de acuerdo a los precios internacionales. El Gobierno tiene un papel limitado, solo referente a controles de sanidad, inocuidad, calidad, impuestos y supervisión.[33]

Hasta años recientes los sistemas de comercialización centralizados prevalecían en casi todos los principales países productores en África Occidental y Central. Con el proceso de apertura comercial, algunos países como Nigeria, Camerún y Costa de Marfil lograron flexibilizar algunas de sus estructuras de comercialización interna y externa, mientras que en Ghana se han generado situaciones de competencia en la comercialización interna al permitir que los agentes privados autorizados compren el cacao directamente a los productores. Sin embargo, aún se mantienen prácticas monopólicas y predatorias en contra de sus productores que limitan una mayor producción de cacao. [34]

4.2 Exportación mundial de cacao

El comportamiento de las exportaciones mundiales de cacao se muestra más fluctuante que la producción mundial al tener una mayor incidencia las existencias mundiales y la evolución económica del entorno internacional y la demanda.

Las exportaciones hasta antes del 2004 representaron más del 70% de la producción mundial; en los siguientes años declinó su participación a una tasa fluctuante de entre 60% y 65% de la producción mundial, lo

---

32 Información de Mercado sobre Productos Básicos, Cacao. INFOCOM. UNCATD. 1° Set. 2007. Ver http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/cadena.htm

33 Ídem.

34 http://www.unitedcacao.com/index.php/es/corporate-profile-es/global-cocoa-market-es

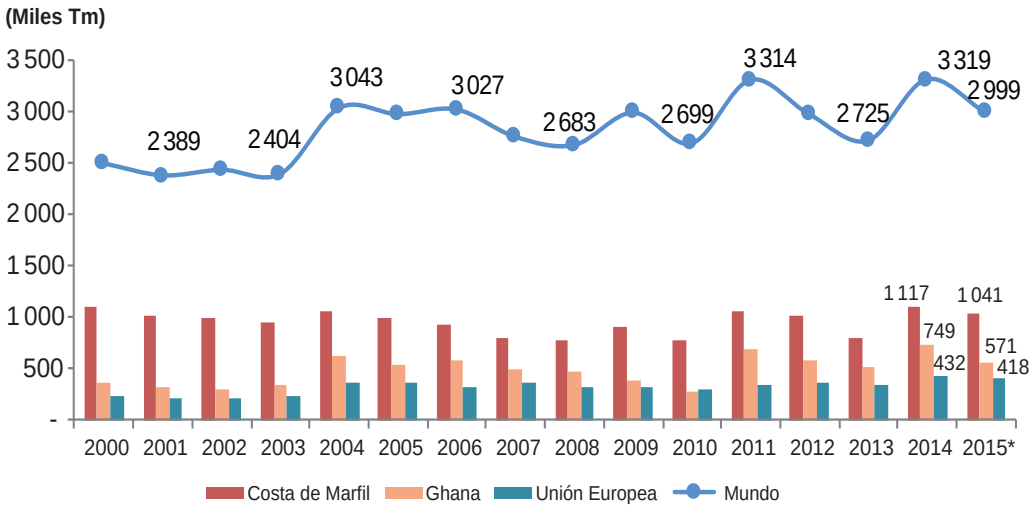


que indica que parte de la producción ya no es exportada sino es orientada al mercado interno para darle un mayor valor agregado.

Por otro lado, las exportaciones mundiales hasta el año 2003 no superaban los 2,5 millones de toneladas, pero el aumento de la demanda y la producción mundial de cacao (encima de 4 millones toneladas) impulso las exportaciones, con cifras superiores a los 3 millones de toneladas.

En el año 2011 se observa el nivel más elevado de las exportaciones (3,3 millones de toneladas) en circunstancias en que los precios internacionales alcanzan los niveles históricamente más altos debido al aumento de la demanda por encima de la producción; a la disminución de los stocks impactados por los problemas políticos en Costa de Marfil; así como por la especulación internacional, especialmente de los llamados "Fondos de Inversiones"[35]. En los siguientes dos años se observa una caída de las exportaciones explicada por la disminución de los precios y las menores colocaciones de Costa de Marfil, Ghana e Indonesia.

GRÁFICO N°10 : Evolución de las exportaciones mundiales de cacao en grano



Fuente: FAOSTAT-Mar 2016 (2000-2013) COMTRADE (2014) * Preliminar Elaboración: DGPA-DEEIA

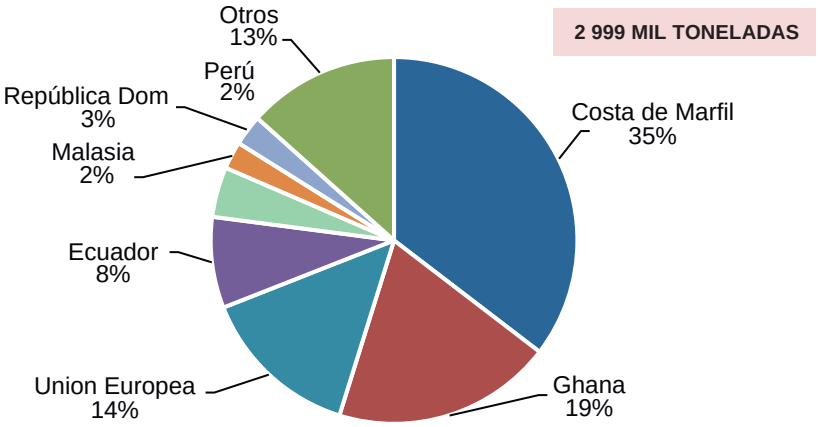
En el 2014 se aprecia una recuperación de las exportaciones (21,8 %) con un volumen de 3,3 millones de toneladas, debido al aumento de las exportaciones de Costa de Marfil y Ghana (participan con el 59% de las exportaciones); la presencia de la Unión Europea (UE), cuya participación en las exportaciones mundiales es de 14%, el mismo que es liderado por Holanda y Bélgica.. En el 2015 declinan nuevamente las exportaciones mundiales debido a menor volumen exportado por los más importantes proveedores como Costa de Marfil y Ghana por problemas climáticos, sin embargo los precios van estar en plena recuperación desde el último trimestre de 2013 hasta el 2015.[36]

[35] Análisis de Mercado Cacaotero. 2011. Consejo Nacional Cacaotero. Colombia
[36] Las cifras que se presentan en el Gráfico N° 10 son de fuente FAOSTAT hasta el año 2013 y se ha tomado de COMTRADE para el año 2014 y 2015.



Las exportaciones de África, Asia y Brasil son esencialmente de cacao básico o común, pertenecen principalmente al tipo de cacao "Forastero". Mientras las exportaciones totales o parciales de algunos países de América latina y el Caribe como: Ecuador, Perú, Colombia, Costa Rica, República Dominicana, Jamaica, Trinidad y Tobago, etc., muestran características distintas de cacao, apreciadas por su aroma y sabor. Este cacao se denomina en Europa cacao fino y en Estados Unidos cacao de aroma; proviene de las variedades Criolla y Trinitaria; posee aromas y sabores frutales, florales, de nueces y de malta; y fluctúa entre 5% y el 8% de la producción mundial.

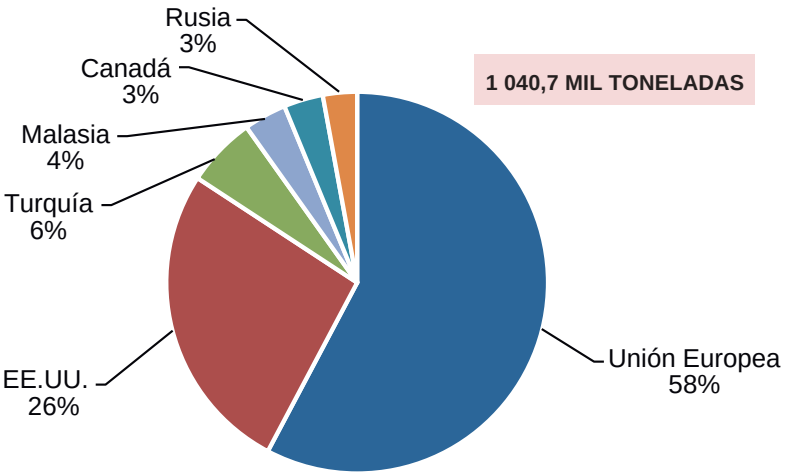
GRAFICO N° 11: principales exportadores mundiales de cacao en grano Año 2015



Fuente:COMTRADE Elaboración: DGPA-DEEIA

Respecto a la participación de Perú, en los últimos diez años ha crecido a tasas elevadas, 59 mil toneladas en el 2015, representando alrededor del 2% de las exportaciones mundiales. Lo destacable de las exportaciones peruanas es que la mayor parte son del tipo de cacao fino o de aroma, además de caracterizarse por ser mayormente orgánico. Ver Anexo N° 3.

GRÁFICO N° 12: Costa de marfil, principales mercados de destino (2015*)

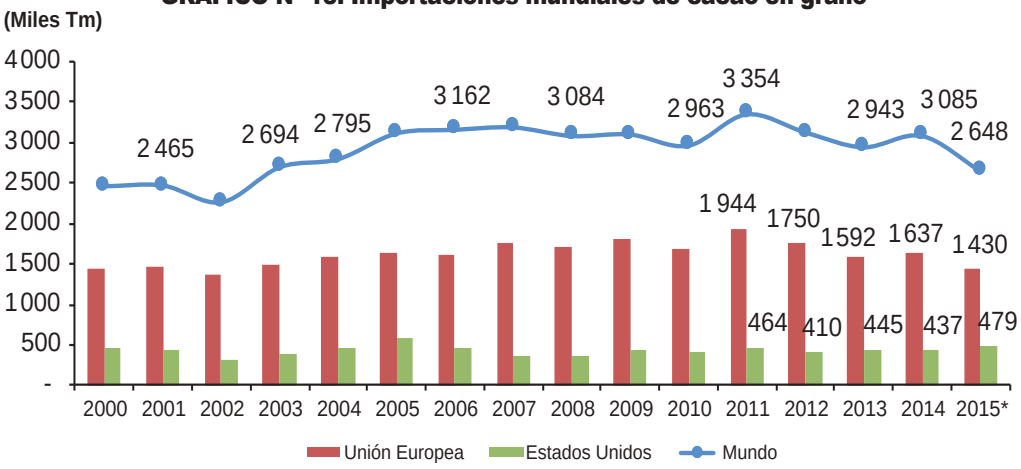


Fuente: Trade Map Elaboración: DGPA -DEEIA *:Preliminar (Espejo)



4.3 Importación mundial de cacao

GRÁFICO N° 13: Importaciones mundiales de cacao en grano

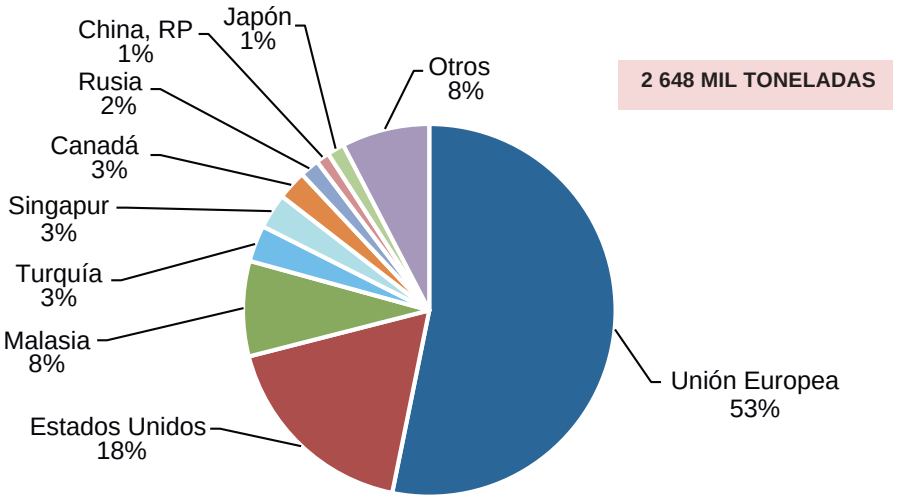


Fuente: FAOSTAT-Mar 2016 (2000-2013) COMTRADE (2014-15) Elaboración: DGPA-DEEIA

En cuanto al comportamiento de las importaciones mundiales, éstas muestran un lento incremento desde 2000, aunque en los últimos años se observa una declinación de las importaciones, alcanzando el nivel más bajo de los últimos diez años en el 2015 con 2.6 millones de toneladas (14% de caída). Esta situación se explica por el incremento del precio internacional del cacao en grano que entre los años 2014 y 2015 alcanzan cifras solo registradas en el 2011.

Entre los principales países importadores destaca el bloque de la Unión Europea, cuyos 28 países miembros muestran un creciente volumen de importación hasta el año 2011 cuando registran la cifra de 1.9 millones de toneladas, a partir de dicho año sus importaciones pierden cierto dinamismo. Entre factores que generan esta situación se tiene el alza de los precios internacionales, y la crisis económica que atraviesan estos países que afecta la capacidad adquisitiva de los demandantes europeos.

GRAFICO N°14: Principales paises importadores de cacao en grano año 2015*



Fuente: FAOSTAT-Mar 2016 (2000-2013) COMTRADE (2014-15) Elaboración: DGPA-DEEIA * Preliminar



La Unión Europea participa con el 56% en promedio del total importado durante los últimos quince años y los Estados Unidos con el 15% en promedio. En el 2015 la participación de la Unión Europea ha caído a un 53%, mientras los Estados Unidos han elevado su participación a un 18%. Estos dos bloques representan en conjunto el 71% en promedio del total importado, mientras que los demás países importadores representan el 29% de las importaciones mundiales.

Respecto a los principales países miembros de la Unión Europea que destacan por sus mayores importaciones se encuentran los Países Bajos, Alemania, Bélgica, Francia, España, como los más importantes, representando el 82,5% del total importado por este bloque económico.

CUADRO N° 6: Importaciones paises de la Unión Europea (En Miles de tm)

Paises Miembros	2013	2014	2015
Total UE	**1 640**	**1 637**	**1 430**
Países Bajos	631	642	402
Alemania	293	245	294
Bélgica	236	264	246
Francia	124	138	133
España	103	109	106
Italia	89	92	96
Reino Unido	73	60	58
Estonia	46	40	42
Otros miembros	46	48	54

Fuente: TradeMap

Elaboración: DGPA-DEEIA

En relación a los principales proveedores de cacao en grano hacia uno de los más importantes centros de comercialización de cacao en grano de Europa, los Países Bajos (Holanda), destacan los países originarios del África: Costa de Marfil (el más importante), Camerún, Ghana y Nigeria: estos cuatro países han abastecido con el 90,7% en el 2013, declinando en su abastecimiento a 88,9% en el 2014 y 75,4% en el 2015. Las menores importaciones desde estos países, son las que explican la caída de sus importaciones totales.

