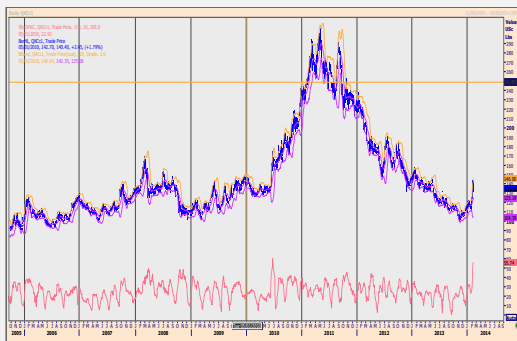
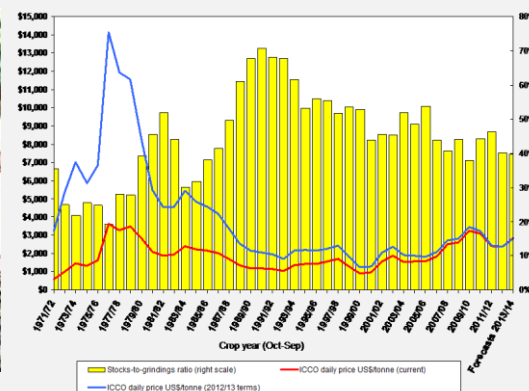


Mercado Mundial del Cacao: Retos y Oportunidades para Productores de Cacao en Nicaragua

Managua, 11 de Noviembre del 2015



Dr. Jean-Marc Anga - ICCO



Organización Internacional del Cacao (ICCO)

La Organización Internacional del Cacao

Creación:

- Creada en 1973 bajo el auspicio de las Naciones Unidas como una organización intergubernamental para administrar Acuerdos Internacionales sobre Cacao (ICA)
- Basada en Londres con Estatus Diplomático.

Misión:

- Mejorar el funcionamiento de la economía mundial del cacao a través de políticas apropiadas y acciones coordinadas entre los países Miembros, en estrecha cooperación con el sector privado.

Mandato:

- Lograr una economía del cacao mundial sostenible, que incluya dimensiones sociales, económicas y ambientales para la producción, comercio, procesamiento y consumo del cacao.

Membresía

El Acuerdo Internacional sobre Cacao (ICA) de 2010 fue firmado por 47 países, además de otros 7 (en rojo) que están actualmente en proceso, llevando el número total anticipado a 54 al final de este año. Esto incluiría 23 países productores de cacao que representan más del 95% de las exportaciones globales y 30 países que representan cerca del 72% de las importaciones globales.

Países Miembros exportadores: Brasil, Camerún, República Democrática del Congo, Costa Rica, Costa de Marfil, República Dominicana, Ecuador, Honduras, Gabon, Gana, Guatemala, Guinea, Indonesia, Liberia, Madagascar, Malasia, Nicaragua, Nigeria, Papua Nueva Guinea, Perú, Sierra Leona, Togo, Trinidad y Tobago y Venezuela.

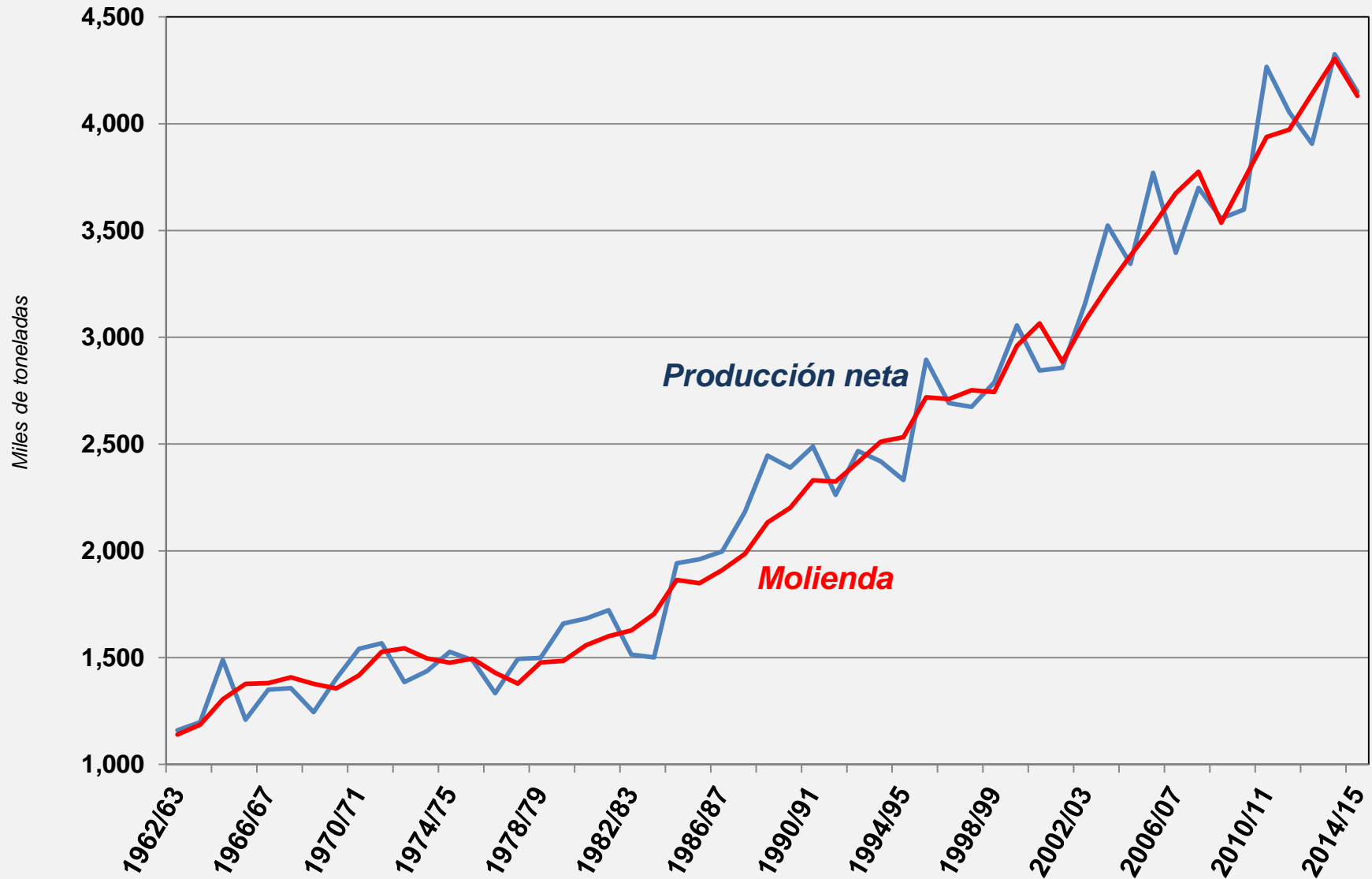
Países Miembros importadores: todos los Miembros de la Unión Europea (28 países), Rusia y Suiza.

Existen negociaciones en curso respecto de la membresía con: Estados Unidos, China, India, Turquía, ...

