

CARACTERIZACIÓN

DE LA COMERCIALIZACIÓN
INTERNACIONAL DEL CACAO COMO
INGREDIENTE EN LAS INDUSTRIAS

cosmética y alimentaria

Enrique Ulloa Leitón
Dirección de Inteligencia Comercial
Noviembre, 2019

El presente documento es de carácter público y gratuito y fue realizado por la Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica (PROCOMER), con base en la información que ha sido recopilada de buena fe y proveniente de fuentes legítimas. El objetivo de este estudio es brindar información de carácter general sobre el tema analizado, por lo que su contenido no está destinado a resolver problemas específicos o a brindar asesoría puntual para un determinado individuo o entidad pública o privada. Por la misma naturaleza de esta publicación, PROCOMER no tendrá responsabilidad alguna sobre la utilización o interpretación que se le dé a este documento, ni responderá por ningún supuesto daño o perjuicio directo o indirecto derivado del contenido de este estudio.

Dirección de Inteligencia Comercial

Resumen ejecutivo



En 2018, el mercado mundial de cacao como ingrediente a nivel de importaciones se valoró en **21 mil millones de USD**, de los cuales el principal producto fue **cacao en grano** (46%), seguido por **manteca** (20%), **pasta** (16%) y **polvo y residuos** (11%).

El cacao como insumo se utiliza principalmente en la **industria alimentaria** (la cual se valoró en 2018 en 107 mil millones de USD) y de **cosmética y cuidado personal**. A nivel mundial, en la industria alimentaria se lanzaron al mercado **150 713 productos** en el período 2014-2018, de los cuales el **6%** fueron de la categoría **Premium**. Entre ellos se encuentran, **tabletas de chocolate** (15%), **piezas de chocolate** (13%) y **productos lácteos congelados** (12%), en mercados como **EEUU, Alemania y Reino Unido**, los cuales además son fabricantes de estos productos. En el caso de las tabletas de chocolate, el precio promedio en EEUU en 2018 fue de **3,5 USD**, y en Europa este alcanzó los **3,1 USD**. Los principales ingredientes utilizados por la industria son: **manteca de cacao, licor o pasta de cacao, y cacao en polvo**. Este tipo de productos se comercializan principalmente en **supermercados** (56%), **hipermercados y mayoristas** (13%) y **grandes almacenes** (6%).

En el caso de la industria cosmética y cuidado personal los lanzamientos de 2014 a 2018 fueron **menores** (8 513), en donde la **mitad**, son **“ético-ecológicos”**. Estos lanzamientos se dieron principalmente en EEUU y Reino Unido con productos para el cuidado corporal, a un precio promedio de **11,6 USD y 12 USD**, respectivamente. Es una industria que utiliza básicamente **manteca de cacao** y se comercializa mediante **pedidos postales/por internet** (22%), **ventas al por menor especializada** (15%), **supermercado** (15%) y **droguerías** (15%).

Los principales mercados importadores son **Europa, EEUU y Canadá** los cuales ven dinamizada su demanda por la búsqueda de cacao de **alta calidad y único origen**. En calidad, cuentan los **estándares ligados a certificaciones** (de acuerdo al país destino), pudiendo ser la venta con un valor superior a los **1 000 USD por tonelada**, sobre el precio del cacao convencional. En detalle, la calidad principalmente en la **industria alimentaria** debe comprobar sus cualidades mediante un **perfil organoléptico y catación**. Donde los procesos de **producción**, estándares que velen por la **inocuidad, porcentajes de fermentación**, así como la **separación de variedades** y **manejo poscosecha** son fundamentales para la expresión de las características organolépticas del cacao. Lo cual haría valer la distinción que tiene Costa Rica como el **único país de Centroamérica** con cacao en grano de exportación **100% fino y de aroma**. Dicho concepto se potencializaría mejor participando en la **industria alimentaria por encima de industria cosmética y cuidado personal**.

Principales hallazgos



1. Características del cacao

- Existen tres tipologías de cultivares de cacao utilizados en la producción y comercialización internacional: forastero (alrededor del 90%-95% del comercio mundial) criollo, y trinitario (estos dos pueden rondar el 5%-10% del comercio mundial).
- En el Anexo C del Convenio Internacional de Cacao (2010), se establece la definición de cacao fino y de aroma, así como la lista de países que exportan este tipo de cacao. Costa Rica, se encuentra en dicha lista su cacao en grano de exportación es catalogado como 100% fino y de aroma.
- Este tipo de cacao tiene diferencias respecto al convencional, las cuales radican principalmente en el sabor y no en otros factores de calidad. Además, no se rige por los precios de bolsas internacionales como la de Londres o Nueva York, lo cual permite la negociación de precios más altos que el convencional (desde \$1 000 USD o más por tonelada) .
- Su consumo se ha visto dinamizado por factores como el alto consumo en Norteamérica y Europa, el incremento en el consumo de chocolate gourmet, saludable y de origen, principalmente en mercados maduros y la demanda creciente por parte de los fabricantes de empresas de confitería de chocolate convencional.
- El principal país exportador de cacao fino y de aroma en la actualidad es Ecuador, el cual en 2018, representó el 56% del total de toneladas exportadas mundialmente. Le siguen República Dominicana (19%) y Perú (12%). Debe tomarse en cuenta que estos países exportan otros tipos de cacao además del fino y de aroma. El cacao fino y de aroma es consumido principalmente en Europa Occidental (en países como Países Bajos, Alemania o Francia) y en menor medida EEUU. Costa Rica se ubica en la 13ava posición (en términos de valor) como exportador, por encima de los montos de exportación, principalmente de algunas islas del Caribe, como Jamaica, Dominica o Santa Lucía. El precio promedio de las exportaciones de cacao de Costa Rica en 2016/2017 fue de \$3 331 USD/TM y en 2017/2018 de USD \$3 321 USD/TM.

Principales hallazgos



2. Estado de situación del cacao

- Se prevé que la producción mundial alcance las 4,8 millones de toneladas métricas en la campaña cacaotera 2018/2019. Con un superávit de 18 mil toneladas. Esto es un crecimiento de +4%, respecto a la campaña 2017/2018.
- África destaca como el principal productor de cacao en el mundo con 76% de la producción, le siguen América con 17% y Asia/Oceanía con 6% del total para la campaña 2018/2019. Se pronostica, que se dé en esta un crecimiento de +6% de la producción en África, respecto a 2017/2018, un estancamiento de la producción en América, y un decrecimiento de -4% en Asia.
- Poco más del 60% de la producción mundial se encuentra concentrada en Costa de Marfil y Ghana. En términos de crecimiento, respecto al año cacaotero 2017/18 corresponden a: Costa de Marfil (+13%), Papua Nueva Guinea (+11%) y Camerún y Ecuador (+8%).
- Costa de Marfil destaca como el principal productor mundial de cacao, con una producción de 2,2 millones de toneladas. Ocupa la segunda posición en rendimientos ton/ha. En el caso de Costa Rica este ocupó en 2017, la posición 21 como productor y la tercera posición en Centroamérica por detrás de Guatemala y Honduras.
- En las últimas 5 campañas cacaoteras, el precio más alto del cacao convencional se obtuvo en la del 2015/2016 con 3 093 USD/tonelada. Para la campaña 2018/2019, se espera un precio de 2 208 USD/tonelada, una disminución promedio de -11% respecto a ese año.

Principales hallazgos



3. Comercio internacional del cacao como ingrediente

3.1 Exportaciones mundiales

- En 2018 alcanzaron poco más de 20 mil millones de USD con decrecimiento de -2% en términos de valor y un crecimiento de +4% en toneladas en el período 2014-2018 . El cacao en grano es el principal insumo (en promedio 46% en el 14/18), ocupando 9 440 millones de USD, seguido por manteca, grasa y aceite de cacao con 5 513 (27%).
- En 2018, el 44% de las exportaciones provinieron de África, y 32% de la Unión Europea. Los principales países exportadores fueron Costa de Marfil (22%), Ghana (16%) y Países Bajos (16%). Los países con mayor crecimiento en toneladas corresponden a Camerún (+36%) y a Bélgica (+12%) en el período 2014-2018.

3.2 Importaciones mundiales

- En 2018 alcanzaron alrededor de 21 mil millones de USD con decrecimiento de -0,5% en términos de valor y un crecimiento de +5% en toneladas en el período 2014-2018 . El cacao en grano es el principal insumo (en promedio 46% en el 14/18), ocupando 9 591 millones de USD, seguido por manteca, grasa y aceite de cacao con 5 512 (20%).
- El 57% de las importaciones fueron de la Unión Europea, y 15% de Asia. Los principales países importadores fueron Países Bajos (17%), Alemania (12%) y EEUU (10%). Los países con mayor crecimiento en toneladas corresponden a Indonesia (+22%), Países Bajos (+10%) y Canadá (+8%) en el período 2014-2018.

Principales hallazgos



4. Cacao como ingrediente de la industria cosmética y alimentos

- Los segmentos de mercado a los cuales apunta el cacao como ingrediente son: artículos de confitería (chocolates bean-to-bar para el caso del fino y de aroma, otros chocolates y barras), otros en la industria alimentaria (como bebidas, snacks, postres, etc) e industria cosmética (tales como cremas, lociones corporales, jabón y productos de baño, entre otros).

4.1 Lanzamientos de productos a nivel mundial por industria

4.1.1 Industria alimentaria

- El mercado mundial de artículos de confitería de chocolate se calcula en 106 829 millones de USD. Lo cual corresponde a un CAGR de +1% en el período 2018-2024.
- Se contabilizan en total 150 713 lanzamientos de alimentos que utilizan el cacao como ingrediente, en el período 2014-2018. De los cuales en promedio el 6% corresponde a la categoría Premium. Según composición 93% corresponden a alimentos y el restante 7% a bebidas.
- De 2014 a 2018 se lanzaron al mercado en total 8 732 productos Premium que utilizaron el cacao como ingrediente, en las que destacaron principalmente las tabletas de chocolate (15%), piezas de chocolate no envueltas individualmente (13%) y galletas dulces (12%).
- En el período 2014-2018, destacaron EEUU, Alemania y Reino Unido como los países donde hubo mayor cantidad de lanzamientos de alimentos *Premium* con cacao.
- La manteca de cacao ha sido el principal producto utilizado por productos Premium. En el período 2014-2018, se lanzaron al mercado 6 001 productos con la manteca de cacao, seguido por el licor con 5 204 y en polvo con 2 904.

Principales hallazgos



4. Cacao como ingrediente de la industria cosmética y alimentos (continuación)

4.1.1 Industria alimentaria (continuación)

- EEUU es el principal mercado donde se han dado lanzamientos de alimentos *Premium* con 629 en el período 2014-2018. Le siguen, Alemania (478) y Reino Unido (434). En EEUU, destacan principalmente las piezas de chocolate no envueltas individualmente. En países europeos destaca la fabricación de tabletas.
- El 56% de los productos se comercializan en supermercados, principalmente galletas dulces y tabletas de chocolate. Otros canales de comercialización son el gran consumo (13%), con tabletas de chocolate y productos lácteos congelados y grandes almacenes (13%) con piezas de chocolate no envueltas individualmente y chocolates de temporada.

4.2 Industria cosmética

- El mercado mundial de la industria cosmética y cuidado personal alcanzó los 488 312 millones de USD en 2018, con un CAGR 2018-2023 de +3%. No es posible dimensionar a ciencia cierta el monto total de ventas de cosméticos y productos de cuidado personal que utilizan el cacao como ingrediente, dada la multiplicidad de insumos utilizados por la industria.
- De 2014-2018, se lanzaron al mercado productos cosméticos éticos y ecológicos con cacao de 4 245 productos. En 2018 se lanzaron al mercado 1 093. En ese mismo período se lanzaron al mercado en total 4 245 productos éticos-ecológicos que utilizaron el cacao como ingrediente, en las que destacaron principalmente las cuidado corporal (38%), cuidado facial/cuello (9%) y cuidado de los labios (9%).
- En lanzamiento de productos cosméticos con cacao por país en el período 2014-2018, destacan EEUU (835) y Reino Unido (394), principalmente con productos para el cuidado corporal.

Principales hallazgos



4. Lanzamientos de productos a nivel mundial por industria

4.2 Industria cosmética (continuación)

- La manteca de cacao ha sido el principal insumo utilizado por los productos cosméticos éticos-ecológicos. En el período 2014-2018, se lanzaron al mercado 3 907 productos con la manteca de cacao, seguido por el extracto de cacao 254 y extracto de semilla de cacao 111.
- EEUU es el principal país fabricante de los productos cosméticos con 1 263 lanzamientos (2014-2018), principalmente en productos de cuidado corporal. Destacan otros mercados detectados con alta demanda de cacao como Reino Unido, Alemania, Canadá e Italia en productos de cuidado corporal.
- El principal canal de comercialización es el pedido postal/por internet (22%), venta al por menor especializada (15%), supermercado (15%), droguerías (15%), entre otros. Principalmente con productos de cuidado corporal.

Principales hallazgos



5. Requisitos de ingreso

5.1 Unión Europea y Reino Unido

- Los aranceles Nación Más Favorecida (NMF) del cacao como ingrediente se encuentran entre 0% (para cacao en grano y residuos) hasta el 9,6% (para pasta de cacao). De aplicarse el arancel preferencial del Acuerdo de Asociación entre Centroamérica y la Unión Europea, el arancel es del 0% para todos los sub productos.
- En términos de impuestos internos, se deberá cancelar el Impuesto sobre el Valor Agregado (IVA) en el caso de Reino Unido es de 0%, Italia 10% para cacao en polvo y cacao en granos y los demás sub productos 22%, Alemania 7% para residuos de cacao y para los demás 19% y Países Bajos 9%.
- Cumplimiento del Reglamento (UE) No. 488/2014 sobre niveles de contenido máximo de cadmio es fundamental.
- Reino Unido en el plazo de transición de su salida de la Unión Europea continuará siendo miembro del Área Económica Europea, del mercado único y de la unión aduanera, lo cual implica que aplica las mismas regulaciones no arancelarias de ingreso de los países miembro de la UE
- En certificaciones voluntarias por país destacan: Orgánico (Alemania, Italia), Fair Trade (Reino Unido y Países Bajos), Rainforest Alliance (Reino Unido), UTZ (Alemania, Países Bajos, Italia), Global Gap (en el caso de cacao en grano), y a nivel de estándares de los sub productos del cacao se incluyen: HACCP, International Food Standards (IFS) y British Retail Consortium (BRC).
- Costa Rica figura en la lista de terceros países de los que se importan productos que pueden comercializarse en la Comunidad como ecológicos, según Reglamento de la Comisión (CE) No 1235/2008 de la Comisión Europea

Principales hallazgos



5. Requisitos de ingreso

5.2 Canadá

- Tanto los aranceles NMF como preferenciales en el marco del TLC Costa Rica-Canadá, se encuentran en 0%. Los impuestos internos dependen de la provincia a la cual se comercialice el producto.
- El cacao en grano y sus subproductos son considerados un alimento en Canadá. El ingreso de alimentos a Canadá requiere cumplir con una serie de regulaciones previas con la finalidad de que los productos estén en línea con los estándares de la legislación canadiense, las cuales son establecidas en la “*Safe Food for Canadians Regulations: SOR/2018- 108*”, la cual entró en vigor a desde el 1 de enero de 2019.
- Dentro de las principales regulaciones de la Safe Food for Canadians que inciden directamente en el exportador costarricense se encuentran: 1. licencias 2. controles preventivos, 3. trazabilidad, 4. etiquetado. Además en la Food and Drug and Regulations se establecen diferentes definiciones sobre el chocolate y productos de cacao.
- Cumplimiento de HACCP, International Food Standards (IFS), orgánico, Kosher, Halal y Gluten Free.

Principales hallazgos



ELEMENTOS A CONSIDERAR PARA LA EXPORTACIÓN

Calidad

Ampliamente relacionada con los granos utilizados, su manejo poscosecha y procesamiento.

Para la exportación a mercados como el canadiense o europeo, es necesario cumplir con estándares de calidad internacional como los establecidos por Códex Alimentarius.

Proceso de fermentación y cumplimiento de porcentaje solicitado por los compradores es fundamental.

Trazabilidad

Juega un rol importante en la producción de chocolates de un solo origen.

El origen de los granos debe ser conocido y resguardado a lo largo de la cadena.

El trabajo conjunto entre procesadores primarios y secundarios y la industria (principalmente la alimentaria bajo la tendencia *bean-to-bar*), es fundamental.

Certificaciones voluntarias

Para mitigar impacto ambiental y social. Las principales son UTZ/Rainforest Alliance y Fair Trade.

También, tiene alta importancia la certificación y aplicación de sistemas de control para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos (principalmente en el caso de sub productos del cacao en grano), bajo esquemas como ISO 22 000, FSSC 22 000, International Food Standard (IFS), British Retail Consortium (BRC), entre otros.

Perfil organoléptico

Materia prima con cacao debe tener excelentes características organolépticas, comprobables mediante perfil organoléptico y catación.

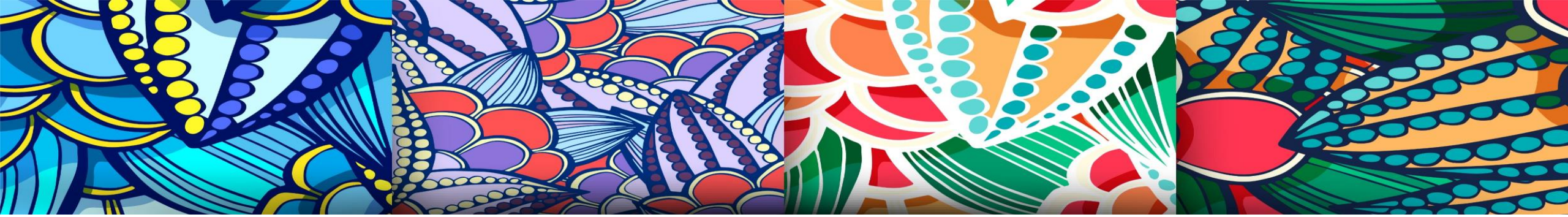
Formalización y consistencia

Formalización y consistencia de los productores de forma que puedan encadenarse con empresas exportadoras o bien realizar las exportaciones directamente para lo cual la capacitación en capacidades empresariales son fundamentales.

Enfoque en alimentos gourmet

Reducida oferta de exportación de manteca de cacao, principal ingrediente utilizado por la industria cosmética con cacao y competencia con bajos precios.

Ante panorama actual, internacionalización debe dirigirse a la industria alimentaria en mercados maduros, principalmente el europeo, en donde la apreciación de materia prima para elaboración de chocolate gourmet y la tendencia *bean-to-bar* está presente.



Objetivo general

Describir las características de la comercialización internacional del cacao como ingrediente en las industrias cosmética y alimentaria (mercados de nicho).





Metodología

Recolección de información en **fuentes secundarias** a partir de bases de datos disponibles

Cuestionario aplicado a **21 productores de cacao y sub productos** miembros del consorcio Cocoa Passion apoyado por PROCOMER
31 de octubre, 2019

Participación en el Taller: **“Gestión y promoción de políticas e instrumentos comerciales para el cacao fino y de aroma de la región SICA”**, SICACAO-IICA
12 de noviembre, 2019

1.

2.

3.



Antecedentes del estudio

Alianza SBD-IICA

Alianza público-privada para incrementar la competitividad del sector cacaoero costarricense.



Programa DESCUBRE

Producto elegido por su ventaja comparativa frente al mercado mundial por ser Costa Rica productor de cacao fino y aromático.



Plan Nacional de Cacao 2018-2028

Interés de enfoque de investigación de mercado del cacao para uso cosmético y alimenticio.



Estrategia país-producto-Inteligencia Comercial de PROCOMER

Muestra al cacao como insumo para industria prometedor en países de la Unión Europea (Países Bajos, Alemania e Italia), Reino Unido y Canadá.

Demand driven





Definición de la categoría

El estudio se enfoca en el cacao como insumo para la industria cosmética y alimentaria basándose en el capítulo 18 del Sistema Armonizado bajo las siguientes partidas:



18.01: Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado



18.02: Cáscara, películas y demás residuos de cacao



18.03: Pasta de cacao, incluso desgrasada



18.05: Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante





Contenido

1.

Características del cacao

2.

Estado de situación del mercado mundial de cacao

3.

Comercio internacional del cacao como ingrediente

4.

Cacao como ingrediente de la industria cosmética y de alimentos

5.

Requisitos de ingreso a la Unión Europea, Reino Unido y Canadá





1. Características del cacao

Ficha de características



Definición y origen

- Es un cultivo tropical originario de Sudamérica y domesticado en Mesoamérica.

Taxonomía:

Género: *Theobroma*

Familia: *Malvaceae*

Cuenta con más de 22 especies

Distribución:

Entre los 10°N y 10°S del ecuador. Actualmente se cultiva en 4 continentes: América, África, Asia y Oceanía.

Principales usos:

Producción de chocolates y grasas para las industrias alimentarias y cosmetológicas.

Clasificación del cacao: el **sistema tradicional de clasificación** indica que existen básicamente **tres tipologías de cultivares**, a partir de los cuales se desprenden las variedades, híbridos y clones que se siembran a nivel mundial:

a. Criollos



Originarios del norte de **Sudamérica y Centroamérica**.

Sabor **suave y aromático**.

Se ubica principalmente en **Venezuela, América Central, Papúa Nueva Guinea, Antillas del Caribe, Timor Oriental y Java**.

Alta susceptibilidad a enfermedades y baja productividad han reducido su cultivo y mercado. **5%-10%** del mercado

Dominaron el mercado internacional hasta mediados del **siglo XVIII**.

b. Forasteros



Dominan la producción y el **comercio mundial** de granos. 90% del comercio mundial.

Originarios de la **cuenca amazónica** y son producidos en los **cuatro continentes** cacaoteros (África, Asia, América y Oceanía).

Base genética de la población cultivada es reducida, ya que depende en alto porcentaje del **sub tipo forastero amelonado**.

Reconocidos por su calidad, pero con baja productividad

c. Trinitarios



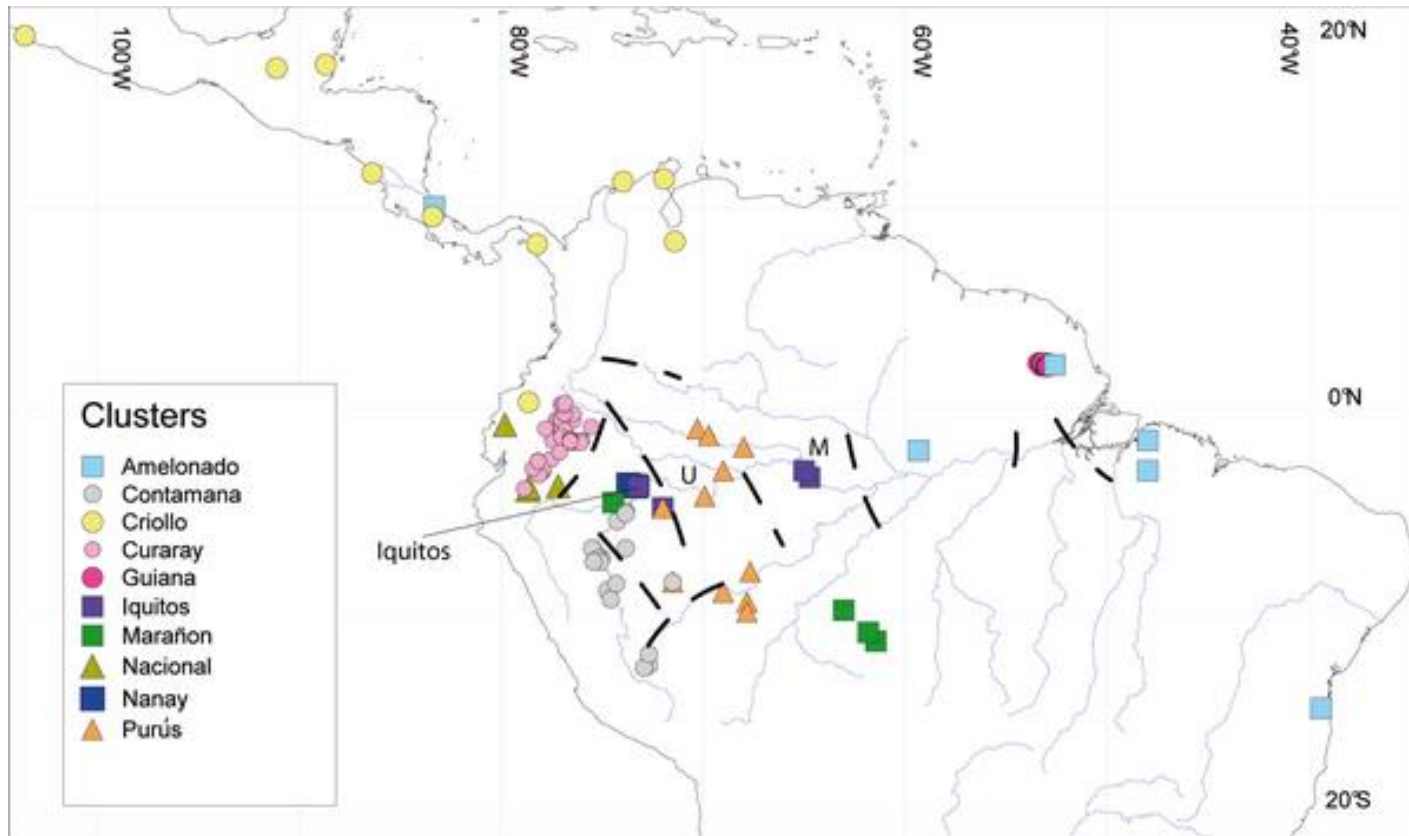
Tipos generalmente generados por la **hibridación de criollos y forasteros**.

Origen se establece en **Trinidad y Tobago**, hibridación se presume que fue resultado de un **cruce espontáneo y natural**, aunque de origen antrópico.

Cultivo **ampliamente extendido en América** y en algunos países de **África** (Trinidad y Tobago, Venezuela, Ecuador, México, Centroamérica, Camerún, entre otros). Representan alrededor del **15%** de la producción mundial.

Otras clasificaciones

Cacaos de América



Se han elaborado **nuevas clasificaciones** que tienen **mayor precisión de la diversidad genética**. En lugar de la clasificación tradicional (criollo, forastero y trinitario).

En América Latina se han llevado a cabo **expediciones de recolección de germoplasma**. Donde se han obtenido **1 241 accesiones** que cubren un amplio muestreo geográfico, que fueron genotipificadas con **106 marcadores microsatelitales**.

Entre ellos se encuentran el marañón, el **curaray**, **el criollo**, **el iquitos**, **el nanay**, **el contamana**, **el amelonado**, **el purús**, **el nacional** y **el guayana** como grupos genéticos.

Calidad del cacao

En el comercio internacional de cacao se distinguen diferentes **denominaciones** según las **diferencias en la calidad**:

a. Cacao básico o convencional

- Representa alrededor del 90% de los granos de cacao producidos en el mundo.

b. Cacao fino y/o de aroma

- Definición: cacao reconocible por su aroma y color únicos, y producido en los países designados en el anexo C del Convenio Intl del Cacao 2010.
- Representa aprox. el 5% al 10% de los granos de cacao producidos en el mundo.

Diferencias entre ambos radican **en el sabor y no en otros factores de calidad**.

En el caso de los sabores “finos” incluyen: **toques frutales, florales, herbáceas, de madera, nueces o caramelo**.

Para evaluar la calidad del fino y de aroma se emplea la **combinación de criterios** como el origen genético, características morfológicas de las plantas, características químicas, sabor y color de los granos.

Cacao fino y de aroma

Características

En general proviene de árboles del tipo **criollo** o **trinitario**. A diferencia del cacao básico proviene de árboles forasteros.

Hay excepciones como el caso del **cacao “nacional” de Ecuador**, que es del tipo forastero. O el cacao “Camerún”, producido a partir de árboles del tipo trinitario que se califica como cacao básico.

Antecedentes genéticos y de las prácticas de postcosecha, el clima y el suelo pueden también contribuir con las diferencias de sabor, lo que da lugar al denominado efecto *terroir* observado en los vinos

Se emplean principalmente en la **fabricación de chocolates de alta calidad** donde se mezclan y combinan distintos tipos de cacaos para dar el sabor y perfil aromático específico y distintivo al chocolate.

¿Qué hace diferente el cacao fino y de aroma respecto al convencional?

