



Gobierno de Guatemala

Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Alimentación

PACTO
HABERES 2014



GUATEMALA



UNIÓN EUROPEA

Proyecto AdA-Integración

Perfil Comercial Cacao

Guatemala, septiembre 2014



Gobierno de Guatemala

Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Alimentación

Dirección de Planeamiento

5a. Av. 8-06, zona 9. Tels.: 2334-1048 2360-4425 y 28

www.maga.gov.gt diplan@maga.gov.gt

Presentación

El Proyecto AdA-Integración “Proyecto de Facilitación de la Participación de Guatemala en el Proceso de Integración Regional y en el Acuerdo de Asociación entre Centroamérica y la UE”, con financiamiento de la Unión Europea, a través del Ministerio de Relaciones Exteriores –MINEX- apoyó al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA- en la elaboración de perfiles comerciales de productos agropecuarios.

Por tal motivo, la empresa EURECNA elaboró 15 perfiles comerciales de los productos siguientes: Aguacate, Arveja china, Bayas, Cacao, café diferenciado, camarón, cardamomo, ejote francés, limón, mango, miel, papaya, tilapia, tomate y yuca.

Los presentes perfiles comerciales tienen la finalidad de ser un marco de referencia que introduzca al productor y exportador al mercado de frutas y vegetales de la Unión Europea. Particularmente dar una visión del mercado en la Unión Europea, poniendo relevancia e identificando quienes forman parte en la distribución y comercio de estos productos, que oportunidades de negocio presentan los productos guatemaltecos, cómo debe abordar este mercado, cuál es el segmento del mercado que deben enfocarse, cuáles son sus mejores alternativas de comercialización, etc.

Para ello, cada perfil comercial contiene una caracterización del producto: la identificación internacional de la partida arancelaria, la descripción botánica y variedades comerciales, la descripción de los mercados en la Unión Europea y Centroamérica.

En la descripción de los mercados, se indica el origen de las importaciones del producto, así como el comercio exterior (exportaciones e importaciones) del mismo producto dentro de los países que integran estas 2 regiones o bloques comerciales. Se describen los canales de distribución del mercado de la Unión Europea para frutas y vegetales frescos, que incluyen algunos compradores de estos productos. Además se indican los requisitos para las importaciones del producto de la región europea.

También se incluyen las estadísticas de las exportaciones del producto de Guatemala hacia los países centroamericanos, y los requisitos para importar el producto guatemalteco en la región centroamericana.

Por último, se establecen las oportunidades del producto en el mercado europeo.

Cacao¹.

El cacao (*Theobroma cacao*), pertenece a la familia de las Malváceas (alternativamente esterculiáceas). Es el fruto de un árbol llamado cacaotero, del que se sitúa su origen en la Amazonía Suramericana, y que gracias al intercambio comercial entre los nativos llegó hasta el sur de México, llegando a convertirse en una bebida sagrada para las culturas precolombinas. Hoy en día es un cultivo que se puede encontrar en toda la región tropical y subtropical, en un cinturón de entre 0 y 20 grados al norte y al sur del Ecuador geográfico.

Cacao



Fuente: Foto tomada de Google imágenes

El cacaotero es un árbol que si no se poda de forma controlada alcanza alturas superiores a los 15 metros de altura, para su crecimiento requiere sombra y protección de los vientos fuertes, prefiere los suelos ricos en nitrógeno y minerales, y su desarrollo ideal se consigue entre los 400 y 1.000 metros sobre el nivel del mar, a temperaturas entre 20 y 30 grados centígrados y alta humedad. Si bien la planta se puede desarrollar en alturas inferiores o superiores, la productividad no es la misma que en su altura idónea.

En Guatemala la producción² de cacao se circunscribe a dos zonas muy específicas, de una parte Alta Verapaz, y por otra en la costa sur occidental, en los departamentos de Suchitepéquez, Retalhuleu, Quetzaltenango y San Marcos. De acuerdo con el censo agrícola del INE (2003), en Guatemala había más de 2.500 hectáreas sembradas. No obstante en el país se importan unas 800 Tm. de cacao, principalmente de Nicaragua.