Actividades principales

1. Actuar como un **foro para conversaciones sobre asuntos de política / estratégicos** que afecten la economía del cacao global. Esto se hace a través de reuniones del Consejo ICCO y cuerpos subsidiarios, incluyendo a la Junta (Consultiva) del Sector Privado y a los Grupos de Trabajo Expertos;
2. Promueve **transparencia en el mercado**: recuperación y diseminación de estadísticas e información en el mercado del cacao, análisis regular de la situación del mercado del cacao, prospecciones para este mercado, etc. (publicación del *Boletín Trimestral de Estadísticas sobre Cacao del ICCO* y del *Directorio del Cacao Mundial*) y de estudios económicos;
3. Desarrolla y supervisa **proyectos** para resolver problemas específicos y mejorar el funcionamiento de la economía del cacao.
4. Organiza **conferencias** (Conferencia del Cacao Mundial); **talleres** y **seminarios** con el objetivo de reforzar capacidades.

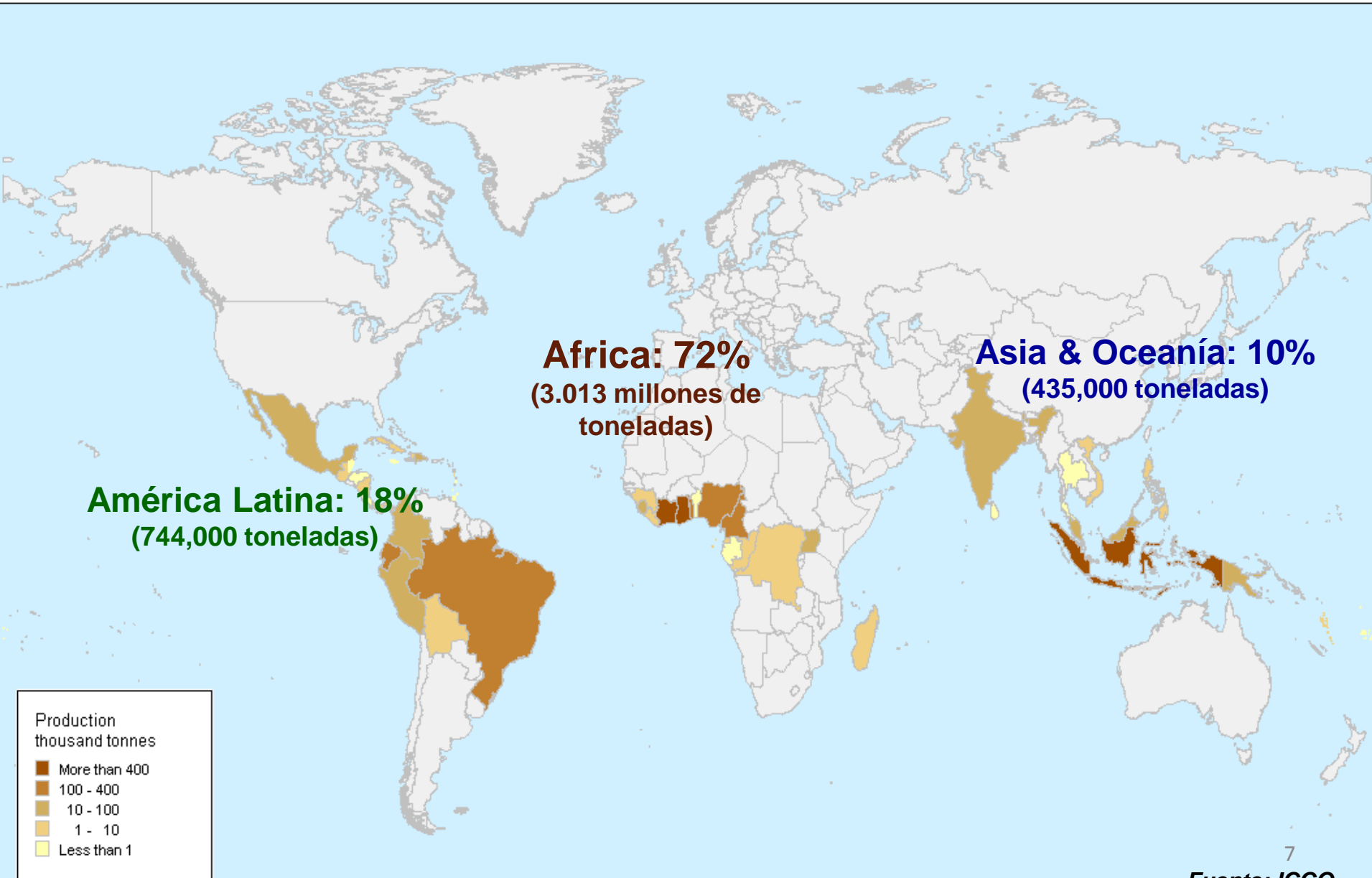
Tendencias de oferta y demanda



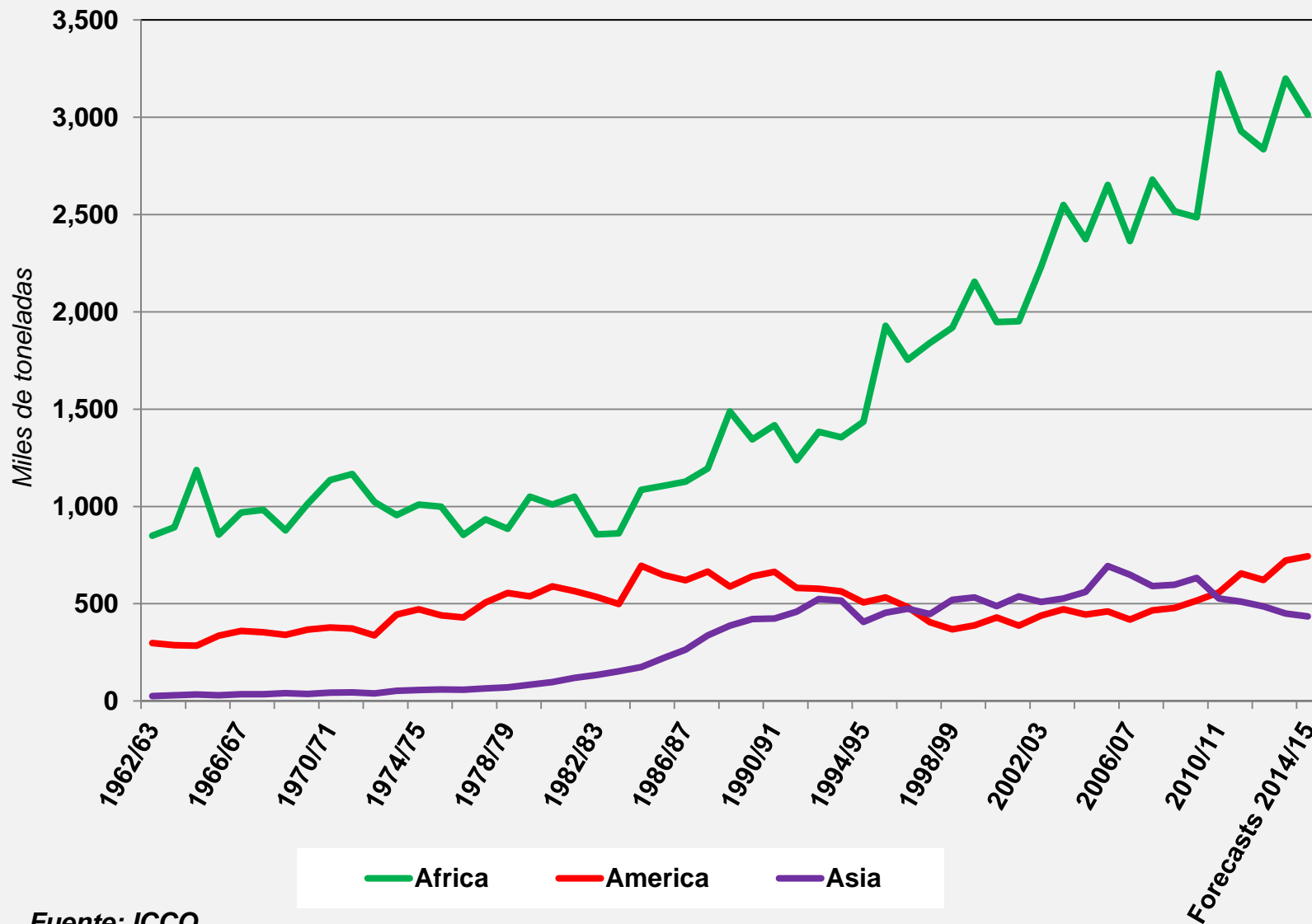
Fuente: ICCO

Producción de Cacao Mundial (bruto)

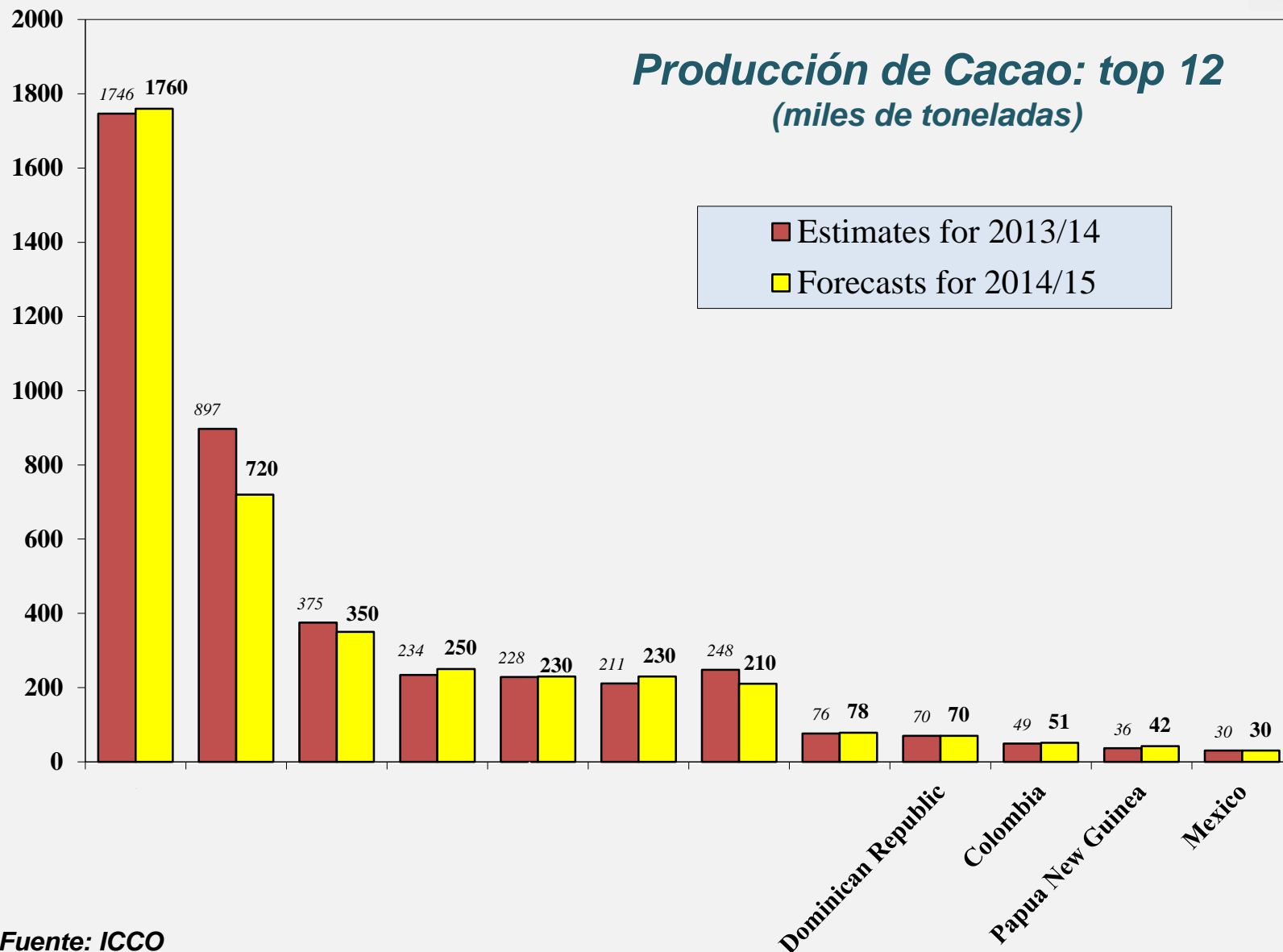
Proyección 2014/15: 4.192 millones de toneladas



Producción Regional de Cacao (miles de toneladas)

