

OBSERVATORIO DEL CACAO FINO Y DE AROMA PARA AMÉRICA LATINA

INICIATIVA
latinoamericana
DEL CACAO
CAF BANCO DE DESARROLLO DE AMÉRICA LATINA



EDITORIAL

En ediciones anteriores se ha tratado la problemática del cadmio según exigencias de calidad de la Unión Europea (UE). Durante este año se han reportado los efectos iniciales de la medida que, en especial, afecta en mayor medida a empresas exportadoras de chocolates y derivados del chocolate cuyas ventas al mercado europeo han disminuido e incluso eliminado. Por otra parte, se reporta un mayor efecto para las empresas exportadoras de cacao en grano.

El mercado del cacao esta temporada (2018–2019) ha estado más estable, pero con precios relativamente bajos. Existe una ligera tendencia al alza en el segundo semestre como consecuencia de la presencia de una grave enfermedad viral en los árboles de cacao en África Occidental. La enfermedad del brote hinchado ha aparecido con fuerza este año, especialmente en Ghana, reduciendo su pronóstico de cosecha en un 11%. El efecto en los precios por ahora no ha sido mayor por cuanto la vecina Costa de Marfil se dirige a una cosecha record. La estrategia propuesta a mediados de año de estos dos países, los mayores productores de cacao a nivel mundial,

de establecer un precio mínimo no ha funcionado y están expectantes del impacto de fijar una prima definida “*living-income difference*”. Sin embargo, el mercado es el mercado, establecer controles de precios en un mercado desarrollado como el del cacao es complicado y poco probable de manipular.

En este sentido, la ILAC vuelve hacer énfasis en la estrategia de convertir el mercado de oferta de grano de cacao y elaborados de América Latina en un mercado de especialidad. Por su puesto, no todo el grano producido califica, pero la región tiene una clara ventaja para establecer un portafolio de oferta de sabores para un creciente mercado que no solo exige calidad sino diferentes experiencias sensoriales. Solo como referencia, la agencia Research and Markets, estima el crecimiento del mercado europeo de chocolates Premium en 8,66% anual para los próximos cinco años. Es aún el inicio de un proceso, pero es el mejor camino para el cacao fino y de aroma de la región, sin dejar de lado que se pueden asimilar los aprendizajes y experiencias del mercado de especialidad de café.

Octubre. 2019

Boletín N° 7

REGIONAL

Proyección de la producción de cacao en grano por región y país

Proyección de la molienda de cacao en grano por región y país

50 muestras de cacao seleccionadas para los International Cocoa Awards

Cacao y conservación de bosques en Colombia y Perú

5

RECUADRO 1: Cadmio en el cacao de América Latina y el Caribe: Análisis de la investigación y soluciones potenciales para la mitigación

PAÍSES

PERÚ: Cacao amazónico orgánico y sostenible

RECUADRO 2: Brasil: Agroforestería en cacao y su valor para la conservación de la diversidad funcional de aves en paisajes agrícolas tropicales

MUNDO

Pronóstico del mercado europeo de chocolate premium 2019-2024

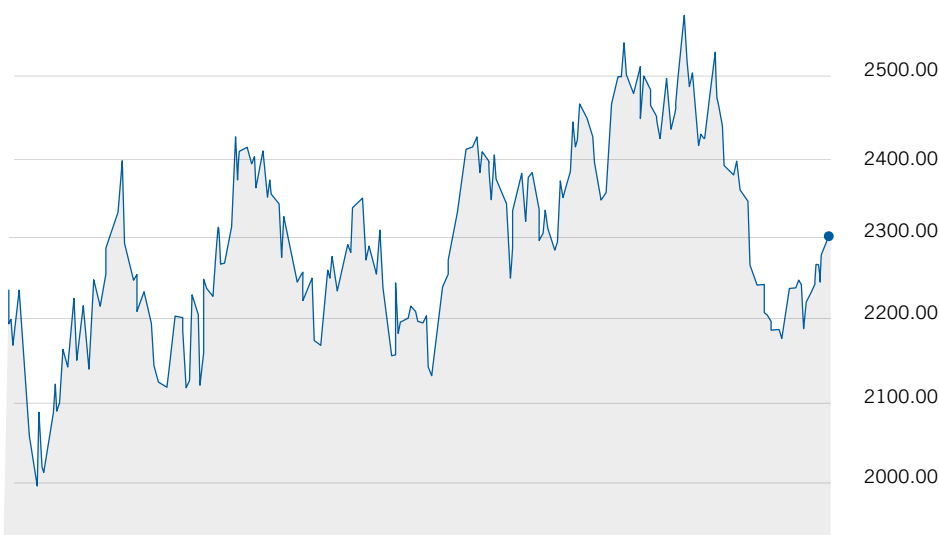
Costa de Marfil y Ghana acuerdan prima para ventas de cacao a partir de 2020

Plantaciones de cacao en África Occidental amenazadas por enfermedad del brote















RECUADRO 3: Certificaciones de sostenibilidad en cacao para acceder al mercado europeo

Agenda de eventos

Precios internacionales del cacao *commodity* (Agosto 2018- Septiembre 2019) – USD por Tonelada





