➤ **Precios** son independientes del indicado en el mercado internacional fijado en las **bolsas de Londres y Nueva York.**



➤ Un cacao que además de origen, **tenga buenos estándares de calidad y esté ligado a certificaciones (según el mercado objetivo), puede venderse con un valor superior a US\$ 1.000 por tonelada**, sobre el precio del cacao convencional.



➤ Existen cacaos que se encuentran en lugares estratégicos en donde se aportan con la **conservación, el bienestar de los productores y el desarrollo económico** de zonas rurales.



➤ Mayoría de contratos se negocian **directamente entre el productor y el comprador** y dependen sobre todo, de la **calidad de los granos**, de su **origen o de su singularidad** y, en el caso específico del **chocolate, de su reputación en el mercado gourmet.**



¿Qué factores permiten la diferenciación del cacao?

Existen factores diferenciadores que permiten obtener cacaos especiales:

Origen

Clima y ubicación geográfica influyen sobre la expresión de las características de una determinada variedad de cacao

1.

Singularidad

Zonas de producción específicas en cuyo material brinda características únicas tanto físicas como organolépticas

2.

Variedad

Grupo genético al que pertenece el cacao determina en gran medida las características físicas y organolépticas que este desarrollará con un adecuado manejo.

3.

Calidad

Parámetro que es el resultado de la interacción de la genética propia de una determinada variedad, se expresa únicamente con un manejo post-cosecha adecuado.

4.

Manejo

Actividades de cosecha y post-cosecha son factores que determinan la expresión de las propiedades organolépticas del cacao.

5.

Relevancia

Influencia positiva en el ámbito social, ambiental o productivo, generando beneficios sociales o servicios ambientales.

6.

¿Qué dinamiza la demanda del cacao fino y de aroma?

1.

Alto consumo en Norteamérica y Europa

- Son las regiones de mayor demanda de cacao fino y de aroma a nivel mundial.

2.

Aumento en el consumo del chocolate gourmet, saludable y de origen

- Crecimiento del consumo de chocolate gourmet se ha incrementado notablemente en los últimos años, dado el creciente aprecio por la su calidad y la diversidad de sabores y atributos.

3.

Demanda creciente por fabricantes

- En países de mayor consumo, han surgido productores de lotes especiales para distribución local y de exportación a nichos de mercado, así como la utilización en productos gourmet de alta diferenciación, que utilizan este tipo de cacaos.

¿Qué dinamiza la demanda del cacao fino y de aroma?



4.

Tendencia bean to bar (del grano a la tableta): fabricantes de chocolate que quieren controlar el **proceso desde el grano, el cacao es seleccionado por su variedad desde las fincas que lo producen, y se busca que el perfil sensorial único** se mantenga a través de técnicas de manejo de poscosecha ajustadas y libres de agentes contaminantes.

Iniciativas de apoyo

Heirloom Cacao Preservation

Es una **organización sin fines de lucro** en colaboración con el **Departamento de Agricultura** de los Estados Unidos, que busca **salvar los árboles de cacao** que disminuyen rápidamente y que producen el chocolate de mayor calidad e identifican a los agricultores que los cultivan. Con ese fin, han designado árboles en varias granjas de todo el mundo conocidos como **Heirloom Cacao**.

Cocoa of Excellence

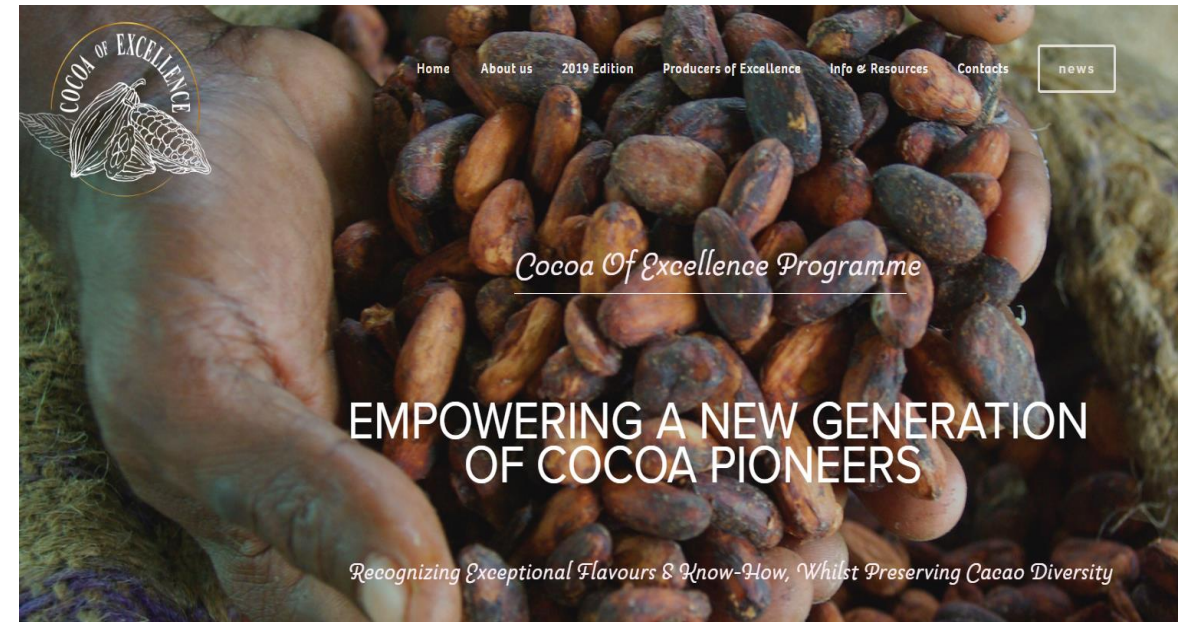
Tiene como objetivo **promocionar y divulgar en el mundo los cacaos de calidad superior** mediante el otorgamiento de Premios Internacionales del Cacao a las mejores muestras.



[About Us](#) [Our Heirloom Farmers](#) [Apply to the HCP](#) [HCP in Action](#) [Donate Now](#) [Buy Heirloom Chocolate](#)



Fuente: IICA



Países exportadores de cacao fino y de aroma: 7 de los 8 países exportadores de cacao 100% fino y de aroma se encuentran en América Latina y el Caribe. En Centroamérica, Costa Rica es el único país que cuenta con esta designación. Guatemala y Nicaragua tienen porcentajes menores que alcanzan el 75% y 80%, respectivamente.

El **anexo C del Acuerdo Internacional del Cacao** de **2010** establece la lista de países productores que exportan total o parcialmente cacaos finos y de aroma, entre los cuales la mayoría son **países de América**. En setiembre 2019, se dio la actualización de esta lista.

Lista de países exportadores de cacao fino y de aroma, 2019

Países	Decisión del Consejo, setiembre 2019 (% de exportaciones totales de cacao en grano)
Belice	a/
Bolivia	a/
Brasil	100% b/
Colombia	95%
Costa Rica	100%
Dominica	100%
Rep. Dominicana	(60%) e/
Ecuador	75%
Granada	100%
Guatemala	75%
Guyana	Solicitado 60% c/
Haití	4% b/
Honduras	a/
Indonesia	10%

Notas:

a/ Existen exportaciones de cacao fino o de aroma, pero actualmente el Panel no puede evaluarlas ni determinar un porcentaje.

b/ Este país no se consideraba antes como país productor y exportador de cacao fino o de aroma.

c/ No se registraron exportaciones de cacao en grano durante el período abarcado, 2016/2017-2017/2018.

d/ No se solicitó ningún porcentaje, y la información presentada al Panel fue insuficiente para determinar su porcentaje de exportación de cacao fino o de aroma.

e/ Esta cifra se deberá confirmar en la 101ª reunión del Consejo Internacional del Cacao.

Países exportadores de cacao fino y de aroma: en África, destaca Madagascar con exportaciones de cacao 100% fino y de aroma. Por su parte en Asia, solamente Indonesia cuenta con un porcentaje reconocido con 4%.

Lista de países exportadores de cacao fino y de aroma, 2019 (continuación)

Países	Decisión del Consejo, setiembre 2019 (% de exportaciones totales de cacao en grano)
Jamaica	100%
Madagascar	100%
Malasia	<i>Sin solicitud d/</i>
México	a/
Nicaragua	80%
Panamá	50%
Papua Nueva Guinea	70%
Perú	75%
Santa Lucía	100%
Santo Tomé y Príncipe	a/
Trinidad y Tobago	100%
Venezuela	a/
Vietnam	a/

Notas:

a/ Existen exportaciones de cacao fino o de aroma, pero actualmente el Panel no puede evaluarlas ni determinar un porcentaje.

b/ Este país no se consideraba antes como país productor y exportador de cacao fino o de aroma.

c/ No se registraron exportaciones de cacao en grano durante el período abarcado, 2016/2017-2017/2018.

d/ No se solicitó ningún porcentaje, y la información presentada al Panel fue insuficiente para determinar su porcentaje de exportación de cacao fino o de aroma.

e/ Esta cifra se deberá confirmar en la 101ª reunión del Consejo Internacional del Cacao.



Guyana y **Malasia** pese a aportar información el Consejo Internacional de Cacao **recomendó no incluirlos** en el anexo C.



Exportaciones de cacao fino y de aroma: el principal país exportador de cacao fino y de aroma en la actualidad es Ecuador, el cual representa el 56% del total de toneladas exportadas mundialmente. Le siguen República Dominicana (19%) y Perú (12%). Debe tomarse en cuenta que estos países exportan otros tipos de cacao además del fino y de aroma.

Exportaciones de cacao fino y de aroma, 2018

	Países	Exportaciones totales de cacao en grano 2018		Estimación exportaciones de cacao fino y de aroma 2018	
		Miles de USD	Toneladas	Miles de USD	Toneladas
1	Ecuador	665 117	294 063	498 838	220 547
2	Rep. Dominicana	205 014	73 890	123 008	73 890
3	Perú	154 902	60 101	116 177	45 076
4	Papua Nueva Guinea	83 817	36 308	58 672	25 416
5	Madagascar	19 524	9 666	19 524	9 666
6	Colombia	16 780	7 056	15 941	6 703
7	Indonesia	72 443	27 827	7 244	2 783
8	Nicaragua	6 980	4 013	5 584	3 210
9	Granada	3 277	903	3 277	903

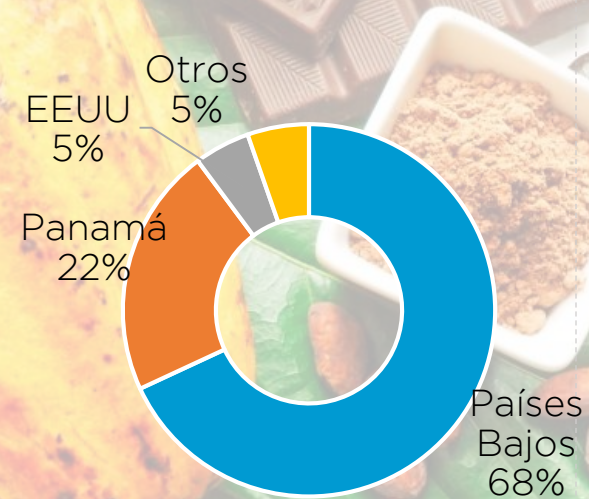
Exportaciones de cacao fino y de aroma: Costa Rica se ubica en la 13ava posición (en términos de valor) como exportador, por encima de los montos de exportación, principalmente de algunas islas del Caribe, como Jamaica, Dominica o Santa Lucía. El monto que alcanzan las exportaciones de todos los países con cacao fino y de aroma alcanzan los 856 millones de USD y las 391 mil toneladas comercializadas, esto es alrededor del 10% del total del cacao comercializado a nivel mundial.

Exportaciones de cacao fino y de aroma, 2018

	Países	Exportaciones totales de cacao en grano 2018		Estimación exportaciones de cacao fino y de aroma 2018	
		Miles de USD	Toneladas	Miles de USD	Toneladas
10	Brasil	2 653	616	2 653	616
11	Panamá	2 800	855	1 400	428
12	Trinidad y Tobago	1 347	223	1 347	223
13	Costa Rica	1 209	353	1 209	353
14	Guatemala	664	150	498	113
15	Jamaica	449	139	449	139
16	Dominica	281	60	281	60
17	Haití	6 379	2 340	255	94
18	Santa Lucía	73	10	73	10
	TOTAL	1 243 709	519 148	856 430	390 805

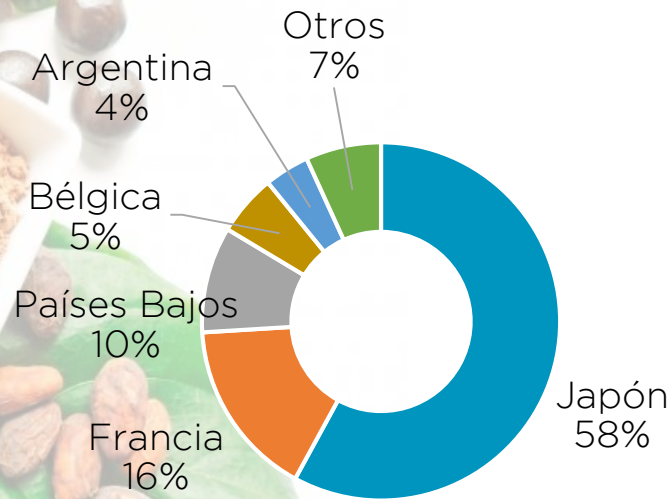
Exportaciones de cacao fino y de aroma de Costa Rica y competidores: el cacao fino y de aroma es consumido principalmente en Europa Occidental (en países como Países Bajos, Alemania o Francia) y en menor medida EEUU. Países competidores de Costa Rica han tenido crecimientos en sus exportaciones, principalmente en términos de valor por encima de las toneladas exportadas.

Costa Rica (100%), 2018 (toneladas)



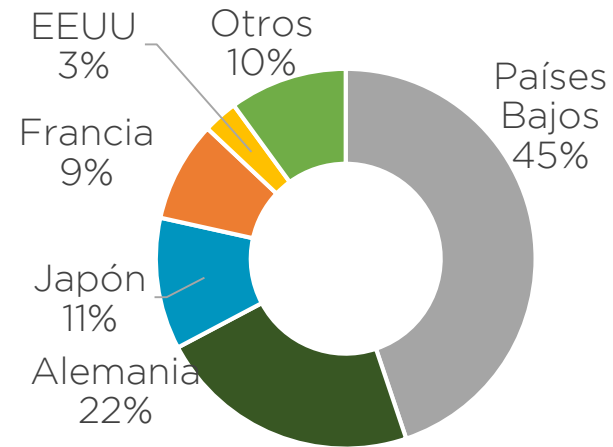
Total 2018:
353 toneladas/
1,2 millones de USD
CAGR 2014-2018:
 Toneladas: +1%
 Valor: +6%

Brasil (100%), 2018 (toneladas)



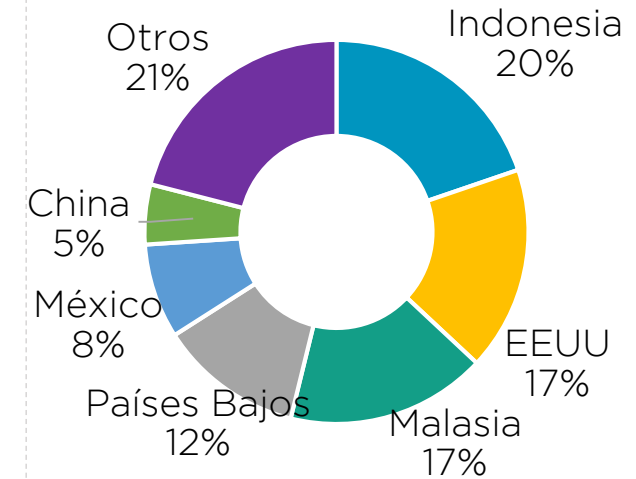
Total 2018:
616 toneladas/
2,7 millones de USD
CAGR 2014-2018:
 Toneladas: +5%
 Valor: +7%

Trinidad y Tobago (100%), 2018 (toneladas)



Total 2018:
339 toneladas/
1,8 millones de USD
CAGR 2014-2018:
 Toneladas: -1%
 Valor: +2%

Ecuador (75%), 2018 (toneladas)

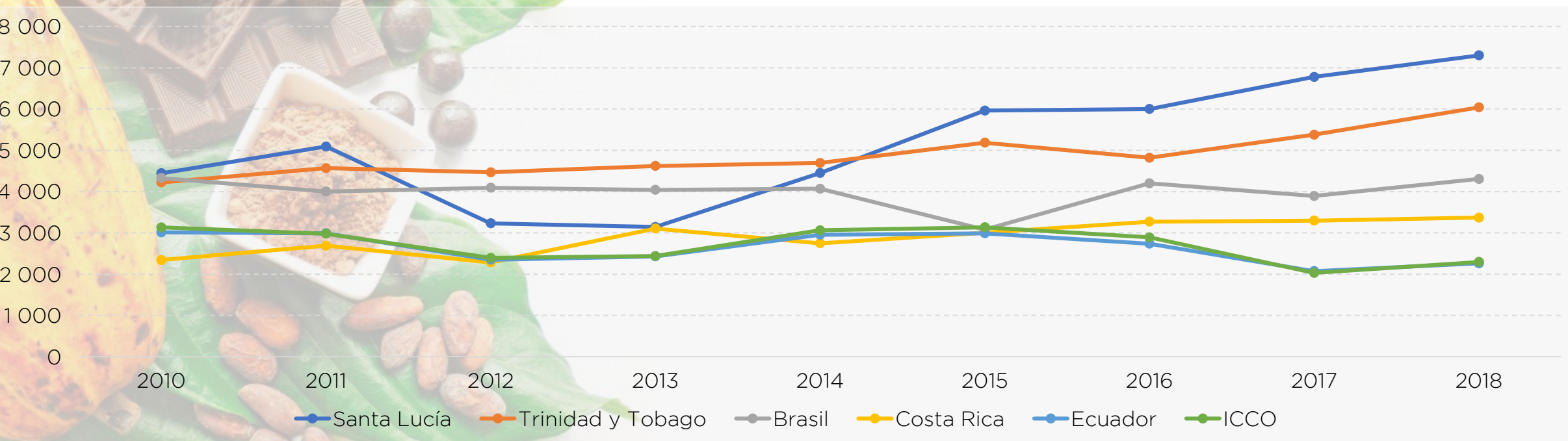


Total 2018:
294 063 toneladas/
665 millones de USD
CAGR 2014-2018:
 Toneladas: +10%
 Valor: +7%

*Cacao en grano. Fuente: Trademap.

Valores unitarios de cacao fino y de aroma versus convencional

Países exportadores seleccionados de cacao fino y de aroma y convencional, 2010-2018 (USD/tonelada)



Mientras que una tonelada de cacao convencional tiene un precio **entre \$2 000 USD y \$3 100 USD/ton**, el cacao especial fino o de aroma varía entre **\$2 300 USD y \$7 300/ton**.

El **precio promedio** de las exportaciones de cacao de Costa Rica en 2017 fue de **\$3 297 USD/TM** y en 2018 de **USD \$3 369 USD/TM**.

Cacao fino y de aroma de Costa Rica

- Los clones más distribuidos en el país son las selecciones del CATIE: **CATIE-R1, -R4, -R6, PMCT-58 y ICS-95 (T1)**. Los aromas finos almacenados en las pulpas y el potencial sensorial de los granos de estos cacaos fueron estudiados ampliamente.
- También existen muchas variedades locales clasificadas como trinitarios las cuáles son reconocidos por sus **aromas diversos** y fueron **evaluados** en diferentes concursos de cacao fino.

Compradores y paneles de expertos internacionales atribuyen las siguientes características sensoriales a los cacaos finos de Costa Rica:

a. Ricos en aroma de cacao con notas de maderas oscuras y frutas oscuras como ciruela y cereza con ligeros tonos de café y olor de Tabaco.

b. Pasas oscuras y frutas secas con final de especias.

c. Nota especial a higo, tonos suaves a frutas rojas con Grosella al fondo, y aromas interesantes a canela, clavo de olor y nuez.

d. Notas herbales y florales principalmente flor violeta y olores cítricos.

Reconocimientos del cacao fino y de aroma de Costa Rica



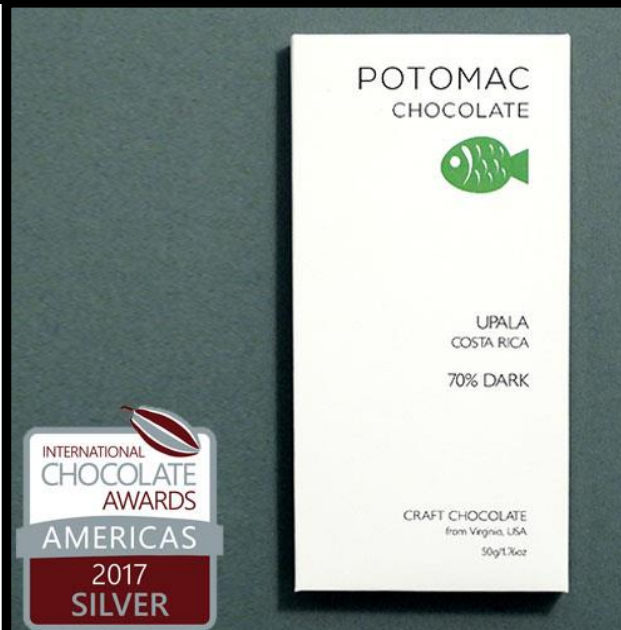
Ganador de Central America Chocolate Awards (ICA), 2017 y 2018 (chocolate oscuro y leche)



Selección de Costa Rica dentro de las 50 mejores muestras de cacao en 2017



Escogencia de Finca Terciopelo, Coto Brus por la calidad de su grano, 2015



Productores de cacao: se les consultó a miembros del Consorcio de Exportación Cocoa Passion, el cual es apoyado por PROCOMER sobre los aspectos que diferencian el cacao de Costa Rica y cuáles son las principales barreras para su comercialización.

¿Qué diferencia a Costa Rica de la competencia?



Buenas prácticas de manejo (sistemas agroforestales)

Responsabilidad social (no trabajo infantil)

Catalogados como 100% fino y de aroma

Condiciones climáticas y de suelo

Variedades genéticas de alta calidad

Posicionamiento país: verde y sostenible

¿Cuáles son las principales barreras para la comercialización?



Altos costos de producción

Bajos volúmenes y rendimientos

Dificultad para dar valor agregado por falta de capital de trabajo (incluyendo certificaciones)

Costos logísticos elevados

Dificultad para la obtención de clientes y cobro para los establecidos

Precios internacionales

Factores climáticos que pueden afectar la producción.

The background of the slide features a top-down view of cocoa beans scattered on a light brown, textured burlap fabric. The beans are dark brown and elongated, with some showing signs of roasting. A horizontal teal band is overlaid across the middle of the image, containing the title text in white.

2. Estado de situación del mercado de cacao

Producción mundial de cacao

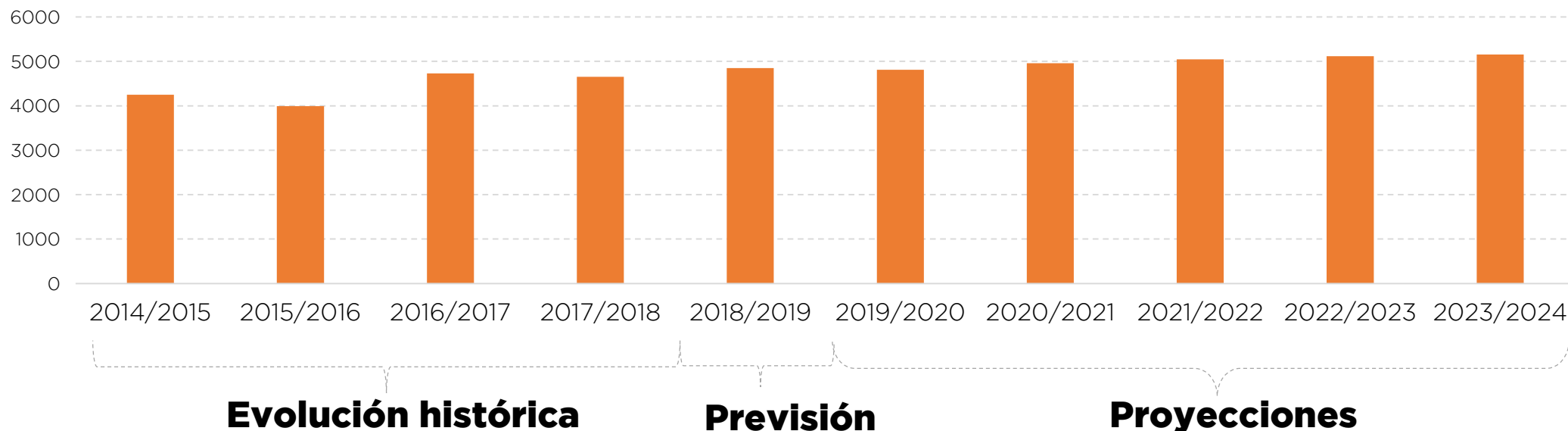


+4% crecimiento previsto en la producción mundial en 2017/18 a 2018/2019

18 000 toneladas superávit de oferta de cacao previsto para la campaña 2018/2019.

+1 740 millones de existencias totales de cacao en grano al cierre del año cacaotero 2018/2019 que equivalen al **36,4%** de las moliendas anuales previstas para la campaña.