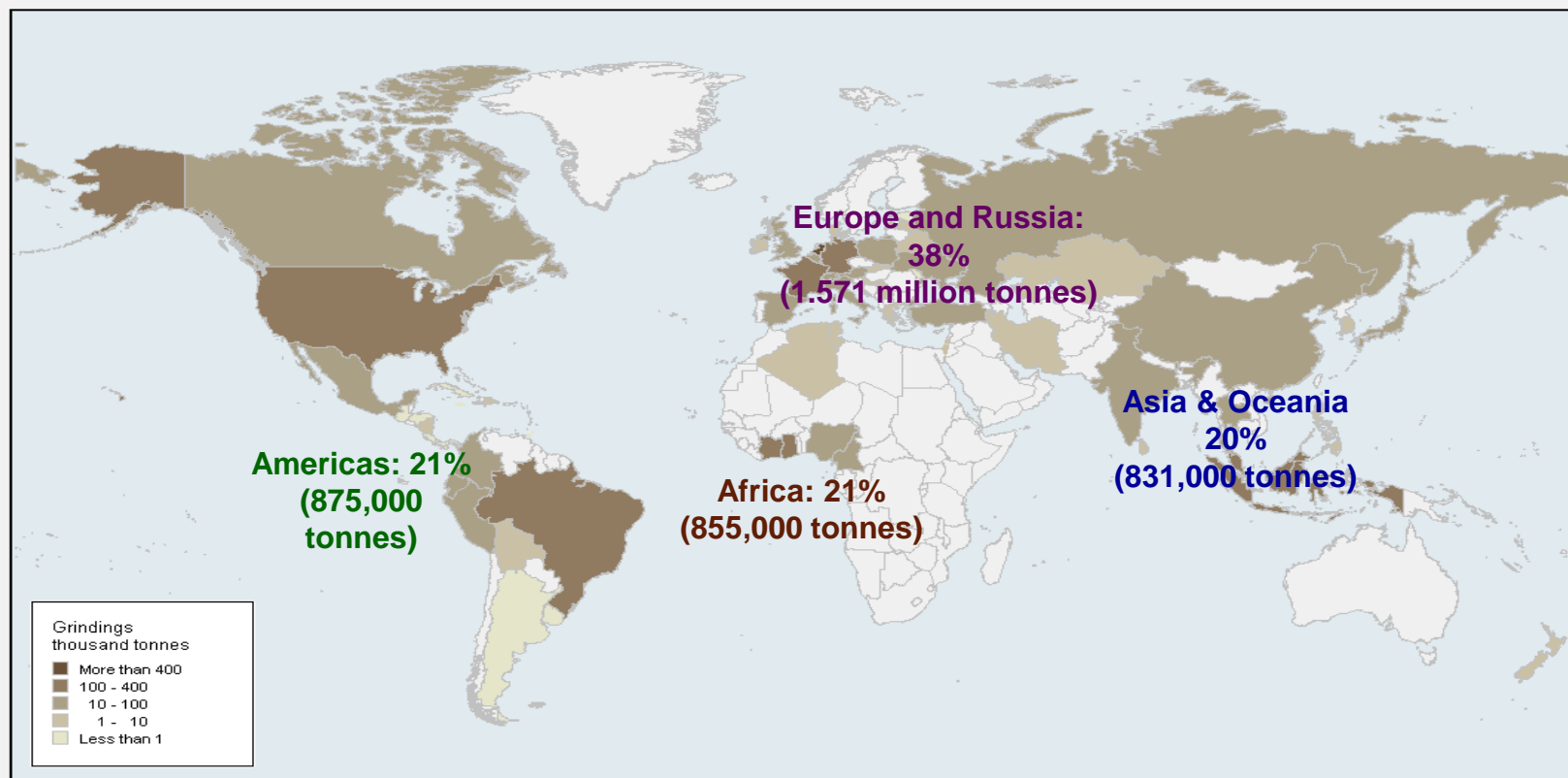


Fuente: ICCO

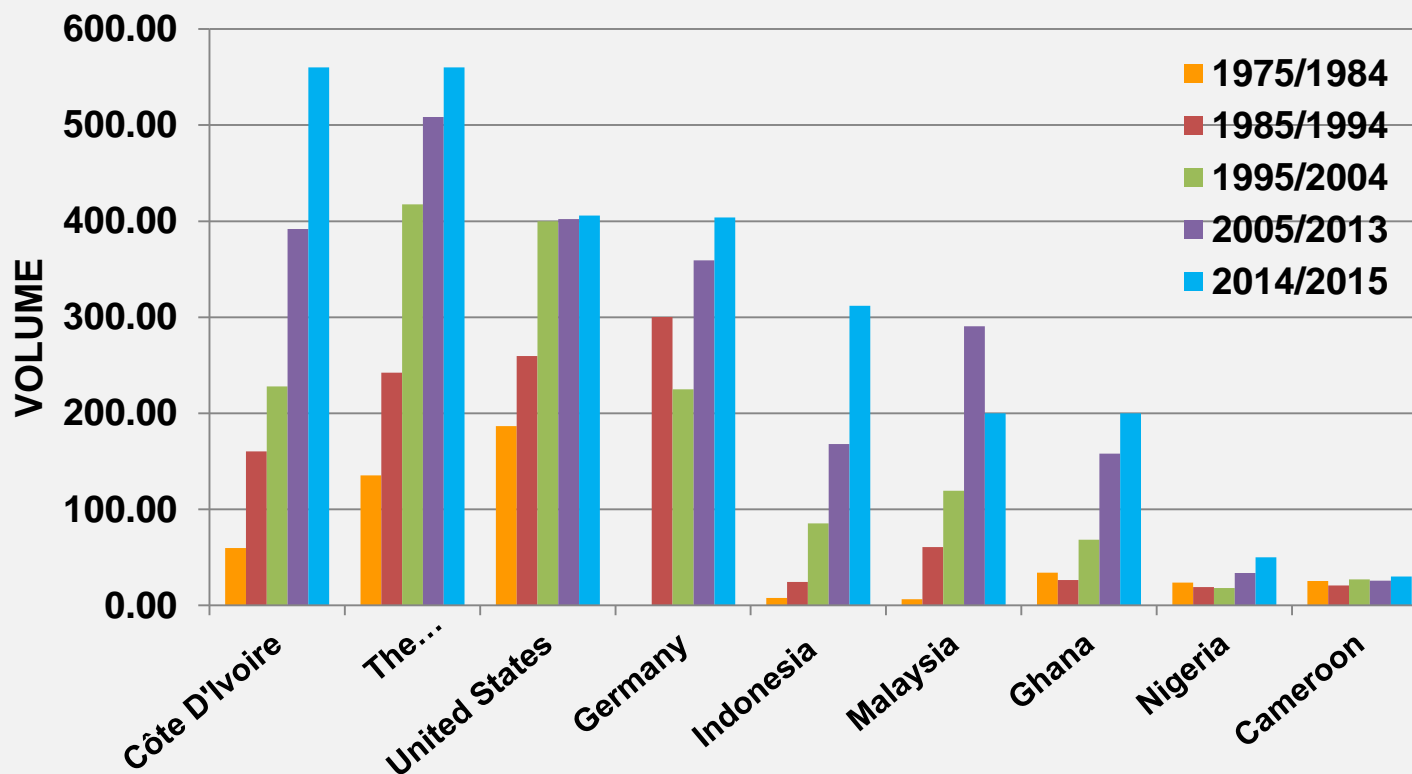


Moliendas Mundiales de Cacao

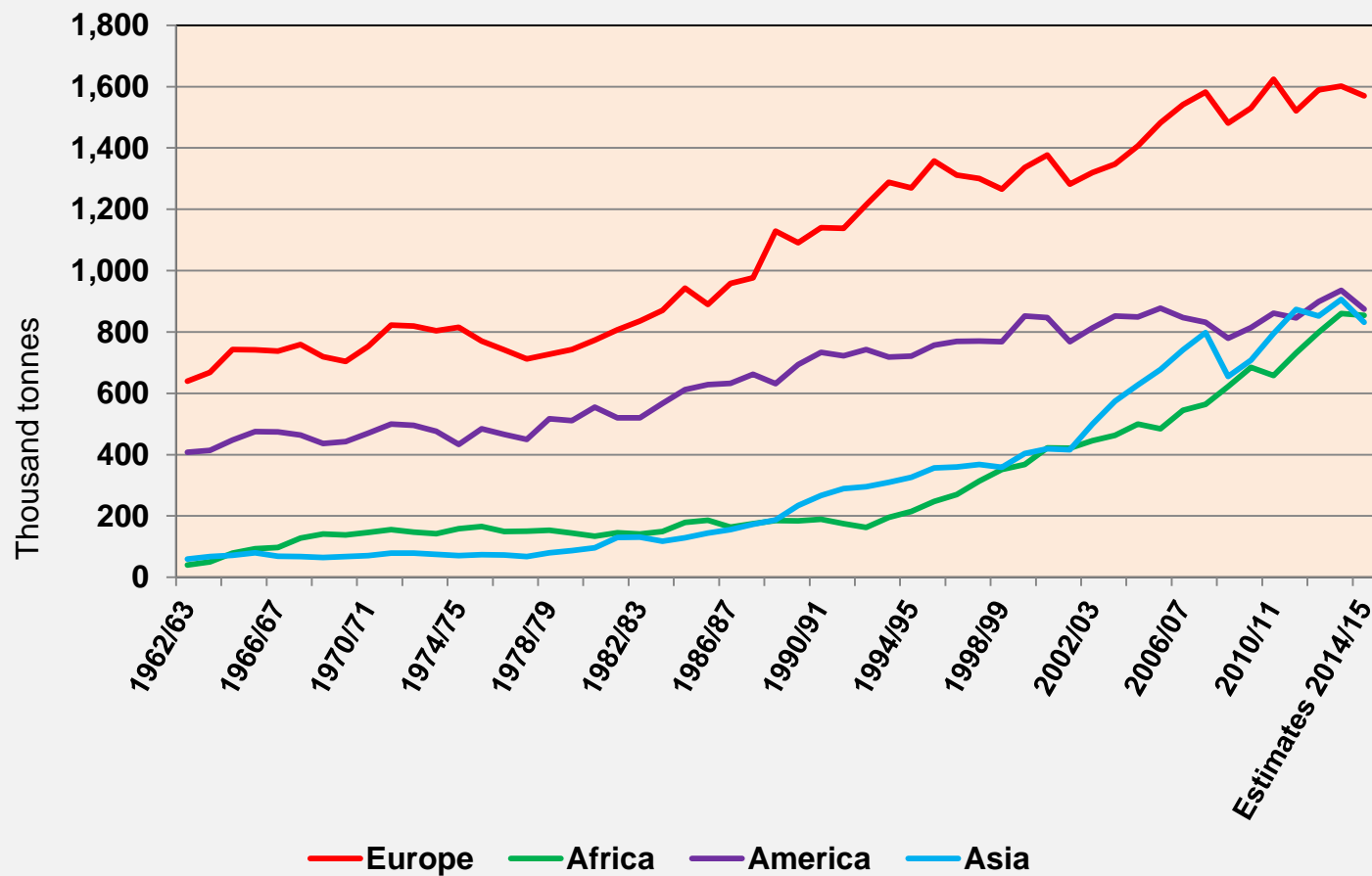
Estimaciones 2014/15: 4.131 millones de toneladas