CUADRO N° 7: Países bajos, principales paises proveedores de cacao en grano (En miles de tm)

Paises Proveedores	2013	2014	2015
Total importado	**630,8**	**641,8**	**401,8**
Costa de Marfil	202,6	197,9	125,9
Camerún	129,3	124,7	74,1
Ghana	118,0	130,3	56,5
Nigeria	122,6	117,7	46,6
Perú	5,7	7,7	17,0
Ecuador	8,7	9,2	13,5
Bélgica	7,7	15,3	6,1
Guinea	0,7	3,6	5,9
República Dominicana	11,6	10,4	5,1
Liberia	5,1	6,1	4,4
Togo	1,7	3,6	3,4
Otros proveedores	17,0	15,4	43,3

Fuente: TradeMap

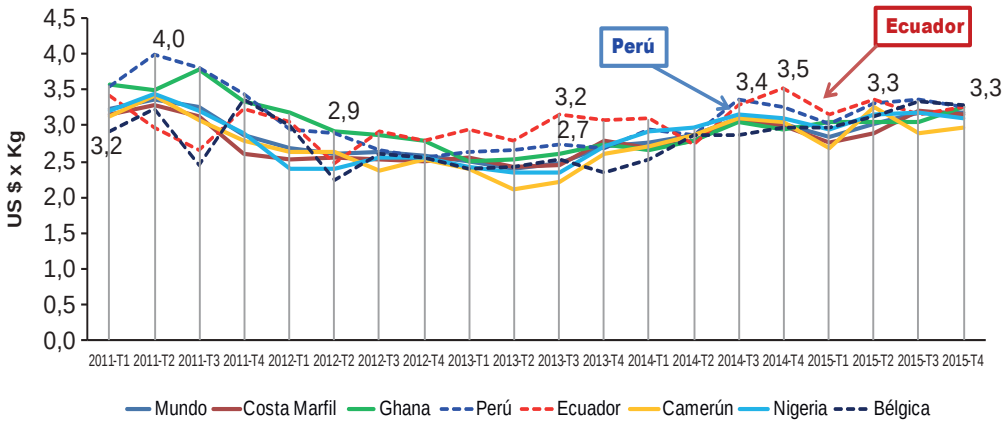
Elaboración: DGPA-DEEIA



Por otro lado, se observa la presencia de algunos países Latinoamericanos como Perú, Ecuador y Rep. Dominicana, cuyas colocaciones son de volúmenes aún poco significativos, por ser básicamente exportaciones de cacao fino. Es el caso del Perú, en el 2015, ha incrementado sus colocaciones en 121% respecto al 2014 (17 mil toneladas en el 2015), superando a países competidores como Ecuador y República Dominicana.

Es de observar el comportamiento de los precios promedios con los que se accede al mercado de los Países Bajos. Entre los años 2013 y 2014 se tiene una mayor cotización del cacao que se origina de Perú y Ecuador, como consecuencia se reduce las importaciones. Por otro lado, a medida que los precios han declinado a lo largo del 2015, las importaciones desde Perú y Ecuador, se han elevado. Paralelamente, los precios de Costa de Marfil y Ghana se han elevado, llevando a la caída de los volúmenes importados desde estos países.

GRAFICO N°15: Países bajos, evolución trimestral de los precios CIF de importacion desde los principales proveedores



Fuente:TradeMap

Elaboración: DGPA - DEEIA

Respecto los Estados Unidos, segundo país importador más importante del mundo, éste muestra un comportamiento ligeramente estable con volúmenes que fluctúan alrededor de las 450 mil toneladas.

Este mercado representa en promedio un 15% de las importaciones mundiales de cacao en grano, pero en el 2015 se eleva su participación a un 18% debido al aumento de importación, situación contraria en el comportamiento de las importaciones mundiales que han declinado.

Con relación a los principales países proveedores de cacao en grano de los Estados Unidos, destaca en primer lugar Costa de Marfil con un volumen de 268 mil toneladas en el 2015, el cual representa el 56% del total importado por Estados Unidos. Le sigue en importancia Ecuador con 98 mil toneladas, representa el 20,5% del total. Otros países con menores volúmenes de colocación son Ghana, Rep. Dominicana y Papua Nueva Guinea.

El Perú se encuentra en el sétimo lugar -en orden de importancia- con 2,1 mil toneladas, y con un comportamiento hacia la baja, contrario al comportamiento general de las importaciones norteamericanas.



CUADRO N° 8: Estados Unidos, principales paises proveedores de cacao en grano

(En miles de tm)

Países Proveedores	2013	2014	2015
Mundo	**449,3**	**437,4**	**479,1**
Costa de Marfil	271,1	248,7	268,2
Ecuador	66,5	78,6	98,5
Ghana	60,4	56,2	63,1
República Dominicana	21,3	22,4	25,7
Papua Nueva Guinea	6,2	8,8	10,4
Venezuela	1,1	0,7	2,9
Perú	3,2	2,6	2,1
Nigeria	6,5	14,7	2,0
Indonesia	7,5	0,2	1,6
Haití	1,0	2,1	1,3
Madagascar	1,4	0,7	1,1
Otros países	3,2	1,9	2,2

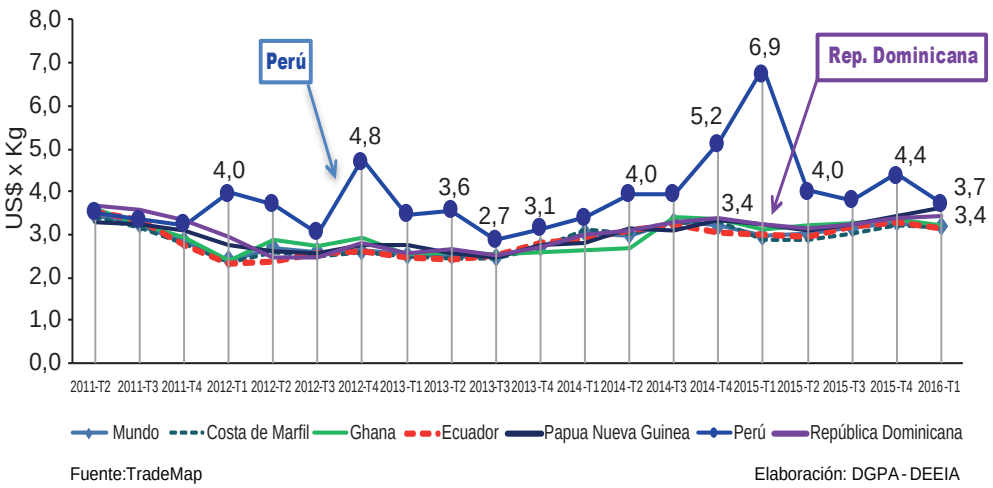
Fuente: TradeMap

Elaboración: DGPA-DEEIA

Una explicación que se podría derivar del comportamiento de las importaciones de los principales países proveedores es relacionándolo con la evolución de los precios trimestrales promedios de importación CIF, que se observan en el siguiente gráfico. Entre los años 2013 y 2015 el precio pagado por el cacao en grano procedente de Perú es el más alto de todos, mientras que el precio procedente de Costa de Marfil, Ghana y Ecuador, son los más bajos.

Es decir, en la medida que los precios tienden a caer, los volúmenes importados van aumentando, como se puede ver en el cuadro anterior, y en la medida que los precios se encuentran elevados, como es el caso del Perú, el volumen de las importaciones ha tendido a declinar sensiblemente.

GRÁFICO N°16: Estados Unidos, evolución trimestral de los precios CIF de importación desde los principales proveedores



Fuente:TradeMap

Elaboración: DGPA - DEEIA



V.

El Cacao en el Mercado Nacional

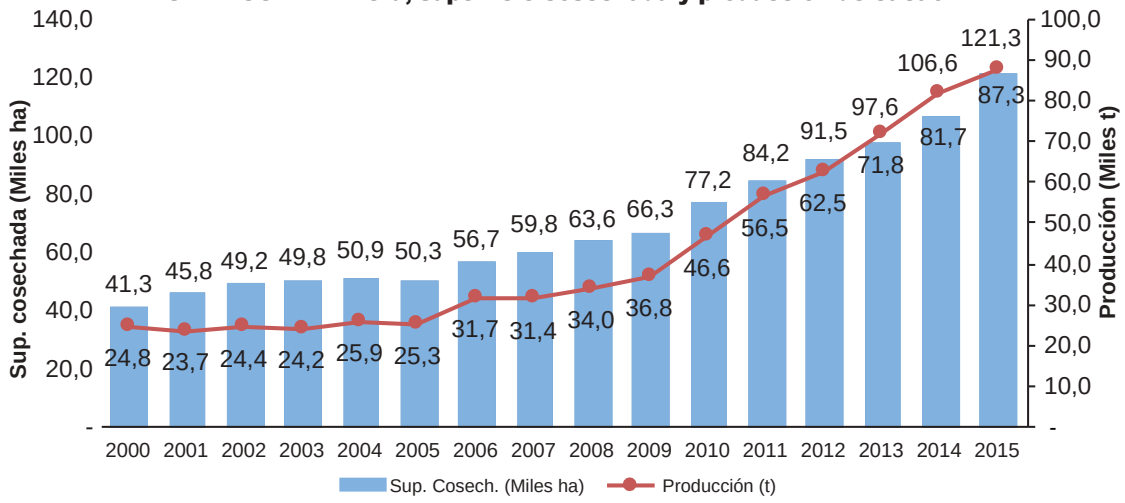




5.1 La producción nacional de cacao

Entre los años 2000-2008, la producción de cacao presentó un crecimiento anual (promedio) de un 4%; y en una segunda etapa, entre los años 2009 y 2015, muestra un incremento promedio anual de un 15,5%. En el año 2000 la producción de cacao en grano es de 24,8 mil toneladas y al año 2008 se había elevado a solo 34 mil toneladas (37% aumento entre ambos años). Sin embargo, a partir del 2009 se observa un fuerte crecimiento de la producción nacional, de manera que de 36,8 mil toneladas producidas en el 2009, se eleva en los siguientes años hasta las 87,3 mil toneladas en el 2015 (137,2% de incremento entre ambos años).

GRÁFICO N°17: Perú, superficie cosechada y producción de cacao

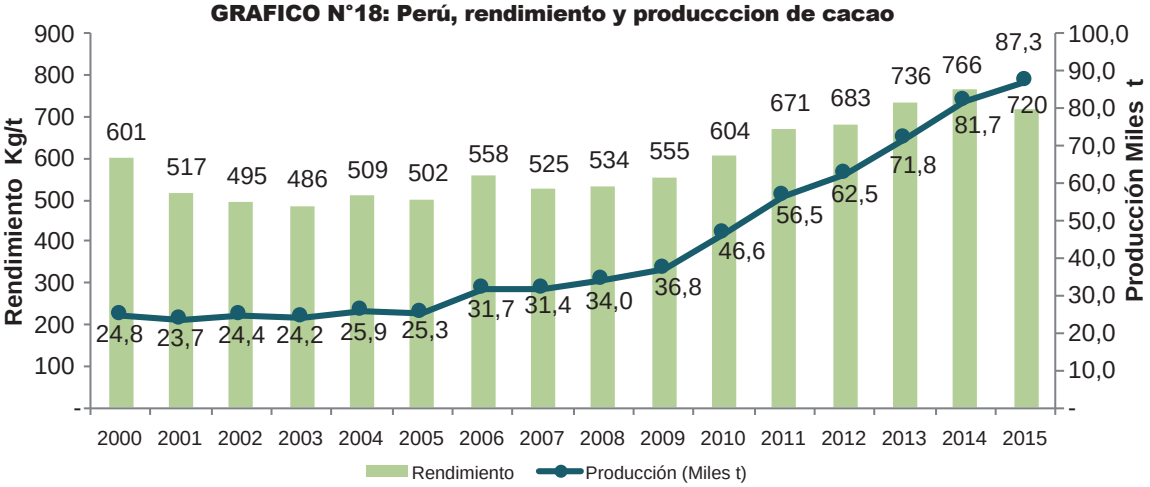


Fuente: MINAGRI-DGSEP-DEA

Elaboración:MINAGRI-DGPADEEIA

En cuanto a las áreas cosechadas, es importante mencionar que el incremento de la producción nacional de cacao en grano es producto de la ampliación de las áreas cosechadas, aumentando éstas entre los años 2000 hasta el 2008 a una tasa promedio de 5,6% por año. Al 2015 se alcanza una extensión de 121,3 mil hectáreas. La ampliación del área cosechada en estos últimos años se sustenta en el impulso del cultivo de cacao como alternativa a la producción ilícita de la hoja de coca, siendo un gran porcentaje de este incremento desarrollado en la zona del VRAEM.

GRAFICO N°18: Perú, rendimiento y producccion de cacao



Fuente: MINAGRI-DGSEP-DEA

Elaboración:MINAGRI-DGPADEEIA



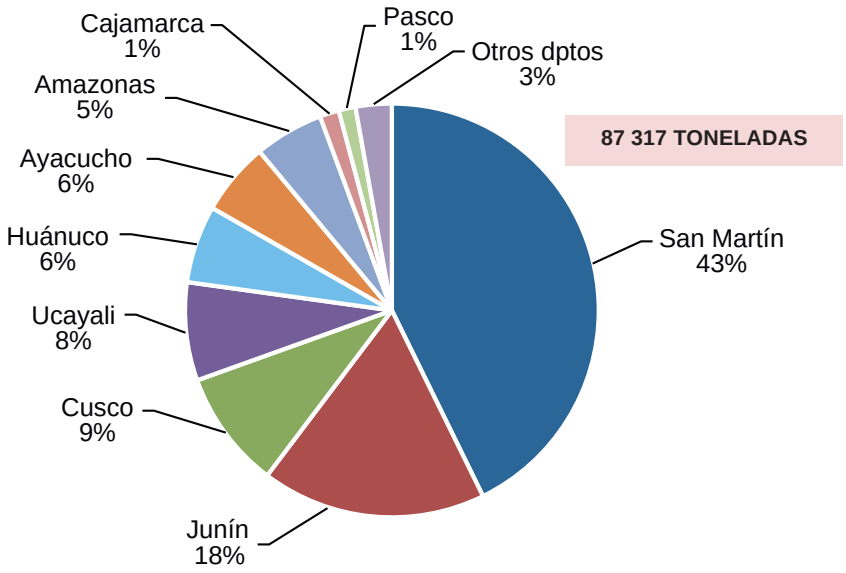
Respecto al rendimiento de las plantaciones de cacaoteros, entre los años 2000 y 2009 se mantienen entre 500 Kg y 600 Kg por hectárea, con una tasa media de disminución de 1,5%. Recién a partir de 2010 se aprecia un incremento sostenido del rendimiento de cacao, que alcanza los 736 Kg en el 2013. En el 2014 se registra un volumen de 766 Kg y en el 2015 el incremento de las áreas cosechadas hace disminuir el volumen del rendimiento medio a 720 kg/ha .La tasa de incremento anual promedio es de 4,4% entre los años 2009 y 2015.

5.1.1 Zonas de producción de cacao

Con relación a las regiones donde se produce cacao en grano, destacan (2015) básicamente las regiones de San Martín con el 43%; Junín con el 18%, Cusco con 9%, Ucayali con 8% y Huánuco con 6%. Estas cinco regiones representan el 84% de toda la producción nacional. Regiones como Ayacucho, Amazonas, Cajamarca, Tumbes, Loreto, Puno yMadre de Dios, también tienen producción de cacao en menores volúmenes.

San Martín, Junín y Ucayali son las regiones con mayor crecimiento en los últimos años. Así mientras en el año 2000 estas regiones apenas producían 1,1 mil toneladas, 2,1 mil toneladas y 393 toneladas, respectivamente, en los siguientes años han crecido a una tasa promedio anual de 26,4% en el caso de San Martín, 14,1% en el caso de Junín y 20,8% en el caso de Ucayali. En términos de volumen, en el año 2015, registra un volumen de producción de 37,3 mil toneladas (San Martín), 15,3 mil toneladas (Junín) y 6,7 mil toneladas (Ucayali). Ver Anexo N° 5.