Mundo: producción de cacao, 2014/15 a 2023/24 (miles de toneladas)



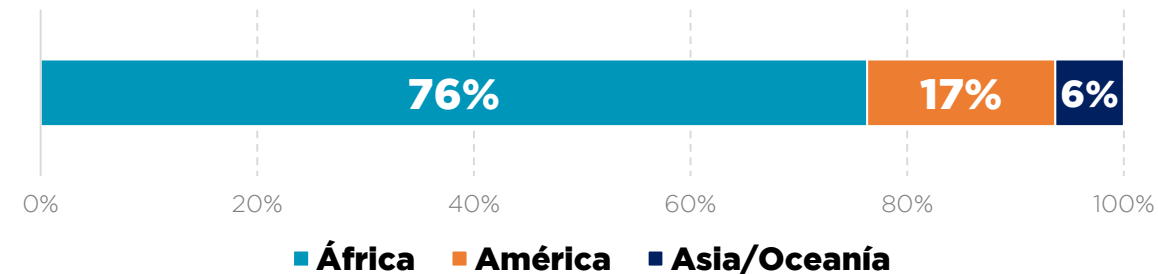
Producción por región

+6% crecimiento de la producción en África respecto a 2017/18

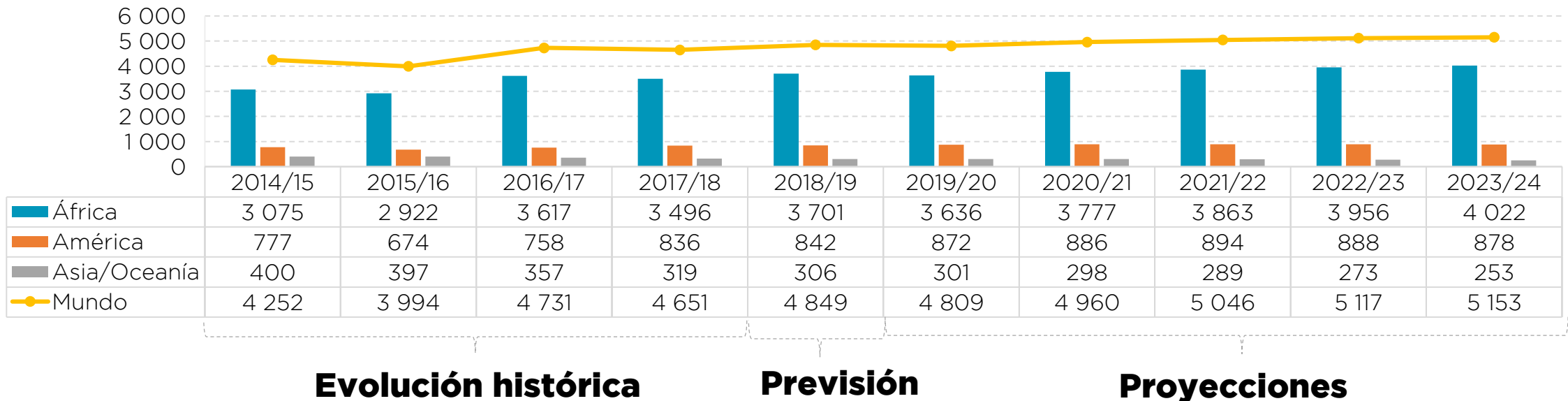
Estancamiento de la producción en América

-4% decrecimiento de la producción en Asia

Participación porcentual por región, 2018/19



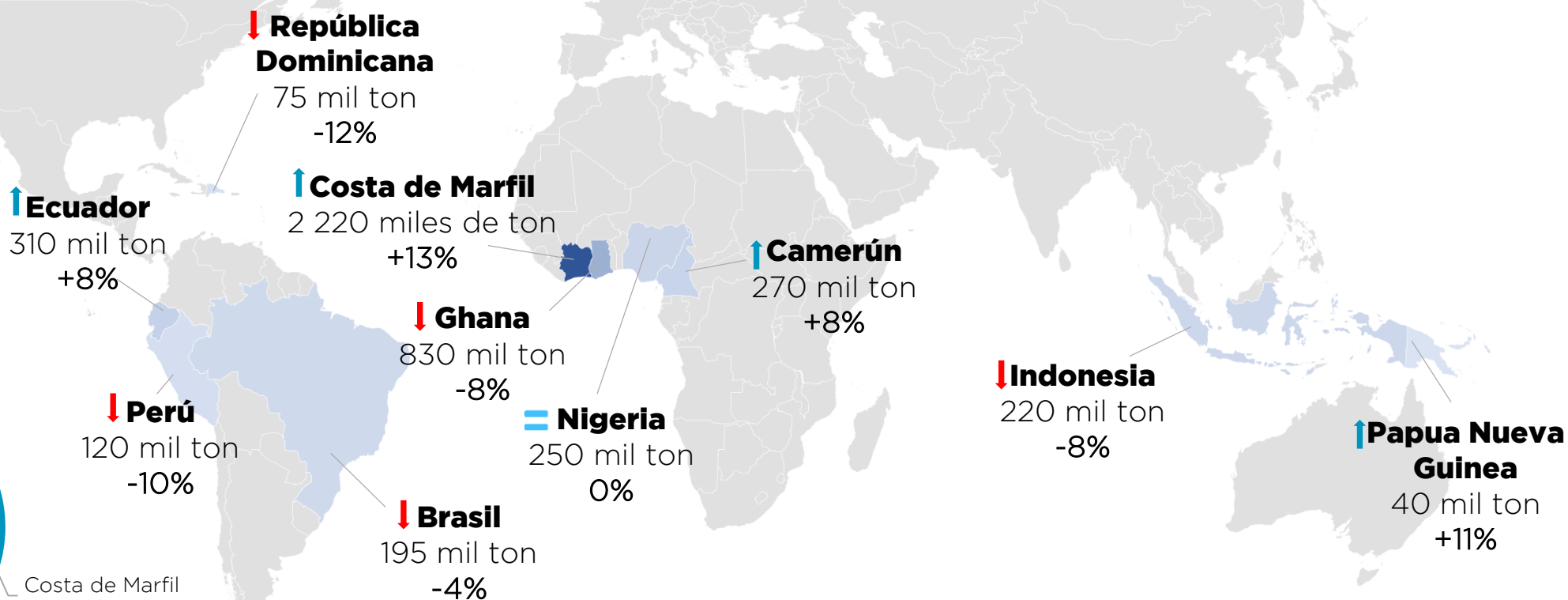
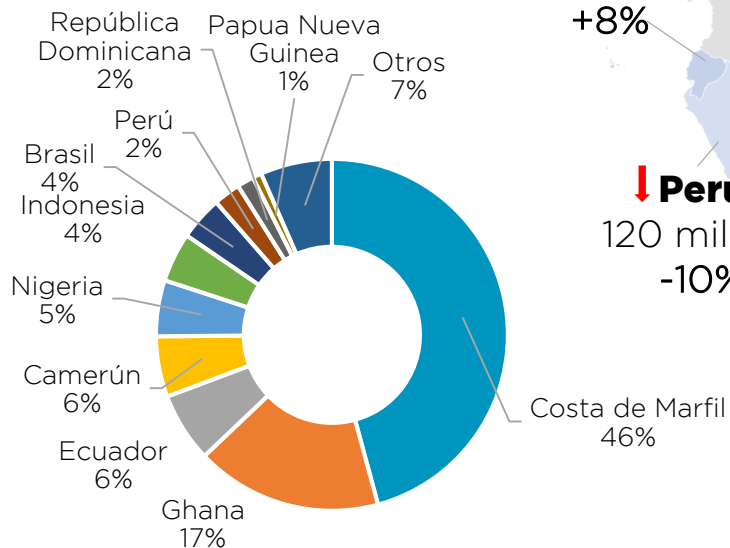
Producción mundial de cacao por región, 2014/15-2023/2024



Países productores: poco más del 60% de la producción mundial se encuentra concentrada en Costa de Marfil y Ghana. En términos de crecimiento, respecto al año cacaotero 2017/18 corresponden a: Costa de Marfil (+13%), Papua Nueva Guinea (+11%) y Camerún y Ecuador (+8%).

Previsión de producción de principales países productores de cacao, 2018/19 (miles de toneladas)

Part. por país, 2018/2019



Nota: variaciones calculadas para el periodo 2017/2018-2018/2019. Fuente: ICCO (2019) mercado mundial del cacao: situación actual y previsiones .

Resumen por región

África

- Producción en **Costa de Marfil** se estima en una cifra sin precedentes de **2,2 millones de toneladas**.
- **Ghana** (2do productor mundial), ha sufrido un brote importante del Virus de la **Hinchazón de los Retoños del Cacao** (CSSVD).
- Se espera que **Nigeria** disminuya a **250.000 toneladas**, dado que las fuertes lluvias han provocado la presencia de la podredumbre negra.
- **Camerún**, se espera que incremente su producción **hasta las 270 mil toneladas (18/19)**, dadas las nuevas explotaciones y rejuvenecimiento de cultivos.

América

- Oferta total de la campaña 2018/2019 se estima en **842 mil toneladas**.
- Colombia se espera que eleve su producción a **alrededor de 60 mil toneladas**.
- **Ecuador** dado su **incremento en las exportaciones** se estima su producción alcance las 310 mil toneladas.
- **Perú** se está viendo afectado por **nueva normativa referente al cadmio**, lo que ha hecho que su producción disminuya ligeramente.

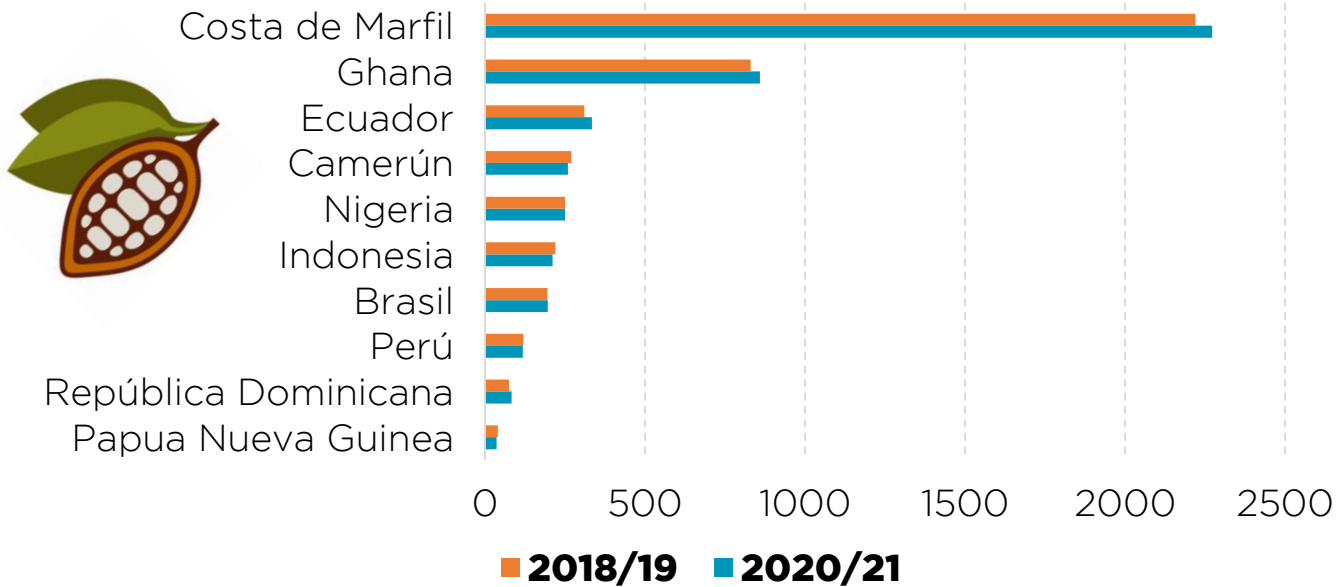
Asia y Oceanía

- **Tendencia a la baja** en Asia y Oceanía
- Países están **tomando medidas para frenar esta caída**.
- Sin embargo, se prevé que la producción de **Indonesia, Malasia y Papua Nueva Guinea** descienda a **220 mil toneladas, 3 mil** (o incluso menos) y **40 mil toneladas**, respectivamente.



Países productores: Costa de Marfil destaca como el principal productor mundial de cacao, con una producción de 2,2 millones de toneladas. Ocupa la segunda posición en rendimientos ton/ha. En el caso de Costa Rica este ocupó en 2017, la posición 21 como productor y la tercera posición en Centroamérica por detrás de Guatemala y Honduras.

Previsión de producción de principales países productores de cacao, 2018/19 (miles de toneladas)



Rendimientos en países seleccionados, 2017 (ton/ha)

País	Rendimiento ton/ha
Ghana	0,52
Costa de Marfil	0,49
Ecuador	0,44
Camerún	0,40
Brasil	0,40
Indonesia	0,38
Costa Rica	0,14
Total general	2,78

+5% crecimiento previsto a 2020/21 de República Dominicana

+1% crecimiento de la producción Costa de Marfil a 2020/21

De los principales países productores **Ghana** tiene el mayor rendimiento de ton/ha (0,52)



Costa Rica ocupó la **posición 21*** como productor mundial de cacao en grano con **545 toneladas** en 2017. Ocupando la **3ra** posición en Centroamérica (por detrás de Guatemala y Honduras).

Producción en Costa Rica: la producción de cacao se calculó en 2017 en 4 000 hectáreas con 545 toneladas. Según el Censo Nacional Agropecuario 2014, hay 3 041 fincas a nivel nacional. Las principales regiones cacaoteras son la Huetar Caribe, Huetar Norte y Brunca (que acumulan más del 90% de la producción).

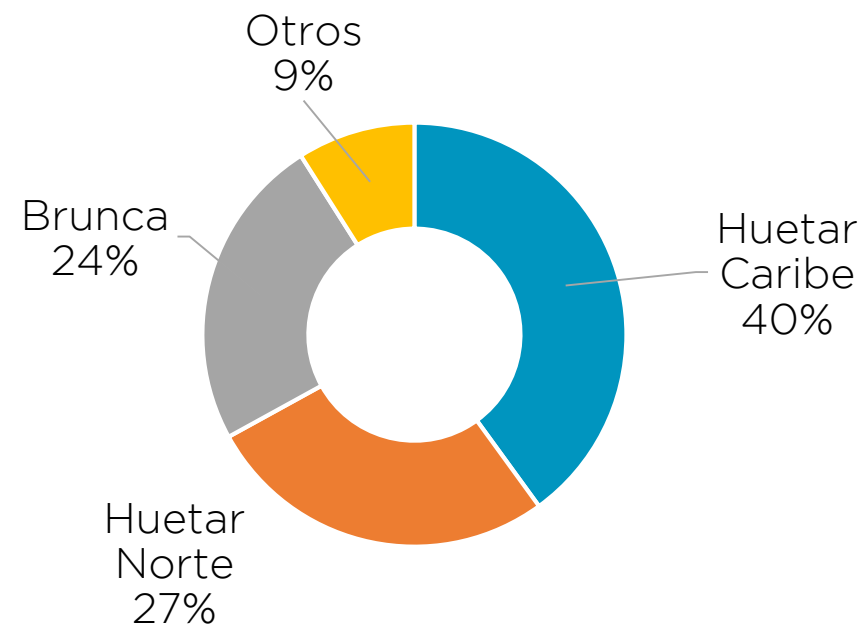
Costa Rica: extensión de siembra de cacao, 2014 y 2017

Variable	2014*	2017**
Producción (ton)	700	545
Área sembrada (ha)	3 170	4000
Rendimiento (ton/ha)	0,22	0,14

Según extensión de siembra de cacao, 2014

Provincia	Total de fincas	Extensión		Cantidad de plantas dispersas
		Sembrada (hectáreas)	En edad de producción	
San José	333	53,3	36,1	13 126
Alajuela	694	920,0	640,0	13 022
Cartago	117	66,5	49,5	1 749
Heredia	76	119,3	111,4	1 680
Guanacaste	32	13,3	6,3	845
Puntarenas	573	437,2	367,0	17 388
Limón	1 216	1 560,1	1 350,6	36 487
Total Costa Rica	3 041	3 169,6	2 560,9	84 297

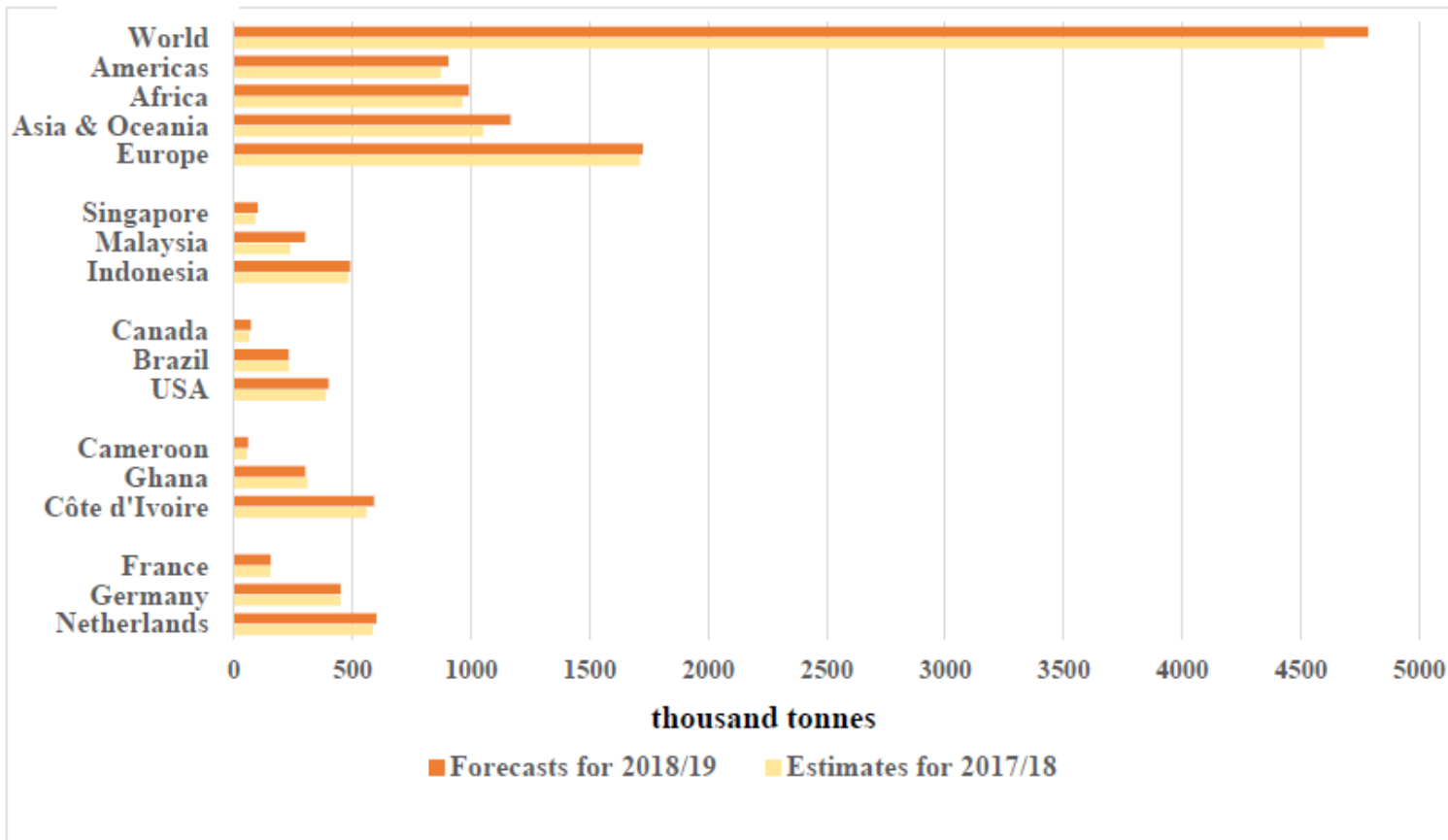
Según región de planificación, 2014



*Según Censo Agropecuario 2014. **Según FAOSTAT. Fuente: INEC y SEPSA.

Moliendas* de cacao: en lo que respecta a los regiones y países que se encargan de la molienda del cacao, destaca principalmente la región Europea con poco más de 1,5 millones de toneladas, siendo Países Bajos el principal país de molienda. Sin embargo, este país se encuentra en el segundo lugar a nivel mundial.

Figura 3: Moliendas de cacao – previsiones para 2018/19 y estimaciones para 2017/18



4, 6 millones de toneladas
Estimado 2017/2018

4, 8 millones de toneladas
Previsión 2018/2019

Países Bajos, con un consumo de **550 000 toneladas**, es el **segundo mayor procesador mundial de cacao en grano**, siguiendo de cerca a **Costa de Marfil**.

Los comerciantes y elaboradores de cacao en los Países Bajos mueven juntos **un millón de toneladas anuales de productos de cacao**. **Alemania, el Reino Unido y Francia** son otros participantes clave en el comercio y la elaboración de cacao en Europa.

Se proyecta que las moliendas mundiales se incrementen **+4%** en 2018/2019 hasta alcanzar **4,8 millones de toneladas**.

Se prevé que las moliendas se incrementen respecto a 2017/2018 en **Asia (+11%), América (+4%), África (+3%) y Europa (+1%)**.



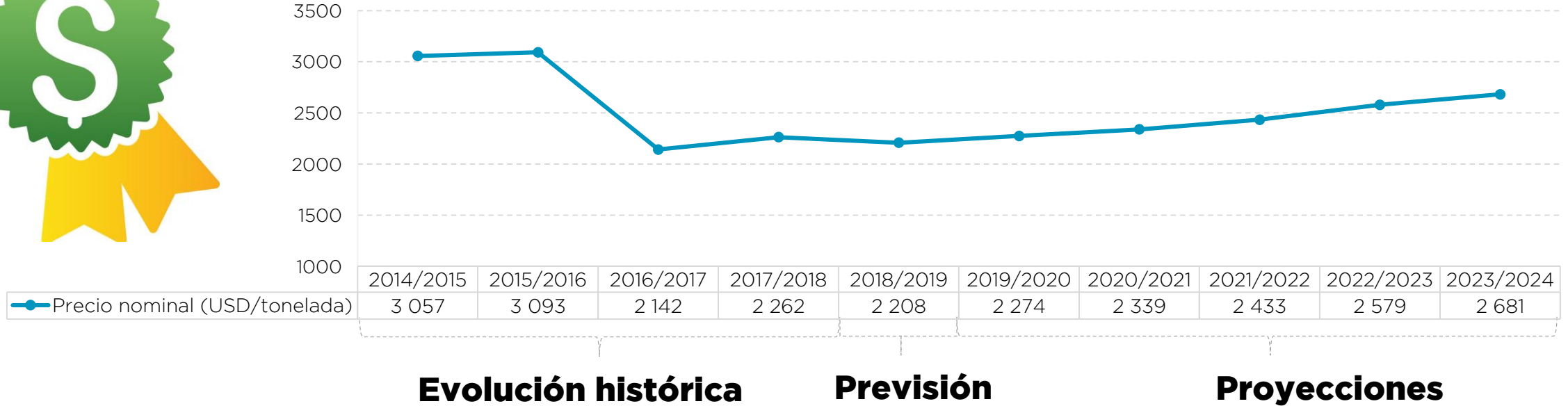
En su estricto sentido consiste en el proceso físico de partir y desmenuzar los granos hasta convertirlos en trozos regulares más pequeños, denominados nibs.

Fuente: ICCO

Precios del cacao: en las últimas 5 campañas cacaoteras, el precio más alto se obtuvo en la del 2015/2016 con 3 093 USD/tonelada. Para la campaña 2018/2019, se espera un precio de 2 208 USD/tonelada, una disminución promedio de -11% respecto a ese año.



Precios del cacao, 2014/15-2023/24 (USD/tonelada)



Los precios del cacao para el año cacaotero 2018/2019 se prevé que alcanzarán **2 208 USD/tonelada**, lo cual corresponde a **-2%** que la campaña anterior.

En términos de proyecciones de la oferta y demanda mundial de cacao, se espera que, las reservas desciendan alrededor **de 1,7 millones de toneladas en 2018/2019 a 1,6 millones en 2023/2024** (pese a un incremento en la producción).

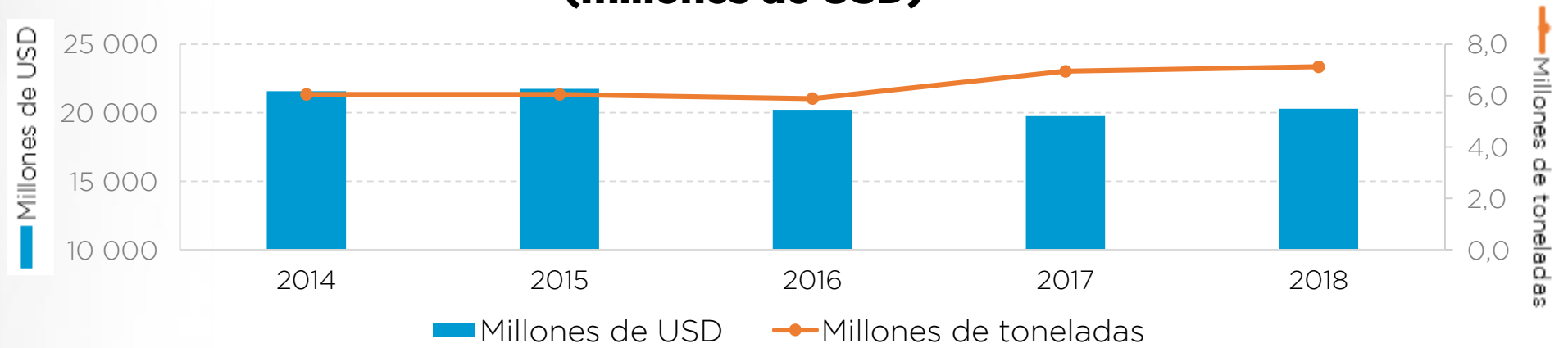
Por lo cual se proyecta un crecimiento del precio de **+4%** a 2023/2024.

The background image shows a wooden mortar filled with fine cacao powder, with a pile of cocoa beans and nibs scattered on a wooden surface in the foreground. The text is overlaid on a dark teal horizontal band.

3. Comercio internacional del cacao como ingrediente

3.1 Exportaciones mundiales: en 2018 alcanzaron poco más de 20 mil millones de USD con decrecimiento de -2% en términos de valor y un crecimiento de +4% en toneladas en el período 2014-2018. El cacao en grano es el principal insumo (en promedio 46% en el 14/18), ocupando 9 440 millones de USD, seguido por manteca, grasa y aceite de cacao con 5 513 (27%), ocupando 9 440 millones de USD, seguido por manteca, grasa y aceite de cacao con 5 513 (27%).

Exportaciones mundiales de cacao como ingrediente para la industria, 2014-2018 (millones de USD)



Exportaciones mundiales de cacao como ingrediente para la industria por tipo de producto, 2014-2018

Descripción	2014		2018		Promedio % 2014-2018	CAGR 2014-2018 Valor	CAGR 2014-2018 Peso
	Millones de USD	Millones de toneladas	Millones de USD	Millones de toneladas			
Cacao en grano	9 835	3,3	9 440	4,0	46%	-1%	5%
Manteca, grasa y aceite de cacao	5 903	0,9	5 513	1,0	27%	-2%	2%
Pasta de cacao	3 401	0,9	2 878	0,9	15%	-4%	1%
Cacao en polvo y residuos	2 433	1,0	2 460	1,2	12%	0,30%	7%
Cacao como insumo para la industria	21 572	6,0	20 291	7,1	100%	-2%	4%

Exportaciones por país: en 2018, el 44% de las exportaciones provinieron de África, y 32% de la Unión Europea. Los principales países exportadores fueron Costa de Marfil (22%), Ghana (16%) y Países Bajos (16%). Los países con mayor crecimiento en toneladas corresponden a Camerún (+36%) y a Bélgica (+12%) en el período 2014-2018.

Exportaciones mundiales de cacao como ingrediente para la industria, 2018 (en términos de valor)

Costa Rica ocupó la posición **77** como exportador a nivel mundial

Países Bajos

3 200 mill

Alemania

1 104 mill

Francia

748 mill

Bélgica

681 mill

Ghana

3 206 mill

Costa de Marfil

4 426 mill

Camerún

662 mill

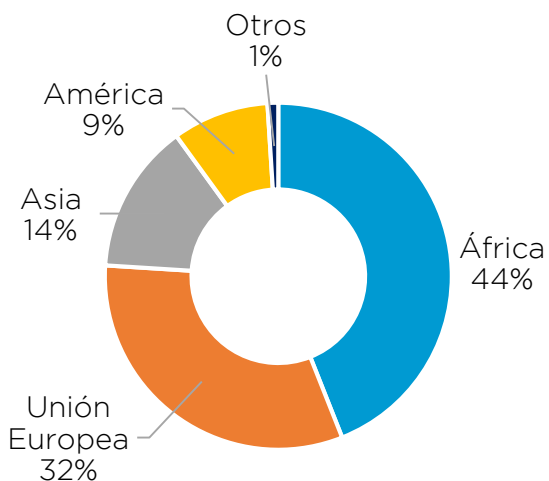
Indonesia

1 201 mill

Malasia

1 090 mill

Part. por región, 2018



	Top 10 países exportadores	% Participación	Millones de USD 2018	Millones de toneladas 2018	Valor unitario (USD/tonelada)	CAGR 2014-2018 valor	CAGR 2014-2018 toneladas
1	Costa de Marfil	22%	4 426	1,9	2 290	-1%	6%
2	Ghana	16%	3 206	1,1	2 917	-	4%
3	Países Bajos	16%	3 200	0,9	3 551	-3%	1%
4	Indonesia	6%	1 201	0,4	2 799	0,03%	7%
5	Alemania	5%	1 104	0,4	3 019	1%	3%
6	Malasia	5%	1 090	0,3	3 311	-5%	4%
7	Ecuador	4%	748	0,3	2 362	2%	9%
8	Francia	4%	739	0,3	2 542	-1%	7%
9	Bélgica	3%	681	0,2	2 892	7%	12%
10	Camerún	3%	662	0,2	3 812	-0,01%	36%
	Mundo	100%	20 291	7,1	2 847	-2%	4%

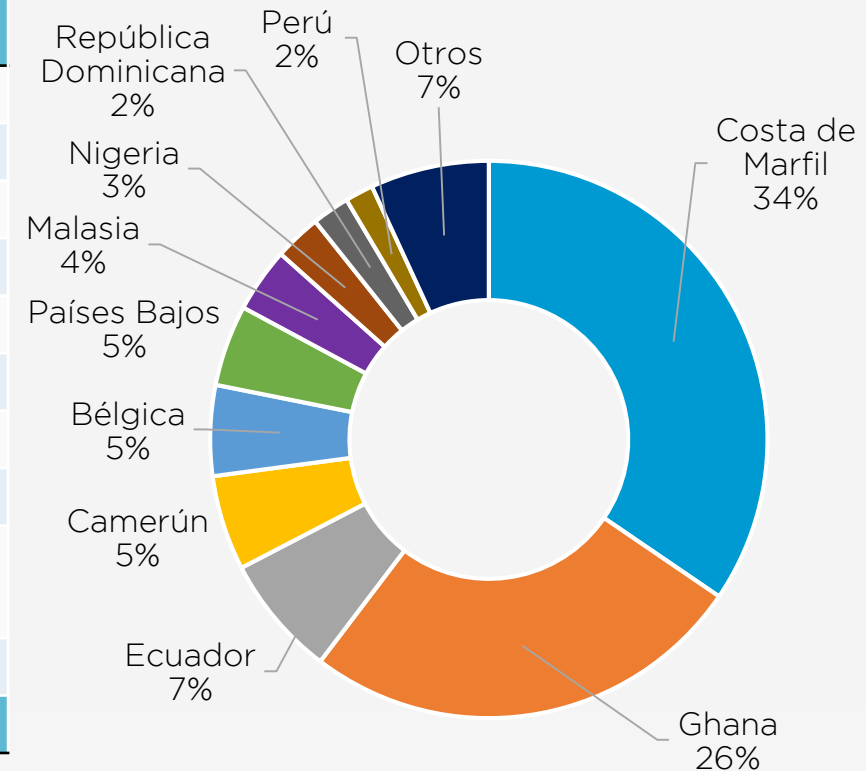
Exportaciones mundiales cacao en grano: alrededor del 5%-10% de las exportaciones mundiales de cacao en grano corresponden a cacao fino y de aroma. Los exportadores de grandes volúmenes realizan como Costa de Marfil y Ghana realizan envíos principalmente de cacao convencional y representan el 60% del total exportado, Ecuador, que ocupa la tercera posición mundial, es actualmente el mayor exportador de cacao fino y de aroma.