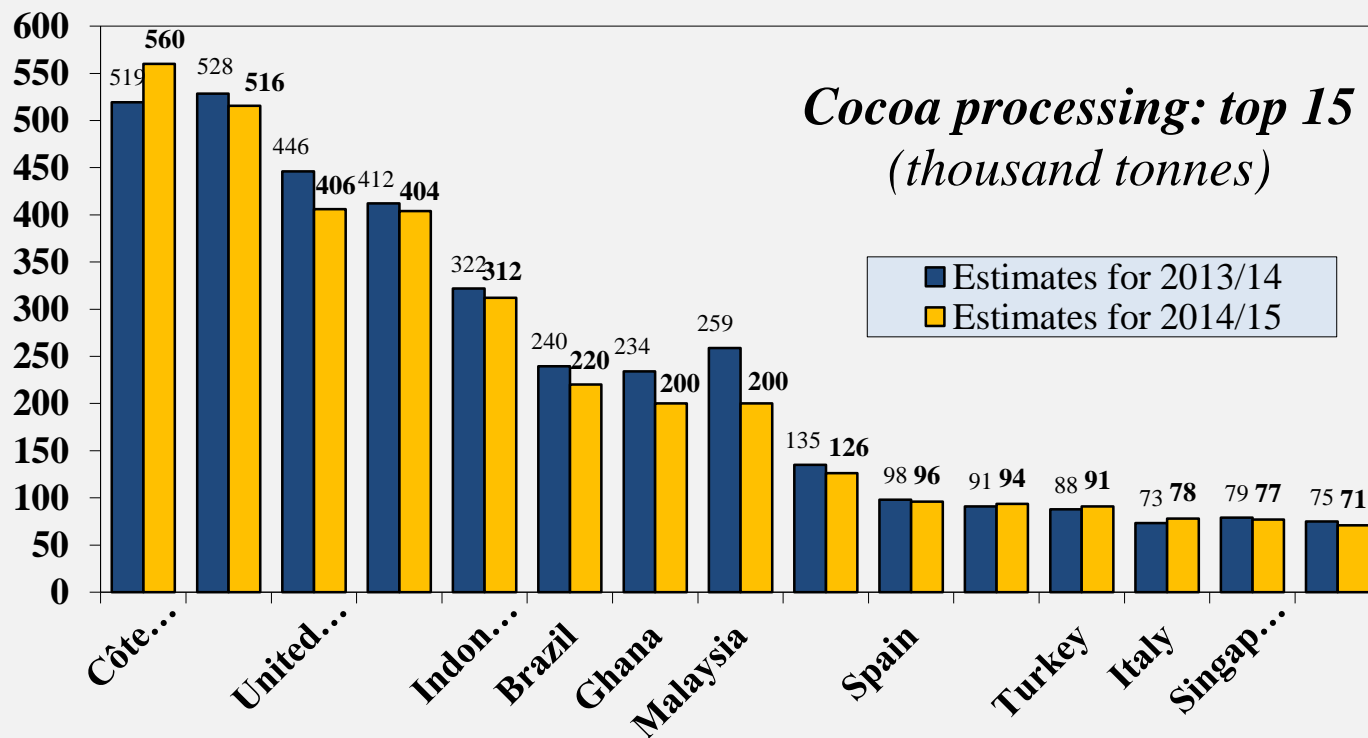
Principales países productores y su evolución en la producción total global



Moliendas regionales de Cacao (miles de toneladas)