GRAFICO N° 19: Perú, principales regiones productoras de cacao en el 2015 (toneladas producidas)



Fuente: MINAGRI-DGSEP- DEA

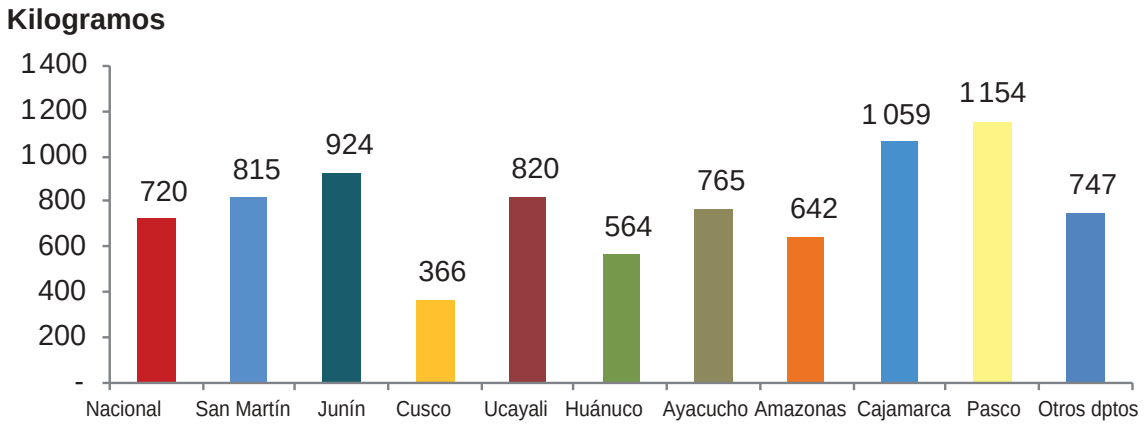
Elaboración: MINAGRI - DGPA - DEEIA

En cuanto al rendimiento promedio del cacao por regiones, en el 2015 fue de 720 kilogramos por hectárea. Entre las regiones que destacan por su elevada productividad tenemos a la región Pasco con 1 154 kilogramos por hectárea, le sigue Cajamarca con 1 059 kilogramos por hectárea: aunque esta situación no refleja su participación en la producción a nivel nacional, donde apenas representan el 1% cada uno.



La región San Martín rinde 815 kilogramos por hectárea; Junín, 924 kilogramos por hectáreas; y en el caso del Cusco (primer productor nacional en décadas pasadas)[37], éste muestra el rendimiento más bajo a nivel nacional con 366 kilogramos por hectárea, debido a ciertas enfermedades que están atacando sus plantaciones de cacao: el Gobierno Regional ha informado que viene adoptando una serie de medidas, a mediano plazo, a fin de mitigar este plaga.[38]

GRAFICO N°20.1: Perú, rendimiento de cacao por regiones productoras (en Kilogramos por Tonelada)



Fuente: MINAGRI-DGSEP-DEA

Elaboración:MINAGRI-DGPADEEIA

5.1.2 Estacionalidad de la producción

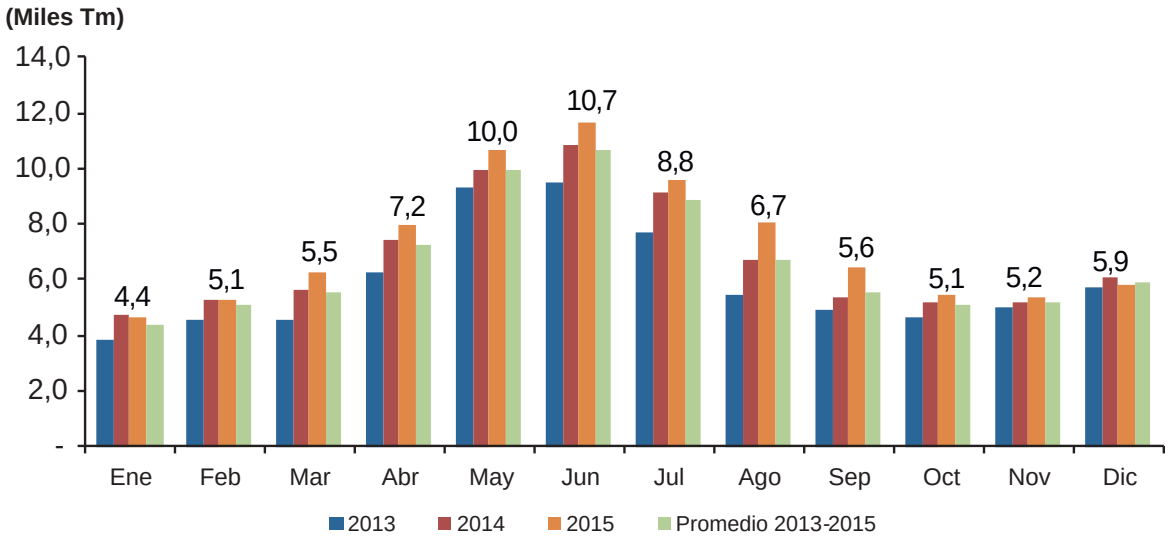
En cuanto a la estacionalidad de la producción de cacao en grano, la cosecha de los frutos del cacaotero se efectúa durante todo el año; sin embargo, durante los meses de abril hasta agosto de cada año se alcanza los volúmenes más elevados.

Esta mayor producción se concentra entre los meses de mayo, junio y julio, debido justamente a las mayores cosechas efectuadas durante este período en las regiones de San Martín, Junín, Ayacucho, Piura y Huánuco. Mientras que regiones como Cusco, Cajamarca, Amazonas, presentan una producción regular, a lo largo de todo el año.



[37] http://www.mincetur.gob.pe/comercio/otros/penx/pdfs/Cacao.pdf
[38] http://www.inforegion.pe/198575/un-boom-amenazado/

GRÁFICO N° 20.2: estacionalidad de la producción de cacao en grano



Fuente: MINAGRI - DGESP - DEA

Elaboración: MINAGRI - DGPA-DEEIA

5.1.3 Demanda interna aparente de cacao crudo (DIA)

Las variables que determinan la demanda interna aparente del cacao en grano crudo en el país son la producción y las exportaciones. La DIA se obtiene al deducir las exportaciones a la producción nacional, y a este resultado se le suma las importaciones que se hubieran realizado, las que en Perú son mínimas, como se puede ver en el cuadro N° 10.

La disponibilidad de cacao en grano crudo, para la producción de derivados del cacao (cacao en polvo, en pasta, manteca y chocolates) es de origen, casi en su totalidad, nacional.

En el cuadro adjunto se puede observar que el volumen de las exportaciones de productos derivados del cacao muestra cifras significativas, en especial la manteca de cacao. En conjunto, los productos derivados se han incrementado en los últimos catorce años de manera constante, sin embargo se observa una retracción del 13% en el 2015, respecto al año anterior (15,3 mil toneladas) como resultado de la caída de las ventas de manteca de cacao.

CUADRO N° 9: Perú, exportaciones de productos derivados del cacao (En toneladas)

	2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Pasta de cacao	817	1 601	1 730	1 326	732	1 229	3 733	2 048
Manteca, grasa y aceite	4 188	5 739	5 302	5 674	8 895	8 151	7 039	6 923
Cacao en polvo	266	1 254	2 620	2 570	2 511	2 690	3 952	3 153
Chocolates	2 716	3 199	2 813	2 854	2 153	2 555	2 899	3 191
Total derivados cacao	**7 987**	**11 794**	**12 464**	**12 423**	**14 292**	**14 625**	**17 624**	**15 316**



No obstante, esta situación va ser diferente en términos de valor, debido al valor agregado que se acompaña a este tipo de exportaciones, y por los mejores precios ofrecidos en estos años en el mercado internacional.

CUADRO N° 10: Perú, demanda interna aparente de cacao crudo (En toneladas)

Años	Producción	Exportación	Importaciones	DIA
2000	24 786	40	773	25 519
2001	23 671	216		23 455
2002	24 353	634	281	23 999
2003	24 214	784	150	23 580
2004	25 921	1 009	61	24 972
2005	25 257	1 141		24 116
2006	31 676	2 892		28 784
2007	31 387	4 004	937	28 320
2008	34 003	5 514	232	28 721
2009	36 803	7 533	100	29 371
2010	46 613	11 084	225	35 753
2011	56 499	19 727	75	36 847
2012	62 492	24 939	25	37 578
2013	71 838	30 212	624	42 251
2014	81 651	46 991	448	35 108
2015	87 317	56 529	271	31 060

Fuente: SUNAT-MINAGRI/DGESEP Elaboración: DGPA-DEEIA

5.1.4 Precios del cacao

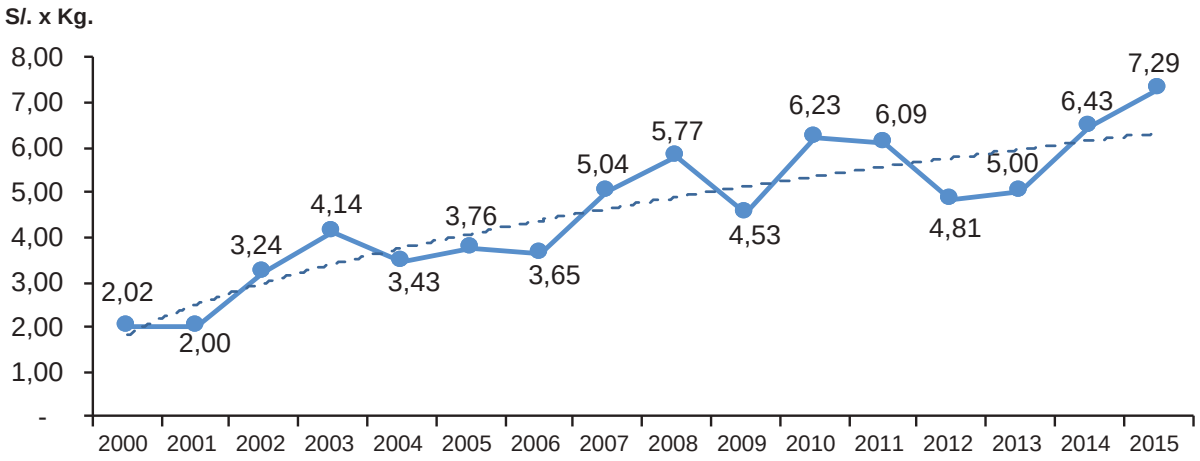
En cuanto al comportamiento del precio del cacao en chacra, a continuación se va efectuar un breve análisis de la evolución de los precios del cacao en chacra en el largo y corto plazo.

En el largo plazo, podemos observar en el gráfico N° 21 la evolución de los precios, entre los años 2000 y 2015, siendo muy inestables; sin embargo, tienden a ser crecientes.

Así, los precios en el año 2000 estaban alrededor de S/2,02 por kilogramo, éstos suben de manera alternada en los siguientes años hasta alcanzar un valor record de S/ 7,29 en el 2015.



GRÁFICO N°21: Cacao, precio promedio anual en chacra 2000-2015



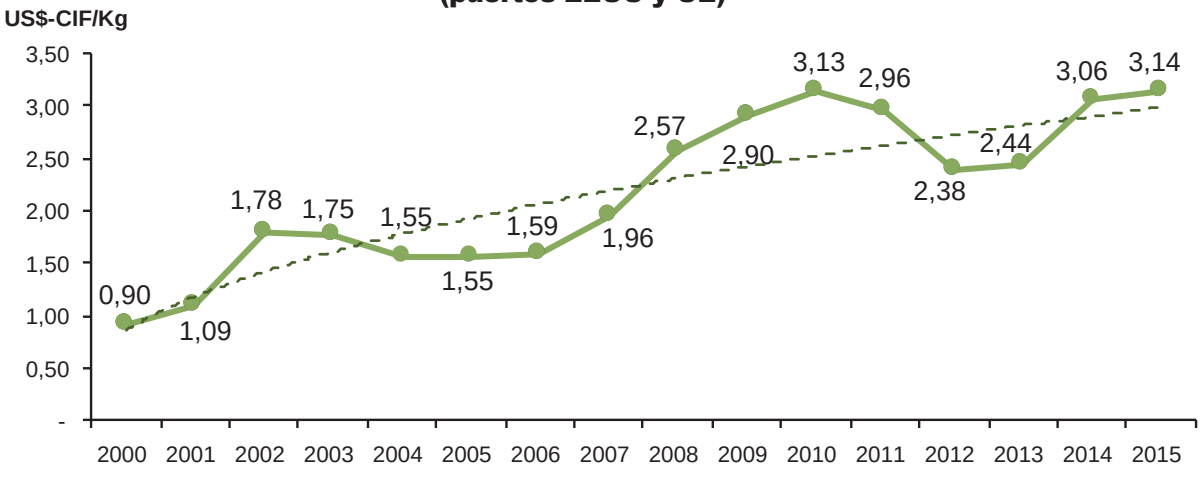
Fuente: MINAGRI-DGESEP

Elaboración: DGPA -DEEIA

El comportamiento de los precios en chacra tiene relación con la evolución de los precios promedios anuales en el mercado mundial expresado en dólares por kilogramo. Como se puede apreciar en el cuadro N° 22, los precios pagados al contado, puestos en puertos de Estados Unidos y de Europa, de acuerdo con la fuente Index Mundi-OIC, presentan un comportamiento inestable, pero creciente, salvo en el año 2009 cuando los precios se deterioraron fuertemente en el Perú. En el mercado internacional los precios se mantuvieron altos incluso en el 2009 (US$/. 2,90) hasta el 2011 (US$/. 2,96) para caer entre los años 2012 y 2013 debido a la entrada al mercado de Costa de Marfil con su gran oferta exportable. Sin embargo, la mayor demanda de cacao, especialmente de China, ha mostrado una limitada disponibilidad de oferta que cubra dichas expectativas de compra. Asi, los precios nuevamente se recuperaron entre los años 2014 y 2015 (US$/. 3,05 y US$/. 3,14 respectivamente), evolución muy similar a los precios en chacra en el Perú. [39] [40]

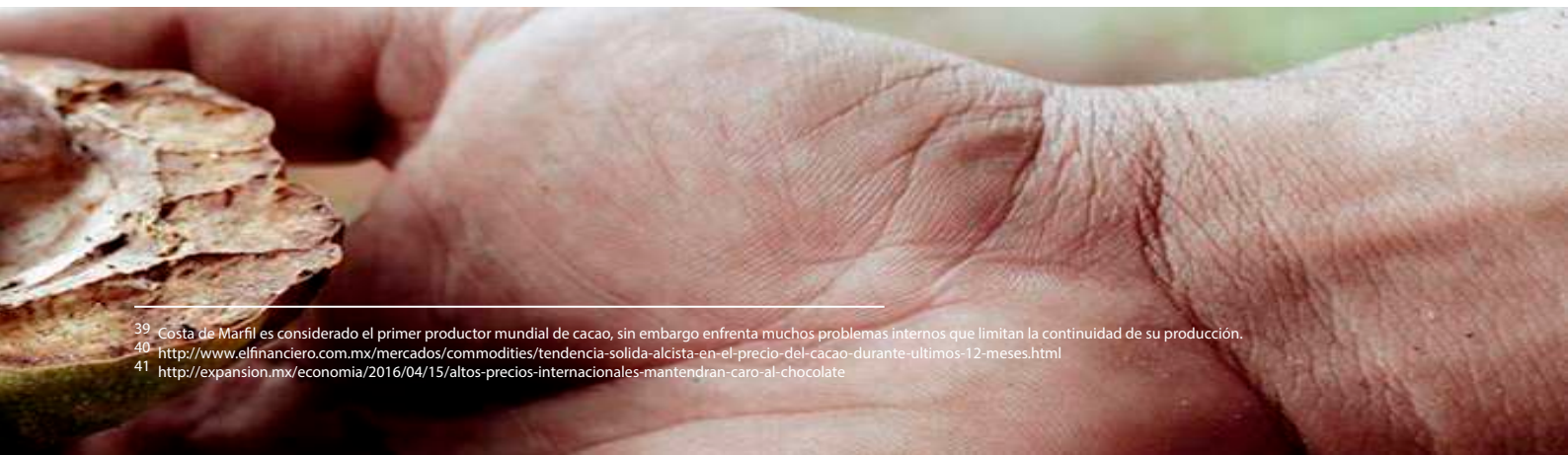
Las perspectivas para el 2016, al menos en el corto plazo, son de mantenerse los precios elevados, debido a problemas en el abastecimiento y a una mayor presión por el lado de la demanda. [41]

GRÁFICO N°22: Cacao, precio promedio internacional al contado (puertos EEUU y UE)