Proyección de la producción de cacao en grano por región y país (Miles de Toneladas Métricas-TM)

		Estimados 2017 2018	Proyecciones 2018 2019	Porcentaje de participación
 ÁFRICA	 Costa de Marfil	1964	2150	 77%
	 Ghana	905	900	
	Otros	635	629	
	TOTAL	3504	3679	
 AMÉRICA	 Ecuador	285	298	 17%
	 Brasil	204	195	
	Otros	330	322	
	TOTAL	819	815	
 ASIA Y OCEANÍA	 Indonesia	240	220	 6%
	 Papúa Nueva Guinea	40	38	
	Otros	46	48	
	TOTAL	326	306	
 TOTAL MUNDIAL		4649	4799	 100%

Elaboración: Observatorio ILAC. Fuente: International Cocoa Organization- ICCO²



Proyección de la molienda de cacao en grano por región y país (Miles de Toneladas Métricas-TM)

		Estimados 2017 2018	Proyecciones 2018 2019	Porcentaje de participación
 EUROPA	 Países Bajos	595	600	 37%
	 Alemania	448	455	
	Otros	667	682	
	TOTAL	1710	1737	
 ÁFRICA	 Costa de Marfil	559	580	 21%
	 Ghana	311	300	
	Otros	91	101	
	TOTAL	961	981	
 AMÉRICA	 EEUU	385	392	 19%
	 Brasil	230	234	
	Otros	257	273	
	TOTAL	872	899	
 ASIA Y OCEANÍA	 Indonesia	483	490	 23%
	 Malasia	236	255	
	Otros	331	351	
	TOTAL	1050	1096	
 TOTAL MUNDIAL		4594	4712	 100%

Elaboración: Observatorio ILAC. Fuente: International Cocoa Organization- ICCO³

50 muestras de cacao seleccionadas para los International Cocoa Awards



Las mejores muestras de granos de cacao de productores de todo el mundo fueron seleccionadas por el Programa Cocoa of Excellence. De las 50 muestras escogidas, 25 provienen de productores de cacao finos de América Latina y El Caribe.

El Programa Cocoa of Excellence (CoEx) es el punto de entrada para que productores de cacao participen en los International Cocoa Awards, una competencia global que representa una oportunidad única para promover el cacao de calidad, su diversidad de sabores y reconocer las habilidades y conocimiento de los hombres y mujeres que lo producen.

Este año el Programa CoEx celebra su décimo aniversario con la participación de un número creciente de países y productores de cacao. Para esta edición 2019, recibieron 223 muestras de granos de cacao, de 55 países y se escogieron las cincuenta mejores muestras procesadas en licor de cacao.

El siguiente paso será la evaluación de estas muestras procesadas en chocolate y las ganadoras serán anunciadas en los International Cocoa Awards que se

celebrarán en el Salon du Chocolat en París el 30 de octubre. Cabe destacar la importante participación de países productores de América Latina y El Caribe, como Brasil, Colombia, Ecuador, Perú y República Dominicana, que son los países con más muestras elegidas. Las demás muestras seleccionadas provienen de productores de África (13 muestras seleccionadas) y Asia y Oceanía (12 muestras).

El Programa Cocoa of Excellence está coordinado por Bioversity International y organizado conjuntamente con Event International, en colaboración con Guittard Chocolate, Seguine Cacao, Cocoa and Chocolate, Barry Callebaut, Puratos, el Cocoa Research Centre of the University of the West Indies, Valrhona y con contribución de CocoaTown. El Programa reúne a los principales expertos en evaluación sensorial y de la industria del chocolate con el objetivo de reconocer el cacao con sabores excepcionales y únicos, a la vez que aporta con conocimientos, herramientas de evaluación del cacao y oportunidades de mercado e incentivos para todos los actores de la cadena de valor del cacao.



Cabe destacar la importante participación de países productores de América Latina y El Caribe, como Brasil, Colombia, Ecuador, Perú y República Dominicana, que son los países con más muestras elegidas.

Datos de contacto:

Brigitte Laliberté
Bioversity International / Cocoa of Excellence Programme
b.laliberte@cgiar.org

Para saber más:

http://bit.ly/CoEx_Best50samples

Cacao y conservación de bosques en Colombia y Perú



A diferencia de algunos países de África y Asia, donde las plantaciones de cacao han causado la pérdida de grandes extensiones de bosques, en América Latina el cacao es parte de las estrategias para lograr la recuperación de zonas deforestadas por la ganadería y otros cultivos agrícolas, así como en zonas afectadas por conflictos y presencia de cultivos ilícitos.

El Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) realizó un estudio reciente en Colombia y se encuentra realizando uno similar en Perú, para conocer sobre las relaciones entre la producción de cacao y otros cultivos y la deforestación.

En el caso de Colombia, el estudio indicó que el cacao no es la causa principal de la pérdida de bosques⁴, por el contrario, es un componente clave de las estrategias para volver productivas zonas de conflicto y lograr la conservación de los bosques y la restauración de la tierra.

En Perú, gran parte de la tierra usada actualmente para el cultivo de palma de aceite y cacao estaba sembrada anteriormente con coca o pastura para

ganado. Esto se debe, en parte, a que el gobierno promovió la siembra de ambos cultivos como una alternativa frente a la producción de hoja de coca.