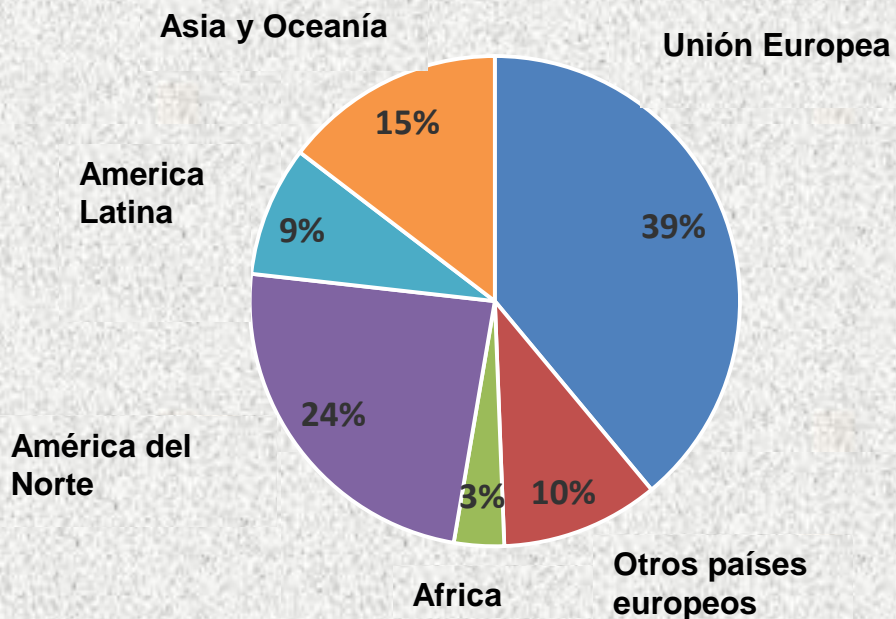
Principales Procesadores



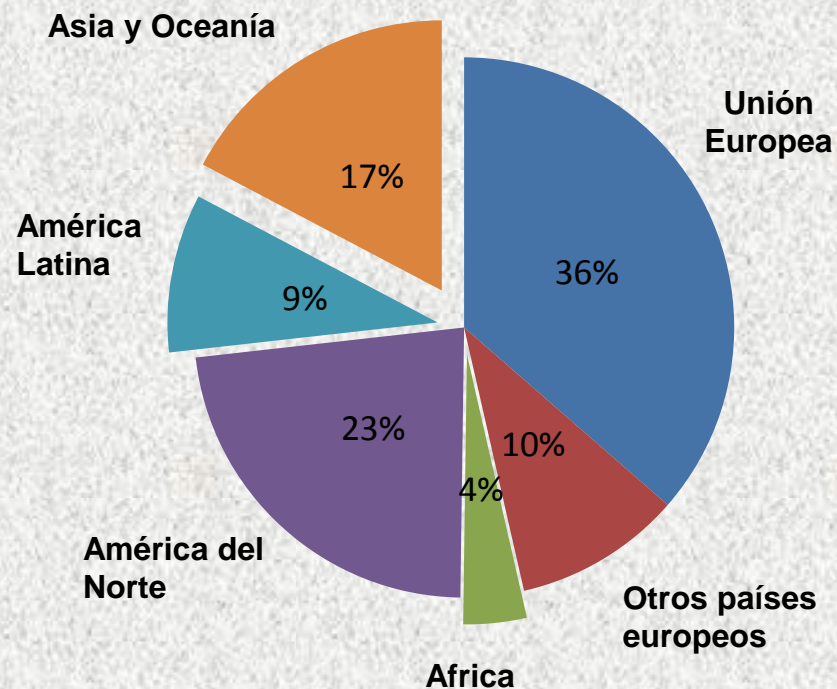
Source: ICCO

Consumo aparente de cacao

Año de cacao 2008/09

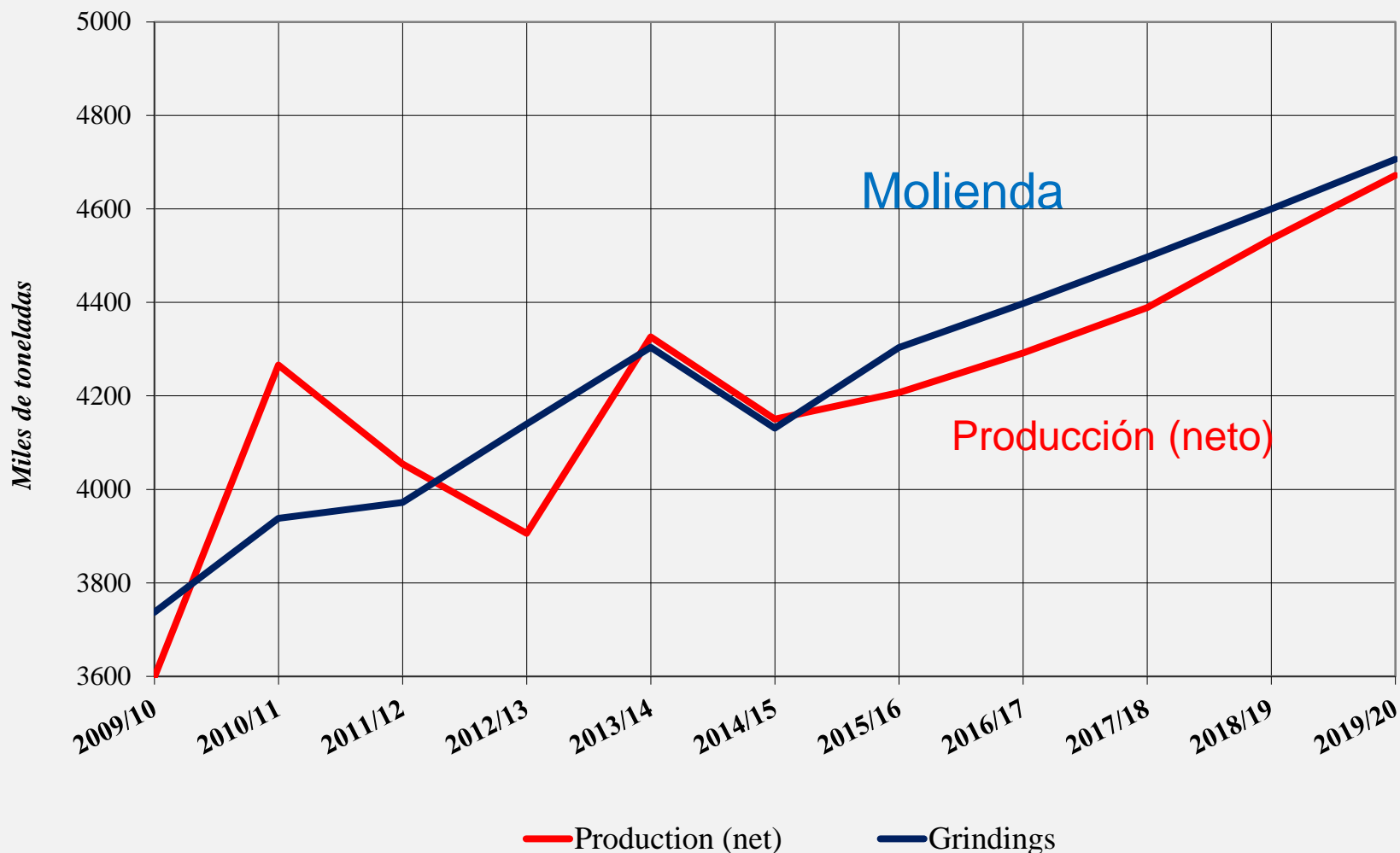


Año de cacao 2013/14



Fuente: ICCO, Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao

Proyecciones ICCO para la oferta y demanda de cacao



Fuente: ICCO

Nota: estas proyecciones son el resultado del modelo econométrico ICCO sobre la Economía Mundial del Cacao. El modelo se basa en información pasada y no toma en cuenta nuevas políticas desarrollada para apoyar el sector cacao así como condiciones climáticas anormales. El objetivo del modelo es proporcionar una tendencia probable con miras a adaptar políticas gubernamentales e inversiones. Se debe tener el debido cuidado usando estas proyecciones.