Fuente: Index Mundi-OIC

Elaboración: DGPA -DEEIA

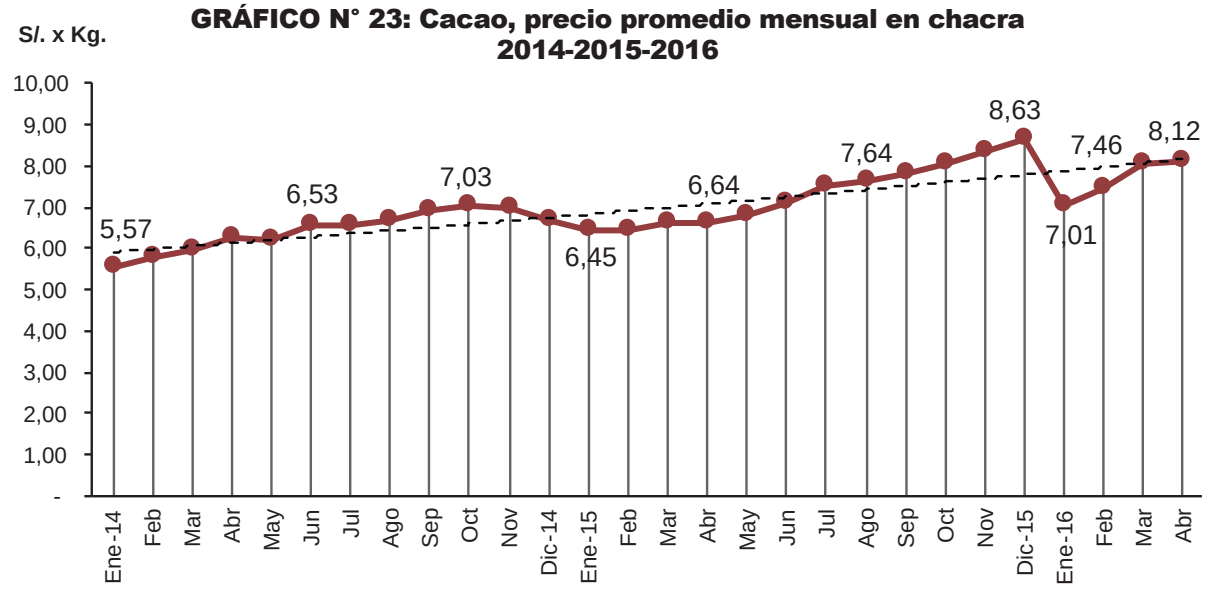


[39] Costa de Marfil es considerado el primer productor mundial de cacao, sin embargo enfrenta muchos problemas internos que limitan la continuidad de su producción.
[40] http://www.elfinanciero.com.mx/mercados/commodities/tendencia-solida-alcista-en-el-precio-del-cacao-durante-ultimos-12-meses.html
[41] http://expansion.mx/economia/2016/04/15/altos-precios-internacionales-mantendran-caro-al-chocolate

Contrario al comportamiento de los precios internacionales y los precios en chacra, se debe considerar la evolución de los precios FOB de exportación del cacao en grano en el largo plazo. En esta década crece de manera estable e incluso a partir del año 2008, alcanzando un nivel superior a US$ 4,4 por kilogramo pero sin superar los US$ 5 por kilogramo. Este comportamiento indica que ha alcanzado un precio promedio estable en estos últimos ocho años. Ver gráfico N° 26.

En cuanto a la evolución de los precios en chacra en el corto plazo (últimos 28 meses), se puede apreciar una situación general más estable, con una ligera tendencia hacia el alza. También se observa una ligera contracción entre los meses de diciembre del 2014 hasta mayo del 2015, para nuevamente aumentar sus precios de una manera sostenida hasta el mes de diciembre. En el mes de enero de 2016 los precios declinan abruptamente en un 19%. Sin embargo, en los meses restantes del 2015, empieza a retomar su tendencia anterior alcanzando un valor de S/. 8,32 por kilogramo en marzo y US$ 8,12 por kilogramo en abril de 2016. Esta situación es el reflejo del comportamiento de los precios internacionales, como se puede apreciar en el siguiente gráfico.

GRÁFICO N° 23: Cacao, precio promedio mensual en chacra 2014-2015-2016



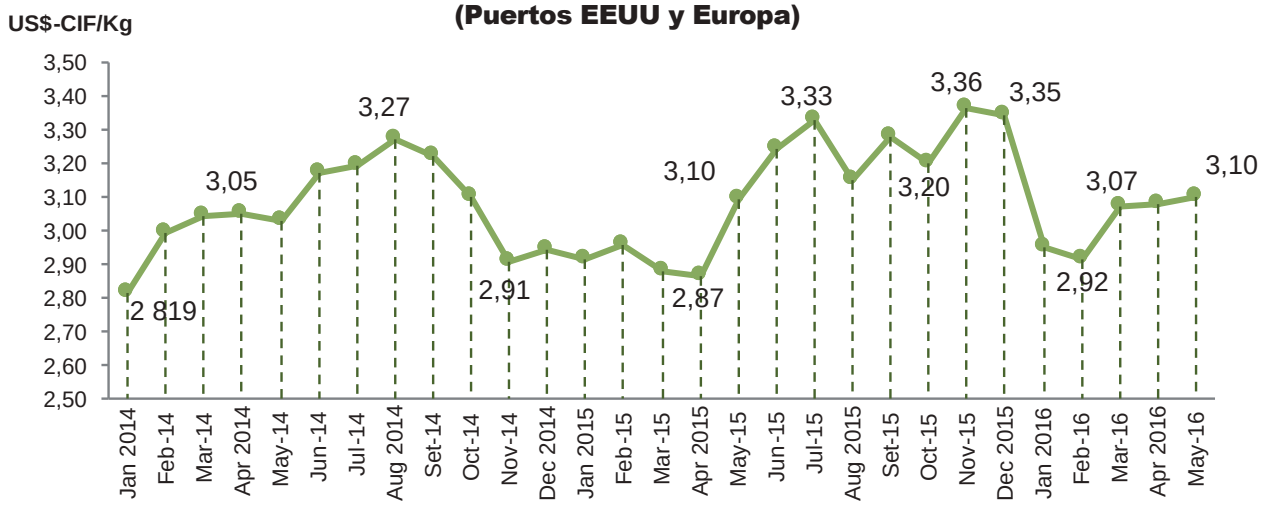
Fuente: MINAGRI - DGESEP

Elaboración: DGPA - DEEIA

Contrario al comportamiento de los precios en chacra, los precios internacionales en el corto plazo muestran un desenvolvimiento muy inestable, de alzas y caídas bastante marcadas. En estos últimos meses los precios más elevados se han registrado entre junio y diciembre de 2015, lo cual se refleja en los precios en chacra, aunque es menos marcado. Asimismo, se ve la abrupta caída del precio internacional, entre enero y febrero de 2016, respecto a diciembre pasado (-13%) que se va reflejar en una caída incluso más profunda de los precios en chacra.



GRÁFICO N° 24: Cacao, precio promedio mensual al contado (Puertos EEUU y Europa)



Fuente: Index Mundi - ICCO - Banco Mundial (Precios al contado) Elaboración: DGPA -DEEIA

5.2 Comercio exterior peruano de cacao en grano crudo

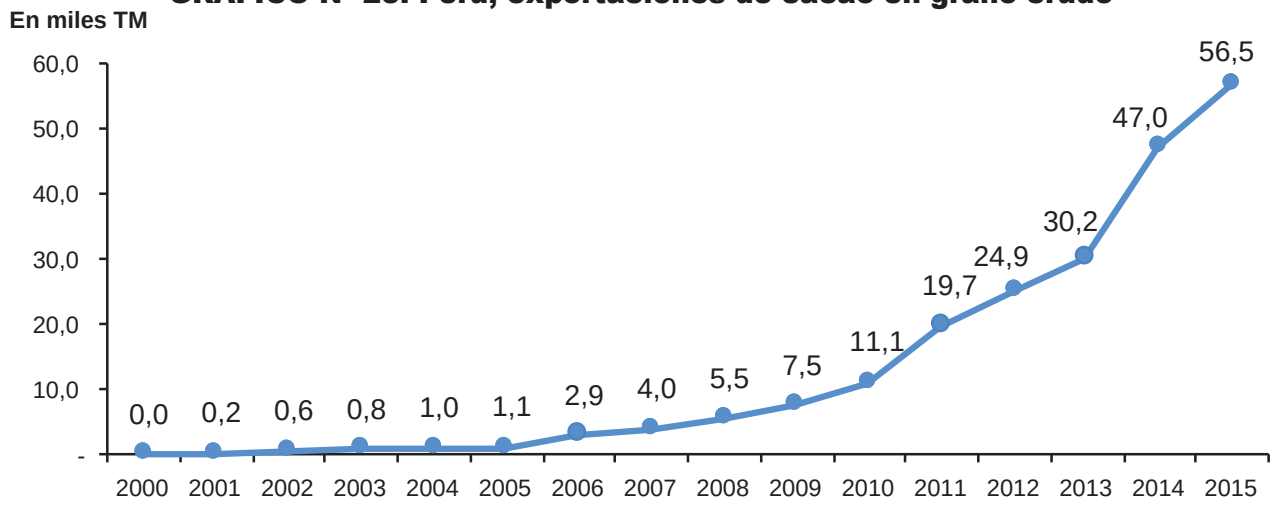
5.2.1 Exportaciones peruanas de cacao

De acuerdo con las cifras tomadas de la SUNAT, las exportaciones de cacao en grano registraron cifras marginales en los primeros años del nuevo siglo, aunque se exportaba cacao en otras presentaciones.

Desde 2013 se mantiene una tasa creciente de exportación, con un mayor aumento en términos absolutos, aunque continúa la tasa de crecimiento porcentual: siendo esta de un 87% en el 2015, con un volumen récord de 56,5 mil toneladas.

Entre los años 2000 y 2015 se estima que las exportaciones se han incrementado en un 62% por año, cifra bastante alta.

GRAFICO N° 25: Perú, exportaciones de cacao en grano crudo



Fuente: MINAGRI - DGESEP Elaboración: DGPA -DEEIA



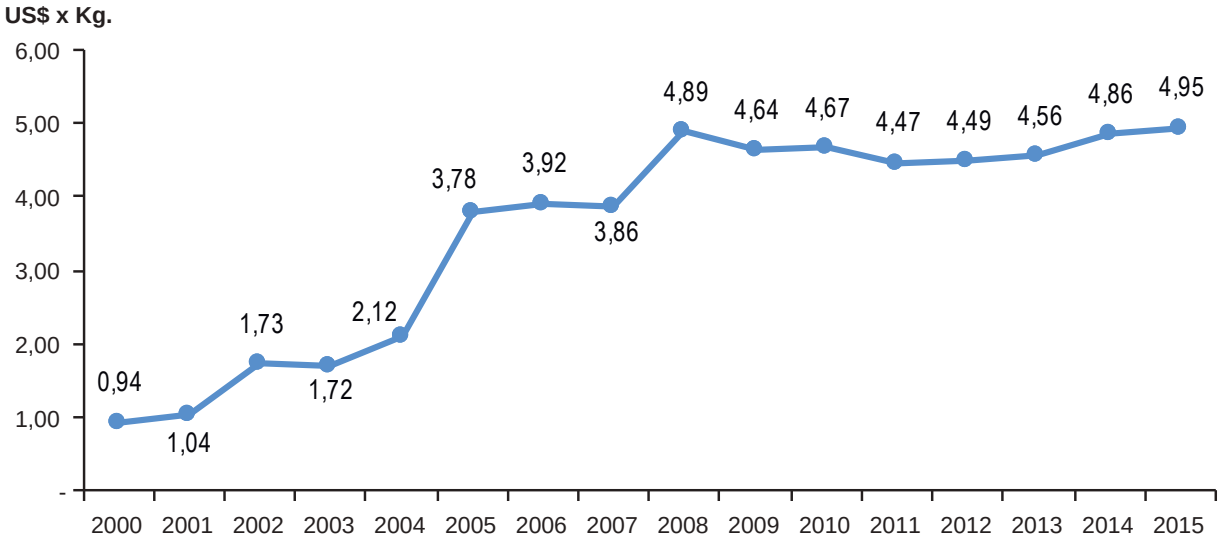
5.2.2 Evolución de los precios de exportación del cacao

La evolución de los precios FOB de las exportaciones del cacao en grano, en los primeros años del nuevo siglo registra niveles por debajo de un dólar; sin embargo empieza a mejorar su cotización a partir del año 2004, (US$ 2,12 por Kg) este valor mejora aún más en los siguientes años, se eleva hasta US$ 3,92 por kg. en el 2006.

A partir del 2008 los precios FOB de exportación se elevan a US$ 4,8 Kg, un valor excepcional, pero en los siguientes años, incluso hasta el 2014, los precios declinan ligeramente, con cierta tendencia a estabilizarse, incluso no caen por debajo de US$ 4,4 Kg. aunque los volúmenes exportados aumentan sustancialmente año tras año.

En 2015 el valor FOB de exportación se incrementa 1,8% respecto al año anterior, siendo este nivel el más elevado de toda la década (US$ 4,9 por Kg).

GRÁFICO N° 26: Perú, precio promedio FOB de exportación de cacao



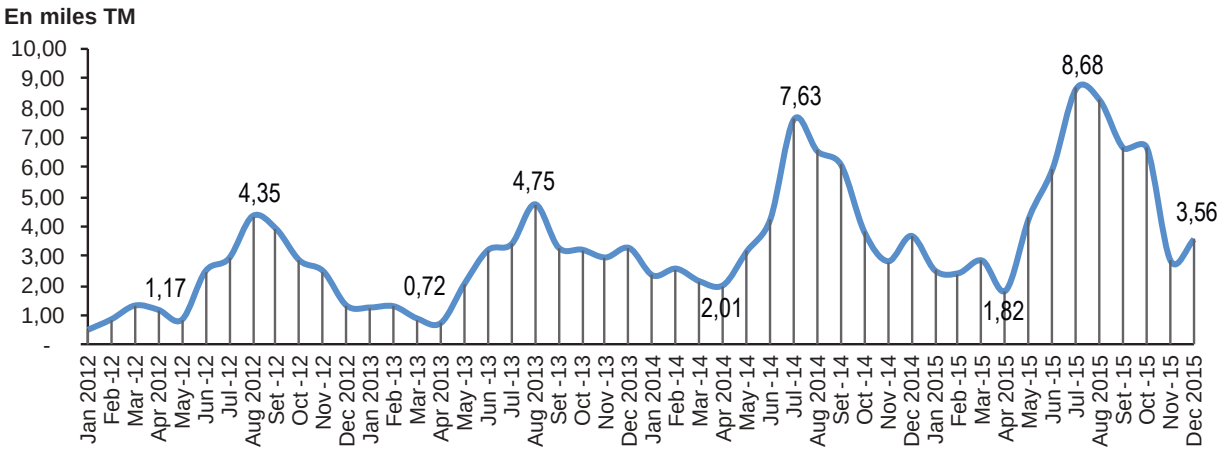
5.2.3 Estacionalidad de las exportaciones

Como se puede observar en el siguiente gráfico, las exportaciones peruanas al mundo se realizan durante todo el año; sin embargo entre junio y agosto de cada año se registran los niveles picos de exportación.

Cifras mínimas de exportación se registran entre los meses de enero y marzo. Si comparamos con la estacionalidad de la producción, estas muestran un comportamiento más regular, sus niveles mínimos no caen por debajo de 5 mil toneladas, mientras que las exportaciones registran niveles mínimos alrededor de 1 mil toneladas.