Para el CIAT y su equipo de investigación, el desarrollo de la cadena de valor del cacao y otros productos agrícolas, podría ser una forma de reducir la presión sobre el bosque y brindar medios de vida sostenibles a los productores que adopten buenas prácticas de producción. De igual manera, afirman que los modelos de negocios sostenibles son aquellos que incorporan en sus propuestas de valor un compromiso para abordar las causas de la deforestación.

Por otro lado, también se busca identificar oportunidades de negocios que reduzcan la necesidad de expandir la producción agrícola a expensas de los bosques, disminuyan las emisiones de carbono y, al mismo tiempo, incrementen el valor comercial de los cultivos gracias a su producción sostenible.

“Si la producción de palma de aceite y cacao pueden realmente ser un medio para restaurar tierras degradadas, entonces

podría ser una solución económica potencialmente viable para abordar los motores de deforestación y capturar carbono”, aseguró Castro-Núñez del CIAT, quien añadió: “En el pasado, han comprobado ser fuentes estables de ingresos para los productores – más altos que otros productos que compiten con los cultivos ilícitos”.



En Perú, gran parte de la tierra usada actualmente para el cultivo de palma de aceite y cacao estaba sembrada anteriormente con coca o pastura para ganado.

Fuente:

http://bit.ly/CIAT_BosquesPeru

RECUADRO 1

Cadmio en el cacao de América Latina y el Caribe: Análisis de la investigación y soluciones potenciales para la mitigación.



Bioversity Internacional y CAF-banco de desarrollo de América Latina-, a través de la Iniciativa Latinoamericana del Cacao (ILAC), realizaron la publicación del documento sobre el análisis de la investigación y soluciones potenciales para la mitigación del cadmio en el cacao de América Latina y El Caribe.

El cadmio es un metal pesado que se acumula en el cuerpo y afecta la salud. Para controlar la cantidad que se consume, la UE ha establecido los niveles máximos permitidos para diferentes alimentos. Un reglamento que especifica los niveles máximos de cadmio en los productos de cacao y chocolate entró en vigor en enero de 2019 y otros países están elaborando reglamentos similares.

En comparación con otras regiones productoras de cacao, como África y Asia-Pacífico, algunos países de América Latina y El Caribe se ven particularmente afectados por los niveles de cadmio en los granos de cacao, que son una preocupación para los fabricantes de productos con alto contenido de cacao. En este contexto, existe una necesidad apremiante de identificar soluciones que

reduzcan los niveles de cadmio en los granos de cacao y brinden, al mismo tiempo, soluciones de mitigación en etapas clave de procesamiento en la cadena de valor.

Este análisis presenta el estado de la investigación sobre las fuentes de contaminación de cadmio en los suelos, las propiedades del suelo que afectan la biodisponibilidad del cadmio, los mecanismos fisiológicos y las diferencias de variedades en la absorción de cadmio por parte del árbol de cacao y las consecuencias de los procesos posteriores a la cosecha.

El análisis presenta posibles soluciones de mitigación aplicables al cacao que han sido investigadas a través de ensayos o consideradas por la comunidad de investigación. Incluye, asimismo información sobre proyectos de investigación en curso para obtener una mejor comprensión de la dirección de la investigación y las posibles lagunas que deben cubrirse.

Este trabajo contó con la participación de instituciones y personas que proporcionaron información respecto a

la investigación sobre cadmio y cacao, y contribuyeron al análisis. Se espera que el documento, disponible en el link adjunto, sea útil para comprender el estado del conocimiento sobre este tema complejo y guiar las inversiones futuras y la colaboración para brindar soluciones urgentes a las partes interesadas y, en particular, a los pequeños productores en la región, que son los más afectados.

Datos de contacto:

Brigitte Laliberté
Bioversity International / Cocoa of Excellence Programme
b.laliberte@cgiar.org

Federico Vignati
CAF/ILAC
fvignati@caf.com

Para saber más:

<http://bit.ly/CadmioAmericaLatina>

PERÚ: Cacao amazónico orgánico y sostenible



Perú se destaca por producir cacao finos y de calidad, no solo en términos de aroma y sabor sino también por ser cacao orgánicos y sostenibles, de ahí que se considera como el segundo productor de cacao orgánico a nivel mundial después de República Dominicana.

La Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO) y el Gobierno Regional de San Martín impulsan el Proyecto "Cacao Noramazónico Sostenible", cuyo objetivo es apoyar a 2.000 productores de cacao orgánico de las zonas de San Martín, Amazonas, Tumbes y Piura.

El objetivo del proyecto es apoyar a las organizaciones de productores para mejorar su competitividad, sostenibilidad y posicionamiento en el mercado de cacao y derivados a nivel internacional. El enfoque del proyecto busca

fortalecer la asociatividad y capacidades organizacionales de las organizaciones de productores, facilitar el mejoramiento e innovación en las prácticas de producción libre de químicos y el uso de abonos orgánicos que ayuden a la menor absorción de cadmio, así como a establecer estrategias de promoción comercial que favorezcan a posicionar el cacao peruano en los mercados internacionales.