Cacao en grano

Para 2018, se calcula que el **10%** de las exportaciones mundiales corresponden a cacao fino y de aroma.

	Top 10 países exportadores	Millones USD 2018	Miles de toneladas 2018	Valor unitario (USD/ton)	CAGR 2014-2018 valor	CAGR 2014-2018 toneladas
1	Costa de Marfil	3 259	1 526	2 136	2%	8%
2	Ghana	2 437	844	2 889	ND	ND
3	Ecuador	665	294	2 262	3%	10%
4	Camerún	520	246	2 114	-2%	6%
5	Bélgica	496	189	2 624	3%	9%
6	Países Bajos	444	162	2 746	-8%	-5%
7	Malasia	353	156	2 272	5%	14%
8	Nigeria	256	148	1 725	-19%	35%
9	República Dominicana	205	74	2 775	-1%	2%
10	Perú	155	60	2 577	0%	6%
	Mundo	9 440	3 969	2 378	-1%	6%

Principales países exportadores, 2018 (en términos de valor)

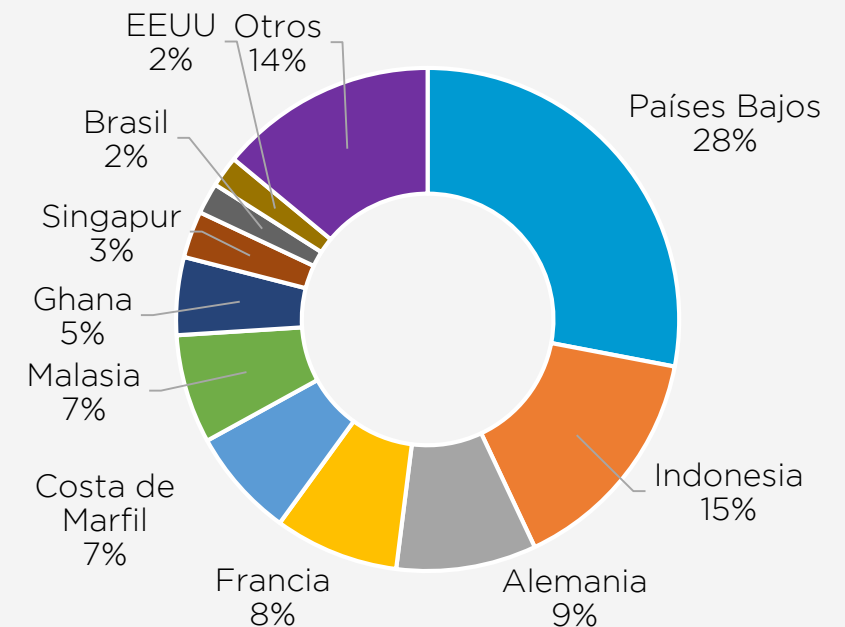


Exportaciones mundiales de manteca, grasa y aceite de cacao: Países Bajos pese a no ser un país productor de cacao, tiene un papel de relevancia en las exportaciones con 28%. Como se vio anteriormente, es un importante actor en la molienda y redistribución en países de la Unión Europea. Otros países europeos como Alemania y Francia tienen una alta participación en las exportaciones mundiales.

Manteca, grasa y aceite de cacao

**Principales países exportadores, 2018
(en términos de valor)**

	Top 10 países exportadores	Millones USD 2018	Miles de toneladas 2018	Valor unitario (USD/ton)	CAGR 2014-2018 valor	CAGR 2014-2018 toneladas
1	Países Bajos	1 537	261	5 899	-2%	3%
2	Indonesia	824	155	5 316	6%	12%
3	Alemania	494	82	5 988	0%	3%
4	Francia	458	76	6 002	3%	7%
5	Costa de Marfil	394	87	4 528	-4%	-1%
6	Malasia	391	89	4 377	-11%	-3%
7	Ghana	287	62	4 616	ND	ND
8	Singapur	145	26	5 517	-7%	-3%
9	Brasil	123	21	5 750	1%	6%
10	EEUU	90	22	4 024	-10%	-13%
	Mundo	5 513	965	5 711	-2%	2%

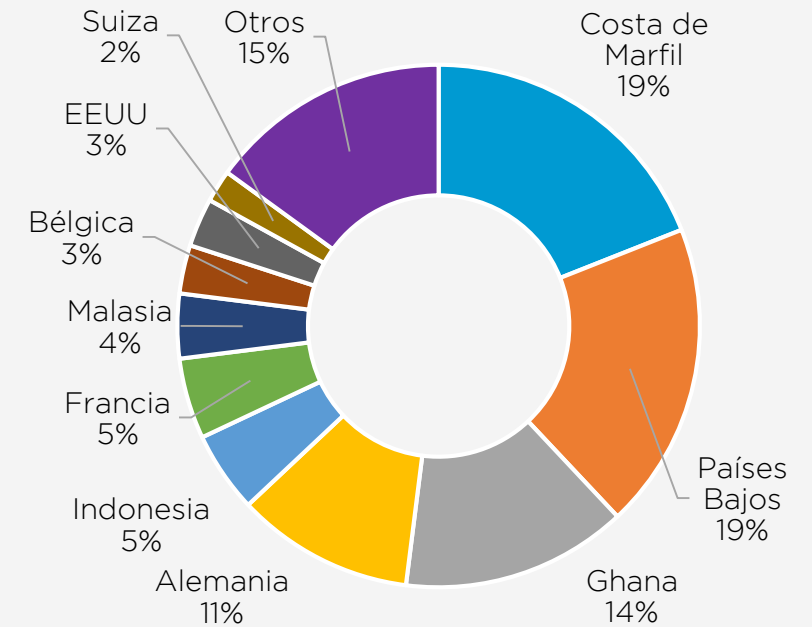


Exportaciones mundiales de pasta de cacao: los principales países productores de África como Costa de Marfil y Ghana, han buscado dar mayor valor agregado al cacao, de allí que en el caso de la pasta de cacao se encuentren dentro de los principales países exportadores. La mayoría del top 10 de países exportadores de pasta de cacao se encuentran en el continente europeo, estos en conjunto representan 40% del total exportado.

Pasta de cacao

	Top 10 países exportadores	Millones USD 2018	Miles de toneladas 2018	Valor unitario (USD/ton)	CAGR 2014-2018 valor	CAGR 2014-2018 toneladas
1	Costa de Marfil	561	195	2 870	-7%	-2%
2	Países Bajos	536	159	3 382	-5%	-1%
3	Ghana	396	140	2 835	ND	ND
4	Alemania	302	91	3 327	1%	4%
5	Indonesia	157	84	1 874	-10%	-1%
6	Francia	138	38	3 614	-7%	-3%
7	Malasia	120	40	3 031	-2%	5%
8	Bélgica	98	25	3 913	14%	21%
9	EEUU	73	21	3 432	-10%	-8%
10	Suiza	66	16	4 164	5%	7%
	Mundo	2 878	948	3 036	-4%	1%

Principales países exportadores, 2018 (en términos de valor)

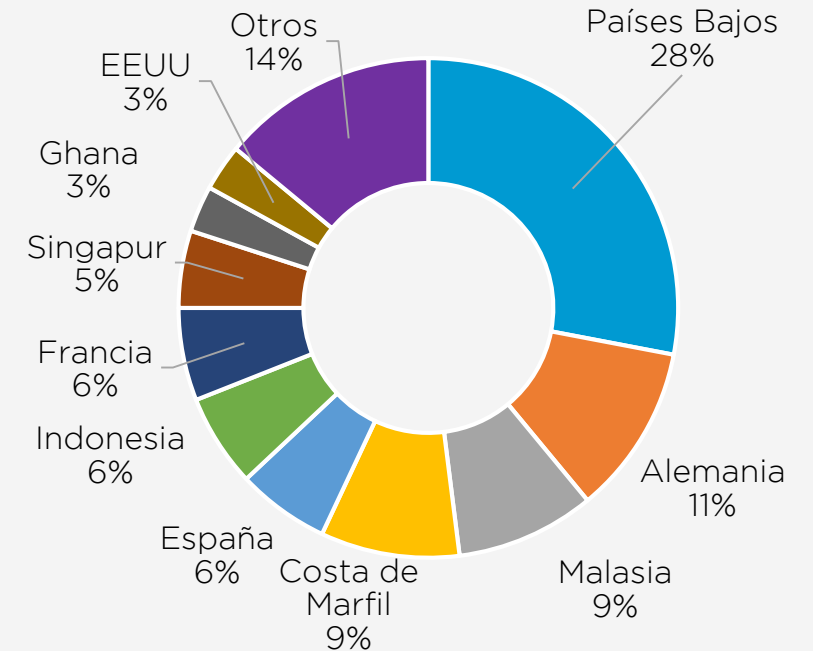


Exportaciones mundiales de cacao en polvo y residuos: Países Bajos y Alemania, son los principales países exportadores, que como se ha visto tienen un papel preponderante en otros insumos para la industria, como la pasta y la manteca. En conjunto representan alrededor del 40% de las exportaciones mundiales.

Cacao en polvo y residuos

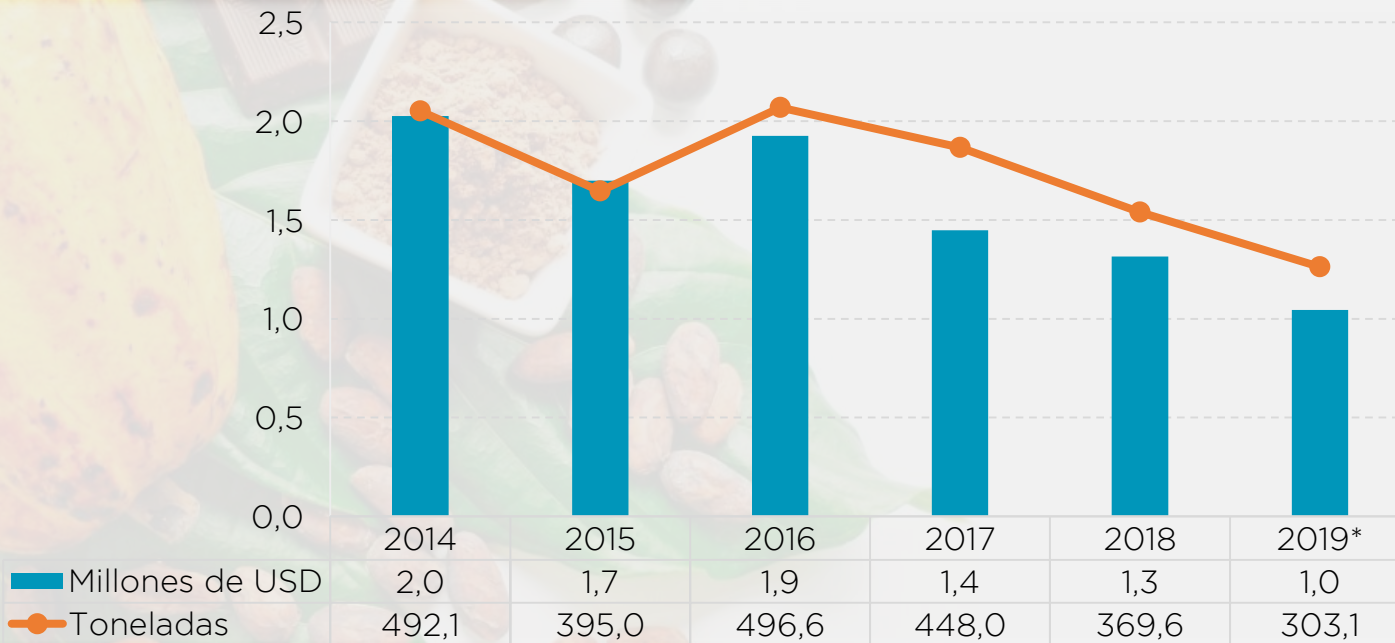
	Top 10 países exportadores	Millones de USD 2018	Miles de toneladas 2018	Valor unitario (USD/ton)	CAGR 2014-2018 valor	CAGR 2014-2018 toneladas
1	Países Bajos	682	320	2 131	1%	4%
2	Alemania	278	146	1 906	7%	5%
3	Malasia	226	145	1 563	-4%	9%
4	Costa de Marfil	213	125	1 711	-7%	2%
5	España	158	84	1 885	7%	8%
6	Indonesia	148	99	1 491	8%	10%
7	Francia	137	46	2 998	-2%	-3%
8	Singapur	135	54	2 505	7%	10%
9	Ghana	85	56	1 518	ND	ND
10	EEUU	78	24	3 204	0%	3%
	Mundo	2 460	1 244	1 978	0%	5%

Principales países exportadores, 2018 (en términos de valor)



3.1.1 Exportaciones de Costa Rica de cacao como insumo para la industria: las exportaciones alcanzaron 1,3 millones de USD con 370 toneladas en 2018, sin embargo corresponde a un CAGR 2014-2018 de -10% en valor y -7% en toneladas. Para 2019*, el 61% se dirigió a la Unión Europea (principalmente a Países Bajos), América Central (27%) y América del Norte (8%).

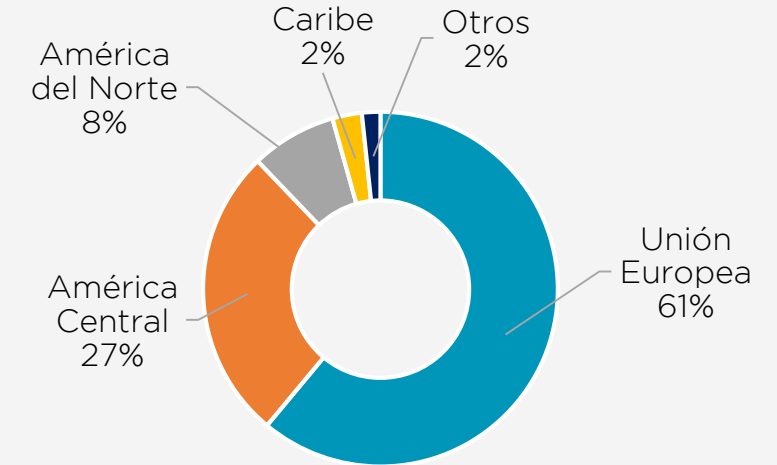
Costa Rica: exportaciones de cacao como insumo para la industria, 2014-2019*



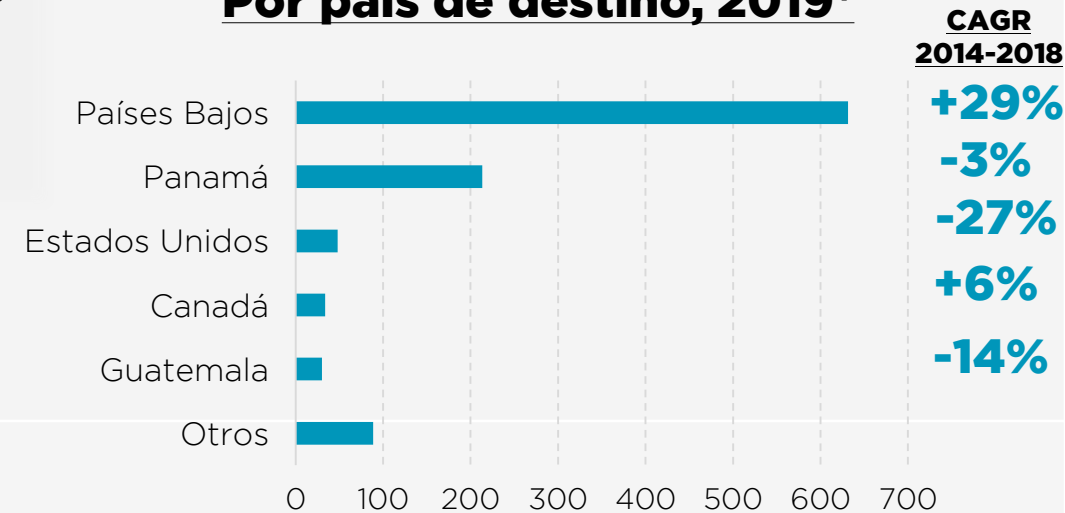
CAGR 2014-2018

Millones de USD: -10%
Toneladas: -7%

Por región, 2019*



Por país de destino, 2019*



El principal insumo de cacao para la industria exportado por Costa Rica corresponde al cacao en grano, el cual en 2019 representó el 89% de las exportaciones, con un valor promedio de 3 338 USD/tonelada, además es el cuenta con el desempeño más positivo (+6% en valor y +1% en peso).

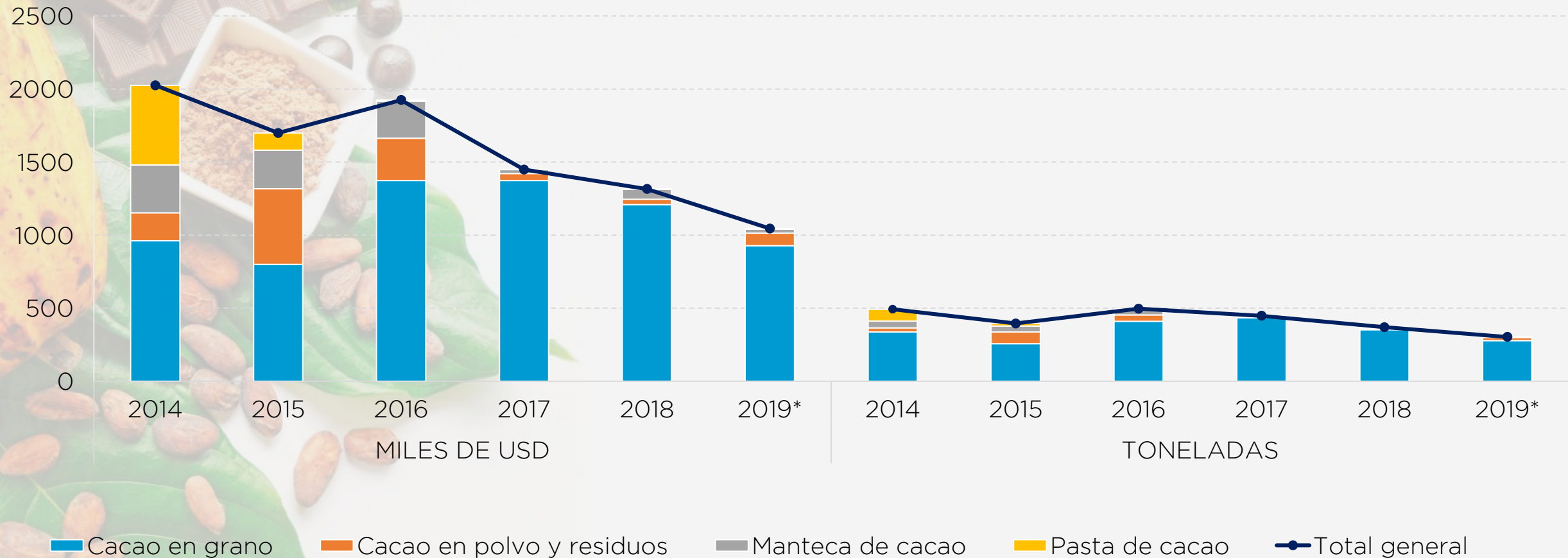
Costa Rica: exportaciones de cacao como insumo para la industria, por tipo de producto, 2014-2019*

Descripción	2014			2018			2019*			CAGR 2014-2018 Miles de USD	CAGR 2014-2018 Toneladas
	Miles de USD	Toneladas	Valor USD/ton	Miles de USD	Toneladas	Valor USD/ton	Miles de USD	Toneladas	Valor USD/ton		
Cacao en grano	962	338	2 846	1 209	353	3 425	928	278	3 338	6%	1%
Cacao en polvo y residuos	192	28	6 857	37	8	4 625	86	21	4 095	-34%	-27%
Manteca de cacao	327	46	7 109	69	9	7 667	28	3	9 333	-32%	-34%
Pasta de cacao	545	81	6 728	1	0	-	4	1	4 000	-79%	-87%
Total general	2 026	492	4 118	1 316	370	3 557	1 045	303	3 449	-10%	-7%

Los compradores de cacao de Costa Rica son, **principalmente, mayoristas de cacao fino y de aroma y empresas chocolateras de alta calidad** en Europa, Centroamérica, Asia y en menor medida, los EE.UU.

En el período 2014-2018, ha habido una disminución en promedio de -10% en valor y -7% en peso. Siendo la pasta de cacao, la que ha tenido la mayor disminución (-79% y -87%, respectivamente). El cacao en polvo, es el segundo producto en importancia para las exportaciones costarricenses, sin embargo, este ha tenido un decrecimiento promedio de -34% en valor y -27% en peso en ese mismo período.

Costa Rica: exportaciones de cacao como insumo para la industria, por tipo de producto, 2014-2019*



*Enero-setiembre. Fuente: PROCOMER.

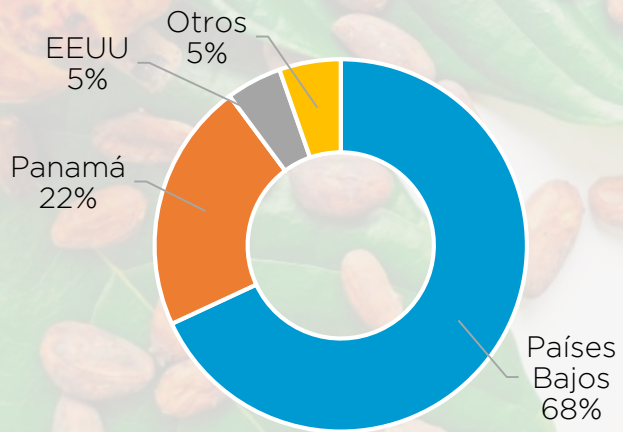
En 2019*, la mayor parte de las empresas costarricenses en la categoría de cacao como insumo para la industria realizaron exportaciones de cacao en grano. Para 2019*, se contabilizaron 15 empresas, seguido por cacao en polvo y residuos con 10. Las empresas exportan principalmente al mercado europeo (Países Bajos, principalmente), Centroamérica y Caribe (en este último República Dominicana) y en menor medida a EEUU.

1.

Cacao en grano

Total exportado 2019*: \$928 mil
Empresas exportadoras: 15

Países destino

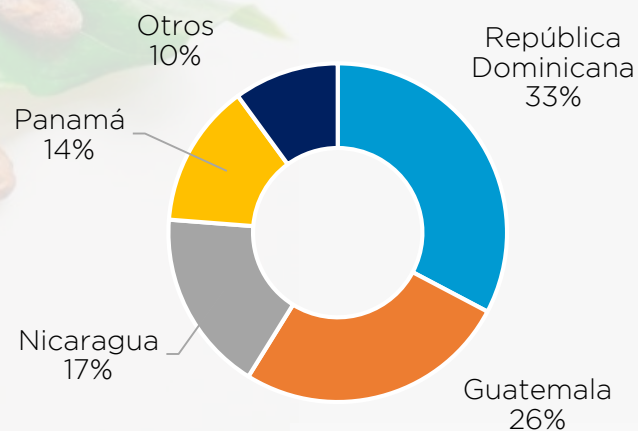


2.

Cacao en polvo y residuos

Total exportado 2019*: \$86 mil
Empresas exportadoras: 10

Países destino

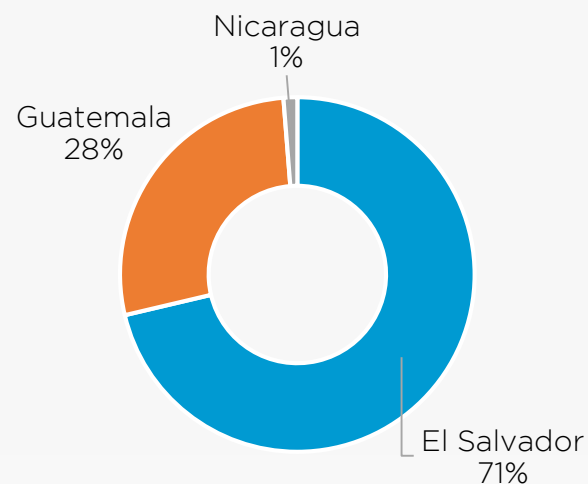


3.

Manteca de cacao

Total exportado 2019*: \$28 mil
Empresas exportadoras: 2

Países destino

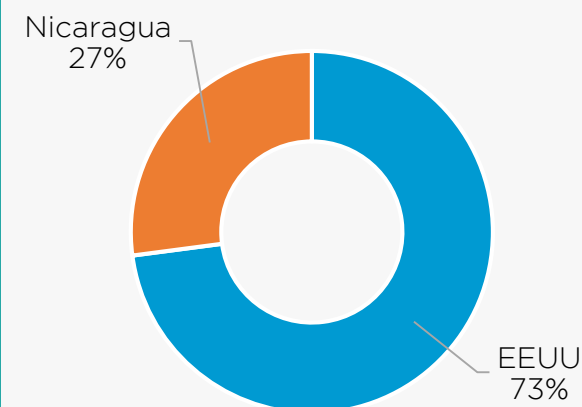


4.

Pasta de cacao

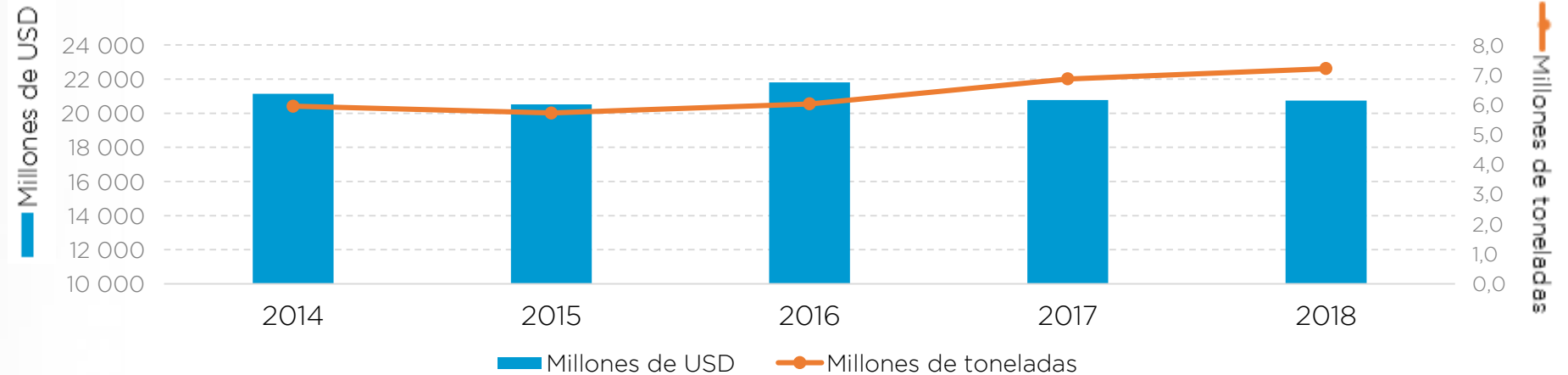
Total exportado 2019*: \$4 mil
Empresas exportadoras: 2

Países destino



3.2 Importaciones mundiales: en 2018 alcanzaron alrededor de 21 mil millones de USD con decrecimiento de -0,5% en términos de valor y un crecimiento de +5% en toneladas en el período 2014-2018. El cacao en grano es el principal insumo (en promedio 46% en el 14/18), ocupando 9 591 millones de USD, seguido por manteca, grasa y aceite de cacao con 5 512 (20%).