GRAFICO N° 27: Perú, estacionalidad de las exportaciones de cacao



Fuente: MINAGRI - DGESEP

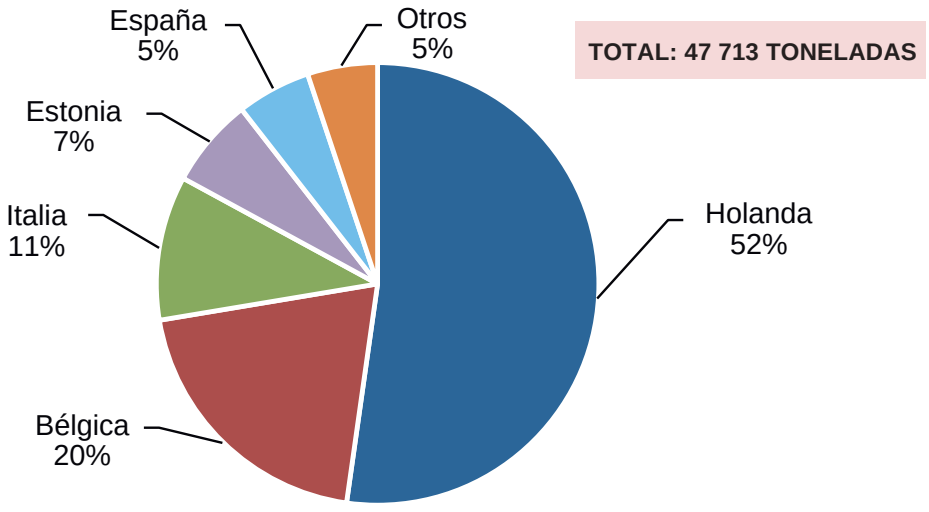
Elaboración: DGPA - DEEIA

5.2.4 Principales mercados

En cuanto a los principales mercados de destino de las exportaciones de cacao en grano del Perú, destaca la Unión Europea (UE), donde el grueso de las exportaciones se centra en cinco países miembros. En años anteriores a la UE se orientaba entre el 50% al 60% de las exportaciones totales, a partir del 2012 se eleva por encima del 70%. En los años 2013 y 2014 representa el 76% del total exportado por Perú al mundo.

En el 2015 se eleva hasta un 84%, con un volumen de 47,7 mil toneladas exportadas y una tasa de crecimiento de un 32% respecto al año anterior.

GRÁFICO N° 28: Perú, principales mercados en la Unión Europea año 2015



Fuente: MINAGRI-DGESEP

Elaboración: DGPA-DEEIA



Entre los mercados que muestran un mayor dinamismo dentro de la Unión Europea respecto a las exportaciones peruanas se tiene: Holanda, cuyas importaciones solo de este país han sumado casi 25 mil toneladas (52% del total exportado a la Unión Europea); le sigue Bélgica con 9,6 mil toneladas (20% del total exportado a la Unión Europea); e Italia con 5 mil toneladas (11% del total exportado a la Unión Europea); otros países de importante participación son Estonia y España.

En cuanto a los demás mercados fuera de la Unión Europea, destacan Estados Unidos con un 6,6% promedio. Las exportaciones hacia este mercado han caído en 9% en el 2014 y 17,5% en el 2015. Canadá muestra un incremento importante en el 2015 con 58,5% respecto al 2014. Otros mercados aunque con pequeños volúmenes son India, México y Japón.

CUADRO N° 11: Perú, exportaciones de cacao en grano crudo al mundo (En Toneladas)

PAISES	2010	2011	2012	2013	2014	2015
TOTAL MUNDO	**11 084**	**19 727**	**24 939**	**30 212**	**46 991**	**56 529**
UNION EUROPEA	7 794	10 779	17 564	23 212	36 022	47 713
ESTADOS UNIDOS	603	1 749	1 284	3 098	2 819	2 325
CANADA	742	477	10	937	1 458	2 311
INDIA					399	1 102
MEXICO			1 275	1 550	200	750
INDONESIA				149	2 458	636
MALAYSIA			2 477	799	1 575	475
JAPON		25	13	75	89	326
SINGAPUR	1 165	26	150	0	225	303
COLOMBIA	684	5 123	241	85	393	179
HONG KONG					101	125
ARGELIA				50		100
AUSTRALIA	9	14	26	90	108	84
CHINA		11				51
ISRAEL		1	2	2	3	27
SUIZA	-	1 511	1 841	35	1 011	13
OTROS PAISES	88	14	53	129	130	8

Fuente: SUNAT Elaboración: DGPA-DEEIA

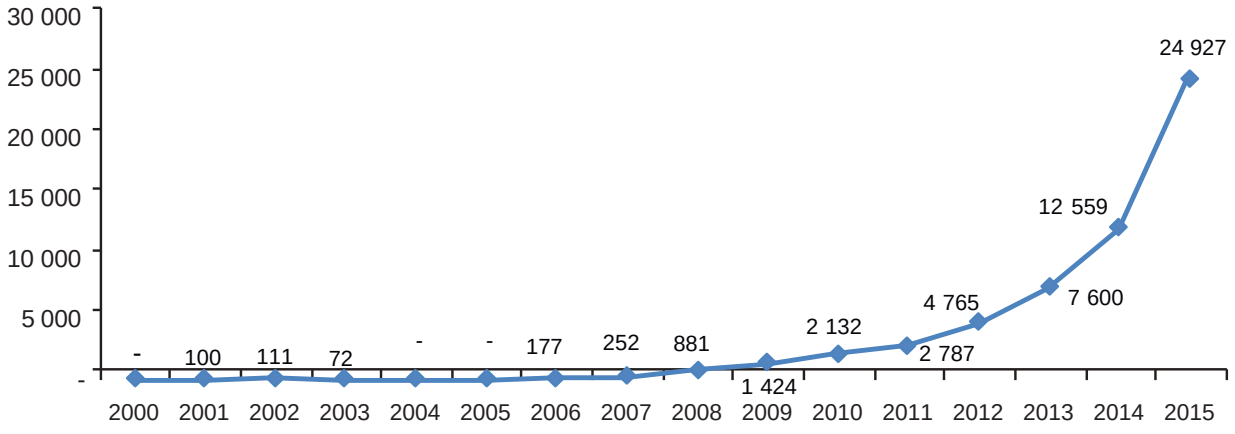
5.2.4.1 Exportaciones de cacao hacia la Unión Europea

Holanda

Es el más importante mercado para las exportaciones peruanas de cacao en grano, representando el 44% del total exportado por Perú al mundo. Sin embargo, el volumen importado de cacao fino desde el Perú es marginal comparado con el volumen total que Holanda importa del mundo (402 mil toneladas)- aunque de menor calidad proveniente de países africanos. Una característica particular de Holanda es que, además de ser un gran comprador es un importante re-exportador de cacao en grano.



GRÁFICO N°29: Perú, exportaciones de cacao en grano hacia Holanda

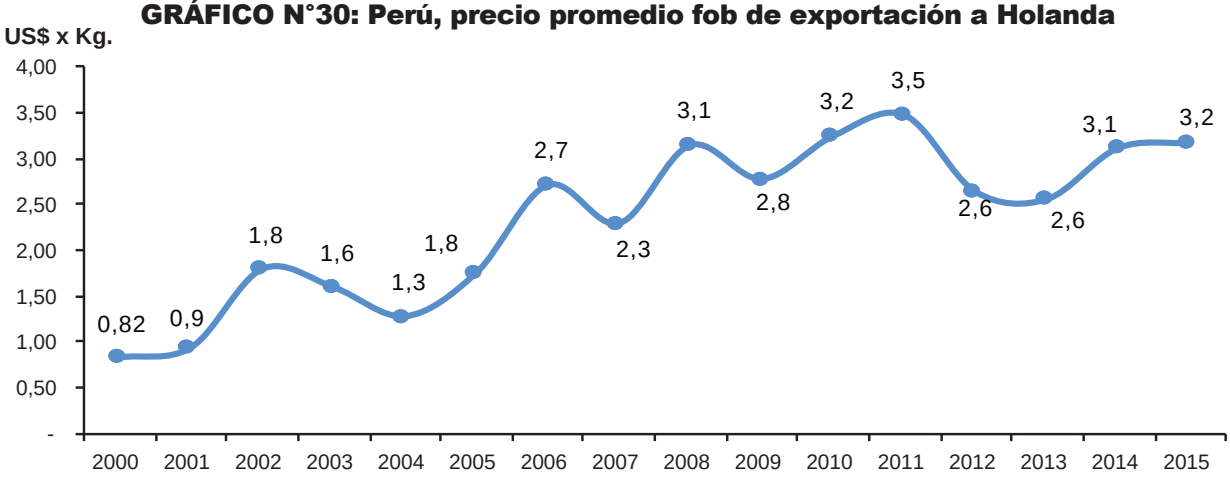


Fuente: MINAGRI - DGESEP Elaboración: DGPA - DEEIA

En el 2012 se incrementan las exportaciones en 123%, con 4,7 mil toneladas. El 2013 nuevamente crecen las exportaciones de una manera singular 59%, con 7,6 mil toneladas. En el 2014 las exportaciones se elevan a la cifra record de 12,5 mil toneladas, 65% de aumento. En el 2015 alcanza la cifra más elevada de todos estos años con 98% de incremento, llegando a 24,9 mil toneladas.

En cuanto al comportamiento de los precios en el largo plazo, éstos muestran un movimiento bastante inestable, pero con una tendencia hacia el alza, a partir del año dos mil los precios aumentan sostenidamente hasta el 2008 y en los siguientes años se observa cierta estabilidad alrededor de US$ 3,2 por Kg, salvo en los años 2012 y 2013, en que se deprimen los precios de exportación, como reflejo de la caída de los precios internacionales.

GRÁFICO N°30: Perú, precio promedio fob de exportación a Holanda

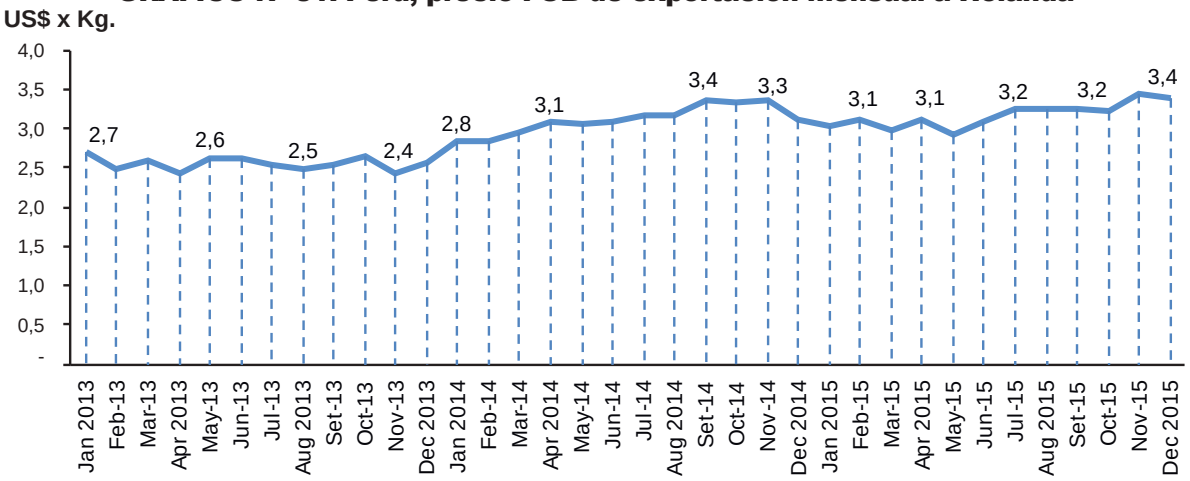


Fuente: MINAGRI-DGESEP Elaboración: DGPA - DEEIA

En cuanto al comportamiento de los precios del cacao en grano en el corto plazo, podemos observar en el siguiente gráfico la evolución de los mismos en el período 2013-2015. Se aprecia un comportamiento creciente a partir del 2013 éstos alcanzan su máximo nivel entre los meses de setiembre-octubre (US$ 3,14 por kilogramo); posteriormente, declinan ligeramente hasta el mes de mayo de 2015; para luego volver a recuperarse en los siguientes meses; finalmente, en diciembre del 2015 los precios alcanzan promedio mensual de US$ 3,4 por kilogramo.



GRÁFICO N° 31: Perú, precio FOB de exportación mensual a Holanda



Fuente: MINAGRI - DGESEP

Elaboración: DGPA - DEEIA

Bélgica

Después de Holanda, Bélgica es otro gran importador mundial de cacao en grano, e importante mercado para las exportaciones peruanas.

En el 2015 se registra la cifra más alta de exportación hacia dicho país en 9,6 mil toneladas, con un incremento del 16% respecto al 2014. No obstante que dicha cifra sea muy significativo para el Perú, en el mercado mundial esta cifra apenas representa el 4% del total importado por Bélgica en el 2015.

GRÁFICO N° 32: Perú, exportaciones de cacao en grano a Bélgica



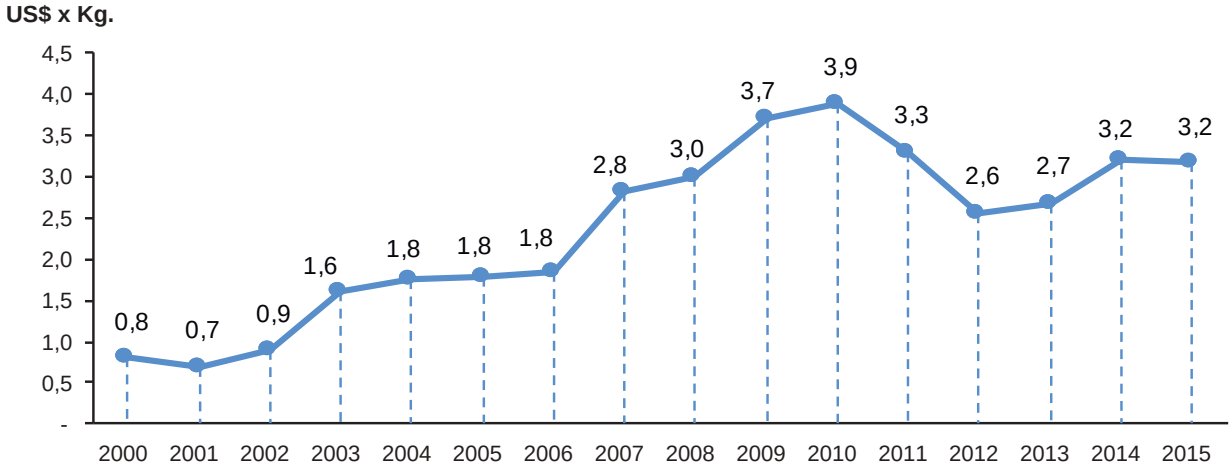
Fuente: MINAGRI-DGESEP

Elaboración: DGPA - DEEIA

En cuanto a la evolución del precio FOB de exportación en los últimos dieciséis años (largo plazo), en el siguiente gráfico se puede apreciar dos grandes momentos: el primero desde el año 2000 hasta el 2010, período en el que crece el precio promedio de las exportaciones peruanas de manera ininterrumpida. Desde US$ 0,80 por kilogramo en el 2000 a US$ 2,8 por kilogramo en 2007, alcanzando el nivel más importante en el 2010 con US$ 3,9 por kilogramo, con una tasa de crecimiento promedio anual de 17,1%. En el segundo momento se observa una caída de los precios promedios de 1,1% anual, hasta el 2012 con US$ 2,6 x kilogramo, para posteriormente recuperarse y registrar valores alrededor de US$ 3,2 por kilogramo.