Entre los impactos esperados están el incremento de los niveles de ingreso de los pequeños productores cercano a un 20% y mantener su oferta de 6.000 toneladas métricas de cacao orgánico con precios diferenciales. La ejecución del proyecto tiene un plazo de cuatro años y un presupuesto de USD 1,8 millones, financiado por el gobierno regional de San Martín, las cooperativas cacaoteras y la Cooperación Suiza a través de Helvetas Perú.



Fuente:

<http://bit.ly/CacaoAmazonicoNoticias>



Perú es el segundo productor de cacao orgánico a nivel mundial después de República Dominicana.



El objetivo es apoyar a 2.000 productores de cacao orgánico de las zonas de San Martín, Amazonas, Tumbes y Piura.



Se espera un incremento de los niveles de ingreso de los pequeños productores cercano a un 20%

RECUADRO 2

BRASIL: Agroforestería en cacao y su valor para la conservación de la diversidad funcional de aves en paisajes agrícolas tropicales.

Autores del Estudio: Joedison Rocha, Rudi Ricardo Laps, Caio Graco Machado, Sofia Campiolo

La agroforestería en cacao es considerada una práctica agrícola amigable con la biodiversidad, ya que mantiene el hábitat para una gran diversidad de especies en paisajes tropicales. En la costa noreste de Brasil, especialmente en el sur de Bahía, se ubica la principal región de producción de cacao del país, que se superpone con un ecosistema de importante biodiversidad. La agroforestería de esta región se conoce como “cabruças”, que se implementan mediante la supresión del sotobosque para establecer el cultivo bajo el dosel del bosque nativo.

Un estudio publicado en la revista científica *Ecology and Evolution*⁵, realizado en la zona de Bahia, Brasil, y cuyas principales conclusiones se resumen a continuación, permitió medir la diversidad funcional y la diversidad taxonómica de aves en la agroforestería de cacao y evaluar, asimismo, los cambios en la diversidad en comparación con los bosques maduros cercanos al Bosque Atlántico.

En el estudio se emplearon datos de dos paisajes con áreas limitantes de bosque

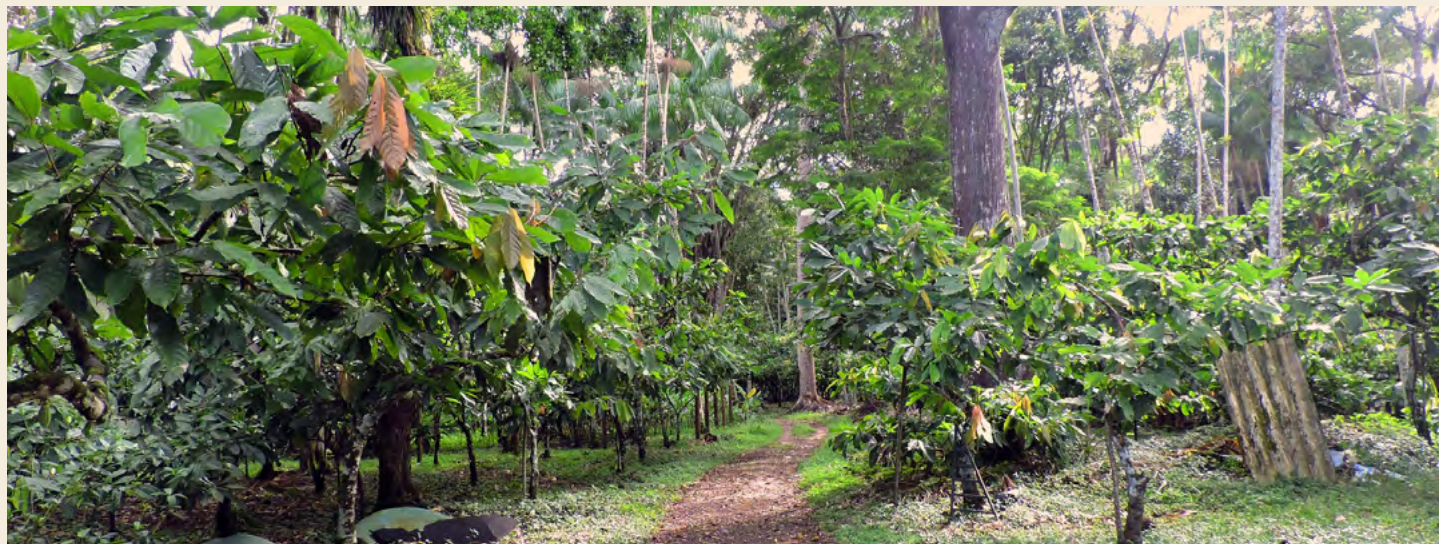
maduro (49% Una y 4,8% Ilhéus) y con cobertura agroforestal de cacao (6% y 82%, respectivamente), para eliminar cualquier sesgo sobre la riqueza de especies y evaluar los procesos de ensamblaje. El análisis consideró a toda la comunidad de aves en general y por tipos aves: especialistas de bosque, generalistas de hábitat y aves que contribuyen a la dispersión de semillas (frugívoros / granívoros) o la eliminación de invertebrados (insectívoros).