Importaciones mundiales de cacao como insumo para la industria, 2014-2018 (en valor y peso)



Importaciones mundiales de cacao como insumo para la industria por tipo de producto, 2014 y 2018 (millones de USD)

Descripción	2014		2018		Promedio % 2014-2018	CAGR 2014-2018 Valor	CAGR 2014-2018 Toneladas
	Millones de USD	Millones de Toneladas	Millones de USD	Millones de Toneladas			
Cacao en grano	9 534	3,1	9 591	4,0	46%	0,1%	7%
Manteca, grasa y aceite de cacao	5 976	1,0	5 512	1,0	20%	-2%	0,1%
Pasta de cacao	3 412	1,0	3 210	1,1	16%	-2%	3%
Cacao en polvo y residuos	2 224	0,9	2 425	1,1	11%	2%	4%
Cacao como insumo para la industria	21 146	6,0	20 738	7,2	100%	-0,5%	5%

Importaciones por país: en 2018, el 57% de las importaciones se dirigieron a la Unión Europea, y 15% de Asia. Los principales países importadores fueron Países Bajos (17%), Alemania (12%) y EEUU (10%). Los países con mayor crecimiento en toneladas corresponden a Indonesia (+22%), Países Bajos (+10%) y Canadá (+8%) en el período 2014-2018.

Importaciones mundiales de cacao como insumo para la industria, 2018 (en términos de valor)

Canadá
533 mill

Reino Unido
646 mill

Alemania
2 438 mill

EEUU
2 109 mill

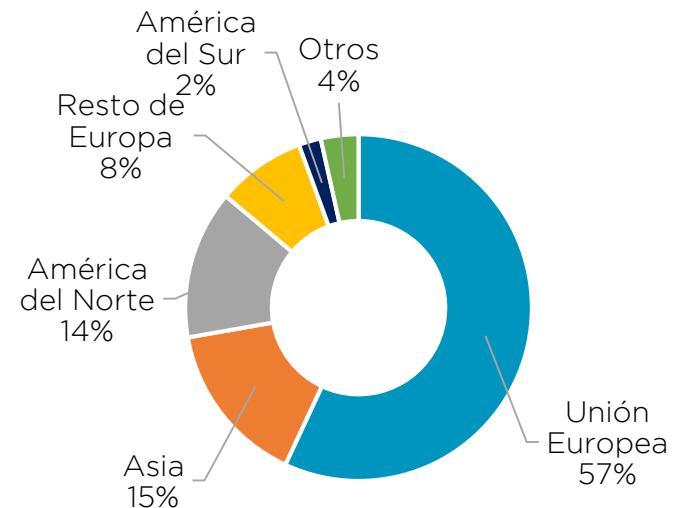
Francia
1 230 mill

Italia
659 mill

Indonesia
604 mill

Malasia
1 090 mill

Part. por región, 2018



	Top países importadores	% Participación	Millones de USD 2018	Millones de toneladas 2018	Valor unitario (USD/tonelada)	CAGR 2014-2018 valor	CAGR 2014-2018 toneladas
1	Países Bajos	17%	3 525	1,4	2 512	4%	10%
2	Alemania	12%	2 438	0,8	3 176	1%	7%
3	EEUU	10%	2 109	0,7	2 954	-4%	0%
4	Bélgica	8%	1 572	0,5	3 417	-2%	1%
5	Francia	6%	1 230	0,4	3 249	-3%	0%
6	Malasia	5%	933	0,4	2 189	-5%	-1%
7	Italia	3%	659	0,2	3 230	0,4%	4%
8	Reino Unido	3%	646	0,2	3 060	4%	12%
9	Rusia	3%	639	0,2	3 251	-3%	3%
10	Indonesia	3%	604	0,3	2 224	11%	22%
11	Canadá	3%	533	0,2	2 972	0%	8%
	Mundo	100%	20 738	7,2	2 877	-0,5%	5%

Importaciones en mercados de Interés de cacao en grano: Alemania y Reino Unido, son los mercados que han tenido el mayor incremento promedio en las importaciones en el período 2014-2018, con +18% y +17%, respectivamente, por encima del promedio mundial. Pese a que Canadá tiene un menor valor importado tiene mayor tonelaje que Italia lo cual está relacionado con su valor unitario (2 212 USD/ton vs 2 599 USD/ton). A excepción de Canadá e Italia (que sus principales proveedores son latinoamericanos), las importaciones provienen principalmente de países africanos.

Cacao en grano

CAGR MUNDO 2014-2018

+0,2% VALOR

+7% PESO

	País destino	Millones de USD importados 2018	Toneladas importadas 2018	Valor unitario (USD/ton)	CAGR 2014-2018 millones	CAGR 2014-2018 toneladas	Principales proveedores (%)	Valores unitarios por país (USD/ton)
1	Países Bajos	2 464	1 095 079	2 250	7%	14%	Costa de Marfil (51%) Ghana (17%) Camerún (11%)	2 266 2 350 2 066
2	Alemania	1 178	469 619	2 509	11%	18%	Costa de Marfil (52%) Nigeria (16%) Ghana (11%)	2 610 2 285 2 535
3	Italia	264	98 406	2 599	-4%	2%	Costa de Marfil (47%) Ghana (14%) Perú (7%)	2 575 2 447 2 838
4	Reino Unido	256	113 620	2 327	10%	17%	Costa de Marfil (41%) Francia (34%) Ghana (22%)	2 287 2 329 2 383
5	Canadá	222	100 393	2 212	2%	11%	Costa de Marfil (63%) Ghana (19%) Ecuador (12%)	2 172 2 405 2 099

Importaciones en mercados de interés de manteca, grasa y aceite de cacao: la manteca, grasa y aceite de cacao es una categoría que tiene menor dinamismo que el cacao en grano, incluso con una contracción en términos de valor (-2% CAGR 14/18). Los países que tienen los mayores incrementos en compra según peso son Reino Unido e Italia (+3%). En los mercados de interés ha habido una disminución de la demanda en la compra según valor. La mayor parte de los proveedores son africanos e intrarregionales como el caso de Alemania con Países Bajos que representa el 61% de sus importaciones. Canadá dispone del mayor precio USD/ton 6 533.

Manteca, grasa y aceite de cacao

CAGR MUNDO 2014-2018

-2% VALOR

+0,1% PESO

	País destino	Millones de USD importados 2018	Toneladas importadas 2018	Valor unitario (USD/ton)	CAGR 2014-2018 millones	CAGR 2014-2018 toneladas	Principales proveedores (%)	Valores unitarios por país (USD/ton)
1	Alemania	872	150 910	5 780	-4%	-1%	Países Bajos (61%) Ghana (7%) Costa de Marfil (6%)	5 949 5 590 5 539
2	Países Bajos	511	89 937	5 679	-1%	1%	Ghana (30%) Costa de Marfil (20%) Indonesia (16%)	5 604 5 205 5 817
3	Reino Unido	278	53 287	5 209	-2%	3%	Costa de Marfil (40%) Países Bajos (35%) Francia (10%)	5 284 5 006 5 688
4	Italia	189	32 287	5 854	-2%	3%	Alemania (30%) Francia (30%) Países Bajos (28%)	5 903 5 811 5 739
5	Canadá	160	24 492	6 533	-4%	-2%	EEUU (32%) Indonesia (29%) Malasia (18%)	8 612 5 742 5 751

Importaciones en mercados de interés de pasta de cacao: Italia es el país que tiene el mayor dinamismo en las importaciones tanto en términos de valor como de volumen (+17%), en el período 2014-2018. Le siguen, Reino Unido (+10%) y Canadá (+6%). Destacan como proveedores países africanos como Costa de Marfil y Ghana, y comercio intrarregional como Alemania, Países Bajos o Bélgica. Pese a que hubo una contracción en términos de valor de -2%, el volumen se incrementó en +3% (CAGR 14/18).

Pasta de cacao

CAGR 2014-2018 MUNDO

-2% VALOR

+3% PESO

	País destino	Millones de USD importados 2018	Toneladas importadas 2018	Valor unitario (USD/ton)	CAGR 2014-2018 millones	CAGR 2014-2018 toneladas	Principales proveedores (%)	Valores unitarios por país (USD/ton)
1	Países Bajos	385	132 526	2 903	2%	2%	Costa de Marfil (64%) Ghana (23%) Alemania (8%)	2 906 2 979 2 907
2	Alemania	262	87 325	2 997	-7%	-7%	Países Bajos (33%) Francia (16%) Ghana (15%)	3 606 3 042 2 531
3	Italia	107	29 408	3 629	17%	17%	Alemania (44%) Suiza (27%) Países Bajos (16%)	3 313 4 228 3 272
4	Canadá	94	27 999	3 365	6%	6%	EEUU (45%) Costa de Marfil (33%) Bélgica (11%)	4 297 2 608 4 057
5	Reino Unido	47	13 921	3 371	10%	10%	Países Bajos (34%) Costa de Marfil (31%) Ghana (13%)	3 439 3 072 3 214

Importaciones en mercados de interés de cacao en polvo y residuos: Países Bajos es el principal importador, sin embargo, es Italia y Reino Unido quienes tienen el mayor dinamismo de las importaciones en el período 2014-2018, con un CAGR en términos de volumen de +4% y +11%, respectivamente. Costa de Marfil, Países Bajos y Alemania destacan como los principales países proveedores. El cacao en polvo ha tenido un desempeño de +2% en términos de valor y +4% en peso.

Cacao en polvo y residuos

CAGR MUNDO 2014-2018

+2% VALOR

+4% PESO

	País destino	Millones de USD importados 2018	Toneladas importadas 2018	Valor unitario (USD/tonelada)	CAGR 2014-2018 millones	CAGR 2014-2018 toneladas	Principales proveedores	Valores unitarios (USD/ton)
1	Países Bajos	165	85 607	1 924	3%	1%	Costa de Marfil (31%) Ghana (27%) Bélgica (13%)	1 918 1 893 2 136
2	Alemania	126	59 762	2 102	-7%	-3%	Países Bajos (75%) Francia (7%) España (4%)	2 118 2 676 2 047
3	Italia	108	44 017	2 451	8%	4%	Alemania (44%) Países Bajos (34%) Francia (13%)	2 530 2 476 3 029
4	Reino Unido	58	30 449	1 891	6%	11%	Países Bajos (37%) Alemania (32%) España (9%)	1 349 2 424 1 836
5	Canadá	57	26 434	2 140	-1%	8%	EEUU (23%) Países Bajos (19%) Francia (12%)	1 387 2 625 2 714

Importaciones en mercados de interés

País destino	Principales aspectos del mercado
Países Bajos	<ul style="list-style-type: none">Incremento de la popularidad de chocolate gourmet: consumidores demanda alta calidad el chocolate y están dispuesto a pagar por ello. Certificaciones como Rainforest Alliance/UTZ son fundamentales.Es el mayor importador del cacao como ingrediente en la Unión Europea.Exportaciones del país se incrementan (+10% en toneladas CAGR 14/18) y corresponde a un hub de distribución a nivel intrarregional: principal mercado de destino es Alemania.
Alemania	<ul style="list-style-type: none">Tiene una importante industria de molienda y de manufactura de chocolate: ocupa la tercera posición mundial en molienda (por detrás de Costa de Marfil y Países Bajos), asimismo es el líder en la producción de chocolate en la Unión Europea.Alta demanda por chocolates oscuros y saludables: consumo per cápita se calcula en 7,9kg. Son el segundo consumidor de chocolates por detrás de Suiza (que tiene 9kg). Nuevas oportunidades principalmente en chocolates oscuros <i>Premium</i>, que utilizan cacao fino y de aroma.Creciente demanda de chocolates sostenibles: en 2017, se calcula que 55% de la confitería de chocolate se obtuvo de cacao sostenible, en donde las certificaciones Rainforest Alliance/UTZ y Fair Trade son las principales.
Italia	<ul style="list-style-type: none">Pese a tener un consumo de chocolate más bajo que el promedio, dispone de un preferencia por un producto de mayor calidad: el promedio de consumo es de 4kg de chocolate por año, menos de la mitad de Suiza (9 kg). Sin embargo, buscan productos de alta calidad, principalmente con chocolate oscuro.Italia es el mayor suplidor de chocolate a China: se proyecta que para 2020, China se convertirá en el segundo mayor mercado de chocolate del mundo e Italia es su principal proveedor, lo cual se espera que dinamice las exportaciones.Creciente demanda por chocolate ético: la compra de chocolates Fair Trade y orgánicos es común en el mercado italiano.

Importaciones en mercados de interés

País destino	Principales aspectos del mercado
Reino Unido	<ul style="list-style-type: none">• Consumidores buscan calidad y autenticidad: es un importante jugador del chocolate de especialidad en Europa. Los consumidores están cada vez más anuentes a pagar por una mayor calidad y a precios más altos.• Certificaciones son importantes en Reino Unido: tanto tiendas convencionales como las especializadas venden chocolates certificados, principalmente Rainforest Alliance/UTZ (principalmente multinacionales), Fair Trade y orgánico.
Canadá	<ul style="list-style-type: none">• Creciente indulgencia por parte del consumidor (compra de productos aún cuando podrían no ser saludables) y demanda por productos Premium.• Consumidores cada vez más apuntan sus prioridades de compra un mayor contenido de cacao y bajos en azúcares.• Creciente agregación de valor en el empaque de los productos, con un alto enfoque en empaques conocidos como: “stand-up pouches”.

A close-up photograph of several pieces of yellow, solid cocoa butter resting on a thick, circular slice of a wooden log. The background is softly blurred, showing more cocoa butter and what appears to be a wooden bowl. The lighting is warm, highlighting the texture of the butter and the wood.

4. Cacao como ingrediente de la industria cosmética y alimentos

¿Qué usos tiene el cacao como ingrediente?

El cacao como insumo para la industria puede segmentarse de acuerdo a su **uso final**, la mayor parte es utilizada para la industria alimentaria (en el caso del cacao fino y de aroma principalmente en la elaboración de chocolates gourmet) y en menor medida la industria cosmética:



Cacao en grano:

Materia prima base para los sub productos y productos finales del cacao. Mediante el secado y tostado se definen los procesos de la calidad final de los productos del cacao, como el chocolate.



Pasta de cacao:

Esencial para la manufactura de chocolates convencionales y de especialidad. Tiene otros usos en artículos de confitería, panadería, helados y bebidas.



Manteca de cacao:

Insumo importante para la fabricación de chocolate. En ocasiones es sustituido por alternativas de aceites vegetales en los chocolates convencionales. Este producto es usado también en cosmética e industria de la salud.



Cacao en polvo:

Producto de alta relevancia para la industria alimentaria. Es utilizado ampliamente en productos lácteos, panadería y bebidas instantáneas.



Cáscara y residuos:

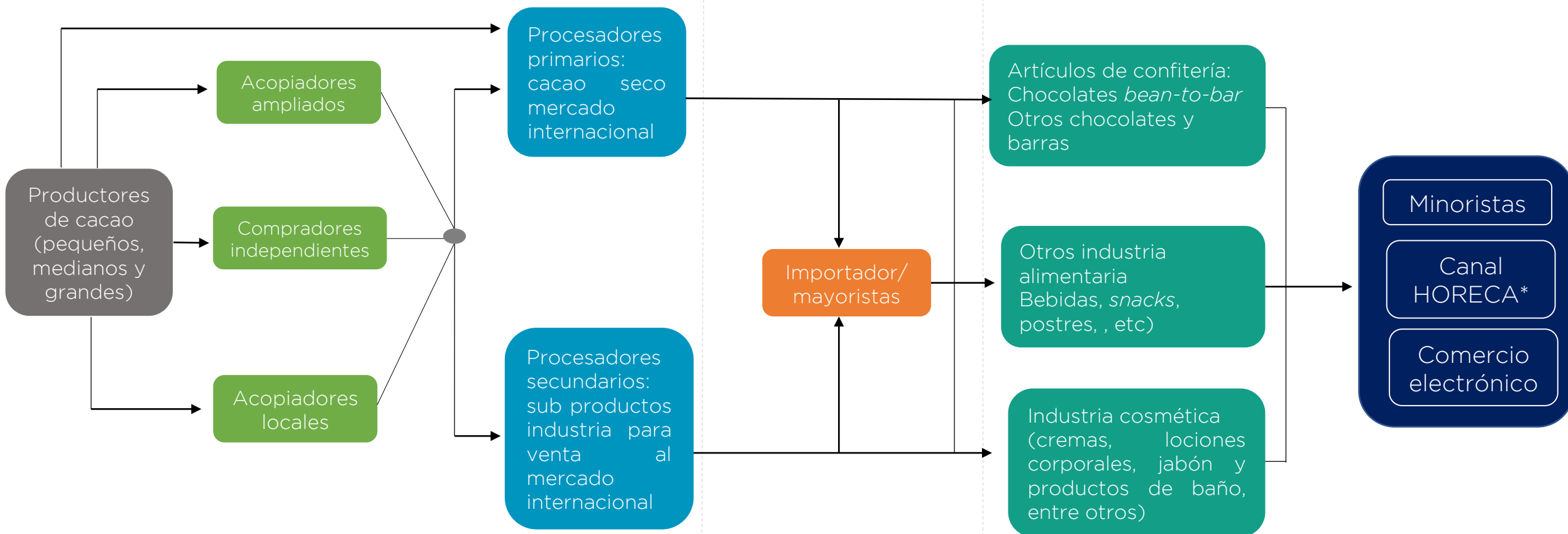
Utilizado como alimento para animales, abono y elaboración de cosméticos.

Canales de comercialización: basados en la **agrocadena de cacao de Costa Rica** se toman en consideración otros eslabones adicionales para su comercialización a nivel internacional, el enfoque del diagrama es solamente en exportación y no en mercado local.

En Costa Rica

Mercado internacional

Segmentos de mercado



*Hoteles, restaurantes y servicios de alimentación. Fuente: IICA y CBI con modificaciones de PROCOMER



➤ El trabajo conjunto entre **procesadores primarios y secundarios** y la industria (principalmente la alimentaria bajo la tendencia *bean-to-bar*), es fundamental.

➤ En el caso del cacao fino y de aroma, los principales compradores son **mayoristas de cacao fino y de aroma y empresas chocolateras** de alta calidad.

4.1 Lanzamientos de productos a nivel mundial por industria



NOTA IMPORTANTE: el análisis de los productos de cacao como ingrediente en las industrias alimentaria y cosmética se realizó de acuerdo con la información disponible en la base de datos MINTEL GNPD, el cual incluye alimentos y cosméticos procesados con empaque para su venta al por menor, disponibles en la fecha de consulta.

4.1.1 Industria alimentaria



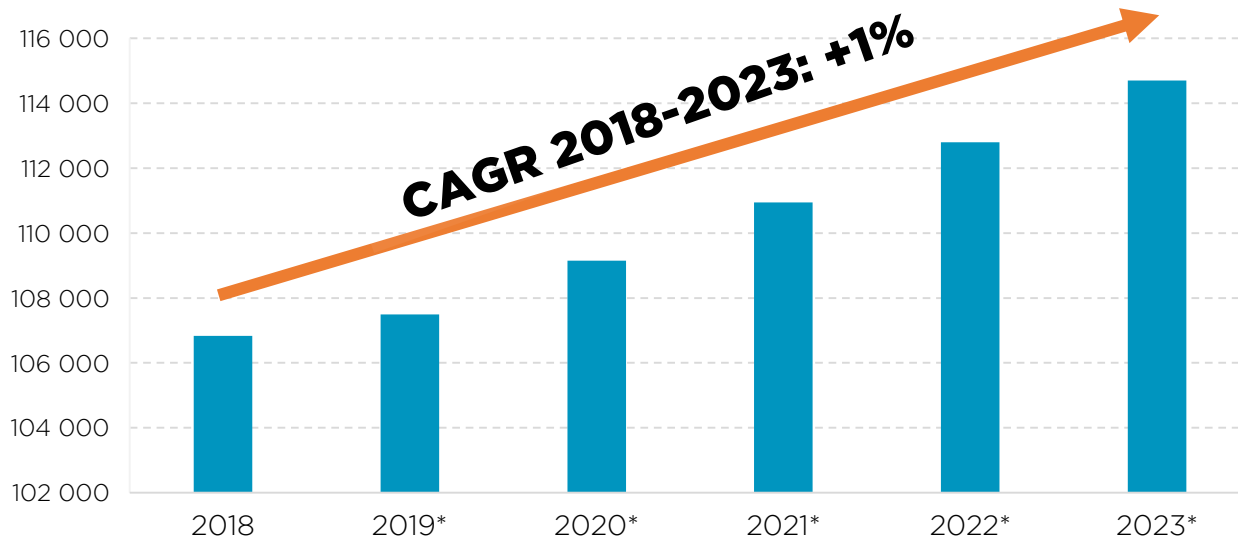
Tamaño de la industria: el mercado mundial de artículos de confitería de chocolate se calcula en 106 829 millones de USD. Lo cual corresponde a un CAGR de +1% en el período 2018-2024. EEUU es el principal mercado en términos de ventas de artículos de confitería de chocolate con 19 mil millones de USD en 2018 y un crecimiento de +3% en el período 2018-2023. El resto de mercados en su mayoría corresponden a mercados europeos como Reino Unido, Alemania y Francia.

Industria alimentaria: confitería de chocolate



106 829 millones de USD ventas totales en 2018

Mercado mundial de confitería de chocolate, 2018-2023* (millones de USD)



Top 10 de mercados de confitería de chocolate, 2018-2023* (ventas en millones de USD)

	Mercado	2018	2023*	CAGR 2018-2023
1	EEUU	19 192	22 494	3%
2	Reino Unido	8 588	9 200	1%
3	Alemania	8 201	8 596	1%
4	Rusia	7 903	9 795	4%
5	Francia	5 881	6 195	1%
6	Japón	4 955	5 180	1%
7	Brasil	3 594	4 820	6%
8	China	3 250	3 866	4%
9	Canadá	2 638	3 238	4%
10	Italia	2 367	2 647	2%

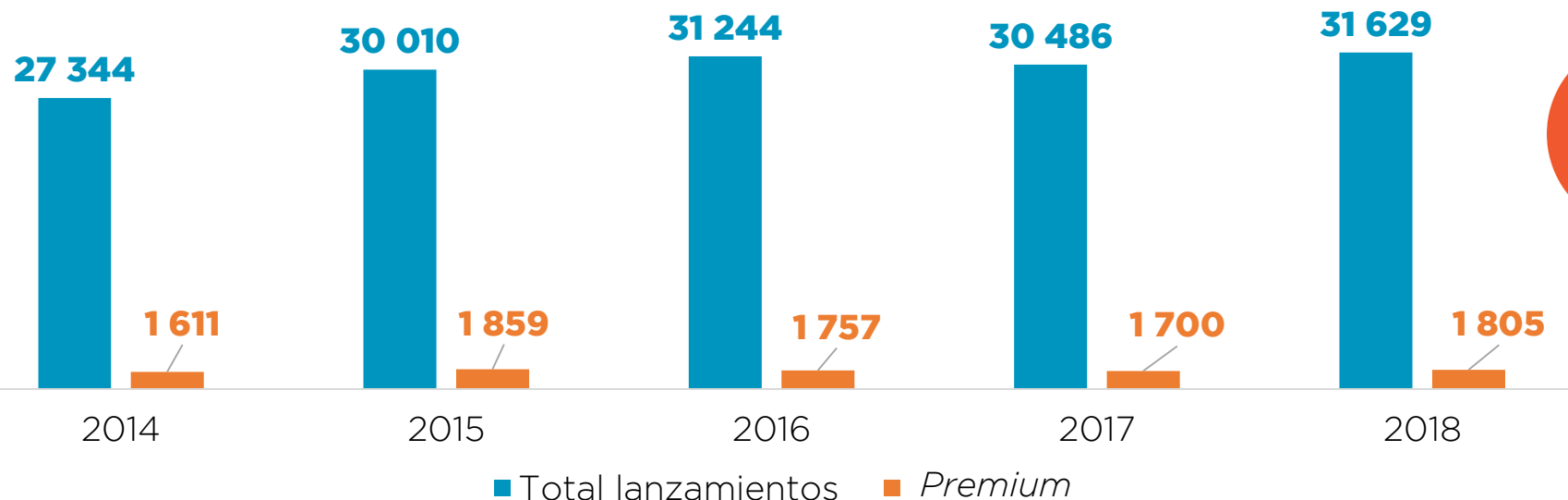
*Corresponden a proyecciones. CAGR: Crecimiento Anual Promedio. Fuente: Euromonitor

Industria alimentaria: lanzamiento de productos con cacao



Como se ha visto anteriormente, el segmento al cual está dirigido el **cacao fino y de aroma**, corresponde a los **alimentos Premium**. En la presente sección se brindará detalle sobre los lanzamientos de productos alimenticios a nivel mundial catalogados como de **calidad superior*** que incluyen el cacao como uno de sus ingredientes.