GRÁFICO N° 33: Perú, precio promedio FOB de exportación a Bélgica

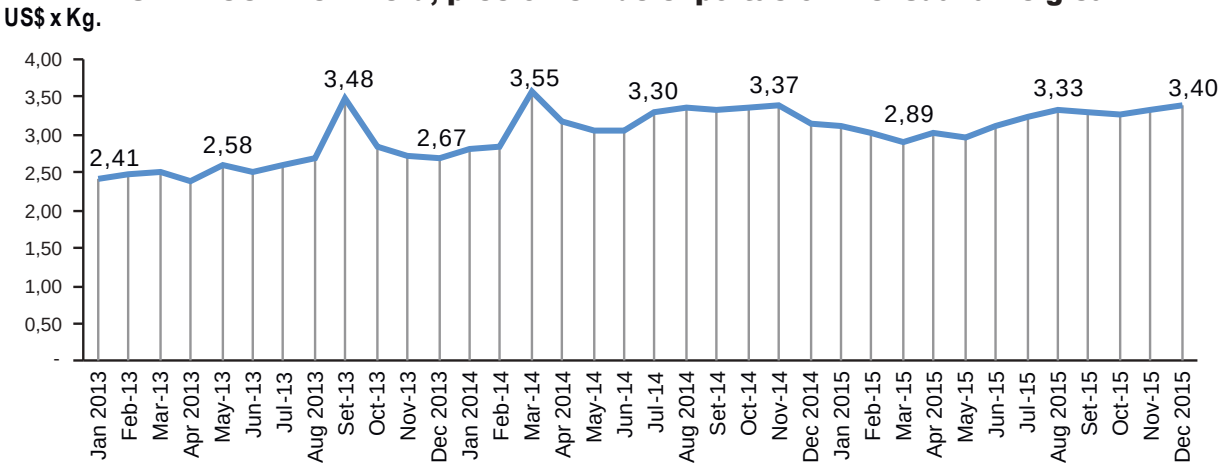


Fuente: MINAGRI-DGESEP

Elaboración: DGPA - DEEIA

En cuanto a la evolución de los precios de exportación mensual durante los últimos 36 meses se puede apreciar un comportamiento mucho más estable. En ese sentido, después de fluctuar en el 2013, desde mediados del 2014 los precios unitarios se recuperan y muestran un comportamiento mucho más estable, aunque con una moderada caída en el primer semestre de 2015, para volver a recuperarse entre los meses de julio hacia adelante.

GRÁFICO N° 34: Perú, precio FOB de exportación mensual a Bélgica



Fuente: MINAGRI-DGESEP

Elaboración: DGPA - DEEIA

5.2.4.2 Estados Unidos

Después del bloque europeo, Estados Unidos es el segundo gran mercado de exportación de cacao peruano. Sus importaciones totales en el 2015 alcanzaron un volumen de 479 mil toneladas, uno de los volúmenes más importantes de los últimos años.

Las exportaciones desde el Perú aún son muy incipientes, representan apenas el 0.4% de sus importaciones totales y se caracterizan por ser de las variedades finas o aromáticas, que crecen creciendo a tasas muy significativas.



GRÁFICO N° 35: Perú, exportaciones de cacao en grano a EE.UU.



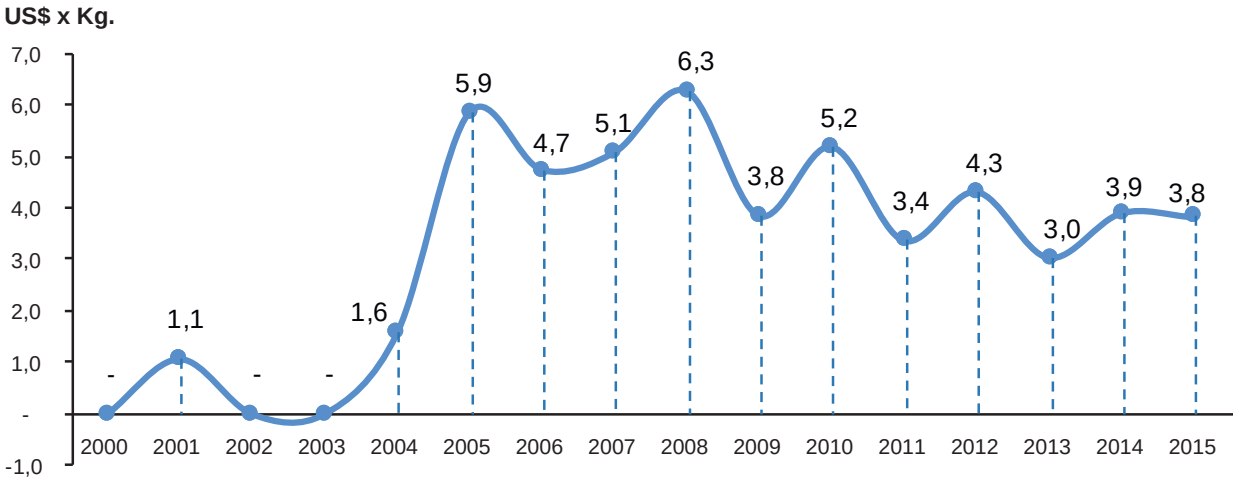
Fuente: MINAGRI-DGESEP

Elaboración: DGPA - DEEIA

Es a partir del 2009 que se empieza a exportar en cantidades representativas (1,4 mil toneladas), en los siguientes años se observa una evolución oscilante que muestra una tendencia hacia el alza. En el 2013 alcanza la cifra récord de 3,1 mil toneladas exportadas. En los siguientes dos años se reducen las colocaciones de cacao en grano en este importante mercado (2,8 mil y 2,3 mil toneladas en los años 2014 y 2015, respectivamente) aunque van ser compensadas con mayores exportaciones de otros productos derivados como el cacao en polvo y la manteca de cacao.

Respecto al precio promedio FOB de exportación, en el largo plazo muestra un comportamiento bastante inestable. Comenzado con precios muy bajos hasta el año 2004 (US$ 1,6 por kg), alcanza precios muy importantes (entre US$ 5,2 y US$ 6,3 por kg) entre el 2005 y el 2010; posteriormente declinan sustancialmente sus precios ($ 3,8 por kg) en el 2015.

GRÁFICO N° 36: Perú, precio promedio anual de exportación a EE.UU. (FOB)



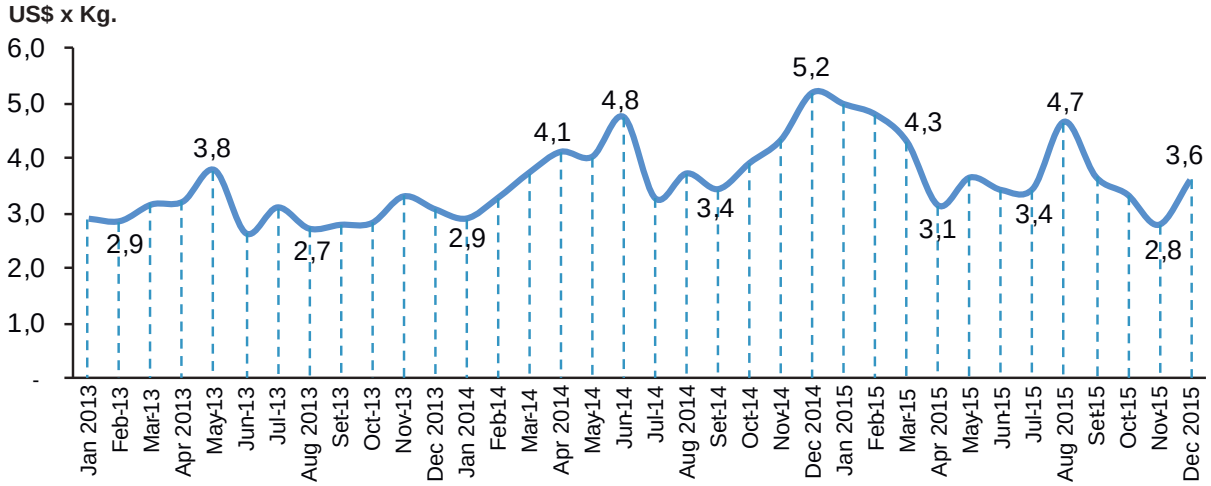
Fuente: MINAGRI-DGESEP

Elaboración: DGPA - DEEIA

En cuanto al comportamiento de sus precios en el corto plazo, también es muy inestable y no guarda ningún patrón de comportamiento.



GRÁFICO N° 37: Perú, precio FOB mensual de exportación a EE.UU.



Fuente: MINAGRI-DGESEP

Elaboración: DGPA - DEEIA

5.2.5 Principales empresas exportadoras de cacao en grano

Respecto a las principales empresas exportadoras de cacao en grano, de acuerdo con cifras de la SUNAT, estas suman 95 unidades.

En el 2015, 3 entidades fueron asociaciones de productores participando con el 3,7% del volumen exportado; 10 fueron cooperativas, representando al 14,6% del volumen exportado; y 82 fueron empresas individuales, participando con el 81% del total exportado.

El nivel de concentración del volumen exportado se puede observar en el cuadro N° 12, donde siete empresas privadas suman un 77,5% del total colocado en el exterior, siendo muy limitada la participación del resto de las empresas individuales. Entre las empresas destacadas tenemos: Sumaqao S.A.C., Amazonas Trading Perú S.A.C., Cafetalera Amazonica S.A.C., Machu Picchu Coffe Traging S.A.C., Exportadora Romex S.A., Casa Luker del Perú S.A.C. y Tropical Forest Perú S.A.C.

Por otra parte, del grupo de cooperativas exportadoras, tres de estas representan un volumen importante, la Cooperativa Agraria Cacaotera Acopagro (4 mil toneladas), la Cooperativa Agroindustrial Tocache Ltda. (1,1 mil toneladas) y la Cooperativa Norandino (967 toneladas). Mientras que entre las asociaciones de productores resalta la Asociación de Productores Cacao Alto Huallaga (1,2 mil toneladas) y la Asociación de Productores Cacao Vraem (805 toneladas).

Esta situación nos muestra la reducida presencia de las cooperativas y asociaciones de productores en las exportaciones directas hacia los principales centros de comercialización de cacao en el mundo.

En la medida que estas organizaciones tengan una mayor presencia en el mercado internacional, podrán gozar de mejores precios para sus exportaciones y para su producción nacional. Es fundamental el apoyo que el Estado pueda brindar a fin de promover la presencia de este tipo de organizaciones en las ferias y misiones comerciales, en especial a través del Ministerio de Agricultura y Riego.



CUADRO N° 12
Perú, principales empresas, asociaciones, cooperativas exportadoras de cacao en grano en el 2015

Empresa Total Exportado	Peso Neto (t) 56 851	Valor FOB (Miles US$) 187 633
Empresas	**46 096**	**147 164**
Sumaqao Sociedad Anónima Cerrada	10 112	31 386
Amazonas Trading Perú S.A.C.	9 363	29 361
Cafetalera Amazónica S.A.C.	8 538	26 948
Machu Picchu Coffee Trading S.A.C.	6 613	22 467
Exportadora Romex S.A.	6 271	19 929
Casa Luker del Perú S.A.C.	1 836	5 388
Tropical Forest Perú S.A.C.	1 344	4 277
Selvacacao Sociedad Anonima Cerrada	375	1 151
Inka S Commodities Trading S.A.C.	250	755
Aquarius Trading Perú S.A.C.	151	481
Inversiones Campo Verde Sac	150	501
Agromayo Scrl	150	443
Coffeecoa Perú S.A.C.	148	481
Otras Empresas	795	3 595
Asociaciones	**2 124**	**7 225**
Asociación de Productores Cacao Alto Hu	1 170	3 889
Asociación de Productores Cacao Vrae	805	2 730
Asociación de Productores Cacaoteros Y C	150	606
Cooperativas	**8 309**	**28 703**
Cooperativa Agraria Cacaotera Acopagro	4 040	14 133
Cooperativa Agroindustrial Tocache Ltda	1 153	3 569
Cooperativa Agraria Norandino Ltda.Coop.Norandino	967	3 639
Coop Agrar Cafetalera Oro Verde Ltda	779	2 626
Cooperativa Agraria Cafetera Divisoria Ltda	425	1 449
Coop Agraria Cafet Valle Río Apurímac	324	1 149
Coop Agraria Cafetalera El Quinacho L 78	199	719
Cooperativa Agraria Industrial Naranjill	155	481
Cooperativa Agraria El Gran Saposoa Ltda	151	522
Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa Lt	116	415

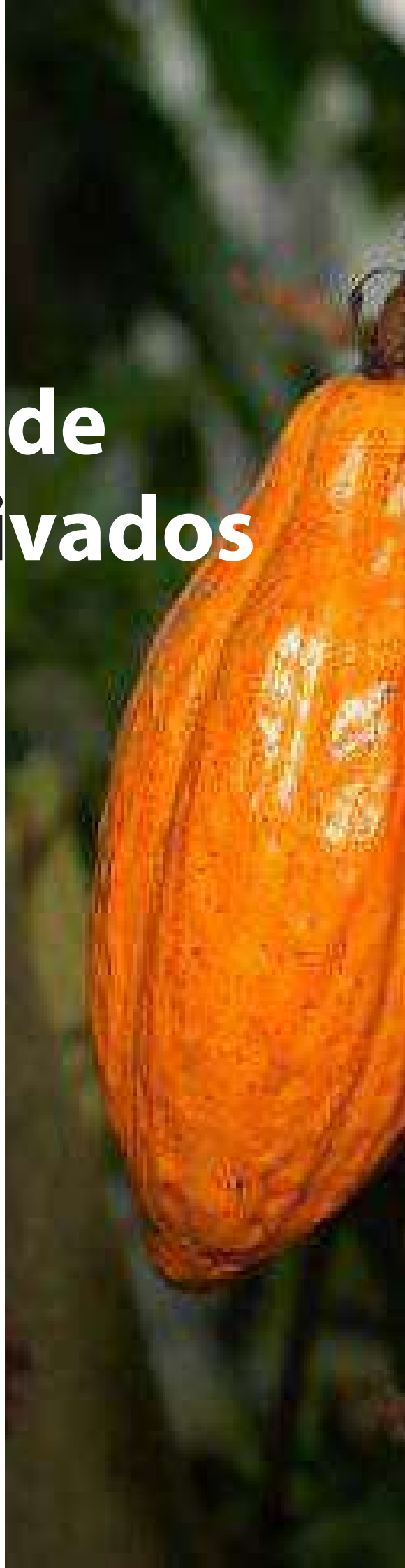
Fuente: Superintendencia Nacional de Administración Tributaria SUNAT
Elaboración: MINAGRI - DGPA-DEEIA





ANEXO ESPECIAL

Exportaciones de Productos Derivados del Cacao





En cuanto al comportamiento de las exportaciones de productos derivados del cacao, se aprecia un importante y sostenido crecimiento durante los últimos dieciseis años, a diferencia de las exportaciones de cacao en grano, que en los primeros años registra cifras bastante marginales.

De las cuatro presentaciones con las que se exportan, destacan nítidamente la manteca de cacao, que en promedio participa con el 45,2% del total exportado. Después de alcanzar la cifra récord de 8,1 mil toneladas de exportación en el 2012, en los siguientes año se observa una reducción hasta registrar su nivel más bajo en el 2015 con 6,9 mil toneladas. Los principales mercados de destino que explican éste comportamiento son Estados Unidos, Inglaterra, Holanda.

Otro rubro importante son los chocolates con contenido de cacao, representando un 20,8% del total exportado entre los años 2000-2015, entre los principales mercados de destino de los chocolates peruanos destacan los países andinos como Ecuador, Colombia, Bolivia; asimismo Chile, Canadá y Estados Unidos, en orden de importancia. En cuanto a la pasta de cacao y el cacao en polvo, usualmente ambos han mostrado un menor volumen de exportación, sin embargo, año tras año han aumentado su volumen exportado, entre los mercados de destino más importante tenemos a Brasil y Costa Rica, en cuanto a la pasta de cacao; y Chile, Argentina, Estados Unidos y Venezuela, respecto al cacao en polvo.