El estudio muestra que los sistemas agroforestales de cacao en el sur de Bahía desempeñan un papel relevante en el mantenimiento de la diversidad a escala de paisaje, dado que las comunidades de aves en general, los especialistas forestales y los generalistas del hábitat eran tan diversos como en los bosques cercanos para, al menos, dos componentes funcionales (riqueza y uniformidad). Dado que estos hallazgos se observaron en pequeñas plantaciones de menos de 100 hectáreas de un paisaje boscoso, el valor de conservación de los sistemas de cacao es significativo y depende del manteni-

miento de un alto nivel de cobertura forestal en el paisaje.

Por otro lado, los impactos de la agroforestería de cacao en la diversidad de las aves parecen ser específicos, y afectan a conjuntos particulares de especies en lugar de a toda la comunidad. Los dos grupos de aves que parecen ser más sensibles son los dispersores de semillas e insectívoros. Por ejemplo, la agroforestería que mostró comunidades de frugívoros/granívoros e insectívoros ricos en especies, en comparación con los bosques cercanos, también mostró una menor riqueza funcional y divergencia. Una explicación probable para estas respuestas de la diversidad de las aves está relacionada con una pérdida gradual de especialistas forestales, seguida de un aumento de los generalistas del hábitat debido, principalmente, a la intensificación agrícola antes de la recopilación de datos.

Los frugívoros e insectívoros representan más del 70% de las especies de aves en sistemas agroforestales tropicales, y más del 80% en hábitats forestales en todo

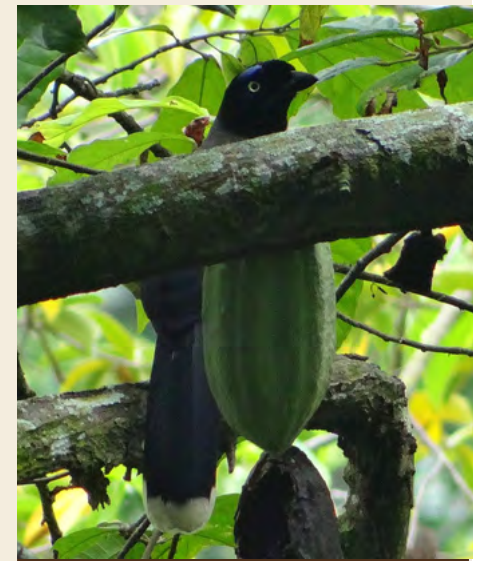


el mundo. Asimismo, estos grupos también son predominantes en los sistemas de cacao. Por lo tanto, es importante enfocar acciones de conservación en estos grupos, que proporcionan importantes servicios ecosistémicos para las plantaciones. Por ejemplo, las aves insectívoras reducen el daño foliar en los árboles de cacao al controlar la abundancia de artrópodos, mientras que las frugívoras actúan sobre la regeneración y la estabilidad de las comunidades de plantas, siendo importante para el mantenimiento de la diversidad de árboles de sombra.

El estudio concluye que la agroforestería de cacao juega un papel importante para la conservación de la biodiversidad y, especialmente, en la conservación de la diversidad (taxonómica y funcional) de aves en paisajes forestales. Sin embargo, incluso los pequeños sistemas agrícolas pueden conducir a una disminución en la diversidad funcional de los frugívoros/granívoros e insectívoros, afectando dos funciones del ecosistema: la dispersión de semillas y la eliminación de inverte-

brados. Por otro lado, si la agroforestería domina el paisaje, los restos forestales pueden sufrir una fuerte homogeneización funcional. El mejor escenario en el que los sistemas de cacao, en realidad, pueden albergar comunidades ricas en especies y funciones del ecosistema, se basa en pequeñas plantaciones con una gestión agrícola reducida en un paisaje boscoso.

Los autores concluyen: “Evaluamos si la agroforestería de cacao, en comparación con bosques maduros, puede mantener la diversidad funcional de las aves. Mostramos que el agrosistema en un paisaje con mayor cobertura forestal puede mantener altos valores de diversidad funcional para las aves de bosque, pero no para los dispersores de semillas e insectívoros. Por lo tanto, proponemos un marco novedoso para una mejor toma de decisiones de conservación en paisajes tropicales, ya que la respuesta de las aves, incluso en un agrosistema ‘amigable con la vida silvestre’, puede ser más específica y depende de la cubierta forestal en el paisaje”



Fuente:

<http://bit.ly/AgroforestryBrasilResearch>



Los frugívoros e insectívoros representan más del 70% de las especies de aves en sistemas agroforestales tropicales, y más del 80% en hábitats forestales en todo el mundo.



Las aves insectívoras reducen el daño foliar en los árboles de cacao al controlar la abundancia de artrópodos, mientras que las frugívoras actúan sobre la regeneración y la estabilidad de las comunidades de plantas, siendo importantes para el mantenimiento de la diversidad de árboles de sombra.



El estudio concluye que la agroforestería de cacao juega un papel importante para la conservación de la biodiversidad y, especialmente, en la conservación de la diversidad (taxonómica y funcional) de aves en paisajes forestales.