Mundo: lanzamientos de alimentos que utilizan el cacao** como ingrediente por año; total vrs Premium, 2014-2018



150 713 total de lanzamientos entre 2014-2018

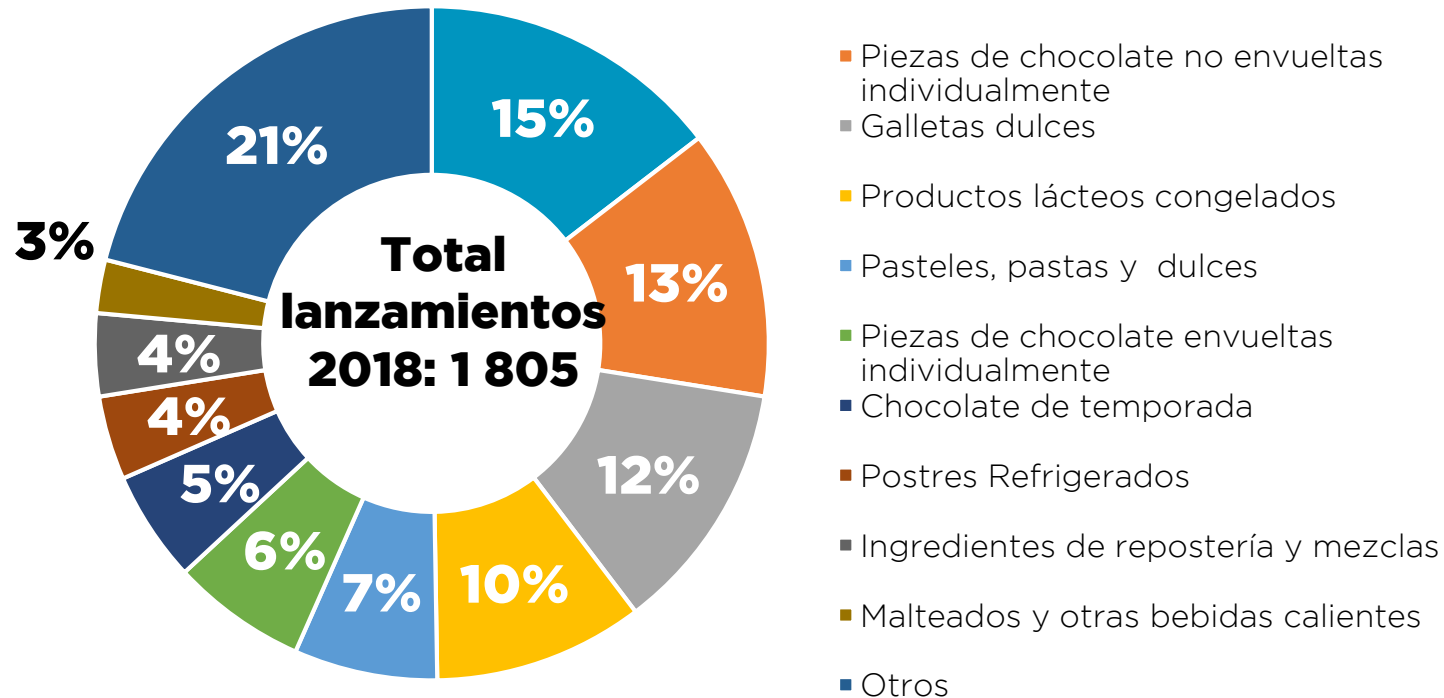
6% en promedio del total de lanzamientos corresponde a la categoría *Premium*

93% corresponden a alimentos y el restante **7%** a bebidas

*En adelante se utilizará el término *Premium*=calidad superior. Y entendida la calidad superior como un atributo para el posicionamiento del producto. **Se incluyen: manteca, pasta, polvo y extracto de cacao. Fuente: MINTEL

Tipos de alimentos *Premium* con cacao

Mundo: participación promedio de lanzamientos de alimentos *Premium* que utilizan el cacao* como ingrediente según tipo, 2014-2018

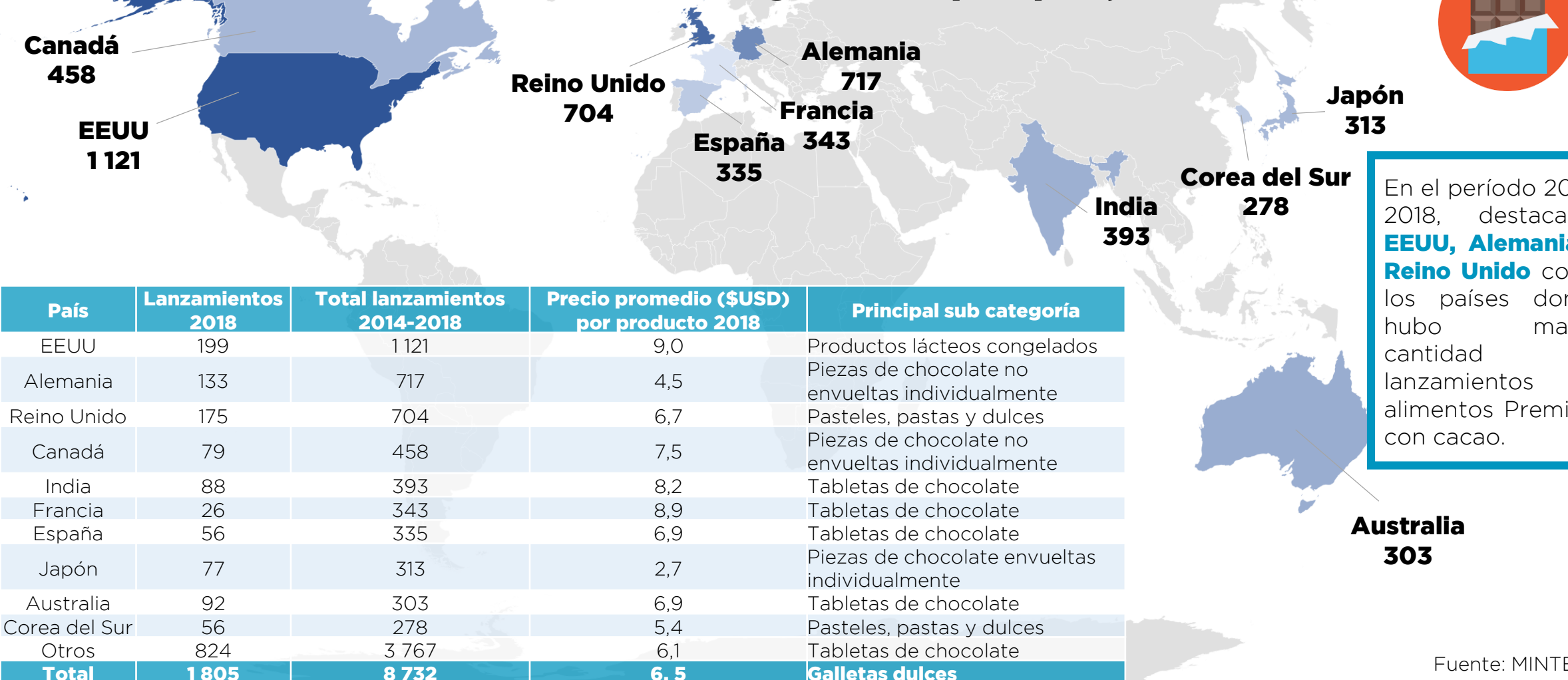


De **2014 a 2018** se lanzaron al mercado en total **8 732 productos *Premium*** que utilizaron el cacao como ingrediente, en las que destacaron principalmente las **tabletas de chocolate** (15%), **piezas de chocolate no envueltas individualmente** (13%) y **galletas dulces** (12%).

*Se incluyen: manteca, pasta, polvo y extracto de cacao. Fuente: MINTEL

Lanzamiento de alimentos *Premium* con cacao

Mundo: total de lanzamientos de alimentos *Premium* que utilizan el cacao como ingrediente por país, 2014-2018

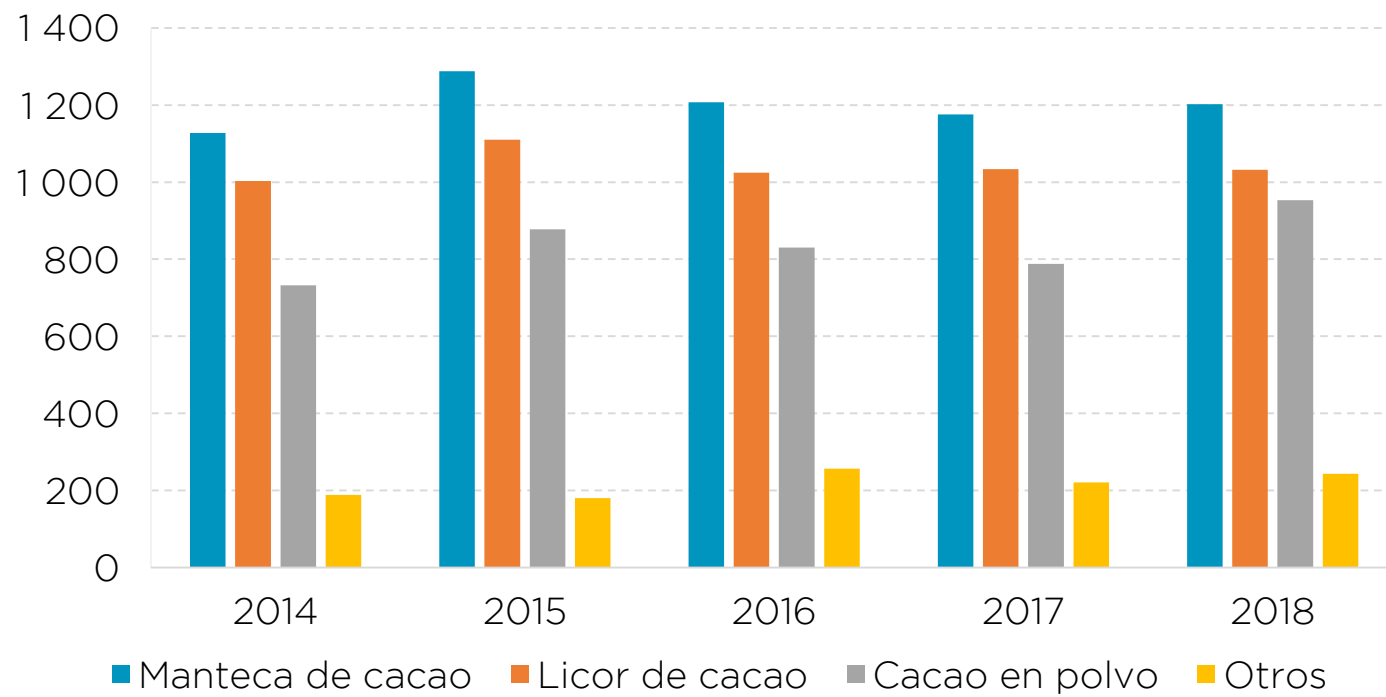


En el período 2014-2018, destacaron **EEUU, Alemania y Reino Unido** como los países donde hubo mayor cantidad de lanzamientos de alimentos *Premium* con cacao.

País	Lanzamientos 2018	Total lanzamientos 2014-2018	Precio promedio (\$USD) por producto 2018	Principal sub categoría
EEUU	199	1 121	9,0	Productos lácteos congelados
Alemania	133	717	4,5	Piezas de chocolate no envueltas individualmente
Reino Unido	175	704	6,7	Pasteles, pastas y dulces
Canadá	79	458	7,5	Piezas de chocolate no envueltas individualmente
India	88	393	8,2	Tabletas de chocolate
Francia	26	343	8,9	Tabletas de chocolate
España	56	335	6,9	Tabletas de chocolate
Japón	77	313	2,7	Piezas de chocolate envueltas individualmente
Australia	92	303	6,9	Tabletas de chocolate
Corea del Sur	56	278	5,4	Pasteles, pastas y dulces
Otros	824	3 767	6,1	Tabletas de chocolate
Total	1 805	8 732	6, 5	Galletas dulces

Ingredientes de cacao utilizados en alimentos *Premium*

Mundo: lanzamientos de productos que utilizan cacao según tipo de ingrediente, 2014-2018 (número de lanzamientos)



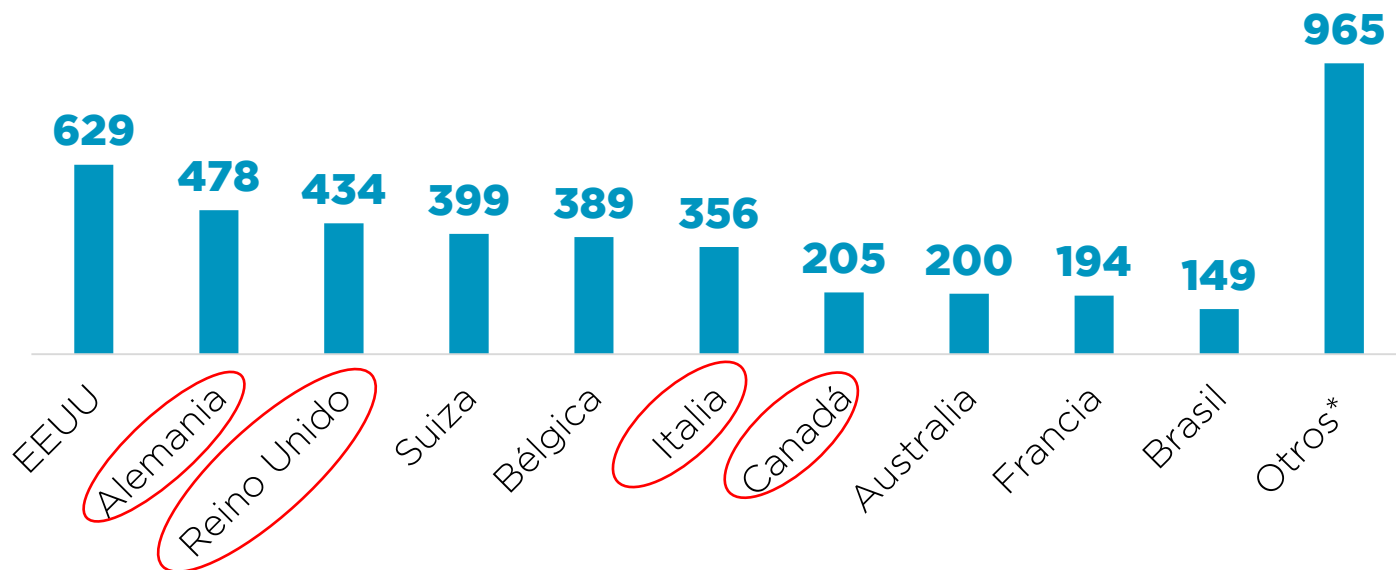
La **manteca de cacao** ha sido el principal producto utilizado por productos **Premium**. En el período 2014-2018, se lanzaron al mercado **6 001** productos con la manteca de cacao, seguido por el **licor con 5 204** y en **polvo con 2 904**.

Ejemplos de “Otros” ingredientes:

Granos de cacao
Nibs de cacao

¿Dónde se fabrican los alimentos *Premium* con cacao?

Mundo: top 10 de países de fabricación del total de alimentos *Premium* que utilizan cacao, 2014-2018 (número de lanzamientos)



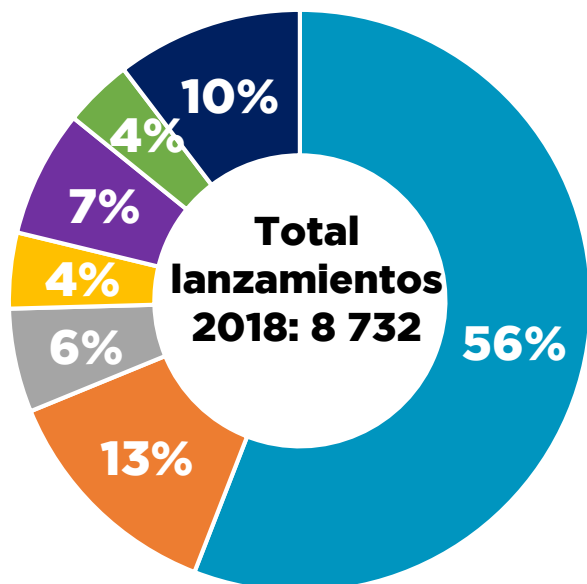
EEUU es el principal mercado donde se han dado lanzamientos de alimentos *Premium* con **629** en el período 2014-2018. Le siguen, **Alemania** (478) y **Reino Unido** (434). En EEUU, destacan principalmente las **piezas de chocolate no envueltas individualmente**. En países europeos destaca la fabricación de **tabletas de chocolate**.



	País de fabricación	Principales sub categorías de fabricación
1.	EEUU	Piezas de chocolate no envueltas individualmente
2.	Alemania	Tabletas de chocolate
3.	Reino Unido	Galletas dulces
4.	Suiza	Tabletas de chocolate
5.	Bélgica	Piezas de chocolate no envueltas individualmente
6.	Italia	Postres refrigerados
7.	Canadá	Piezas de chocolate no envueltas individualmente
8.	Australia	Productos lácteos congelados
9.	Francia	Tabletas de chocolate
10.	Brasil	Pasteles, pastas y dulces

¿Dónde se venden los productos *Premium*?

Mundo: canales de comercialización de los alimentos *Premium* que utilizan el cacao como ingrediente, 2018 (número de lanzamientos)



- Supermercado
- Gran consumo*
- Grandes Almacenes
- Tienda de Conveniencia
- Pedido Postal/por Internet
- Venta al por menor especializada
- Otros

Canal de comercialización	Principales sub categorías comercializadas
Supermercado	Galletas dulces Tabletas de chocolate
Gran consumo	Tabletas de chocolate Productos lácteos congelados
Grandes almacenes	Piezas de chocolate no envueltas individualmente Chocolate de temporada
Tiendas de conveniencia	Pasteles, pastas y dulces Piezas de chocolate no envueltas individualmente
Pedido postal/por internet	Piezas de chocolate no envueltas individualmente
Venta al por menor especializada	Tabletas de chocolate Sustitutivos de comidas y otras bebidas

El **56%** de los productos se comercializan en **supermercados**, principalmente galletas dulces y **tabletas de chocolate**. Otros canales de comercialización son el **gran consumo** (13%), con **tabletas de chocolate y productos lácteos congelados** y grandes almacenes (13%) **con piezas de chocolate no envueltas individualmente y chocolates de temporada**.

Ejemplos de productos *Premium*: tabletas de chocolate (importancia del origen y certificaciones del cacao)



Nutrition Facts	
Per 100.00g	
Energy (kJ)	2497.00 kJ
Energy (kcal)	596.00 kcal
Fat	44.00 g
Saturated Fat	27.00 g
Carbohydrate	38.00 g
Sugars	2.70 g
Protein	12.00 g
Salt	0.06 g

Chocolate orgánico con 85% de cacao

Chocolate orgánico *Premium* con azúcar de coco, que está libre de soya y gluten, y contiene flavonoides y antioxidantes. Se encuentra certificado **Kosher, USDA organic y EU Green Leaf**, la empresa indica ser socialmente responsable y practica comercio directo con el productor.

Empresa:	Productos SKS Farms
Marca	PACARI
País de comercialización	Reino Unido
Precio	\$7,41
Precio por cada 100g	\$14,82
Tamaño	50g
Lugar de fabricación	Ecuador
Certificaciones	USDA Organic, EU Green Leaf, Kosher
Ingredientes:	Pasta de cacao , azúcar orgánica de coco, manteca orgánica de cacao , emulsificante (lecitina de girasol).

Ejemplos de productos *Premium*: piezas de chocolate no envueltas individualmente (importancia en certificaciones de la materia prima)



Nutrition Facts	
Serving Size 30.00g	
Servings Per Container 3.50	
Per Serving	% Daily Value
Calories 160.00 kcal	
Total fat 9.00 g	12.00%
Saturated Fat 6.00 g	28.00%
Trans Fat 0.00 g	
Cholesterol < 5.00 mg	1.00%
Sodium 20.00 mg	1.00%
Total carbohydrates 17.00 g	6.00%
Dietary Fiber 1.00 g	5.00%
Sugars 17.00 g	
Added Sugar 13.00 g	25.00%
Protein 2.00 g	
Vitamin D 0.10 mcg	0.00%
Calcium 55.00 mg	4.00%
Iron 1.30 mg	8.00%
Potassium 134.00 mg	2.00%

Fresas liofilizadas cubiertas de chocolate

Fresas liofilizadas cubiertas de chocolate, el producto está hecho con **cacao certificado UTZ** y se vende en un envase de 100g, se fabrica en Alemania y se exporta como marca privada a EEUU.

Empresa:	Lidl USA
Marca	Preferred Selection
País de comercialización	EEUU
Precio	\$2,49
Precio por cada 100g	\$2,51
Tamaño	99g
Lugar de fabricación	Alemania
Certificaciones	UTZ

Ingredientes: Azúcar, **manteca de cacao**, leche entera seca, fresas liofilizadas, licor de chocolate, suero dulce seco, lactosa, leche descremada en polvo, jarabe de glucosa, goma arábica, lecitina de soja, vainilla en polvo (extracto de vainilla, azúcar, maltodextrina), goma laca, aceite de coco

Ejemplos de productos *Premium*: galletas dulces (otras aplicaciones del cacao como ingrediente)



Nutrition Facts	
Serving Size 33.00g	
Per Serving	
	% Daily Value
Calories 180.00 kcal	
Fat 11.00 g	17.00%
Saturated Fat 4.50 g	
Trans Fat 0.00 g	
Cholesterol 5.00 mg	
Sodium 85.00 mg	4.00%
Carbohydrate 18.00 g	6.00%
Fibres 1.00 g	
Sugars 10.00 g	
Protein 2.00 g	
Vitamin A	0.00%
Vitamin C	0.00%
Calcium	2.00%
Iron	2.00%

Galletas rellenas con doble chocolate

Galletas *Premium* certificadas Kosher con tradición italiana desde 1905. Se comercializan en empaques de 150g, indicando en su empaque los logos de redes sociales y código QR.

Empresa:	Vicenzi Biscotti
Marca	Matilde Vicenzi Brisbi
País de comercialización	Canadá
Precio	\$5,17
Precio por cada 100g	\$3,45
Tamaño	150g
Lugar de fabricación	Italia
Certificaciones	ISO: 9001-2008 y Kosher
Ingredientes:	Azúcar, manteca de cacao, leche entera seca, fresas liofilizadas, licor de chocolate, suero dulce seco, lactosa, leche descremada en polvo, jarabe de glucosa, goma arábica, lecitina de soja, vainilla en polvo (extracto de vainilla, azúcar, maltodextrina), goma laca, aceite de coco

4.1.2 Industria cosmética

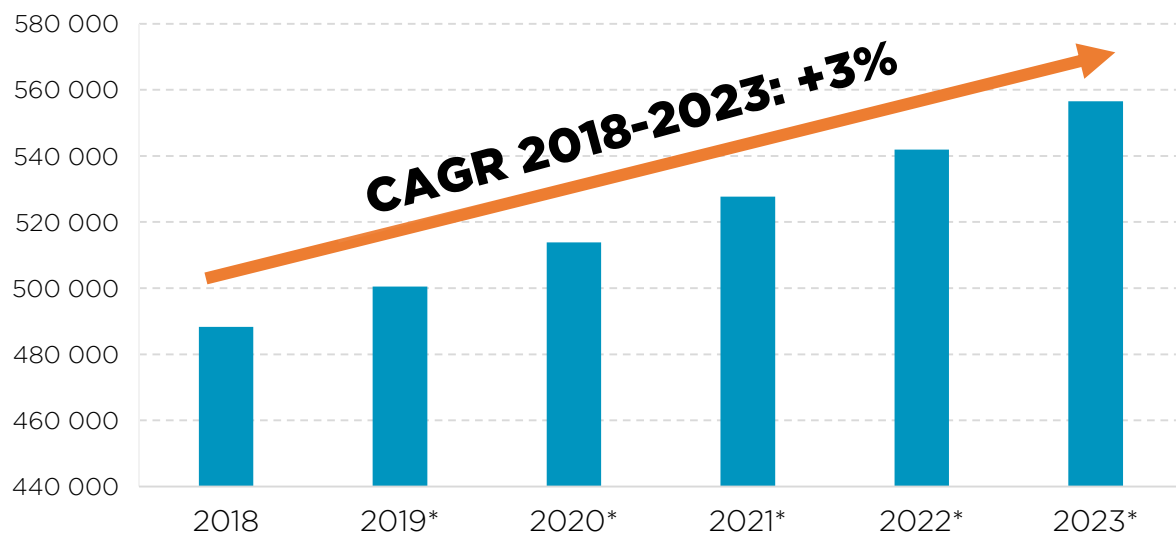


Tamaño de las industrias: el mercado mundial de la industria cosmética y cuidado personal alcanzó los 488 312 millones de USD en 2018, con un CAGR 2018-2023 de +3%. China es el principal mercado en términos de ventas de artículos de cosmética y cuidado personal con 62 mil millones de USD en 2018 y un crecimiento de +8% en el período 2018-2023. El resto de mercados en su mayoría corresponden a mercados europeos como Reino Unido, Alemania y Francia.

Industria cosmética y cuidado personal

488 312 millones de USD en ventas en 2018

Mercado mundial de industria cosmética y cuidado personal, 2018-2023* (millones de USD)



*Corresponden a proyecciones. Fuente: Euromonitor



No es posible dimensionar a ciencia cierta el monto total de ventas de cosméticos y productos de cuidado personal que utilizan el cacao como ingrediente, dada la multiplicidad de insumos utilizados por la industria.



Top 10 de mercados de la industria cosmética y cuidado personal, 2018-2023* (ventas en millones de USD)

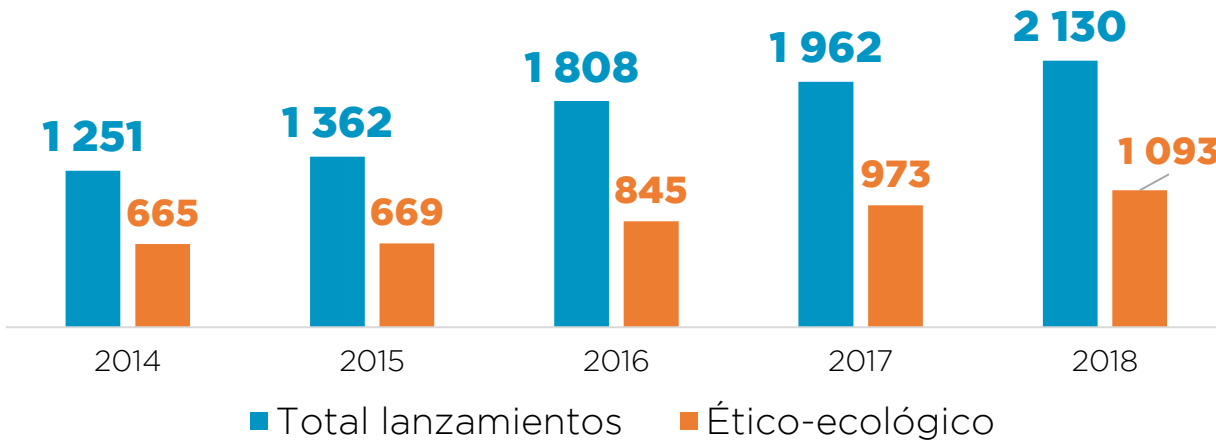
	País destino	2018	2023	CAGR 2018-2023
1	China	62 044	91 882	8%
2	Japón	37 547	44 380	3%
3	Brasil	30 030	38 250	5%
4	Alemania	20 172	23 495	3%
5	Reino Unido	17 374	21 682	5%
6	Francia	15 314	17 091	2%
7	India	14 068	19 342	7%
8	Corea del Sur	13 466	15 145	2%
9	Italia	11 846	13 498	3%
10	Rusia	10 303	11 393	2%

Industria cosmética: productos que utilizan el cacao como ingrediente*



En la presente sección se brindará detalle sobre los lanzamientos de productos cosméticos a nivel mundial catalogados como **éticos y ecológicos** que incluyen el cacao como uno de sus ingredientes.

Mundo: lanzamientos de productos cosméticos que utilizan el cacao* como ingrediente por año, 2014-2018



Total de lanzamientos 2014-2018: 8 513 productos



8 513 total de lanzamientos entre 2014-2018

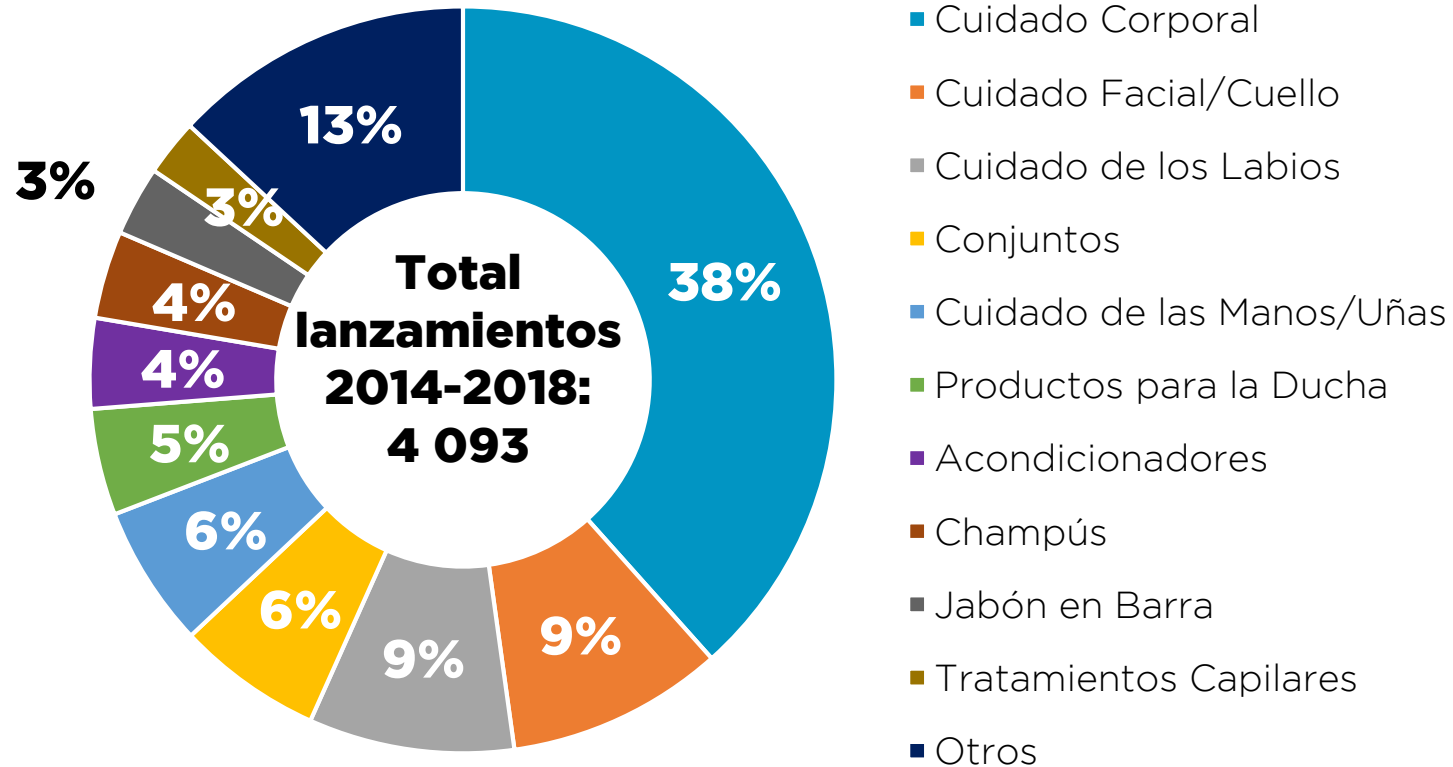
50% del total de lanzamientos corresponde a la categoría *Premium*

De 2014-2018, se lanzaron al mercado productos cosméticos éticos y ecológicos con cacao de **4 245** productos. En 2018 se lanzaron al mercado **1 093**.