El cacao fino de aroma que puede producirse en Guatemala, es altamente demandado tanto en la chocolatería gourmet, como para mejorar a través de mezclas el fuerte y amargo cacao africano líder en producción mundial. Competir en volumen con este cacao no tiene sentido, es mucho mejor trabajar para tener productos de calidad diferenciada.

¹ Elaborado por Valentín Díaz. ATI UE.

² Diagnóstico de la cadena del Cacao. CONADEA-MAGA.

Descripción de los mercados

Mercados Europeos

Generalidades

Durante 2012, en la Unión Europea (UE) se importaron más de 1.440.413³ toneladas de cacao como semilla para los diferentes procesos industriales, siendo los principales proveedores por su orden en toneladas:

- Costa de Marfil con 565.844
- Ghana con 391.504
- Nigeria con 159.091
- Camerún con 135.605

De toda la región centroamericana, Nicaragua presenta las mayores exportaciones con 1.161 Tm, seguido de Costa Rica con 201 Tm.

Los principales destinos de esas exportaciones han sido Bélgica con 530 Tm, Alemania con 319 Tm, y Reino Unido con 300 Tm.

Mercado en la Unión Europea.

Dentro de la Unión Europea, y considerando los principales exportadores, para el año 2012, Holanda fue el principal importador, con 580.013 Tm., seguido de Bélgica con 150.087 Tm, Alemania con 142.278, y Francia con 67.761 toneladas.

Un aspecto destacable es la diferencia entre las calidades del cacao africano, y las que pueden conseguirse en la región Centroamericana, por lo que el mercado debe manejarse de forma totalmente diferenciada, como ya lo están haciendo prácticamente todos los exportadores de la región.

Uno de los aspectos en que más está creciendo la demanda de los consumidores, y por tanto los controles de las autoridades, es el control de los residuos de pesticidas, asegurándose no solo la ausencia de productos prohibidos, sino también el control de los Límites Máximos de Residuos (LMR) permitidos, los cuales presentan una tendencia a bajar en los próximos años.

Algunos de los principales compradores de cacao para los países europeos, pueden encontrarse bajo los siguientes enlaces:

- AarhusKarlshamn Denmark A/S, Alemania: www.Aarhuskarlshamn.com .
- Molenbergnatie NV, Bélgica: www.molenbergnatie.com .
- Divine Chocolate Ltd.: www.divinechocolate.com

³ Toda la información estadística de los mercados de la UE obtenida para este perfil comercial, ha sido tomada de: www.exporthelp.europa.eu/thdapp/index.htm?newLanguageId=ES , actualizada a mayo de 2014.

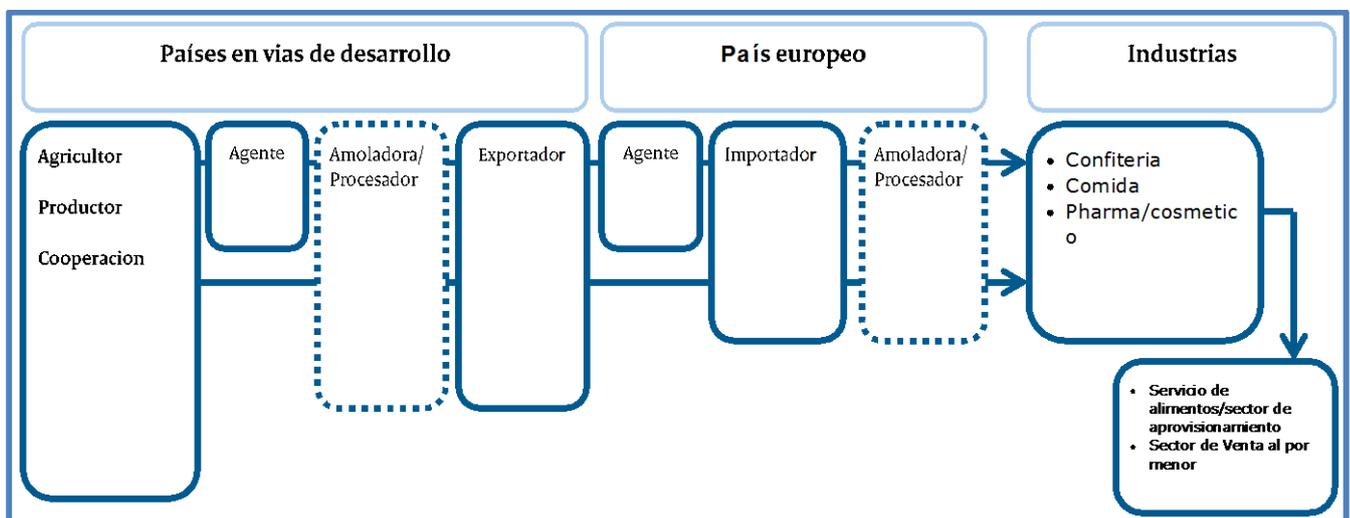
- List & Beisler, Alemania: <http://www.list-beisler.de/startseite/>
- 32 cup, Bélgica: <http://www.32cup.com>
- Para una lista más completa de potenciales clientes de cacao en el mundo, visite Federation of Cocoa Commerce: <http://www.cocoafederation.com/membership/members.jsp>.
- Para una lista de clientes en Europa, visite European Cocoa Association: <http://www.eurococoa.com/es/c/members/members>.
- Para una lista más completa, puede visitarse el sitio de Biofach⁴, la feria más importante del sector de los productos orgánicos en Europa: <http://www.ask-biofach.de/index.php5?path=Home&Action=home>.