CUADRO N° 13: Perú, exportación de productos derivados del cacao (En toneladas)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Pasta de cacao	817	615	1 232	1 274	1 446	1 601	2 091	314	864	4 876	1 730	1 326	732	1 229	3 733	2 048
Manteca, grasa y aceite	4 188	3 519	4 459	5 150	6 303	5 739	5 918	5 223	6 734	7 255	5 302	5 674	8 895	8 151	7 039	6 923
Cacao en polvo	266	426	538	613	482	1 254	2 523	2 058	1 157	2 270	2 620	2 570	2 511	2 690	3 952	3 153
Chocolates	2 716	1 572	1 692	1 318	3 055	3 199	4 237	3 184	2 724	2 267	2 813	2 854	2 153	2 555	2 899	3 191
Total exportación derivados cacao	**7 987**	**6 132**	**7 921**	**8 356**	**11 287**	**11 794**	**14769**	**10 778**	**11 480**	**16 668**	**12 464**	**12 423**	**14 292**	**14 625**	**17624**	**15 316**

Fuente: SUNAT Elaboración: DGPA-DEEIA

En cuanto a las exportaciones de los derivados del cacao en su equivalente en grano, para lo cual se ha utilizado un factor de conversión de la ICCO, en el siguiente cuadro podemos observar que es muy importante el volumen utilizado de cacao en grano para obtener estos insumos como la manteca, pasta y cacao en polvo, a la que se suma en un menor volumen los granos utilizados para la fabricación de los chocolates. En el año 2000 se exportó su equivalente a 19,6 mil toneladas; dicho volumen se eleva hasta 31,6 mil toneladas en el 2009; finalmente, en los siguientes años el volumen utilizado se circunscribe alrededor de las 30 mil toneladas en promedio[42].

CUADRO N° 14: Perú, exportación de derivados de cacao en su equivalente de cacao en grano (En toneladas)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Pasta de cacao	1 021	768	1 540	1 592	1 808	2 001	2 614	393	1 080	6 095	2 162	1 657	915	1 536	4 666	2 560
Manteca, grasa y aceite	11 139	9 362	11 861	13 700	16 767	15 266	15 742	13 892	17 913	19 298	14 104	15 092	23 661	21 682	18 725	18 416
Cacao en polvo	6 409	3 710	3 994	3 111	7 209	7 551	10 000	7 514	6 429	5 350	6 638	6 735	5 082	6 030	6 842	7 531
Chocolates	1 086	629	677	527	1 222	1 280	1 695	1 274	1 090	907	1 125	1 142	861	1 022	1 160	1 277
Total equivalente en granos	**656**	**14 469**	**18 072**	**18 931**	**27 006**	**26 098**	**30 050**	**23 073**	**26 512**	**31 649**	**24 029**	**24 626**	**30 519**	**30 270**	**31 393**	**29 784**

Fuente: SUNAT Elaboración: DGPA-DEEIA



[42] El factor de conversión es de 1,25 para la pasta de cacao; 1,33 para la manteca de cacao; 1,18 para la torta o polvo de cacao; y de 0,4 para los chocolates. Tomado del Centro de Comercio Internacional-UNCTAD-OMC. Cacao-Guía de prácticas comerciales. Ginebra 2001, 204 pag.

Las cifras del Cuadro N° 14 permiten observar que la mayor parte de la producción de cacao en grano se ha destinado a la exportación, bajo presentaciones que contienen un mayor valor agregado, por lo que cifras de exportación de cacao en grano en los primeros años de la primera década pasada eran muy escazas.

En la medida que se ha incrementado la producción de cacao en grano, han aumentado las exportaciones de los derivados de cacao. Este comportamiento se aprecia hasta el año 2006 (30 mil toneladas), paralelamente las exportaciones de cacao en grano no son significativas hasta el 2006 (2,9 mil toneladas). En los siguientes años, es decir del 2007 hacia adelante, la demanda de cacao en grano para su transformación en manteca, pasta, polvo o chocolates no tiene un crecimiento importante, manteniéndose alrededor de 28 mil toneladas en promedio, incluso su tasa de participación respecto al total exportado va disminuyendo cada año hasta representar solo el 34% en el 2015.

De manera inversa, las exportaciones de cacao en grano experimentaron un fuerte aumento a partir del 2007, como reflejo de la expansión de las áreas cultivadas de cacaoteros y una mayor producción de cacao en grano, de manera que su participación respecto a las exportaciones totales se elevará año a año, hasta casi representar el 66% en el 2015.

Se puede deducir de este comportamiento que la industria procesadora del cacao se ha estancado y no ha incrementado su demanda de cacao en grano de origen nacional, de manera que la mayor producción de cacao en grano se exporta como materia prima y en volúmenes cada vez más elevados.

CUADRO N°15
Perú, exportaciones de cacao en sus diferentes presentaciones
(En toneladas de cacao en grano)

Años	Producción	Exportación cacao en grano	Exportación derivados equivalente en cacao en grano	Total exportado en cacao grano
2000	24 786	40	19 656	19 696
2001	23 671	216	14 469	14 685
2002	24 353	634	18 072	18 706
2003	24 214	784	18 931	19 715
2004	25 921	1 009	27 006	28 015
2005	25 257	1 141	26 098	27 239
2006	31 676	2 892	30 050	32 942
2007	31 387	4 004	23 073	27 077
2008	34 003	5 514	26 512	32 026
2009	36 803	7 533	31 649	39 182
2010	46 613	11 084	24 029	35 113
2011	56 499	19 727	24 626	44 353
2012	62 492	24 939	30 519	55 458
2013	71 838	30 212	30 270	60 482
2014	81 651	46 991	31 393	78 383
2015	87 317	56 529	29 784	86 313

Fuente: SUNAT Elaboración: DGPA-DEEIA

Factor de conversión: 1,25 pasta de cacao; 1,33 manteca de cacao; 1,18 polvo de cacao y 0,4 chocolates (ICCO)



VI.

Conclusiones





En los últimos años la demanda de cacao ha estado por encima de la oferta mundial. Además la demanda de cacao para su consumo como chocolate u otro tipo de presentación, va tender a elitizarse, orientándose hacia ciertos nichos de mercado.

Según proyecciones realizadas al 2023 (ICCO), esta situación está llevando a una caída de los stocks mundiales de cacao y se espera que los precios internacionales del cacao se mantengan altos y se incrementen aún más.

Solo alrededor de un 8% a 10% de la producción mundial de cacao es catalogado como cacao fino o cacao de aroma. En el Perú alrededor de un 44% de las áreas cosechadas son de este tipo y corresponden a las variedades criollo y nativo.

Por otro lado, entre un 90% a 92% de la producción mundial es catalogada como cacao convencional, común o normal. En el Perú aproximadamente un 56% de las áreas son de este tipo y corresponden a la variedad Forastero. En ese sentido, la mayor demanda de cacao ha permitido al Perú ampliar su oferta, incluso convencional.

Cabe señalar que el Perú ocupa el 9° lugar entre los principales países productores de cacao y el 2° lugar entre los principales países productores y exportadores de cacao fino.

En cuanto al problema de las variedades genéticas en el caso de la variedad criollo, no obstante ser originarios de la región amazónica, es muy débil ante las enfermedades que azotan en la región, además que es de bajo rendimiento, características que limitan su desarrollo. A esto se debe su menor presencia en el mundo, estos tipos de cacao son los que actualmente se orientan a mercados especiales, donde la calidad es lo que prima ya que sus precios son bastante elevados.

La producción nacional de cacao, contrario al comportamiento mundial, muestra una tasa de crecimiento de 15,5% por año, en especial entre el 2009 y 2015, con una cifra de producción de 87,3 mil toneladas y un área cosechada de 121,3 mil hectáreas en el 2015.

La región San Martin se ha consolidado como el primer productor nacional de cacao (43% del total). En segundo lugar se encuentra la región Junín (18%), desplazando en importancia a las regiones de Cusco (9%) y Ayacucho (6%).

En cuanto a las exportaciones peruanas de cacao, se aprecia un incremento sostenido, en especial a partir del 2004, alcanzando un mayor dinamismo desde el año 2010-2011 (11 mil toneladas en este último año). En el 2013 se registra un volumen de 30,2 mil toneladas; y en el 2015 es de 56,5 mil toneladas, cifra nunca antes alcanzada por el Perú. De este modo, se aprecia un aumento de 62% año en el período 2000-2015.

Los principales mercados para las exportaciones peruanas son la Unión Europea, que en el 2015 representó el 84% de las exportaciones, con un volumen importado de 47,7 mil toneladas. Este mercado se caracteriza por el aumento de sus precios en los principales mercados de destino (entre estos resaltan Holanda, Bélgica e Italia).

Otro mercado que destaca, aunque con volúmenes poco significativos, son los Estados Unidos, con una participación de un 6,6% promedio. Esta participación se podría explicar, por los menores precios que se pagan en dicho mercado, el mismo que ha desincentivado mayores exportaciones.



En cuanto a las entidades exportadoras, en el 2015 son 95 unidades empresariales las que han exportado. De estas un 18,3% corresponden a las asociaciones de productores y cooperativas, mientras que la participación del sector empresarial ha sido de 81,7%.

Estas empresas son intermediarias, acopiadores y muy pocos productores que individualmente orientan sus exportaciones hacia el exterior. Llama la atención la limitada presencia de los productores debidamente organizados, por lo que urge promover la mayor participación de los productores con el apoyo del Estado.

Es importante observar el estancamiento de las exportaciones de los productos derivados del cacao, como son la pasta de cacao, la manteca de cacao, el cacao en polvo y el chocolate de cacao, que tienen un mayor valor agregado, de estos el que más se exporta es la manteca de cacao.

Las exportaciones de cacao con valor agregado han aumentado aunque a una menor tasa de crecimiento, alcanzado su volumen más importante en el 2014 (31,3 mil toneladas). En tanto, las exportaciones de cacao en grano han ganado un mayor dinamismo. Esta mayor oferta de cacao en grano se ha canalizado hacia el exterior, en la medida que no ha podido ser absorbida por el sector industrial nacional debido a su limitada capacidad de procesamiento.



VII.

Anexo de Regulaciones de Acceso





8.1 Regulaciones para el acceso de cacao y derivados a la Unión Europea

Normativa de Inocuidad:
Reglamento 178/2002: Establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaría. Aplicado a todas las etapas de la producción, transformación y distribución.

Reglamento 852/2004: Higiene de productos alimenticios. Basado en el sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) se aplica a las empresas de procesamiento, tratamiento, envasado, transporte, distribución, y comercialización de productos alimenticos, a través de toda la cadena de valor del producto.

Reglamento (CE) No. 123/2005: Con respecto al límite máximo de ocratoxina A contenida en el cacao y los productos de cacao.

Reglamento (CE) No. 149/2008: Plaguicidas –LMR-, que establece una lista de plaguicidas autorizados y prohibidos para el cacao, así como los límites máximos de residuos (LMR) permitidos en el cacao.

Aditivos alimenticios permitidos: Directiva 89/107/EEC- Definiciones, procedimientos, y criterios de autorización. Saborizantes y colorantes: Directiva 94/36/EC- Establece la lista de saborizantes y colorantes permitidos en alimentos. Endulzantes: Directiva 94/35/EC- Lista autorizada de endulzantes permitidos y sus condiciones de uso. Otros aditivos alimenticios: Directiva 95/2/EC.

Normativa de Calidad:
Directiva 2000/36/CE: Establece las normas de composición y de etiquetado de los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana.
Directiva 2000/13/CE: Relativa al etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aplica a los productos de cacao y de chocolate.
Directiva 88/388/CE: Relativa a los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales en los que se basan para su producción.
Norma para Chocolate (CODEX STAN 87-1981): Relativa a la composición y calidad, higiene, etiquetado, aditivos alimentarios y contaminantes.

Otros
Productos ecológicos: Reglamento (CEE) No. 2092/91: Sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.

Directivas sobre productos transgénicos: 64/2004 - identificación de OGMs, y trazabilidad; 1829 - sobre alimentos modificados genéticamente; 1830/2003 -relacionado a trazabilidad y etiquetado.

Requisitos técnicos para los derivados del cacao a ser comercializados en el mercado europeo:

Manteca de cacao:
La materia grasa obtenida de granos o partes de granos de cacao y que tenga las características siguientes:
Contenido de ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico): 1,75 % como máximo.



Materia insaponificable (determinada mediante éter de petróleo): 0,5% como máximo, excepto para la manteca de cacao de presión, en la que no superará el 0,35%.

Cacao en polvo:
El producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contenga un 20% como mínimo de manteca de cacao, calculado sobre el peso de la materia seca, y un 9% de agua como máximo.

Chocolate:
1. El producto obtenido a partir de productos de cacao y azúcares que contenga un 35 % como mínimo de materia seca total de cacao, del cual un 18 % como mínimo será manteca de cacao y un 14 % como mínimo materia seca de cacao desgrasada.

2. Se podrán añadir también otras sustancias comestibles, a condición que la cantidad de materias comestibles añadidas no exceda del 40 % del peso total del producto acabado, mientras que las grasas animales y sus preparados que no procedan exclusivamente de la leche quedan prohibidas.

3. Harinas, féculas o almidones sólo se autorizarán en el caso de chocolate de taza.

4. Los porcentajes mínimos de "materia seca total de cacao", "manteca de cacao" y "materia seca de cacao desgrasado" se calculan una vez deducido el peso de las demás sustancias comestibles añadidas.

5. Al chocolate también podrán añadirse, además de la manteca de cacao, las grasas vegetales que siguen:
a. Illipe, sebo de Borneo o Tengkawang (Shorea spp.)
b. Aceite de palma (Elaeis guineensis / Elaeis olifera)
c. Sal (Shorea robusta)
d. Shea (Butyrospermum parkii)
e. Kokum gurgi (Garcinia indica)
f. Hueso de mango (Mangifera indica)

Esta adición no podrá exceder del 5 % en relación con el producto terminado, una vez deducido el peso total de las otras materias comestibles que se hayan utilizado. Además, la adición de grasas vegetales diferentes de la manteca de cacao implica la obligación que el etiquetado del producto figure una mención visible y claramente legible- ej: «contiene grasas vegetales además de manteca de cacao». Dicha indicación deberá aparecer en el mismo campo visual que la lista de ingredientes, claramente diferenciada de dicha lista, en caracteres de al menos igual tamaño, en negrita y cerca de la denominación de venta; no obstante este requisito, la denominación de venta también puede aparecer en otro lugar.

Contenido de cadmio en derivados del cacao y chocolates:
Reglamento N° 488/2014 de la Comisión Europea (12/05/2014) modifica el Reglamento (CE) N°1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios, ampliándose la lista de productos sujetos a un contenido máximo de cadmio, se incluye a los derivados del cacao y chocolates, norma que se debe aplicar a partir del 2019. Dicha lista se encuentra anexa al presente Reglamento.



Anexo del Reglamento
Contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios

	Productos alimenticios	Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
	Sección 3: Metales	
3.2	**Cadmio**	
3.2.7	Productos específicos de cacao y chocolate enumerados a continuación:	
	– Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao menor 30%	0,10 apartir del 01 de enero de 2019
	– Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao menor 50%; chocolate con un contenido de materia seca total de cacao mayor o igual a 30%.	0,30 a partir del 01 de enero de 2019
	– Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao mayor o igual a 50%.	0,80 a partir del 01 de enero de 2019
	– Cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber).	0,60 a partir del 01 de enero de 2019

Fuente: Anexo Reglamento (UE) No 488/2014 de la Comisión (12/05/2014)

8.2 Regulaciones para el acceso de cacao a los Estados Unidos

Legislación de residuos químicos:
Para que el cacao ingrese al mercado de Estados Unidos debe asegurarse, en primer lugar, que cumple con la legislación de residuos químicos establecida en la EPA (Agencia para la Protección del Ambiente de EEUU)[43].

Estándares de calidad
Es muy importante que los exportadores cumplan con los estándares de calidad entre los que deben destacarse los siguientes: el porcentaje máximo de humedad del cacao para la exportación será de 7.5% (cero relativo), el cacao no deberá estar infectado y el porcentaje de defectuosos no excederá del 1% de granos partidos. Además, deberá estar libre de olores a moho, ácido butírico, agroquímicos, o cualquier otro que pueda considerarse objetable y estar libre de impurezas. Por otra parte, en caso de que se apliquen plaguicidas, se deberán utilizar los niveles permitidos por la Ley para formulación, importación, comercialización y empleo de plaguicidas y productos afines de uso agrícola (Ley EPA).

Estándares de empaque
En cuanto a los estándares de empaque, debe destacarse que el cacao deberá ser comercializado en envases que aseguren la protección del producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas o físicas; además de resistir las condiciones de manejo, transporte y almacenamiento.