Pronóstico del mercado europeo de chocolate premium 2019-2024



Un informe de la agencia de investigación de mercado Research and Markets pronosticó que el mercado de chocolate premium en Europa alcanzará los USD 13 mil millones para 2024, con una tasa de crecimiento anual compuesta (CAGR) estimada de 8,66% en los próximos cinco años. Los impulsores clave de este crecimiento incluyen el aumento de la demanda de cacao de sabor fino, así como la creciente demanda de chocolates orgánicos, veganos, sin azúcar y sin gluten.

Según el informe y la Oficina Central de Investigación de Europa, se buscan cada vez más vínculos comerciales directos para obtener cacao de sabor fino. Esto, a su vez, significa relaciones más estrechas e interacciones entre los productores de cacao y los fabricantes de chocolate. Aunque aún no está claro si estos fabricantes están pagando un precio justo por el sabor fino del cacao.

El informe también sugiere que los consumidores están cambiando lentamente su forma de pensar y ven el chocolate como un alimento saludable y menos como un dulce. Los consumidores europeos se vuelven más conscientes de los alimentos que comen y del impacto que tiene en su salud y bienestar, y por eso se sienten atraídos por los muchos beneficios para la salud asociados con el chocolate.

Aunque los principales fabricantes de chocolate aún dominan la industria europea del chocolate, esta creciente demanda de cacao de sabor fino presenta una gran oportunidad para que los fabricantes de chocolate artesanales aprovechen. Los consumidores europeos buscan activamente productos exclusivos y de alta gama que sepan mejor y sean mejores para su salud; algo que la industria artesanal del chocolate ha estado ofreciendo durante muchos años.



El mercado de chocolate premium en Europa alcanzará los USD 13 mil millones para 2024



Los consumidores están cambiando lentamente su forma de pensar y ven el chocolate como un alimento saludable y menos como un dulce.



Fuente:

<http://bit.ly/ForecastEuropeMarketCocoa>

Costa de Marfil y Ghana acuerdan prima para ventas de cacao a partir de 2020



Los dos principales productores de cacao del mundo están tomando medidas sin precedentes para ejercer más control sobre el mercado como un intento por ayudar a reducir la pobreza de sus productores de cacao. Costa de Marfil y Ghana introdujeron conjuntamente una prima de USD 400 dólares por tonelada métrica, denominada "living-income diferencial" LID, en todas sus ventas de cacao para la temporada 2020/21.

Los fondos recaudados por la prima LID se utilizarán para ayudar a aumentar los pagos a los agricultores, con el objetivo de que obtengan el 70% de un precio objetivo de USD 2.600 por tonelada (FOB), según indicaron los dos gobiernos. De igual manera, si los precios de mercado aumentaran por encima de los ingresos del LID, éstos se colocarán en un fondo de estabilización que apuntaría a garantizar que los gobiernos puedan pagar el precio objetivo cuando los precios de mercado caigan.

La medida, que tiene como objetivo mejorar los ingresos de los agricultores, puede en primera instancia, generar frutos para los productores africanos, ya que la producción de otros países no es suficiente para abastecer a la industria del chocolate, pero también puede generar un impacto negativo para el mercado.

Según expertos, no existen, por ejemplo, atributos de valor que diferencien al cacao de Costa de Marfil sobre el de Nigeria para justificar una prima de USD 400 dólares por tonelada, por lo que los verdaderos beneficiarios de esta medida en su formato actual podrían ser, a largo plazo, otros productores de cacao.

A largo plazo, los precios más altos pueden provocar una sobreproducción, alentando a otros países a aumentar su producción. También es probable que los compradores busquen nuevos suministros y que la medida perjudique a los comerciantes y procesadores, que deberán pagar la nueva prima, además de la regular que pagan al mercado físico. A muchos les resultará difícil tener una exposición a primas tan altas sobre los futuros, ya que generalmente no pueden cubrirlos, mientras que otros pueden tener dificultades para transferir los costos, afectando a la demanda.

Varios actores del mercado e industria del chocolate han indicado que apoyan los esfuerzos para aliviar la pobreza de los agricultores en estos países, pero también expresaron su preocupación de que la medida conduzca a un escenario peligroso.

Todo esto mientras en Ghana, donde la industria del cacao está regulada por un organismo gubernamental pero no hay

definiciones claras sobre la tenencia de la tierra y, aun con el anuncio de esta medida, las granjas de cacao están siendo destruidas, con o sin el consentimiento de los agricultores, ya que los propietarios terminan sus arrendamientos anticipadamente a favor de otras actividades agrícolas o minería.

Ghana y Costa de Marfil suspendieron el mes de junio las ventas anticipadas de cacao para la temporada 2020/21 hasta definir conjuntamente nuevo mecanismo de fijación de precios. Desde el anuncio de la medida en el mes de julio, los precios del cacao en grano han variado entre USD 2.174 dólares y USD 2.577 dólares por tonelada métrica, en medio de la confusión sobre un plan que marca la mayor sacudida del mercado del cacao en años.