*Se incluyen: manteca, pasta, polvo y extracto de cacao con la afirmación ético-ecológico. Crecimiento Anual Promedio (CAGR) 2014-2018. Fuente: MINTEL

Industria cosmética: productos que utilizan el cacao como ingrediente*

Mundo: lanzamientos de productos cosméticos que utilizan el cacao* como ingrediente por año, total 2014-2018



De **2014 a 2018** se lanzaron al mercado en total **4 245 productos éticos-ecológicos** que utilizaron el cacao como ingrediente, en las que destacaron principalmente las **cuidado corporal** (38%), **cuidado facial/cuello** (9%) y **cuidado de los labios** (9%).

Industria cosmética: productos que utilizan el cacao como ingrediente

Mundo: total de lanzamientos de productos cosméticos que utilizan el cacao* por país, 2014-2018



Canadá
202

EEUU
835

México
174

Reino Unido
394

Francia
168

Brasil
141

Alemania
203

Italia
125

India
220

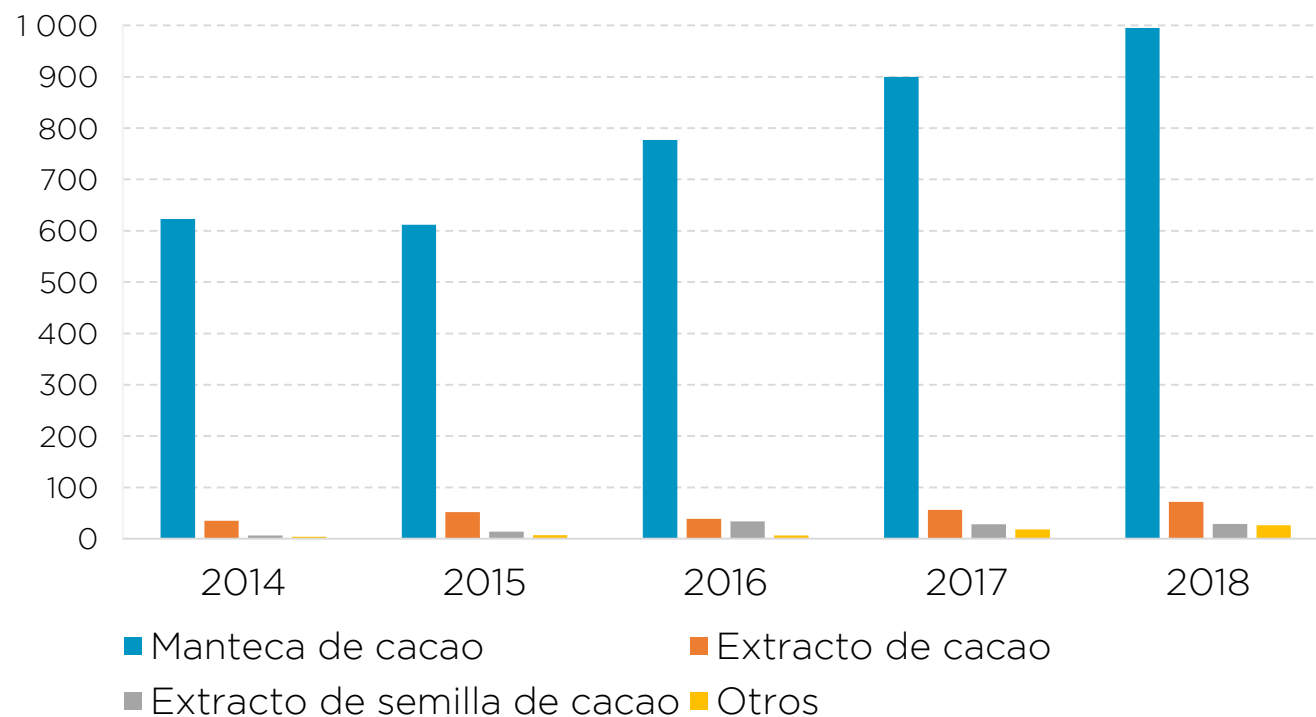
Australia
220

Ranking	País	Lanzamientos 2018	Total 2014-2018	Precio \$ promedio por producto
1	EEUU	201	835	11,6
2	Reino Unido	81	394	9,6
3	India	72	220	7,7
4	Alemania	51	203	12,0
5	Canadá	38	202	10,1
6	México	29	174	9,6
7	Francia	34	168	12,2
8	Australia	53	158	12,3
9	Brasil	38	141	7,1
10	Italia	38	125	14,6
	Otros	458	1 625	11,4
Total general		1 093	4 245	

En lanzamiento de productos cosméticos con cacao por país en el **período 2014-2018**, destacan **EEUU** (835) y **Reino Unido** (394), principalmente con productos para el **cuidado corporal**.

Ingredientes de cacao utilizados en cosméticos éticos-ecológicos

Mundo: lanzamientos de productos que utilizan cacao según tipo de ingrediente, 2014-2018 (número de lanzamientos)



La **manteca de cacao** ha sido el principal insumo utilizado por los productos cosméticos éticos-ecológicos. En el período 2014-2018, se lanzaron al mercado **3 907** productos con la manteca de cacao, seguido por el **extracto de cacao 254** y **extracto de semilla de cacao 111**.

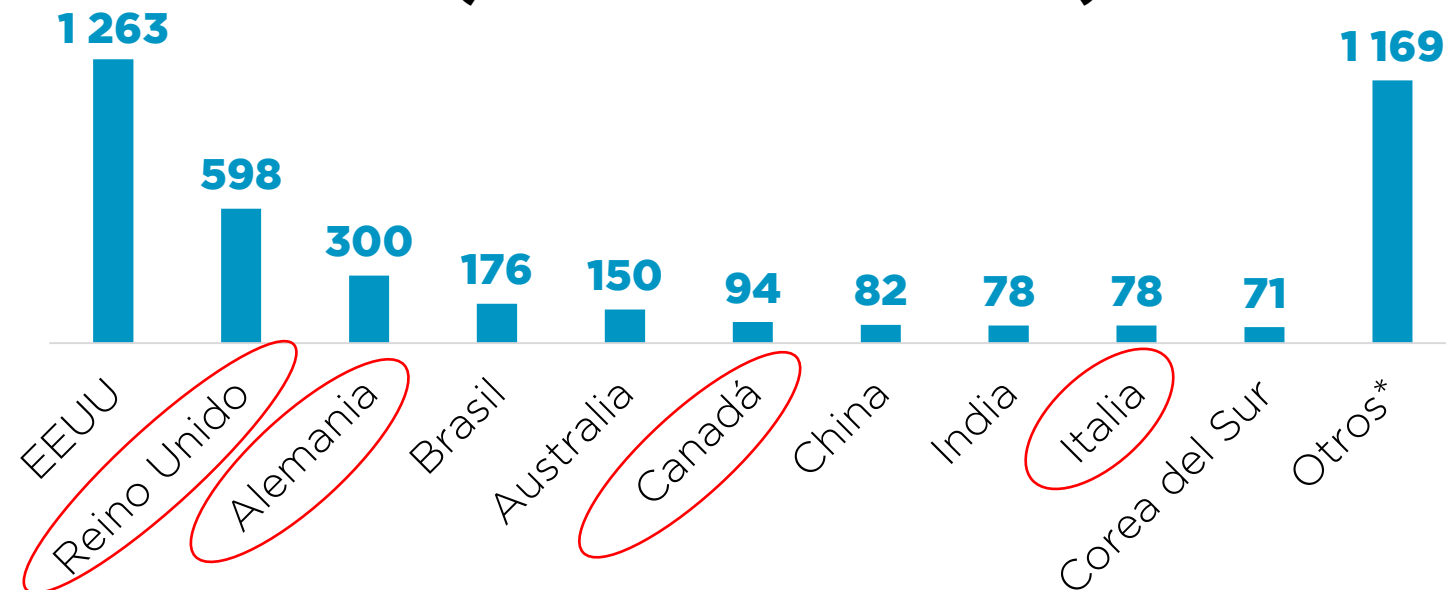
Ejemplos de “Otros” ingredientes:

Semilla en polvo

Cáscara de cacao

¿Dónde se fabrican los cosméticos con cacao?

Mundo: top 10 de países de fabricación del total de cosméticos que utilizan cacao, 2014-2018 (número de lanzamientos)



EEUU es el principal país fabricante de los productos cosméticos con **1 263 lanzamientos (2014-2018)**, principalmente en productos de **cuidado corporal**. Destacan otros mercados detectados con alta demanda de cacao como **Reino Unido, Alemania, Canadá e Italia** en productos de **cuidado corporal**.

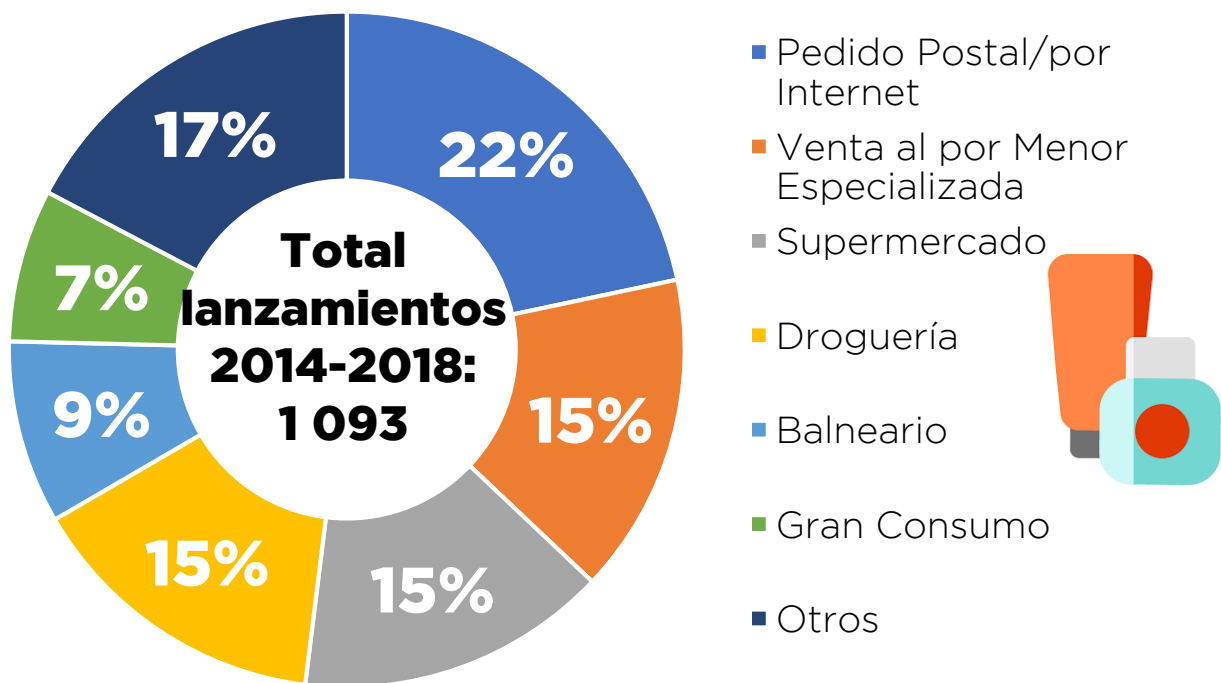


	País de fabricación	Principal sub categoría de fabricación
1.	EEUU	Cuidado corporal
2.	Reino Unido	Cuidado corporal
3.	Alemania	Cuidado corporal
4.	Brasil	Tratamientos capilares
5.	Australia	Cuidado facial/cuello
6.	Canadá	Cuidado corporal
7.	China	Cuidado corporal
8.	India	Cuidado de los labios
9.	Italia	Cuidado corporal
10.	Corea del Sur	Cuidado facial/cuello

*Se incluyen países sin especificar. Fuente: MINTEL

¿Dónde se venden los cosméticos?

Mundo: canales de comercialización de los cosméticos que utilizan el cacao como ingrediente, 2018 (número de lanzamientos)



- Pedido Postal/por Internet
- Venta al por Menor Especializada
- Supermercado
- Droguería
- Balneario
- Gran Consumo
- Otros



Canal de comercialización	Principales sub categorías comercializadas
Pedido Postal/por Internet	Cuidado corporal Cuidado de los labios
Venta al por Menor Especializada	Cuidado corporal Conjuntos
Supermercado	Cuidado corporal Cuidado facial/cuello
Droguería	Cuidado corporal Cuidado facial/cuello
Balneario	Cuidado corporal Productos para la ducha
Gran Consumo	Cuidado corporal Cuidado facial/cuello

El principal canal de comercialización es el **pedido postal/por internet** (22%), **venta al por menor especializada** (15%), **supermercado** (15%), **droguerías** (15%), entre otros. Principalmente con productos de **cuidado corporal**.

Ejemplos de productos cosméticos: cuidado corporal

Loción corporal hidratante

Tiene una fórmula **99% natural**, sin perfume, diseñada para ser segura para pieles sensibles, y combina manteca de cacao y manteca de karité con vitamina E para tener brillo natural y saludable de la piel.



Empresa:	Frank T.Ross & Sons
Marca	Nature Clean
País de comercialización	Canadá
Precio	\$8,12
Precio por cada 100g	\$2,9
Tamaño	280ml
Lugar de fabricación	Canadá
Certificaciones	No indica
Ingrediente de cacao utilizado	Manteca de semillas de cacao Theobroma (cacao)

Ejemplos de productos cosméticos: cuidado facial/cuello

Mascarilla con cacao

Para todo tipo de pieles, está formulado con leche de almendras orgánicas y manteca de cacao orgánica para mimar la piel con una hidratación y nutrición intensas, dejándola suave y flexible.



Empresa:	Laverana
Marca	Laverana Naturkosmetik
País de comercialización	Hong Kong
Precio	\$4,02
Precio por cada 100g	\$50,3
Tamaño	280ml
Lugar de fabricación	Alemania
Certificaciones	Orgánica
Ingrediente de cacao utilizado	Theobroma manteca de semilla de cacao (cacao)

Ejemplos de productos cosméticos: cuidado de los labios

Bálsamo labial nutritivo

Contiene ingredientes crudos seleccionados de todo el mundo que ofrecen fórmulas avanzadas de eficacia y tolerabilidad, junto con la mano de obra italiana, respetando la naturaleza y la piel.



Empresa:	Bios Line
Marca	Nature's Harmony and Wellbeing Pepe Fondente
País de comercialización	Italia
Precio	\$8,2
Precio por cada 100g	\$144,6
Tamaño	5,7 ml
Lugar de fabricación	Italia
Certificaciones	FSC (Forest Stewardship Council), orgánico
Ingredientes de cacao utilizados	Extracto de semilla de theobroma cacao (cacao)



5. Condiciones de acceso

Para iniciar con las exportaciones de cacao en grano o residuos, se requiere primeramente de la obtención de los registros como exportador en PROCOMER y el Servicio Fitosanitario del Estado (SFE). Si es manteca, en polvo o pasta de cacao, se requiere del Certificado de Libre Venta (CLV), emitido por el Ministerio de Salud.

Trámites de exportación



Registro como exportador en PROCOMER

- Se realiza en línea mediante el sistema [VUCE 2.0](#)
- Vigente por **2 años**
- **Gratuito**
- **Requisitos:** formulario completo en línea, cédula de identidad o jurídica (con menos de 1 mes de emitida), cédula del representante legal y personas a autorizadas en caso que se indique.
- [Guía de registro](#) por primera vez



Certificación del Ministerio de Salud de materias primas para el caso de manteca, pasta o polvo de cacao.

- Productos deberán contar con **el registro sanitario vigente.**
- **La certificación** se debe obtener ante la **Dirección de Atención al Cliente del Ministerio de Salud.** Para lo cual deberá aportarse **una carta** que indique **el número de copias, el país destino y los requisitos que** que le soliciten en el mercado de destino.



Nota Técnica 265*: Registro como exportador en Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) para el cacao en grano y cáscaras

- En el **Departamento de Exportaciones del Servicio Fitosanitario del Estado (SFE)**
- Vigente por **1 año.**
- Tiene un costo de 62 039 colones*.
- Requisitos: [formulario completo](#), cédula de identidad, personería jurídica, croquis de la empacadora (si tiene una propia), recibo del pago de la tarifa correspondiente. Los usuarios deben estar inscritos, activos y al día en la C.C.S.S y en Fodesaf.

*Permiso de exportación. **Se actualiza a febrero de cada año.

Documentos para exportar



Requisitos documentales

- **Factura comercial**
- **Documento de transporte** (conocimiento de embarque, aéreo o carta de porte).
- **Declaración Única Aduanera (DUA) de Exportación.**
- **Certificado sanitario (en el caso de la carne)**
- **Certificado de Libre Venta (CLV, si es alimento procesado, con traducción oficial al mandarín)**
- **Certificado de origen:** para la aplicación del [Acuerdo de Asociación entre Centroamérica y la Unión Europea \(AACUE\)](#) (en caso de que vaya para Reino Unido deberá indicarlo directamente en el certificado), y el [TLC Costa Rica-Canadá](#).
- **Póliza de seguro** (opcional)
- **Lista de empaque**
- **Certificaciones adicionales:** como por ejemplo la que indique que un producto es orgánico o de comercio justo.

Requisitos de empaque

El cacao como insumo para la industria tiene **diferentes necesidades de transporte** según sus características físicas. A continuación se muestra con fines referenciales algunos ejemplos, pero los **compradores también pueden tener sus propias especificaciones**:



Los granos de cacao se transportan en bolsas de papel o en bolsas de 15 kg empacadas en cajas de cartón.



La pasta y la manteca de cacao se envasan en bloques de 25 kg en cajas de cartón o plástico con revestimiento de polietileno. Estas cajas se colocan en contenedores más grandes para el transporte a granel. La pasta y la manteca también se pueden transportar en estado líquido (fundido); los productos se transportan en tanques que se calientan a una temperatura mínima de 350 ° C. Cuando se envían la manteca y la pasta líquidas de cacao, se transportan en tanques de acero inoxidable que se calientan.



El cacao en polvo a menudo se empaqueta en bolsas de papel de varias capas. En general, no existen restricciones extensas para el transporte de cacao en polvo, pero debe protegerse contra el agua para mantener sus propiedades.



Para la confitería de chocolate, especialmente para los chocolateros, los granos / chips / gotas son los más comunes (bolsas de 1, 2.5, 5 y 10 kg), ya que son fáciles de procesar. Otras industrias alimentarias buscan el chocolate como líquidos, trozos, polvo, granos o en diferentes tipos de envases de hasta 25 kg. Las losas y los bloques (hasta 5 kg) tienen un uso más limitado fuera de los usuarios industriales más grandes. En el caso de que no tenga maquinaria para hacer chips / granos, puede determinar si su comprador está interesado en virutas.



Certificaciones del cacao como ingrediente

Actualmente, las principales certificaciones que dispone el cacao a nivel mundial corresponden a **Fair Trade** y **UTZ/Rainforest Alliance**. Otras que se utilizan en menor medida corresponden al orgánico y control de la calidad y puntos críticos de control.

Certificación de sostenibilidad

- **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.

Certificación orgánica

- El cacao 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. Cumplimiento de **estándares dependen del mercado de destino**.

Comercio justo

- Bajo el esquema **Fair Trade** se busca generar condiciones de trabajo dignas y comprados a un precio justo un **precio mínimo de 2 000 USD** por tonelada como precio de exportación.







Control de la calidad y puntos críticos del control

- Se utilizan diferentes estándares que buscan garantizar la calidad e inocuidad de los procesos productivos, con esquemas como **ISO, HACCP, FSSC 22000**, entre otros. Y en menor medida al cumplimiento de las **normas religiosas como las judías o islámicas**.

Principales mercados de exportación de cacao en grano y certificaciones aplicadas







País exportador	Principales mercados	Principales certificaciones
Bolivia	Suiza, EEUU, Alemania	Orgánica
Brasil	Japón, Francia, Países Bajos	Comercio Justo, Rainforest Alliance/UTZ
Colombia	México, Países Bajos, Italia, España	Comercio Justo, RAC, Orgánica, Rainforest Alliance/UTZ
Costa Rica	Países Bajos, Panamá, EEUU	RAC, Orgánica, Rainforest Alliance/UTZ
Ecuador	EEUU, Países Bajos, Malasia, Indonesia	Orgánica, Comercio Justo, Rainforest Alliance-UTZ, Kosher
México	Suiza, Bélgica, Francia, EEUU	Comercio Justo, Rainforest Alliance/UTZ
Panamá	Alemania, Bélgica, Sudáfrica	Comercio Justo, Orgánica (Biosuisse), Rainforest Alliance/UTZ
Perú	Países Bajos, Bélgica, Canadá	Orgánica, Kosher, Halal, Gluten Free
República Dominicana	Países Bajos, EEUU y Bélgica	Orgánica
Trinidad y Tobago	Países Bajos, Alemania, Japón	ND

Certificaciones del cacao como ingrediente

Principales certificaciones	Tipo de producto	Foco de acción	Principales mercados*	Información para obtención
	Cacao en grano	Asegura que los productos y servicios son producidos de manera social, económica y ambientalmente sostenible.	Reino Unido, Alemania, Países Bajos; Italia	info@ra.org www.rainforest-alliance.org
	Cacao en grano y sub productos	Garantiza condiciones de trabajo dignas y de compra a un precio justo que apoya el desarrollo sostenible de la organización productora	Reino Unido, Países Bajos	FLO-CERT Correo: LA@flocert.net
	Cacao en grano y sub productos	Busca que el sistema de producción utilice al máximo los recursos naturales, dándole énfasis a la fertilidad del suelo y la actividad biológica. Al mismo tiempo, intenta minimizar el uso de los recursos no renovables, fertilizantes y plaguicidas sintéticos para proteger el medio ambiente y la salud humana.	Alemania, Italia y Canadá	Lista de agencias certificadoras disponibles en la Unidad de Registro en Agricultura Orgánica (ARAO) del Servicio Fitosanitario del Estado en el siguiente enlace . Nota: tomar en consideración regulaciones aplicables por país.
	Cacao en grano	Minimiza el impacto perjudicial de la explotación en el medio ambiente, reduciendo el uso de insumos químicos y asegurando un proceder responsable en la salud y seguridad de los trabajadores, como también en el bienestar de los animales.	Reino Unido, Alemania, Países Bajos; Italia y Canadá	NTWG Costa Rica Correo: ntwg@globalgap.org www.cnaacr.com
	Cacao en grano y sub productos	Sistema de control de calidad de los alimentos según las <u>normas judías</u> del Kashrut.	Países Bajos, Canadá	Centro Israelita Sionista de CR Correo: cisdcr@centroisraelita.com https://www.centroisraelita.com
	Cacao en grano y sub productos	Sistema de control de la calidad de los alimentos según las <u>normas islámicas</u> de la Sharia.	Países Bajos, Canadá	Ente Costarricense de Acreditación Correo: s.alfaro@eca.or.cr y m.quiros@eca.or.cr

*De acuerdo a mercados detectados como prometedores en la Estrategia País-Producto de la Dirección de Inteligencia Comercial de PROCOMER. Fuente: Observatorio del Cacao Fino y de Aroma para América Latina, Standardsmap y CBI.

Certificaciones del cacao como ingrediente

Principales certificaciones	Principales tipos de producto	Foco de acción	Principales mercados*	Información para obtención
 IFS International Food Standards (IFS)	Productos semielaborados	Estándar reconocido por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) para auditar la seguridad alimentaria y la calidad de los procesos y productos de los fabricantes de alimentos	Reino Unido, Alemania, Países Bajos; Italia, Canadá	Kiwa BCS Costa Rica Limitada Correo: humberto.Gonzalez@kiwa.lat www.ifscertification.com/index.php/es/ifs
 BRC FOOD CERTIFICATED	Productos semielaborados	Especifica la seguridad, la calidad y los criterios operativos de los alimentos requeridos para organizaciones dedicadas a la fabricación de alimentos.	Reino Unido, Alemania, Países Bajos; Italia, Canadá	NSF Correo: costarica@nsf.org www.nsf.org/es
 ISO 22000	Productos semielaborados	Integra todas las actividades de la empresa alimentaria con los pre-requisitos y los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés).	Reino Unido, Alemania, Países Bajos; Italia, Canadá	INTECO Correo: Info@inteco.org www.inteco.org/
 FSSC 22000	Productos semielaborados	Norma basada en la ISO 22000, que incluye requisitos adicionales.	Reino Unido, Alemania, Países Bajos; Italia, Canadá	INTECO Correo: Info@inteco.org www.inteco.org/
 Debe tomarse en cuenta el cumplimiento de:				
 CERTIFIED HACCP FOOD SAFETY	Puntos críticos de control (HACCP) de Sub productos de cacao	Sistema de gestión enfocado a asegurar la producción segura de cualquier empresa dentro de la cadena alimentaria con un acercamiento preventivo.	Reino Unido, Alemania, Países Bajos, Italia y Canadá	Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA) Correo: cacia@cacia.org

*De acuerdo a mercados detectados como prometedores en la Estrategia País-Producto de la Dirección de Inteligencia Comercial de PROCOMER. Fuente: Observatorio del Cacao Fino y de Aroma para América Latina y CBI.

A stylized map of Europe where the landmasses are dark blue. The United Kingdom is highlighted with the Union Jack flag. The rest of Europe is filled with the European Union flag's pattern of twelve yellow stars on a blue background. A light blue horizontal band is at the bottom of the map.

5.1 Unión Europea

(Reino Unido, Alemania, Italia, Países Bajos)

Nota: en relación con la información brindada, siempre se debe de contactar al importador de manera que este pueda consultar los requisitos y documentación necesaria para la importación de los distintos productos, pues la información que facilitamos es tomada de bases de datos y aquella que pudimos recopilar, estas pueden no estar actualizadas o no contar con toda la información necesaria.

Aspectos importantes: Reino Unido



Debe tomarse en consideración la **salida** de **Reino Unido de la Unión Europea**.

El **17 de octubre de 2019**, Reino Unido y la Unión Europea acuerdan la **segunda versión de un Acuerdo de Retirada**. En donde se establece:



Plazo para salida del Reino Unido de la UE	29 de marzo de 2019
Plazo de transición	Hasta diciembre 2020.

Durante el plazo de transición



- Seguiría siendo miembro del **Área Económica Europea**, del **mercado único** y de la **unión aduanera**.
- Seguiría **aplicando la legislación europea, incluyendo** la aplicación de los **TLCs vigentes**.
- **Podrá negociar TLCs con terceros socios**.
- Podrá acordar con la UE el **futuro** de su relación.
- Mantiene a **Irlanda del Norte dentro de la unión aduanera y del mercado único de la UE**, aunque no se establece hasta cuándo.

Aranceles de importación e impuestos internos

A continuación se muestran los aranceles e impuestos internos para el ingreso a la Unión Europea de los productos de interés:

Producto	Partida	Inciso arancelario en Unión Europea y Reino Unido	Descripción específica	Arancel NMF*	Arancel preferencial**	IVA
Cacao en grano	18.01	1801.00.00.00	Cacao en grano entero, quebrado, crudo o tostado	0%	0%	0% (Reino Unido)
						22% (Italia)
Residuos de cacao	18.02	1802.00.00.00	Cáscara, películas y demás desechos de cacao	0%	0%	19% (Alemania)
						9% (Países Bajos)
Pasta de cacao	18.03	1803.10.00.00	Pasta de cacao, sin desgrasar	9,6%	0%	20% (Reino Unido)
		1803.20.00.00	Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente	9,6%	0%	22% (Italia)
Manteca de cacao	18.04	1804.00.00.00	Manteca, grasa y aceite de cacao	7,7%	0%	7% (Alemania)
						21% (Países Bajos)
Cacao en polvo	18.05	1805.00.00.00	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	8%	0%	0% (Reino Unido)
						10% (Italia)
						19% (Alemania)
						9% (Países Bajos)



*Arancel ordinario. **Arancel en el marco del Acuerdo de Asociación entre Centroamérica y la Unión Europea. En el caso de Reino Unido, pese a la situación del BREXIT los aranceles aplicables son los de la Unión Europea. Fuente: World Tariff

Aranceles de importación e impuestos internos

El [Acuerdo de Asociación entre Centroamérica y la Unión Europea](#) (AACUE) contempla dos pruebas de origen alternativas que permiten el acceso a los aranceles preferenciales:



1. Certificado de Circulación de Mercancías EUR.1

- Debe tramitarse con la **Unidad de Origen** adscrita a la Ventanilla Única de Comercio Exterior. Los formularios de estos certificados pueden ser obtenidos en sus instalaciones o en cualquiera de sus oficinas regionales, por un costo de **\$3 USD**. [Más información](#)

2. Declaración en Factura

- La cual puede ser expedida por un **exportador autorizado**; ó
- Cualquier exportador, únicamente para envíos cuyo **valor no supere 6 000 euros**.