Distribución

La distribución del cacao⁵ desde la producción agrícola hasta el consumidor final, involucra a muchos actores proveedores tanto de materias primas como de servicios, cuya gama pasa por agroquímicos, sacos, etiquetas y transporte, importadores, distribuidores mayoristas y los minoristas que ponen el producto en las manos de los consumidores.

La UE cuenta con diversos organismos que proveen de forma gratuita información a los exportadores de terceros países como Guatemala, sobre los canales de distribución y los mercados para diversos productos, entre los que se encuentra el cacao; entre esas fuentes de información, destaca el Centro para la Promoción de las Importaciones desde Países en Desarrollo, CBI⁶.

Canales del mercado de la UE para comercialización del cacao



Fuente: Base de datos de información CBI

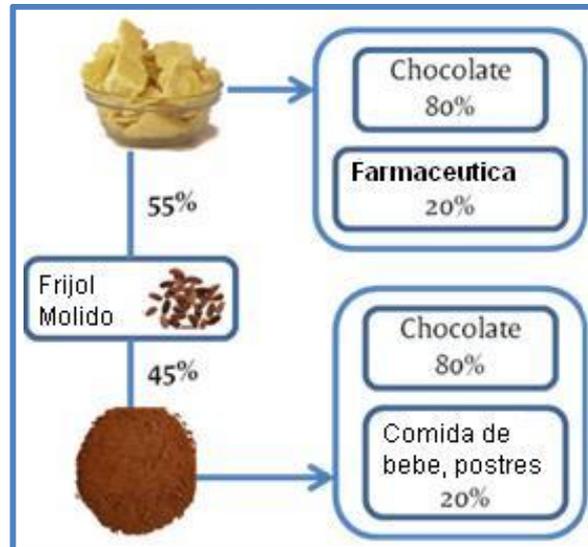
⁴ Este sitio Web provee una lista de cerca de 1800 clientes potenciales de todo el mundo, pero principalmente de la UE. Todos ellos participantes de la última edición de la feria de productos orgánicos más importante de la región y una de las más importantes del mundo.

⁵ Para información más detallada sobre canales y segmentos del mercado del cacao en la UE puede consultar: http://www.cbi.eu/system/files/marketintel_platforms/canales_y_segmentos_del_mercado_para_el_cafe_-_cafe_te_y_cocoa.pdf.

⁶ Mayor información sobre inteligencia de mercados, sistemas de distribución, etc., puede encontrarse de forma gratuita en el sitio Web: http://www.cbi.eu/marketintel_platform/coffee-tea-and-cocoa-/177417.

Cuando se habla de distribución de cacao a través de los canales minoristas, partiendo de los industrializadores del cacao y las diversas formas de chocolate, puede verse a continuación la forma en que se establecen los canales de distribución del producto.