Fuente:

<http://bit.ly/BloomNewsCocoaOpecMoment>

<http://bit.ly/ReutersAfricaProducersPrice>

Plantaciones de cacao en África Occidental amenazadas por enfermedad del brote



La enfermedad del brote hinchado (*Swollen shoot* en inglés) es exclusiva de África occidental. La enfermedad se identificó hace casi un siglo sin que exista hasta el momento una cura definitiva, más aun los métodos de detección temprana apenas se están introduciendo. Este año, un brote devastador en Ghana, el segundo mayor productor de cacao del mundo, está reafirmando la urgencia de encontrar una solución.

Alrededor del 16% de los cultivos de cacao del país están infectados, según George Ameyaw, científico principal del Instituto de Investigación del Cacao de Ghana, por lo que algunos pronósticos indicarían una reducción del 11% en la cosecha de esta temporada debido a la enfermedad, que inicialmente reduce el rendimiento de los árboles infectados y finalmente mata a la planta, afectando la única fuente de ingresos de cientos de miles de productores que dependen 100% del cacao.

Por ahora, los agricultores manejan el virus cortando, quemando y reemplazando árboles que muestran síntomas. Sin embargo, eso a menudo tiene poco efecto para contener la enfermedad, que se transmite por pequeños insectos blancos llamados cochinillas.

Para ayudar a abordar el problema, científicos de África, Europa y los Estados Unidos formaron un grupo de trabajo internacional para compartir información. Los gobiernos y las compañías de chocolate, incluidos Nestlé SA y Mars Inc., también están trabajando en varias iniciativas para mejorar la forma en que se cultiva el cacao. El gobierno de Ghana ha probado el uso de "cultivos de barrera", agregando otras plantas "como los cítricos" entre los cultivos de cacao para que el virus no se transfiera tan fácilmente de una planta a otra.

La Junta del Cacao de Ghana anunció en julio que trabajará con científicos en el centro Volcani de Israel para encontrar soluciones a la enfermedad, empleando tecnología, como drones para detectar signos de la enfermedad en las plantaciones, entre otras estrategias.

Fuente:

<http://bit.ly/BloomNewsCocoaTrees>



RECUADRO 3

Certificaciones de sostenibilidad en cacao para acceder al mercado europeo

La demanda por cacao y chocolate certificados está creciendo en los mercados europeos y mundiales. Las certificaciones son una prueba importante de compromiso con la sostenibilidad y, por lo general, otorga una prima a los productores y exportadores.

Certificación de sostenibilidad

Muchas empresas europeas han formulado requisitos mínimos de sostenibilidad para sus proveedores que abordan cuestiones clave, como el trabajo infantil, condiciones de trabajo saludables y seguras, la deforestación y el uso de pesticidas, y se adhieren cada vez más a los esquemas de certificación de sostenibilidad. Esta tendencia está impulsada, en gran medida, por las principales empresas chocolateras.

Existen varios esquemas de certificación que se centran en diferentes aspectos de la sostenibilidad y cuya popularidad puede variar de un país o segmento a otro. Rainforest Alliance es el esquema de certificación convencional más utilizado para el cacao, que a partir del 2018 se fusionó con UTZ, creando un proceso de auditoría único para los titulares de certificados. Otras normas recién introducidas son las normas ISO-34101 sobre cacao sostenible y rastreable.

Certificación orgánica

La demanda de cacao de sabor fino con certificación orgánica está creciendo rápidamente en Europa, lo que lo convierte en un nicho de mercado interesante. El cacao orgánico se produce y procesa a través de técnicas naturales, como la rotación de cultivos, la protección biológica de los cultivos, el abono verde y el compost. Aunque implementar la producción orgánica y obtener la certificación puede ser costoso, especialmente para los pequeños propietarios, y el retorno de la inversión puede no ser alto, su implementación permite aumentar los rendimientos y mejorar la calidad de los productos. Si cumple con los métodos de producción orgánica establecidos en la



legislación europea y un certificador acreditado ha aprobado sus instalaciones de cultivo y procesamiento, se le permite colocar el logotipo de European Organic Certification ECOCERT, o el logotipo del titular de la norma (BCS Öko-Garantie de Alemania). Por su parte, Demeter es una etiqueta de certificación biodinámica que también está siendo aplicada en cacao.

Otras certificaciones

Otros estándares de comercio justo disponibles en el mercado europeo son Fair Trade Ecocert y Fair for Life. El Símbolo de Pequeños Productores (SPP) también se enfoca en el impacto social, adoptando principios de sostenibilidad basados en la comunidad.

La certificación no siempre sería necesaria en la cadena de valor del cacao de sabor fino o de alta calidad, la excepción a esto es la certificación orgánica, para la cual existe un nicho y un mercado en crecimiento dentro del segmento de especialidad. Muchos importadores y fabricantes de chocolate que trabajan

con cacao de sabor fino consideran las certificaciones contraproducentes, ya que imponen costos innecesarios a los agricultores y el nicho de mercado de sabores finos ya tiene aspectos que son característicos de una cadena de valor sostenible, como es el contacto cercano entre productores y compradores, sistemas de trazabilidad y el pago de primas de precios en función de la calidad de los granos de cacao.

Sin embargo, algunos compradores y minoristas en el mercado europeo aún pueden exigir la certificación y pueden integrar la gama de productos de las empresas que operan en el mercado de especialidades, por lo que es importante considerarlas a la hora de introducir un producto en el mercado europeo.