Desafíos y oportunidades

Desafíos en el sector cacao: lado de la oferta



1. Pobreza y bajo ingreso
2. Seguridad alimentaria
3. Baja productividad a causa de sistemas de producción anticuados y malas prácticas de gestión de explotaciones
4. Agricultores envejecidos; stock de árboles en vía de envejecimiento
5. Pestes y enfermedades
6. Fertilidad de tierra decreciente
7. Efectos del cambio climático
8. Disponibilidad y altos costos de insumos para explotaciones

9. Políticas de género inadecuadas
10. Trabajo infantil
11. Sistemas de marketing ineficientes
12. I&D, absorción de innovación, tecnología y de transferencia de conocimientos
13. Servicios de extensión y de consultoría inadecuados
14. Seguridad alimentaria
15. Certificación y trazabilidad
16. Bajo nivel de añadidura de valor y consumo en los países productores de cacao

Desafíos en el sector cacao: lado de la demanda

- Cacao producido en cantidades suficientes para responder a la demanda de los consumidores
- Granos de cacao de alta calidad física
- Granos de cacao que cumplen con los requisitos de seguridad alimentaria
- Remuneración adecuada para productores
- Cacao producido de acuerdo a los requisitos de sostenibilidad (económica, social y ambiental)
- Certificación / Trazabilidad

Impacto climático: El Niño



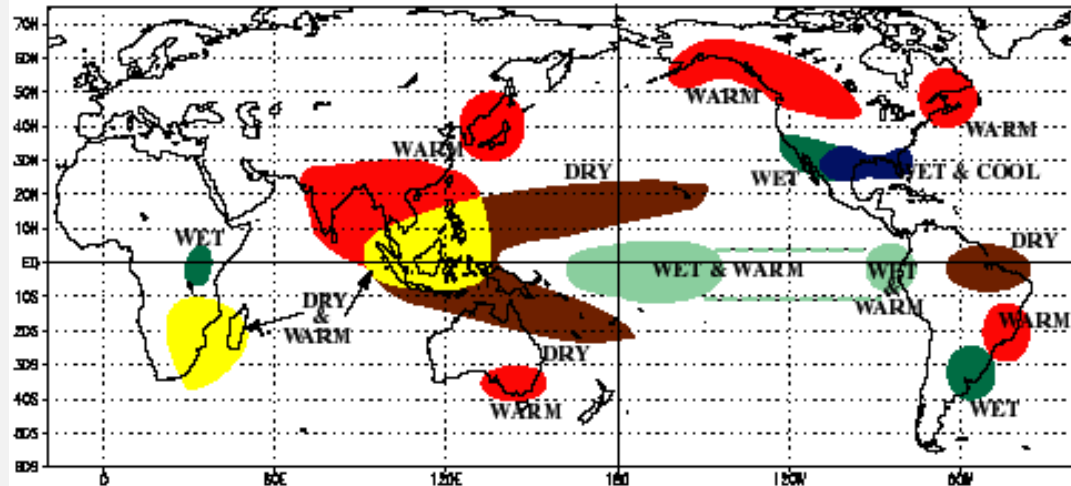
- Precipitaciones más bajas: Indonesia, Malasia, Papua Nueva Guinea y Filipinas

- Precipitaciones más bajas y temperaturas más altas: Madagascar

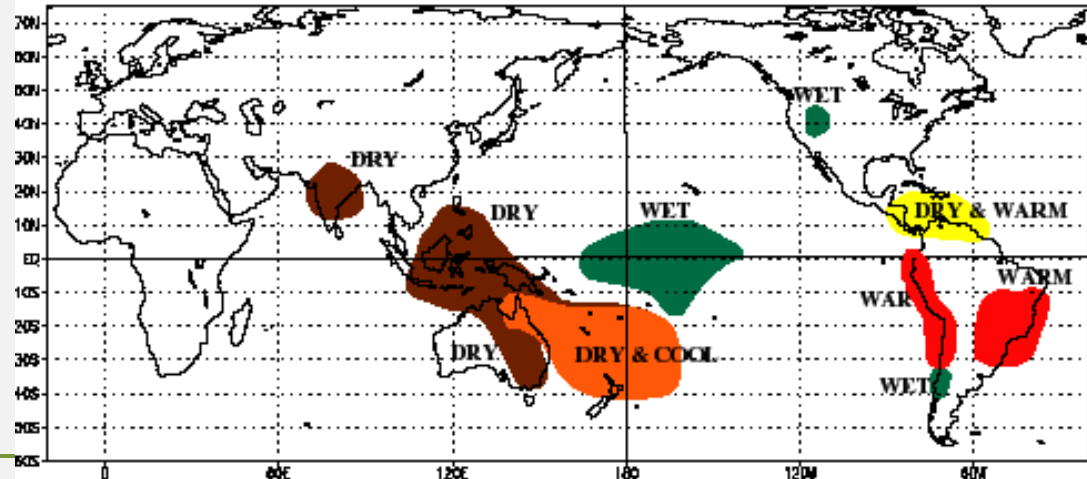
- Incremento en precipitaciones: Ecuador, Perú y Uganda

Fuente: estudio ICCO - "Impacto de los eventos climáticos *El Niño* / *La Niña* en la economía mundial del cacao", 2010

WARM EPISODE RELATIONSHIPS DECEMBER - FEBRUARY



WARM EPISODE RELATIONSHIPS JUNE - AUGUST



El Niño / La Niña : impacto en la producción de cacao



	La Niña	El Niño
World	-	-2.43% ***
Africa	-	-1.44% ***
Cameroon	-	-
Cote d'Ivoire	-	-2.03% ***
Ghana	-	-1.72% ***
Nigeria	-	-1.15% *
Asia	-	-
Indonesia	-	-2.39% ***
Malaysia	-	-
Papua New Guinea	1.68% ***	-
Americas	-	-1.14% ***
Dominica Republic	-	-
Brazil	-	-
Ecuador	-	-6.16% ***

- IMPACTO NO SIGNIFICATIVO
 *** SIGNIFICATIVO EN 1%
 * SIGNIFICATIVO EN 10%

Fuente: estudio ICCO “Impacto de los eventos climáticos del *El Niño / La Niña* en la economía mundial del cacao”, 2010

Asuntos que requieren monitoreo cuidadoso relacionados a la seguridad alimentaria en el cacao y chocolate

- **Pesticidas**
- PAH (hidrocarburos poliaromáticos)
- Micotoxinas/OTA
- **Metales pesados**
- Aceites minerales (no prioritario para Union Europea pero algunos Estados Miembros de la Union Europea activando alarmas)
- Problemas emergentes como resultado de la opinion EFSA: Níquel

Fuente: CAOBISCO

La regulación UU. EE. 488/2014 publicada en mayo de 2014:

- Chocolate de leche con <30% de sólidos de cacao seco en total: 0.1 mg/kg
- Chocolate con <50% de sólidos de cacao seco en total : 0.3 mg/kg
- Chocolate con leche con $\geq 30\%$ de sólidos de cacao seco en total: 0.3 mg/kg
- Chocolate con $\geq 50\%$ de sólidos de cacao seco en total : 0.8 mg/kg
- Polvo de cacao que se vende al consumidor final o como ingredient para el polvo de cacao expulsado para el consumidor final (chocolate bebible): 0,6 mg/kg

Los niveles serán aplicables a partir del 1 de enero de 2019

Existen varias iniciativas para desarrollar una estrategia para la mitigación del cacao con cadmio.

“Cacao Fino y de aroma y Mercados Especializados”

¿Qué es el cacao fino y de aroma?