Segmento de mercado de cacao en el mercado industrial



Fuente: Base de datos de información CBI

De igual forma, es importante conocer que cuando se habla de cacao, existe una amplia variedad, de productos, desde los llamados cacaos finos de aroma y sabor (FFC por sus siglas en inglés), que son los obtenidos a partir de cacaos criollos especialmente. Los cacaos normales se obtienen principalmente de las variedades conocidas como forastero. La siembra y desarrollo de este tipo de cultivo, puede aportar un elemento diferencial muy importante en la comercialización y consecuentemente en los precios. Durante los últimos años, este tipo de cacao a granel ha tenido precios⁷ que han oscilado entre 1.000 y 2.000 dólares por tonelada, por encima del precio de cacao proveniente de la variedad forastero.

En el caso de los productos orgánicos, intervienen todas las entidades de certificación y control de los productos, así como las autoridades que controlan de forma adecuada los productos de exportación.

La mayoría de las cadenas de distribución minorista exigen a los proveedores certificaciones privadas que en ningún caso son de carácter obligatorio para vender en la UE, por lo que se recomienda la búsqueda activa de alternativas comerciales que no requieran este tipo de certificaciones privadas que con frecuencia encarecen los costes de producción, y no siempre compensan el esfuerzo del productor al momento de negociar los precios de venta.

En términos de ferias y eventos, los más importantes del sector son: ANUGA⁸, que se celebra cada dos años en Colonia, Alemania, y SIAL⁹, que se celebra en París en el mes de octubre.

⁷ Para un seguimiento mensual de los precios del cacao, se recomienda visitar: <http://www.icco.org/statistics/monthly-review-of-the-market.html>.

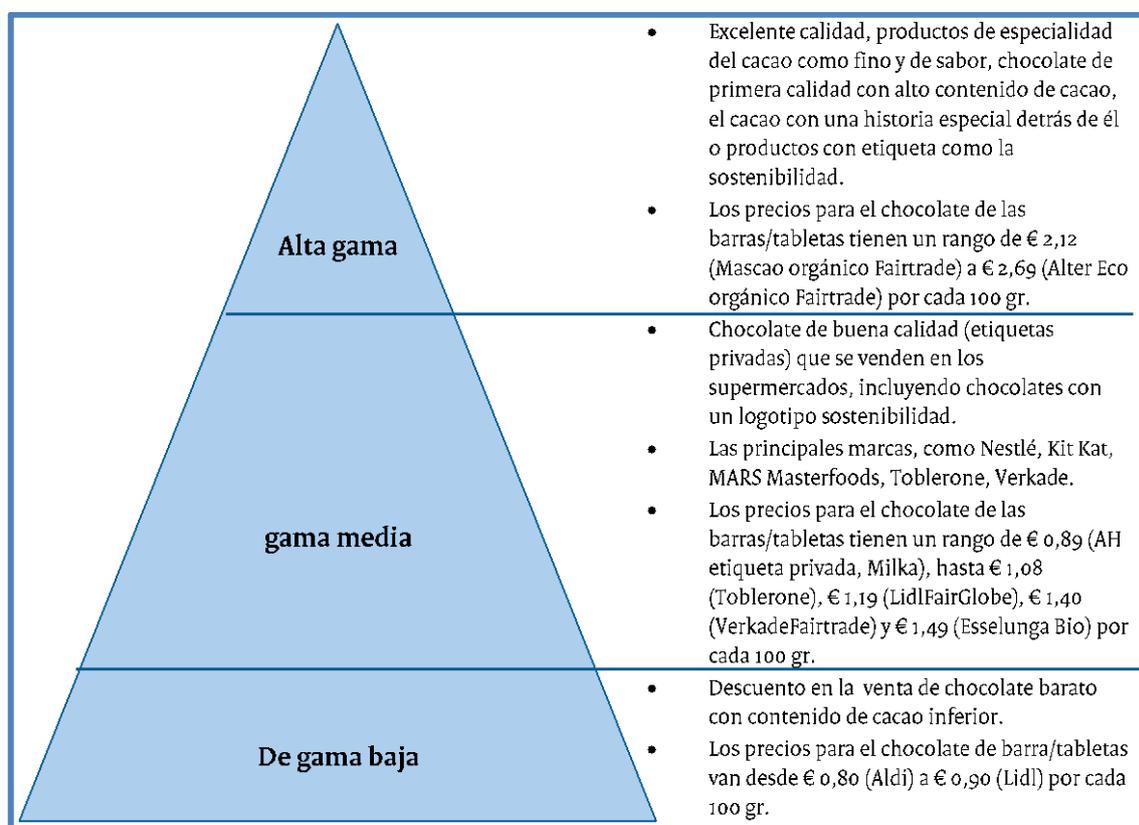
⁸ Para los detalles de la edición de 2015, puede visitar: <http://www.anuga.com>.