[43] Para mayor información visitar la web http://www.epa.gov/pesticides/food/viewtols.htm

Etiquetado del cacao

Respecto al etiquetado del cacao, se debe cumplir con lo estipulado en las normas de etiquetado publicadas por la Administración de Medicamentos y Alimentos de EEUU (FDA, por sus siglas en inglés), las cuales establecen que las etiquetas deben contener al menos la siguiente información: nombre del producto y tipo, identificación del lote, razón social de la empresa y logotipo, contenido neto y contenido bruto en unidades del sistema internacional de unidades y país de origen.

Ley de bioterrorismo

Asimismo es muy importante que los exportadores se aseguren que cumplen con los requerimientos establecidos en la Ley de Bioterrorismo de EEUU. En primer lugar, es indispensable que cada exportador que desee acceder a EEUU se registre previamente en un padrón de exportadores manejado por la FDA. El registro de las instalaciones se tendrá que realizar solamente una vez y no tiene ningún costo. Si se realizara alguna modificación de la información se debe informar de inmediato para no presentar problemas en los procesos. En segundo lugar, debe realizarse una notificación previa que consiste en llenar un formulario que debe ser recibido y confirmado por la FDA, no más de cinco días antes de la llegada del embarque[44].

Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, la FDA mantiene registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige tanto por las personas como las sociedades que elaboran, procesan, envasan, transportan, distribuyen, o importan alimentos. Por último, es importante destacar que la FDA podrá retener/incautar administrativamente el cacao o productos fabricados a base de cacao, si tiene pruebas o información fidedigna de que pueden representar una amenaza de consecuencias negativas y graves para la salud de personas o animales en Estados Unidos[45].



[44] Para mayor información, consultar la página: http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn.
[45] MINCETUR (2 de agosto de 2016) Inteligencia de Mercados EE.UU. Año 7, Número 8.

VIII.

Anexo Estadístico





ANEXO N° 1
Producción mundial de cacao en grano (2000-2013)
(En Toneladas)

	2000	2002	2004	2006	2008	2010	2011	2012	2013
Total general	**3 373 428**	**3 320 679**	**4 069 090**	**4 301 335**	**4 265 737**	**4 341 353**	**4 627 339**	**4 645 682**	**4 585 552**
Costa de Marfil	1 401 101	1 264 708	1 407 213	1 408 854	1 382 441	1 301 347	1 511 255	1 485 882	1 448 992
Ghana	436 600	340 562	737 000	734 000	680 781	632 037	700 020	879 348	835 466
Indonesia	421 142	619 192	691 704	769 386	803 593	844 626	712 200	740 500	777 500
Nigeria	338 000	362 000	412 000	485 000	367 020	399 200	391 000	383 000	367 000
Camerún	122 600	125 000	166 754	164 553	229 203	264 077	240 000	268 941	275 000
Brasil	196 788	174 796	196 005	212 270	202 030	235 389	248 524	253 211	256 186
Ecuador	99 875	87 986	89 680	87 561	94 300	132 100	224 163	133 323	128 446
México	28 046	46 194	43 975	38 151	50 000	61 000	83 000	82 000	82 000
Perú	25 049	24 219	25 921	31 676	34 003	46 613	56 499	62 492	71 175
Rep. Dominicana	37 104	45 468	47 985	47 020	45 518	58 334	54 279	72 225	68 021
Colombia	36 731	34 002	38 753	35 258	44 740	39 534	37 202	41 670	46 739
Papua Nueva Guinea	46 800	42 400	38 900	51 100	51 500	39 400	47 600	38 700	41 200
Venezuela	16 126	16 164	17 515	17 151	20 457	20 955	22 856	24 214	31 236
Uganda	3 950	3 500	4 500	8 500	13 000	15 000	18 000	16 000	20 000
Togo	6 600	7 500	21 700	73 000	111 000	101 500	142 500	34 500	15 000
Otros países	156 916	126 988	129 485	137 855	136 151	150 241	138 241	129 676	121 591

Fuente: FAO-Feb. 22-02-2016

Elaboración: MINAGRI-DGPA/DEEIA

ANEXO N° 2
Área cosechada de cacao en grano en el mundo (2000 - 2013)
(En hectáreas)

PAISES / AÑOS	2000	2002	2004	2006	2008	2010	2011	2012	2013
Total general	**7 608 227**	**6 974 379**	**8 512 801**	**8 514 540**	**9 563 967**	**9 508 247**	**10 069 068**	**10 088 063**	**10 012 333**
Costa de Marfil	2 000 000	1 880 000	2 050 000	2 281 290	2 300 000	2 150 000	2 495 110	2 500 000	2 500 000
Indonesia	749 917	776 901	1 090 960	905 730	1 425 216	1 651 539	1 732 600	1 852 900	1 774 500
Ghana	1 500 000	1 195 000	2 000 000	1 835 000	1 822 500	1 600 200	1 600 300	1 600 300	1 600 300
Nigeria	966 000	1 030 000	1 062 000	1 104 000	1 349 130	1 272 430	1 240 000	1 196 000	1 200 000
Brasil	705 965	582 315	638 825	647 135	641 337	660 711	680 484	684 333	689 276
Camerún	369 761	337 724	490 000	440 000	590 000	670 000	670 000	670 000	670 000
Ecuador	402 836	363 575	336 358	350 027	376 604	360 025	399 467	390 176	402 434
República Dominicana	139 373	125 787	125 787	153 219	157 000	153 219	153 219	150 943	150 943
Papua Nueva Guinea	98 000	90 650	97 000	120 000	132 000	130 000	159 000	129 000	135 000
México	81 023	83 130	80 879	60 866	79 000	96 000	118 000	117 000	117 000
Colombia	83 138	83 406	73 674	77 320	90 959	95 641	99 205	102 902	107 728
Perú	41 284	46 820	50 879	56 732	63 626	77 192	84 174	91 497	97 658
Togo	27 767	18 000	35 000	104 000	146 000	133 500	130 000	110 000	80 000
India	16 185	16 130	25 157	29 471	31 885	46 300	56 500	63 000	66 000
Liberia	24 000	10 663	15 898	6 000	25 000	39 000	68 000	70 500	60 000
Otros países	402 978	334 278	340 384	343 750	333 710	372 490	383 009	359 512	361 494

Fuente: FAO-Feb. 22-02-2016

Elaboración: MINAGRI-DGPA/DEEIA



ANEXO N° 3
Exportaciones mundiales de cacao en grano
(En miles toneladas)

	2000	2002	2004	2006	2008	2010	2011	2012	2013	2014	2015*
Total mundo	**2 503**	**2 443**	**3 043**	**3 027**	**2 683**	**2 699**	**3 314**	**2 982**	**2 725**	**3 319**	**2 999**
Costa de Marfil	1 113	1 004	1 061	925	783	791	1 073	1 012	814	1 117	1 041
Ghana	360	311	640	589	475	281	697	586	526	749	571
Union Europea	242	224	363	334	335	311	357	368	352	432	418
Ecuador	49	56	70	84	80	116	158	147	178	199	236
Camerún	77	129	170	168	178	194	190	174	180	193	130
República Dom	30	40	39	37	33	55	51	66	64	68	80
Malasia	11	21	7	12	10	24	25	48	43	94	71
Perú	0	1	1	3	6	11	20	27	31	47	59
Indonesia	334	366	275	491	381	432	210	164	188	63	58
Papua Nueva Guinea	38	35	42	44	52	58	47	38	41	41	38
Uganda	2	2	5	8	9	17	18	20	26	26	25
Estados Unidos	22	19	24	0	18	24	11	14	17	47	16
Tanzanía	3	4	5	6	10	7	9	9	10	11	12
Otros países	224	236	347	332	324	384	456	320	264	232	245

Fuente: FAOSTAT- Mar 2016 (2000-2013) COMTRADE (2014-15)

Elaboración: DGPA-DEEIA

ANEXO N° 4
Importaciones mundiales de cacao en grano
(En miles toneladas)

	2000	2002	2004	2006	2008	2010	2011	2012	2013	2014
Mundo	**2 455**	**2 256**	**2 795**	**3 162**	**3 084**	**2 963**	**3 354**	**3 131**	**2 943**	**3 094**
Unión Europea	1 434	1 365	1 587	1 622	1 718	1 676	1 944	1 750	1 592	1 649
Estados Unidos	471	323	454	474	356	402	464	410	445	437
Malasia	101	128	225	454	398	319	327	339	312	299
Turquía	28	38	69	55	59	68	78	82	82	109
Singapur	33	27	25	78	94	93	85	84	78	91
Canadá	50	52	90	78	69	51	74	70	71	81
Rusia	72	71	65	69	60	54	61	63	62	65
China, RP	27	9	20	41	55	30	39	34	49	61
Japón	49	49	57	63	29	45	52	51	41	43
Suiza	22	25	25	36	42	42	42	40	41	38
Indonesia	13	24	31	27	23	25	19	24	31	38
México	11	3	5	1	6	16	19	14	23	32
Ucrania	21	15	14	17	18	10	17	18	21	32
Brasil	71	56	40	65	73	48	33	55	17	29
Tailandia	14	16	20	19	20	21	19	21	17	18
Otros países	39	55	66	62	64	64	82	77	63	71

Fuente: FAOSTAT- Mar 2016 (2000-2013) COMTRADE (2014)

Elaboración: DGPA-DEEIA



ANEXO N° 5

Perú: Evolución de la produccion anual de cacao en grano por regiones

(En toneladas)

	Total Anual	San Martín	Junín	Cusco	Ucayali	Huánuco	Ayacucho	Amazonas	Jaén	Otras Regiones
2000	24 786	1 113	2 108	8 943	393	1 968	6 297	2 922	547	496
2001	23 671	1 814	2 237	8 357	326	2 001	5 393	2 384	558	601
2002	24 353	2 298	2 546	7 139	301	1 939	5 738	3 241	552	599
2003	24 214	2 494	3 026	6 182	346	1 925	5 722	3 357	581	581
2004	25 921	2 704	3 352	6 708	548	2 020	5 997	3 349	536	706
2005	25 257	2 975	3 571	6 698	556	1 977	5 603	2 642	674	561
2006	31 676	5 992	4 045	7 638	827	1 915	5 834	3 929	851	645
2007	31 387	8 411	3 986	5 732	775	1 736	6 359	2 729	879	781
2008	34 003	10 643	4 057	6 837	820	1 604	6 313	2 136	887	708
2009	36 803	12 440	4 036	6 743	924	1 710	6 286	2 858	877	930
2010	46 613	21 000	4 440	7 192	1 032	1 840	6 263	2 788	898	1 160
2011	56 499	25 817	6 178	8 083	1 598	2 092	6 180	4 275	892	1 385
2012	62 492	26 737	7 557	9 227	2 568	2 463	6 186	4 484	933	2 337
2013	71 838	32 126	9 835	10 351	2 888	2 744	6 188	4 269	947	2 490
2014	81 651	38 283	12 399	10 448	2 905	3 701	4 920	4 751	1 609	2 636
2015	87 317	37 319	15 334	8 048	6 704	5 292	4 973	4 718	4 751	502

Fuente: MINAGRI-DGSEP-DE

Elaboración: MINAGRI-DGPA-DEEIA



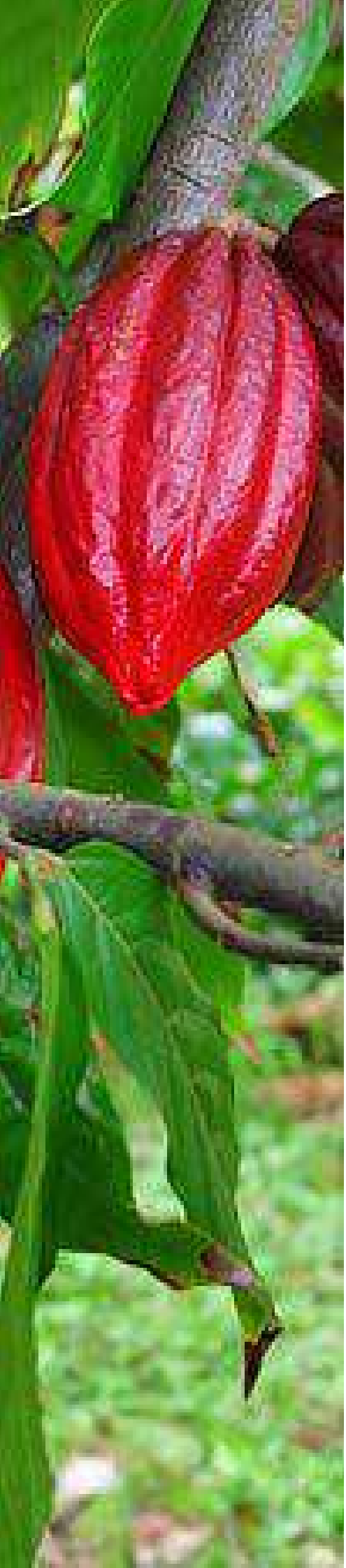


IX.

Bibliografía Básica







a. Batista, L; 2009. Guía Técnica el Cultivo del Cacao en la República Dominicana. Santo Domingo, República Dominicana. CEDAF, 2009. 250 p.

b. Centro de Exportaciones e Inversiones Nicaragua (CEIN, 2012). Perfil Cacao Orgánico: Mercado Europa. Managua-Nicaragua. Trade Points 2012. 25 p.

c. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE, 2009). Calidad de Cacao en
Centroamérica: Un vistazo a la situación en 2009. Turrialba, Costa Rica, 2012. 88 P.

d. Cerrón G. Gabriel; 2012. Asistencia técnica dirigida en manejo integrado del cultivo de cacao (Agrobanco-UNALM) Lima-Perú. 38 p.

e. Comercio Justo, 2014. Cuaderno de Comercio Justo Monográfico sobre el Cacao, mayo 2004. Coordinadora Estatal de Comercio Justo, Madrid mayo 2014. 23 p.

f. Durán R. Felipe; 2012. Cultivo y Explotación del Cacao. Bogotá, Colombia. Grupo Latino Editores, 2012. 424 p.

g. García, C. Luis; 2010. Cultivares de Cacao del Perú. Lima, Perú. MINAGRI, DEVIDA (2014) Segunda Reimpresión, junio 2014. 108 p.

h. ICCO- Cocoa Market Review (varios meses)

i. Infocomm: información de mercado sobre productos básicos de la Conferencia de Naciones Unidas sobre comercio y desarrollo (UNCTAD). Cacao http://r0.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/mercado.htm

j. Organización Internacional del Cacao (ICCO, 2014). Informe Anual 2007/08-2012/13. ICCO 2014. Londres, Reino Unido.

k. M&O Consulting S.A.C. (2008), "Estudio de la Caracterización del Potencial Genético del Cacao en el Perú". Consultoría: 24/2007/PNRC/Lote2. Proyecto de Cooperación UE-Perú, en Materia de Asistencia Técnica Relativa al Comercio. Apoyo al programa estratégico Nacional de Exportaciones (PENX 2003-2013).

l. Morales O.; 2015. La Alianza Cacao Perú y la cadena productiva del cacao fino de aroma. Lima, Perú. Universidad ESAN, 2015. – 182 p. – (Serie Gerencia para el Desarrollo; 49)

m. PROAMAZONÍA-MINAG, 2004. Manual del Cultivo del Cacao. República del Perú. MINAG, DEVIDA, JULIO 2004. 130 P.

n. SUNAT-Estadísticas de comercio exterior, 2000-2015.

o. Transmar Group, 2014. Situación y Perspectivas del Mercado Mundial de Cacao – Enfoque Américas. Marzo 2014.

p. UNCTAD, 2011. Convenio Internacional del Cacao, 2010. Ginebra. Naciones Unidas, Ginebra (TD/COCOA.10/5). 49 p.





PERÚ Ministerio de Agricultura y Riego

Ministerio de Agricultura y Riego - MINAGRI
Dirección General de Políticas Agrarias

Jr. Yauyos N° 258, Cercado de Lima, Lima
www.minagri.gob.pe