La diferencia entre el cacao fino y de aroma y el cacao normal es el **sabor** y no otros factores de calidad. Los sabores finos incluyen notas frutales (frutas frescas y tostadas, maduras), florales, herbales y de madera, notas de nueces y tipo caramelo, así como bases de chocolate ricas y balanceadas.

Se usa una **combinación de criterios** para evaluar la calidad del cacao fino o de sabor: el origen genético del material de siembra, las características morfológicas de la planta, las características de sabor de los granos de cacao producidos, las características químicas de los granos de cacao, el color de los granos y nibs de los granos de cacao, el grado de fermentación, la sequedad, la acidez, los sabores negativos, porcentaje del moho interno, infestación de insectos y porcentaje de impurezas.

Sin embargo, la medida de algunos estos criterios es algo **subjetiva** y no establece objetivamente que el cacao en cuestión tiene las características del cacao fino o de sabor.

Las evaluaciones organolépticas junto con el ratio de **teobromina/cafeína** han mostrado tener un buen poder de diferenciación para separar el cacao fino o de sabor del cacao ordinario.

Panel Ad hoc sobre cacao fino y de aroma

Objetivo: proporcionar una referencia a los actores clave en la economía del cacao sobre el porcentaje de cacao fino o de sabor exportado por los países productores de cacao.

Deliberación por un grupo de **expertos independientes** con amplia experiencia en el comercio, procesamiento, fabricación y prueba del cacao fino o de sabor.

Los países productores de cacao están invitados a **presentar su caso** al Panel.

El Panel somete sus **recomendaciones** al **Consejo Internacional de Cacao** (el cuerpo supremo del ICCO) para adopción.

Última reunión del Panel: 18 de setiembre de 2015, Londres

Expertos:

Valrhona, Nestlé, Casa Luker, Walter Matter S.A., Daarnhouwer & Co BV, Chocolate El Rey, Rausch Schokoladen, Ingemann, Olam, Cocoa Research Unit of T&T, Cocoa research Institute of Ghana

Director: Ed Seguire

Países exportadores de cacao fino o de sabor



RECOMMENDATIONS OF THE 2015 ICCO AD HOC PANEL ON FINE OR FLAVOUR COCOA

(Share of total exports of the country)

Countries	Council decision March 2011	Panel recommendation September 2015
Belize	b/	50%
Bolivia	100%	100%
Colombia	95%	95%
Costa Rica	100%	100%
Dominica	100%	100%
Dominican Republic	40%	40%
Ecuador	75%	75%
Grenada	100%	100%
Guatemala	b/	50%
Honduras	b/	50%
Indonesia	1%	1%
Jamaica	100%	95%
Madagascar	100%	100%
Mexico	100%	100%
Nicaragua	b/	100%
Panama	b/	50%
Papua New Guinea	90%	90%
Peru	90%	75%
Saint Lucia	100%	100%
São Tome and Principe	35%	35%
Trinidad and Tobago	100%	100%
Venezuela, Bolivarian Rep. of	95%	100%
Viet Nam	b/	40%

ANEXO "C" DEL ACUERDO INTERNACIONAL DEL CACAO, 2010

PAÍSES PRODUCTORES QUE EXPORTAN YA SEA EXCLUSIVAMENTE O PARCIALMENTE CACAO FINO O DE SABOR
(Participación en la exportación total del país)

Nota:

b/ Este país no fue considerado como un país productor que exportara cacao fino o de sabor.

Cacao espaciales, cacao fino y de aroma



Cacao en cumplimiento con el estándar de sostenibilidad:

- Situación: Fairtrade, UTZ Certified, Rainforest Alliance: fuerte crecimiento de la demanda y la oferta: aproximadamente 15% de las ventas de cacao.
- Desafíos: costo, premium, ventas, auditoria, agricultores desorganizados y medición del impacto.
- Proyección: compromiso por parte de los productores de chocolate principales a comprar cocoa sostenible exclusivamente – el estándar ISO/CEN está en preparación así como los estándares específicos a las empresas.

Cacao certificado orgánico:

- Situación: crecimiento limitado en demanda y oferta: aproximadamente 1% de las ventas de cacao.
- Desafíos: periodo de conversión, control de plagas y enfermedades, rendimientos bajos, premium
- Proyección: crecimiento moderado

Cacao fino y de aroma:

- Situación: fuerte crecimiento en la demanda: aproximadamente 6% de las exportaciones de cacao
- Desafíos: bajo rendimiento, calidad y consistencia, premium, mezcla, no existe etiquetado/ certificación disponible.
- Proyección: gran potencial, fuerte crecimiento del segmento superior del chocolate y chocolate de un solo origen – oferta limitada

Un mercado de especialidad premium y pequeño



Fuente: estimaciones ICCO (entrevistas), Xoco

US\$5,000 – 10,000+ /
tonelada

US\$3,700 – 5,000 /
tonelada

US\$3,100 – 3,700 /
tonelada

US\$3,000 – 3,500 /
tonelada

Precios CIF estimados

*Se debería tomar
precauciones al usar estas
estimaciones como referencia
para propósitos comerciales.*

Mercados desarrollados

- **Salud**
- Volumen más bajo
- **Premium**
 - Contenido en cacao más alto

Mercados emergentes

- **Más, más, más**
- **Sensibles al precio**
 - Contenido más bajo en cacao

Fuente: Euromonitor

¿Qué pasó durante la primera Conferencia Mundial del Cacao?

19-23 de noviembre de 2012, Abidjan, Costa de Marfil

Resultados:

- *Agenda Global del Cacao*
- *Declaración del Cacao de Abidjan*



Recomendaciones

principales:

➡ Plan de Desarrollo Nacional del Cacao derivado de un proceso participativo plenamente transparente con todas las partes involucradas en el sector del cacao a través de alianzas públicas-privadas.

➡ Participantes deben aumentar la **transparencia y coordinación** de las actividades de desarrollo.

¿Qué pasó en la Conferencia Mundial del Cacao?

9-13 de junio de 2014, Amsterdam, Holanda



Conferencia Mundial del Cacao 2016

22 – 25 de mayo de 2016, Bávaro (Punta Cana), República Dominicana

Objetivos:

- Evaluar el progreso logrado por las partes en la implementación de la *Agenda Global del Cacao* adoptada en Abidjan en 2012
- Revisar los desarrollos recientes en el sector cacao.



Énfasis especial:

Se propondrá un énfasis especial para promover la diferenciación de diferentes cacaos y productos del cacao como una herramienta para branding y desarrollo del mercado, para aumentar la rentabilidad a los productores y crear un valor añadido tanto para los orígenes como para los fabricantes.

La WCC3 fue organizada bajo el tema:

“Construyendo puentes entre los productores y los consumidores”.



Para más información: www.worldcocoaconference.org

Recomendaciones para Nicaragua

1. Anexo “C” y sus implicaciones
2. Objetivo Global del Programa Nacional del Cacao
3. Inventario de recursos de cacao
4. Material de siembra
5. Desarrollo de mercado
6. Cooperativas locales
7. Apoyo a Investigación y Desarrollo
8. Establecer estadísticas confiables
9. Capitalizar en las experiencias de empresas privadas.



Gracias por su atención

Dr. Jean-Marc Anga

Director Ejecutivo

Organización Internacional del Cacao (ICCO)

JeanMarc.Anga@icco.org