⁹ Para los detalles de la edición de 2014 visite: <http://www.sialparis.com>.

Adicionalmente, desde el año 2012, se celebra el Congreso Mundial del Cacao¹⁰, el cual este año 2014 se realizará en Ámsterdam. A través de la Web del ICCO¹¹, puede ver una lista actualizada de otros eventos¹².

Es importante señalar, que no siempre es conveniente participar en las ferias como expositor, especialmente para los productores medianos y pequeños, puede resultar muy atractivo participar en la feria como visitante, recorrer detalladamente los pasillos y pedir citas con los compradores que puedan parecer interesantes para ofrecerles los productos. El hecho de participar como expositor, además del coste que representa, con frecuencia limita la capacidad de moverse y establecer contactos, además de estar sujeto al papel pasivo de recibir las visitas de los potenciales interesados.

Segmento de productos según tipos de cacao



Fuente: Base de datos de información CBI

Requisitos de entrada del cacao en la UE

Con el fin de asegurar el más alto nivel de protección de los consumidores europeos, existe una serie de requisitos orientados a garantizar que los productos alimenticios importados, incluyendo los productos frescos, cumplen con aspectos relacionados con el control de los niveles de contaminantes generados por el uso de agroquímicos, el agua, o el uso previo de los

¹⁰ Para mayor información sobre el Congreso Mundial del Cacao, visite: <http://conferenciamundialcacao.agraevents.com>, para ver la lista completa de participantes del congreso anterior, visite: <http://conferenciamundialcacao.agraevents.com/world-cocoa-attendees/>.

¹¹ Puede visitar la Web del International Cocoa Organization ICCO a través del enlace: <http://www.icco.org>.

¹² Otros eventos relacionados con el cacao: <http://www.icco.org/events/155-other-cocoa-events.html>.

suelos. Estos requisitos deben tenerse en cuenta durante todas las etapas involucradas en la producción, empaquetado, transporte, comercialización, etc. antes que el producto pueda ser puesto a disposición de los consumidores finales.

Por lo anterior, es necesario considerar antes de pensar en exportar, que se está en disposición de cumplir especialmente con los siguientes requerimientos¹³, los cuales no son una lista exhaustiva, pero si cubre los requisitos más importantes:

- Reglamento UE 1881 de 2006, en que se fijan los niveles máximos de residuos de contaminantes¹⁴ en la UE.
- Reglamento UE 1107 de 2009 y otros complementarios, sobre el uso de sustancias activas en pesticidas utilizados para la protección de las plantas. Existen productos autorizados¹⁵ por cada especie, así como sustancias activas que tienen establecidos Límites Máximos de Residuos (LMR), Reglamento UE 396 de 2005; Límites máximos de contaminación radiactiva, Reglamento UE 3954 de 1987 y otros complementarios; los cuales deben cumplirse.
- Reglamento UE 852 de 2004¹⁶, por el que se establecen las normas generales de higiene¹⁷, entre las que se destacan la obligación general en toda la cadena de trabajar con un sistema basado en HACCP¹⁸, las normas de higiene en la producción primaria, los criterios microbiológicos¹⁹
- Reglamento UE 1829 de 2003 y complementarios, sobre el uso de semillas y alimentos genéticamente modificados²⁰.
- Reglamento UE 1935 de 2004, sobre materiales en contacto con los alimentos²¹.
- Reglamento UE 1169 de 2011, sobre normas de etiquetado.
- Reglamento UE 178 de 2004, especialmente en lo relativo a la trazabilidad.

¹³ El sitio Web: <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html> de la UE, proporciona de forma gratuita toda la legislación europea en sus versiones más actualizadas. Basta conocer el número del documento para hacer una búsqueda fácil en este enlace.

¹⁴ Más información disponible sobre el control de contaminantes en la UE, disponible en el enlace: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/fs_contaminants_final_web_en.pdf.