Fuente:

<http://bit.ly/CBIMarketFineFlavourCocoa>

Agenda de Eventos 2019

Septiembre

European Cocoa Forum

17 al 20 de septiembre
Lisboa, Portugal

<https://www.icco.org/events/155-other-cocoa-events.html>

The Big Chocolate Show

21 al 22 de septiembre
New York, Estados Unidos

<https://www.icco.org/events/155-other-cocoa-events.html>

Food Tech Summit & Expo 2018

25 al 26 de septiembre
Ciudad de México, México

<http://foodtechnologysummit.com/>

Octubre

New England Chocolate Festival

12 de octubre
Boston, Estados Unidos

<http://chocolateinstitute.org>

Chocoshow

15 al 17 de octubre
Bogotá, Colombia

<https://chocoshow.co/>

Eurochocolate Perugia

18 al 27 de octubre
Perugia, Italia

<https://www.eurochocolate.com/>

Salon du Chocolat Paris 2019

30 de octubre al 3 de noviembre
París, Francia

<https://www.salon-du-chocolat.com/>

Noviembre

III Competencia Regional Chocalate

11 al 15 de noviembre
El Salvador, San Salvador

https://www.internationalchocolateawards.com/competition-info/?-comp_id=236815

Coffee Tea Cocoa Global Industry Expo -Coteca 2019

27 al 28 de noviembre
Bangkok, Tailandia

<https://www.coteca-hamburg.com/en>

Febrero

Chocoa 2020

19 al 23 de febrero
Amsterdam, Holanda

<http://www.chocoa.nl/>

Puntos Focales Iniciativa Latino Americana del Cacao- ILAC

País	Institución	Contacto	Email
1 Bolivia	Viceministerio de Comercio Interno y Exportaciones -VCIE	Claudio Marcelo Olguin Ribera	olguinma@gmail.com
2 Brasil	Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços - MDIC	Nizar Raad	nizar.raad@mdic.gov.br
	Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços - MDIC	Rita Milagres	rita.milagres@mdic.gov.br
3 Colombia	Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - MADR	William Granados	william.granados@minagricultura.gov.co
	Agencia Presidencial de Cooperación Internacional	Luz María López	luzlopez@apccolombia.gov.co
4 Costa Rica	Programa Nacional de Cacao - Ministerio de Agricultura- MAG	Rocío Fallas Salas	rfallas@mag.go.cr
5 Ecuador	Ministerio de Agricultura y Ganadería-MAG	Luis Rueda Karina Ortiz	Lruedad@mag.gob.ec kaortizp@mag.gob.ec
6 Panamá	Ministerio de Comercio e Industrias -MICI	Yelsica Caballero Lirieth Aguilar	ycaballero@mici.gob.pa lirieth.aguilar@mici.gob.pa
7 Perú	Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI)	Carmen Rosa Chávez	cchavez@minagri.gob.pe
8 República Dominicana	Comisión Nacional del Cacao	Juan Armando Cuello Ortíz	jcuelloortiz@hotmail.com comision_cacao@hotmail.com
9 Trinidad y Tobago	Cocoa Development Company	Winston Rudder	winrud@yahoo.com

Referencias

- [1] Bloomberg, [En Línea] <https://www.bloomberg.com/quote/CC1:COM>
- [2] International Cocoa Organization ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics Vol XIV, 2019.
- [3] International Cocoa Organization ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics Vol XIV, 2019.
- [4] Center of Investigation of Tropical Agriculture-CIAT. Mayo 2019. [En línea] <https://blog.ciat.cgiar.org/new-study-in-colombia-cacao-isnt-causing-significant-deforestation-but-could-help-reduce-forest-loss-and-conflict/>
- [5] Rocha, J. Laps R, Machado, C., Campiolo S., "The conservation value of cacao agroforestry for bird functional diversity in tropical agricultural landscapes". En Ecology and Evolution. [En línea] <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/20457758>.

Iniciativa Latinoamericana del Cacao

CAF –banco de desarrollo de América Latina– 2019

Vicepresidencia de Desarrollo Sostenible
Dirección de Sostenibilidad, Inclusión y Cambio Climático

René Gómez-García

Coordinador Unidad de Negocios Verdes

Federico Vignati

Ejecutivo Principal / Responsable ILAC

Consejo Editorial

Puntos Focales ILAC
Ann-Kathrin Zotz (ITC)
Lorena Jaramillo – David Vivas (UNCTAD)
Darin A. Sukha (Cocoa Research Centre CRC)
Emills Tapia (Tadix Dominicana)
Brigitte Laliberté (Bioversity International)
Moisés Gómez (Experto)
Miguel Guzmán, CAF
Nelson Larrea, CAF
Freddy Puente, CAF

Sistematización, desarrollo de contenidos, edición y revisión:

Giovanni Ginatta
Federico Vignati
María del Carmen Rodríguez

Para suscribirse o tener más información: www.biocomercioandino.org

El Observatorio del Cacao Fino y de Aroma para América Latina es una herramienta de inteligencia de mercado, producida por el Proyecto Iniciativa Latinoamericana del Cacao