¹⁵ La lista actualizada de productos químicos autorizados por especie, puede consultarse en: http://exporthelp.europa.eu/update/requirements/ehir_eu14_02v001/eu/auxi/eu_heapestires_positive_EU_list.pdf, al igual que la lista de sustancias activas y sus LMR en: http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/?event=homepage.

¹⁶ En este enlace se ofrece una guía de cumplimiento de este Reglamento, actualizada en 2012: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_es.pdf.

¹⁷ En este enlace puede verse la nueva guía de 2014 relativa a los requisitos sanitarios de importación a la UE.: http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf.

¹⁸ En este enlace se ofrece una Guía de la Comisión Europea sobre la facilitación para la implantación del HACCP: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_es.pdf.

¹⁹ Los criterios microbiológicos están establecidos en el Reglamento UE 2073 de 2005.

²⁰ Ver preguntas y respuestas frecuentes sobre OGM en: http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/gmfood/qanda_en.htm.

²¹ Ver preguntas y respuestas frecuentes sobre envasado de alimentos en: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/qanda_booklet_en.pdf.

Para información más completa y actualizada de los requisitos de importación a la UE en español, puede dirigirse al Ministerio de Agricultura²² de España.

Adicionalmente al cumplimiento de los Reglamentos anteriores, es necesario contar con el Certificado Fitosanitario, expedido por la autoridad competente local.

El importador, debe estar autorizado para importar este tipo de productos a la UE, a través del Registro Sanitario, ya que es el importador el último responsable ante la UE en caso de presentarse cualquier problema con el producto importado.

En términos generales, es obligatorio tener implantado un sistema basado en el HACCP y un adecuado sistema de trazabilidad para poder exportar a la UE, el contar con estos dos requisitos bien implantados, asegura en la mayoría de los casos, el cumplimiento de los demás reglamentos antes indicados.

Para el caso de los productos obtenidos bajo producción ecológica, procedimiento que es también voluntario, los productos así obtenidos deben asegurar el cumplimiento de todas las disposiciones vigentes a este efecto, establecidas en el Reglamento UE 834 de 2007.

Para ver información más detallada, incluyendo aspectos de aranceles, cuotas de exportación, cuotas de IVA de importación en cada país, etc. puede visitar el Export Helpdesk²³, herramienta gratuita de la UE que facilita toda la información necesaria a los interesados en exportar hacia la Unión Europea.

Mercados Centroamericanos

Generalidades

Todos los países de Centroamérica son productores de distintos tipos de cacao, y en muchos casos se disputan los mismos mercados internacionales; no obstante Guatemala se ha convertido durante los últimos años en importador de cacao, debido al crecimiento de su industria chocolatera, y la ausencia de oferta suficiente en el mercado interno.

Mercado del cacao en Centroamérica

De acuerdo con las estadísticas registradas por Guatemala en la SIECA, durante el último año con datos (2013), Guatemala ha registrado exportaciones de cacao al resto de la región, por valor de USD 12,65 mil dólares, correspondientes a 46 toneladas de cacao. Sin embargo, realizó importaciones desde Nicaragua de más de USD 1,38 millones, correspondientes a 1.381 Tm, y de Honduras por valor de USD 242 mil, correspondientes a 238 Tm.

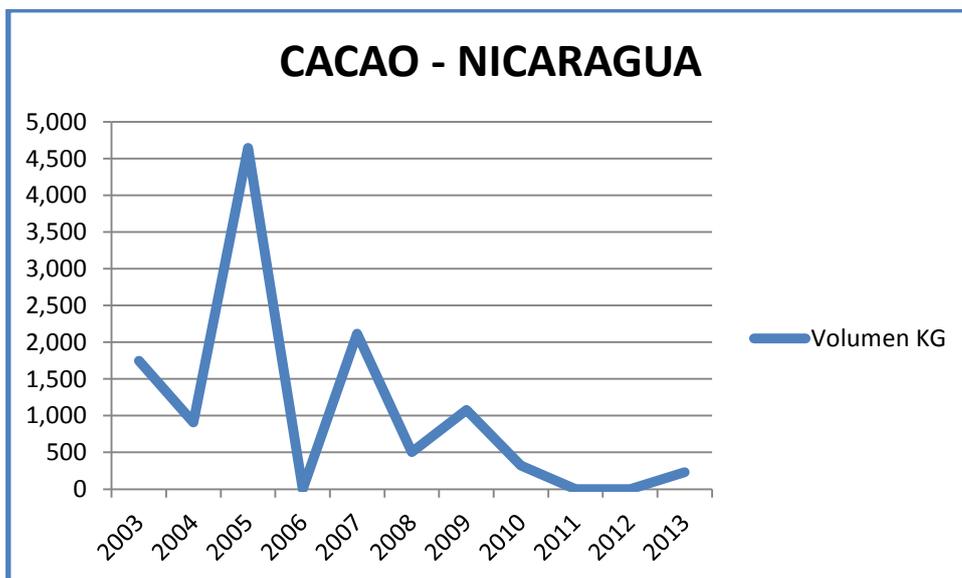
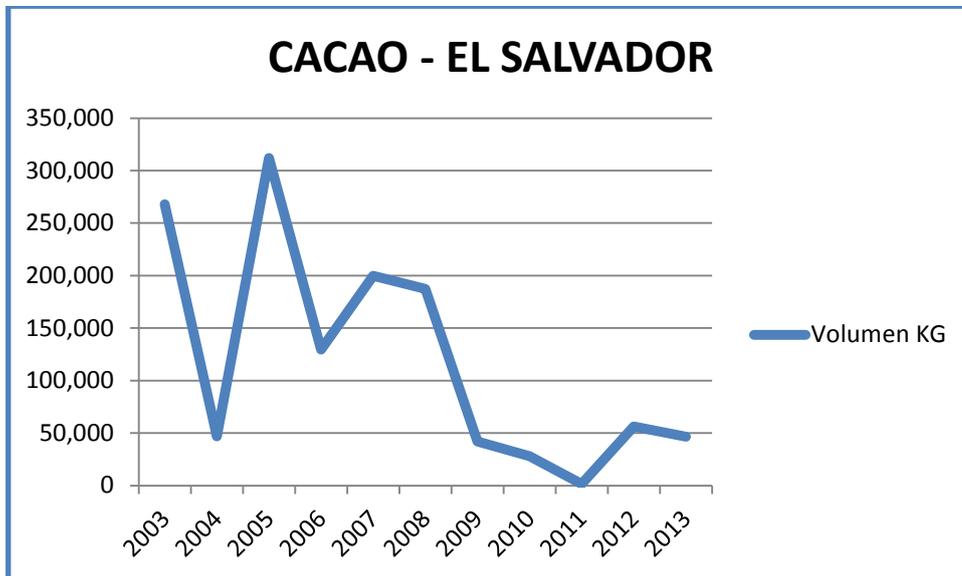
El comportamiento de las pequeñas exportaciones realizadas por Guatemala durante los últimos diez años, puede apreciarse en los gráficos que se muestran adelante, y de la revisión de las cifras estadísticas puede concluirse que el volumen de mercado ha presentado un descenso muy negativo para el desarrollo del sector.

²² Puede solicitar información a través de los e-mails: inspfito@magrama.es / sgsveget@magrama.es , o visitando la Web: <http://www.magrama.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/default.aspx> .

²³ Para el Export Helpdesk visite: <http://exporthelp.europa.eu/thdapp/index.htm?newLanguageId=ES> .

Los siguientes gráficos muestran el comportamiento de los flujos comerciales regionales, para el cacao originado en Guatemala.

Exportaciones de cacao de Guatemala a la Región



Fuente: Autor a partir de datos de SIECA

Distribución

El mecanismo comercial para la venta del cacao, suele estar asociado a las importaciones realizadas por los grandes acopiadores y mayoristas, quienes en caso de necesitar el producto contactan con los exportadores locales para concretar las ventas y exportación del grano.

Requisitos de entrada del cacao en Centroamérica

Los requisitos de importación del cacao, desde Centroamérica para el producto Guatemalteco, se imita al certificado fitosanitario expedido por la autoridad competente del país de origen.

Conclusiones

Considerando la información anterior, puede afirmarse que el fomento y cultivo del cacao en Guatemala es una gran oportunidad para los agricultores, no solo por el crecimiento de la demanda interna, que actualmente ronda las 1.500 toneladas de cacao que se están importando anualmente, sino también porque puede producirse un cacao de alta calidad que podría competir en el mercado Europeo por tomar posiciones con productos de calidad y altamente diferenciados.