Requisitos no arancelarios: el cacao en grano y sus subproductos son considerados un alimento en los mercados de interés. El ingreso de alimentos a la Unión Europea requiere cumplir con una serie de regulaciones previas con la finalidad de que los productos estén en línea con los estándares de la legislación europea.

1. Control sanitario de productos alimentarios



Busca **prevenir riesgos** para la salud pública y **proteger** los intereses de los consumidores.

Operadores de empresas alimentarias de terceros países deben cumplir con normas de higiene que se encuentran en el **Reglamento (CE) nº 852/2004** que establece:

- Obligación general del operador para **controlar la seguridad alimentaria de los productos y procesos** bajo su responsabilidad.
- **Disposiciones generales de higiene** para la producción primaria y requisitos detallados para todas las etapas de producción, transformación y distribución de alimentos.
- Cumplir con **los criterios microbiológicos** para determinados productos que se establecen en el Reglamento (CE) nº 2073 /2005.
- Procedimientos deben estar basados en el **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)**.
- **Aprobación y registro** de los establecimientos.

Cumplimiento de estándares establecidos en **Codex Alimentarius** brindan buenos lineamientos para el cumplimiento de la calidad:

- [Standard for Cocoa \(Cacao\) Mass, \(Cocoa/Chocolate Liquor\) and cocoa cake](#)
- [Standard for Cocoa Powders \(Cocoas\) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars](#)
 - [Standard for Cocoa Butter](#)



Mayor información sobre requisitos de importación y las nuevas normas sobre higiene de los alimentos y los controles oficiales de los alimentos en el siguiente [documento](#).

Requisitos no arancelarios

2. Condiciones referentes a contaminantes (1/5)



Sustancias contaminantes pueden estar presentes en los alimentos como resultado de las diversas etapas de su **producción y comercialización** o debido a la contaminación del ambiente.

a. Niveles máximos de determinados contaminantes (general)

b. Niveles máximos de residuos de plaguicidas

c. Niveles máximos de contaminación radiactiva en alimentos

d. Niveles máximos de cadmio

e. Materiales destinados a entrar en contacto con alimentos

Requisitos no arancelarios

2. Condiciones referentes a contaminantes (2/5)

a. Niveles máximos de determinados contaminantes (general)

Disposiciones generales se establecen en el [Reglamento 315/93/EEC](#) que indica:



Productos con **cantidades inaceptables de contaminantes** no se podrán poner en el mercado.

Cumplimiento de **baja presencia de contaminantes** según buenas prácticas de trabajo.

Niveles máximos de contaminantes.

La regulación se encuentra en el [Reglamento \(CE\) N°1881/2006](#), este se divide en **cuatro categorías** diferentes de contaminantes:



- 1. Nitratos**
- 2. Aflatoxinas**
- 3. Metales pesados (plomo, cadmio, mercurio)**
- 4. 3-monocloropropano-1,2diol (3-MCPD).**



Requisitos no arancelarios

2. Condiciones referentes a contaminantes (3/5)

b. Niveles máximos de residuos de plaguicidas



Reglamento (CE) N°396/2005

establece los niveles máximos armonizados de residuos de plaguicidas en los productos agrícolas o partes de los mismos destinados a la alimentación

No podrá ingresar a la Unión Europea ningún alimento que contenga una cantidad de residuos de plaguicidas que sobrepase los límites permitidos

Para verificar los límites máximos se encuentra disponible la siguiente base de datos: **EU Pesticides**. Aplicable al cacao en grano fermentado o seco, después de retirar la cáscara.

c. Niveles máximos de contaminación radiactiva de los productos alimenticios

Deben cumplirse los **niveles máximos permitidos de contaminación radiactiva** de los productos alimenticios (ya sea inmediatamente o después del procesamiento), señalados en:



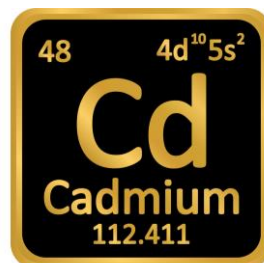
**Reglamento (CE) N°
3954 /1987**

**Reglamento (CE) N°
944/1989**

2. Condiciones referentes a contaminantes (4/5)

d. Niveles máximos de cadmio en los productos alimenticios

[Reglamento \(UE\) N°488/2014](#) de la Comisión Europea regula el **contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios**, específicamente se fijan contenidos máximos nuevos para los **productos de cacao y chocolate**. Cabe destacar que los niveles máximos de cadmio permitidos serán acorde con el porcentaje de cacao que posean los productos*.

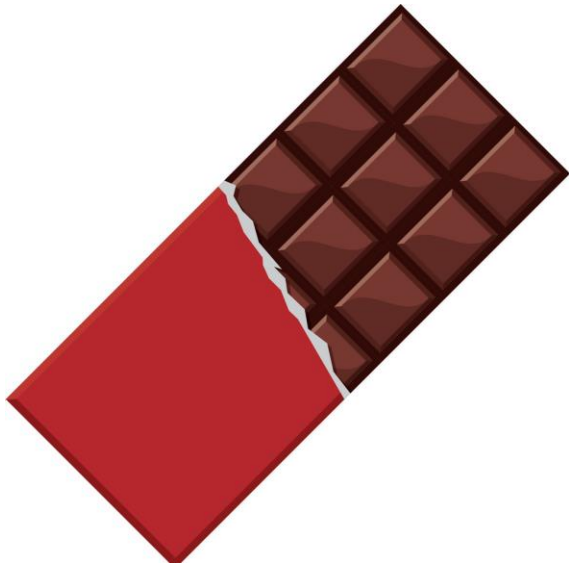


Descripción del producto	Niveles máximos de cadmio permitido (ppm)
Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao <30%	0,10 a partir de 1 de enero de 2019
Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao <50%; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao >= 30%	0,30 a partir del 1 de enero de 2019
Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao >= 50%	0,80 a partir del 1 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 de 1 de enero de 2019

Requisitos no arancelarios

2. Condiciones referentes a contaminantes (5/5)

e. Materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios



Deben manipularse de modo que **no transfieran contaminantes a los alimentos en cantidades que puedan perjudicar a la salud humana**, cambien su composición o deterioren las características físicas de los productos alimenticios (sabor y olor).

Reglamento (CE) N° 1935/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo establece una **lista de los grupos de materiales y objetos** (como los plásticos, cerámica, caucho, papel, vidrio, entre otros) que pueden ser objeto de medidas específicas.

La UE cuenta con una **base de datos** que contiene información acerca de las sustancias utilizadas en los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos **Food Contact Materials.**

Requisitos no arancelarios

3. Condiciones generales (1/3)

a. Aditivos y aromas alimentarios autorizados



Los aditivos están normados por el [Reglamento N°1333/2008](#) y dichas reglas son aplicables para todos los productos.



La UE cuenta con una base de datos que contiene la lista de aditivos autorizados [Food Additives Database](#).



Solo pueden utilizarse aquellos que **estén autorizados**.

b. Preparaciones y tratamientos de determinados

Existen reglas en relación con la **fabricación, la comercialización y la importación de alimentos e ingredientes alimentarios** que están sujetos a tratamientos específicos como lo son la **rápida congelación o la radiación ionizante**.



Requisitos no arancelarios

3. Condiciones generales

c. Disposiciones específicas para chocolate y productos de cacao

Dichas normas se refieren a la **composición, las denominaciones de venta, el etiquetado (sin perjuicio de las generales) y su presentación.**



Se establecen en la Directiva [2000/36/CE](#) del Parlamento Europeo y el Consejo.



Composición

La directiva determina la composición de los **productos de cacao y chocolate**.

Para ciertos productos, determina, en particular, los **porcentajes mínimos de manteca de cacao**, así como la posibilidad de utilizar una **cantidad de materias grasas vegetales, distinta a la manteca de cacao**, sin exceder el 5% del producto acabado.

% sugeridos de fermentación de cacao: 1. bien fermentado: menos de 5% de moho, menos de 5% de "slate" y menos de 1,5% de materias extrañas. 2. razonablemente fermentados: menos de 10% de moho, menos de 10% de "slate", y menos de 1,5% de materias extrañas.

Etiquetado

Solo los productos elaborados según las **normas de composición establecidas** en la presente directiva pueden comercializarse bajo una de las **denominaciones** siguientes (véase el anexo I de la directiva):

- manteca de cacao
- cacao en polvo, cacao;
- cacao magro en polvo, cacao magro, cacao desgrasado en polvo, cacao desgrasado;
- diversos tipos de chocolate

Requisitos no arancelarios

4. Etiquetado

Debe encontrarse en inglés, si es **cacao en grano**, solamente deberá indicar: nombre del producto, grado, lote o código de lote, país de origen, peso neto y certificaciones, en caso que las tuviera. Las disposiciones se encuentran disponibles en el [Reglamento \(UE\) N° 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO L-304 22/11/2011) ([CELEX 32011R1169](#)) cambia la legislación vigente sobre el etiquetado de alimentos.

Aspecto	Legislación vigente desde 13/12/2014
Nombre del alimento	<p>El nombre del producto alimenticio será su nombre legal.</p> <p>No se reemplazará con un nombre protegido como propiedad intelectual, marca o nombre de fantasía.</p> <p>En el anexo VI del Reglamento se establecen disposiciones específicas sobre el nombre del alimento y los datos que lo acompañarán.</p>
Lista de ingredientes	<p>Precedido por la palabra “Ingredientes”, la lista incluirá todos los ingredientes (incluidos los aditivos o enzimas) en orden descendente de peso, según se registra en el momento de su uso en la fabricación y se designa por su nombre específico.</p> <p>Se incluirán los nombres de los ingredientes presentes en forma de nanomateriales de ingeniería, seguidos de la palabra ‘nano’ entre paréntesis. Cualquier ingrediente en el Anexo II del Reglamento que cause alergias o intolerancias, incluso si está incluido en el producto final en forma alterada, se indicará en la lista de ingredientes y se enfatizará a través de un tipo de letra para distinguirlo claramente de otros ingredientes (es decir, fuente, estilo o color de fondo).</p> <p>Se requerirá la indicación de la cantidad de un ingrediente o categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o preparación de un alimento cuando dicho ingrediente / categoría de ingredientes:</p> <ol style="list-style-type: none">1. aparece en el nombre del alimento o generalmente lo asocia el consumidor;2. se enfatiza en el etiquetado en palabras, imágenes o gráficos; o3. Es esencial identificar un alimento y distinguirlo de otros productos similares.
Peso neto	<p>Debe indicarse en unidades de volumen en el caso de líquidos (litros, centilitros, mililitros) y unidades de masa en caso de otros productos (kilogramo, gramo). Para aquellos alimentos que se venden en un medio líquido debe incluirse una etiqueta con el peso neto drenado.</p>

Requisitos no arancelarios

4. Etiquetado de alimentos

Aspecto	Legislación vigente desde 13/12/2014
Fecha de caducidad	<p>Será la fecha hasta la cual el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena adecuadamente.</p> <p>La fecha consistirá en día, mes y año en ese orden y precedida por las palabras "mejor antes" o "mejor antes de finalizar" de conformidad con el anexo X.</p> <p>Cuando los alimentos son altamente perecederos y, por lo tanto, es probable que, después de un corto período, constituyan un peligro inmediato para la salud humana, la fecha de durabilidad mínima se reemplazará por la fecha de "uso antes de".</p>
Condiciones de almacenamiento	<p>Si el producto requiere de condiciones especiales de almacenamiento o condiciones de uso estos deberán ser indicados. Una vez que el empaque es abierto, debe indicarse las condiciones óptimas de almacenamiento, si es necesario.</p>
País o lugar de origen	<p>Su indicación es obligatoria. Si el país o lugar de origen es diferente a la del ingrediente primario, este último deberá indicarse como diferente a la del alimento.</p>
Instrucciones de uso	<p>Deberá indicar la forma de utilización del producto.</p>
Número de lote	<p>Debe indicarse para identificar a cuál lote pertenece el alimento, debe estar precedido por la letra "L".</p>
Información nutricional	<p>Contenido obligatorio: valor energético, cantidad de grasa, grasa saturada, carbohidratos, azúcares, proteína y sal</p> <p>Contenido no obligatorio: monoinsaturados, poliinsaturados, polioles, almidones, fibra y vitaminas o minerales</p>
Certificaciones	<p>En caso de productos orgánicos o Fairtrade, se debe incluir el nombre/código de la agencia inspectora y el número de certificado.</p>

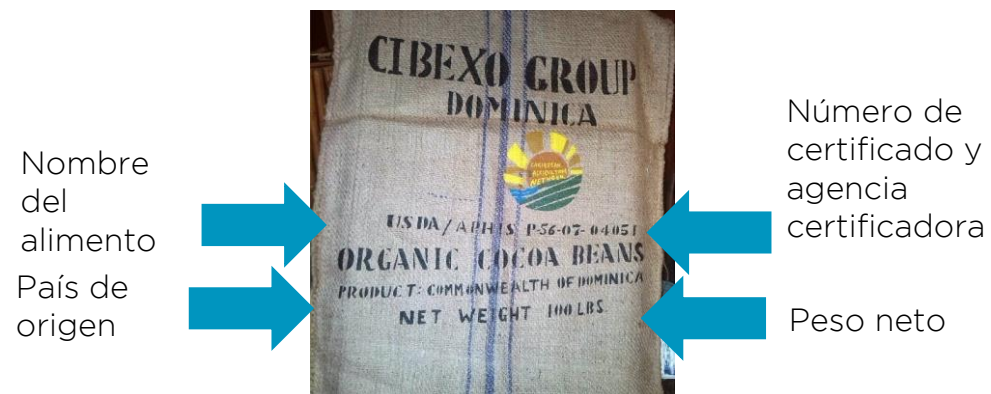
Requisitos no arancelarios

4. Etiquetado

Cacao en polvo orgánico



Cacao en grano



Fuente: Trade Help Desk y CBI

País: Reino Unido (aplica estándares de la UE)

Requisitos no arancelarios

4. Control de los productos alimenticios



Las autoridades competentes de los Estados miembros llevarán a cabo **controles regulares de los alimentos importados de origen no animal** para verificar que cumplen con las normas generales de salud comunitaria de conservación de la salud y los intereses de los consumidores.



El control se puede aplicar a la importación en la UE y/o a cualquier otra etapa de la **cadena alimentaria (producción, transformación, almacenamiento, transporte, distribución y comercio)** y puede incluir un control documental sistemático, un control de identidad aleatorio, y según proceda, un control físico.

5. Trazabilidad



Agentes económicos del sector alimentario (incluido el importador final) deben ser capaces de **localizar sus productos** y de identificar de **dónde proceden y cuál es su destino**, así como de proporcionar rápidamente esta información a las autoridades competentes en caso de que así se les exija. Esto es lo que se conoce como **"trazabilidad"**.

En el siguiente [enlace](#) se encuentra detalle sobre los aspectos principales de la trazabilidad en la UE.

Requisitos no arancelarios

6. Productos orgánicos



Productos importados desde terceros países deben encontrarse **etiquetados si estos se han producido de acuerdo con las normas de producción** y sujetos a acuerdos de inspección que cumplan o sean equivalentes a la legislación comunitaria.



Las importaciones en la UE están reguladas según el **Reglamento (CE) no 1235/2008** de la Comisión (DO L-334 12/12/2008) (CELEX 32008R1235). Asimismo, le serán aplicables medidas y sistemas de control específicos, los cuales deberán ser realizados por una **autoridad de inspección reconocida**. Las importaciones de productos orgánicos solo pueden tener lugar si estas autoridades u organismos reconocidos los han verificado, la lista de entes se encuentra disponible en el siguiente [enlace](#).



Para los productos que cumplan con las regulaciones pueden incorporar el [logo de producción orgánica](#). Para mayor información sobre su uso y respuestas y preguntas frecuentes se encuentra disponible en el siguiente [enlace](#).



Requisitos no arancelarios

6. Productos orgánicos



Se debe aportar un **certificado de inspección expedido por la autoridad u organismo competente**, el certificado original debe acompañar a los bienes a las instalaciones del primer consignatario; a partir de entonces, el importador debe mantener el certificado a disposición del organismo de inspección y / o autoridad de inspección durante al menos dos años.



Costa Rica **figura en la lista de terceros países** de los que se importan productos que pueden comercializarse en la Comunidad como ecológicos, según [Reglamento de la Comisión \(CE \) No 1235/2008](#) de la Comisión Europea.



▼ M7

COSTA RICA

1. Categorías de productos:

Categoría de productos	Denominación de categoría como en el anexo IV	Limitaciones
Productos vegetales sin transformar ⁽¹⁾	A	
Productos agrarios transformados destinados a la alimentación humana ⁽²⁾	D	Únicamente productos vegetales transformados
Material de reproducción vegetativa y semillas para cultivo	F	

⁽¹⁾ Sin incluir las algas.

⁽²⁾ Sin incluir vinos ni levaduras.

2. **Origen:** Productos de las categorías A y F e ingredientes de los productos de la categoría D producidos ecológicamente en Costa Rica.

3. **Normas de producción:** Reglamento sobre la agricultura orgánica.

▼ M11

4. **Autoridad competente:** Servicio Fitosanitario del Estado, Ministerio de Agricultura y Ganadería, www.sfe.go.cr.

▼ M7

5. Organismos de control:

Número de código	Nombre	Dirección internet
CR-BIO-001	Servicio Fitosanitario del Estado, Ministerio de Agricultura y Ganadería	www.protecnet.go.cr/SFE/Organica.htm
CR-BIO-002	BCS Oko-Garantie	www.bcs-oeko.com
CR-BIO-003	Eco-LOGICA	www.eco-logica.com
CR-BIO-004	Control Union Certifications	www.cuperu.com
CR-BIO-006	Primus Labs. Esta	www.primuslabs.com

6. **Autoridad de certificación:** Ministerio de Agricultura y Ganadería

7. **Plazo de inclusión:** Sin especificar.



5.2 Canadá



Nota: en relación con la información brindada, siempre se debe de contactar al importador de manera que este pueda consultar los requisitos y documentación necesaria para la importación de los distintos productos, pues la información que facilitamos es tomada de bases de datos y aquella que pudimos recopilar, estas pueden no estar actualizadas o no contar con toda la información necesaria.

Aranceles de importación

A continuación se muestran los aranceles e impuestos internos para el ingreso a Canadá de los productos de interés:



Producto	Partida	Inciso arancelario en Canadá	Descripción específica	Arancel NMF*	Arancel preferencial *
Cacao en grano	18.01	1801.00.00.00	Cacao en grano entero, quebrado, crudo o tostado	0%	0%
Residuos de cacao	18.02	1802.00.00.00	Cáscara, películas y demás desechos de cacao	0%	0%
Pasta de cacao	18.03	1803.10.00.00 1803.20.00.00	Pasta de cacao, sin desgrasar Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente	0%	0%
Manteca de cacao	18.04	1804.00.00.00	Manteca, grasa y aceite de cacao	0%	0%
Cacao en polvo	18.05	1805.00.00.00	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	0%	0%



Los aranceles aplicables al cacao como insumo para la industria se encuentra en **0%** tanto con el **arancel ordinario como el preferencial**.

Impuestos internos

Los productos se encuentran sujetos a los siguientes impuestos internos*:



Siglas	Nombre completo	Tasa	Notas
BC-PST	Impuesto Provincial de Ventas-Columbia Británica	7%	No aplicable a envíos comerciales. Aplica solo en Columbia Británica.
GST	Impuesto sobre Bienes y Servicios	5%	Se calcula sobre el valor en dólares canadienses e impuestos específicos aplicables. Se aplica únicamente en: Alberta, Columbia Británica, Manitoba, Territorios del Noroeste, Nunavut, Quebec, Saskatchewan y el territorio de Yukón.
MB-PST	Impuesto Provincial de Ventas-Manitoba	8%	No aplicable a envíos comerciales. Aplica solo en Manitoba.
NB-HST	Impuesto de Ventas-Nuevo Brunswick	10%	Impuesto provincial sobre las ventas.

*Varían según provincia canadiense indicada por cada impuesto. Su base de cálculo es el valor aduanero.

Nota: deberán ser verificados con el eventual importador o autoridades aduaneras, Fuente: World Tariff.

Impuestos internos

Los productos se encuentran sujetos a los siguientes impuestos internos*:



Siglas	Nombre completo	Tasa	Notas
NL-HST	Impuesto de Ventas-Terra Nova y Labrador	10%	Impuesto provincial sobre las ventas.
NS-HST	Impuesto de Ventas Armonizado No Comercial-Nueva Escocia	10%	Impuesto provincial sobre las ventas.
ON-HST	Impuesto de Ventas Armonizado No Comercial-Ontario	8%	Impuesto provincial sobre las ventas.
PE-HST	Impuesto de Ventas Armonizado No Comercial-Isla del Príncipe Eduardo	10%	Impuesto provincial sobre las ventas.
QC-PST	Impuesto Provincial de Ventas-Quebec	9,975%	No aplicables a envíos comerciales. Aplica solo en Quebec.
SK-PST	Impuesto Provincial de Ventas Provincial-Saskatchewan	6%	No aplicable a envíos comerciales. Aplica solo en Saskatchewan.

*Varían según provincia canadiense indicada por cada impuesto. Su base de cálculo es el valor aduanero.

Nota: deberán ser verificados con el eventual importador o autoridades aduaneras. Fuente: World Tariff.

Requisitos no arancelarios: el cacao en grano y sus subproductos son considerados un alimento en Canadá. El ingreso de alimentos a Canadá requiere cumplir con una serie de regulaciones previas con la finalidad de que los productos estén en línea con los estándares de la legislación canadiense, las cuales son establecidas en la “*Safe Food for Canadians Regulations: SOR/2018- 108*”, la cual entró en vigor a desde el 1 de enero de 2019.



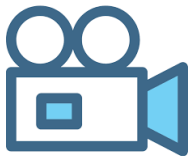
Safe Food for Canadians Regulations: consolida 13 reglamentaciones basadas en productos alimenticios más las disposiciones del Reglamento de Empacado y Etiquetado del Consumidor (CPLR por sus siglas en inglés) en una reglamentación de alimentos única.



Pese a que entró en vigor el **15 de enero de 2019, se introducirán otros requisitos en 2020 y 2021** en función de los productos alimenticios, el tipo de actividad y el tamaño de la empresa. Más detalles aquí



La regulación contiene **16 partes** que incluyen requisitos relativos a: comercio; licencias; medidas preventivas de control; trazabilidad; requisitos de productos específicos; reconocimiento de sistemas extranjeros; exenciones ministeriales; leyendas de inspección; embalaje; etiquetado; productos orgánicos entre otros.



En el video [*“Introduction to the Safe Food for Canadians Regulations for businesses”*](#) muestra una introducción a la nueva regulación. Asimismo, en el video [*“Importing Food into Canada”*](#) detalla los principales aspectos que se deben tomar en cuenta los importadores canadienses y que afectan directamente al exportador costarricense

Requisitos no arancelarios: dentro de las principales regulaciones de la Safe Food for Canadians que inciden directamente en el exportador costarricense se encuentran: 1. licencias 2. controles preventivos, 3. trazabilidad, **4. etiquetado.** Además en la **Food and Drug and Regulations** se establecen diferentes definiciones sobre el chocolate y productos de cacao.

1. Licencias



Las empresas importadores de alimentos, empresas en Canadá que los **preparan para la exportación o para el comercio interprovincial** pueden requerir de una licencia para realizar actividades relacionadas con los alimentos.

En el siguiente [enlace](#) se puede **revisar la lista de actividades o negocios** de alimentos que requieren una licencia según la nueva Ley de Seguridad Alimentaria de Canadá.

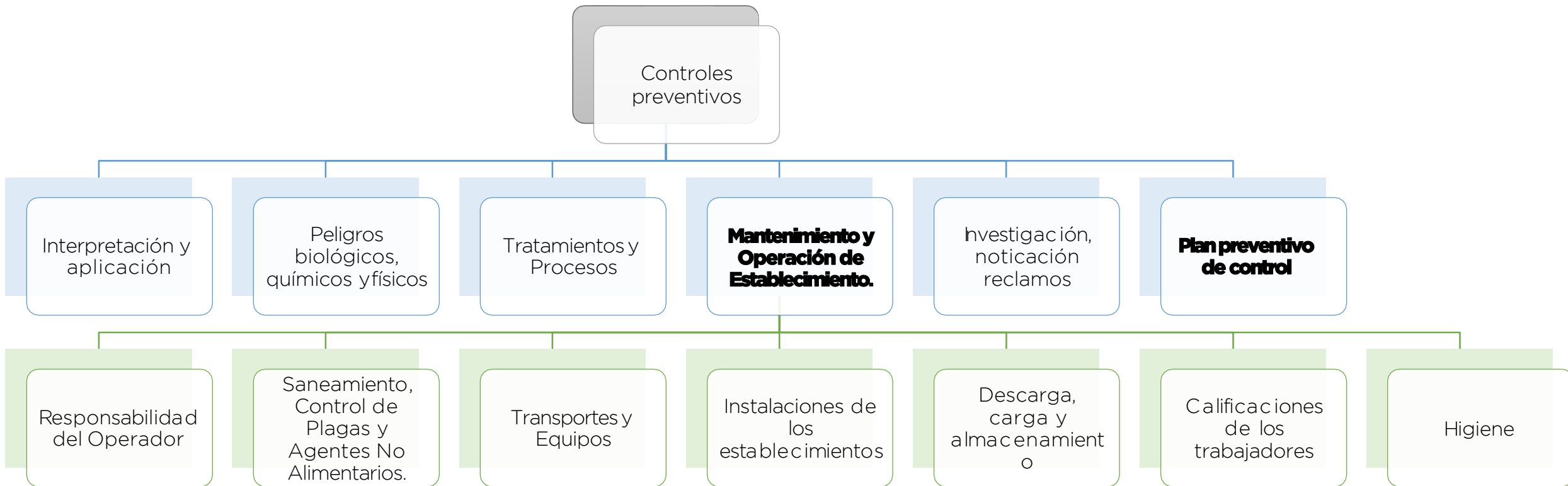
La Agencia de Inspección de alimentos de Canadá creó una [herramienta interactiva](#) para saber si usted es sujeto a una licencia o no.

En caso de que se requiera una licencia, el interesado debe registrarse en [Mi CFIA](#) para configurar una cuenta que le permita acceder a los servicios en línea.

Requisitos no arancelarios: dentro de las principales regulaciones de la Safe Food for Canadians que inciden directamente en el exportador costarricense se encuentran: 1. licencias **2. controles preventivos**, 3. trazabilidad, 4. etiquetado. Además en la Food and Drug and Regulations se establecen diferentes definiciones sobre el chocolate y productos de cacao.

2. Controles preventivos

La ley de seguridad alimentaria **exige que las empresas de alimentos tengan controles preventivos establecidos**. Ya sea que importe alimentos a Canadá o fabrique alimentos para la exportación o para que se vendan de forma interprovincial, se le exige que comprenda y controle los peligros potenciales para la seguridad alimentaria. A continuación un resumen de lo estipulado en la nueva legislación:



Requisitos no arancelarios: dentro de las principales regulaciones de la Safe Food for Canadians que inciden directamente en el exportador costarricense se encuentran: 1. licencias 2. controles preventivos, 3. trazabilidad, **4. etiquetado.** Además en la **Food and Drug and Regulations** se establecen diferentes definiciones sobre el chocolate y productos de cacao.

2.1 Plan de controles preventivos



La ley de alimentos indica que el titular de una licencia que realice cualquier actividad relacionada con alimentos debe **preparar y mantener por escrito un plan de control preventivo**, el cual debe contener lo siguiente:



- ✓ Descripción de las medidas para garantizar que el alimento se **empaca y etiqueta** como la ley estipula.
- ✓ Descripción de los **peligros biológicos, químicos y físicos** que presentan un riesgo de contaminación de un alimento y las medidas de control para prevenir o eliminar esos peligros o reducirlos a un nivel aceptable. Además, se debe tener evidencia de que las medidas de control son efectivas.
- ✓ Descripción de los **puntos críticos de control**, de las medidas de control relacionadas y de la evidencia de que las medidas de control son efectivas.
Descripción de los **límites críticos** para cada punto crítico de control.
- ✓ Procedimientos para **monitorear los puntos críticos de control** en relación con sus límites críticos.
- ✓ Procedimientos de **acción correctiva** para cada punto de control crítico
- ✓ Procedimientos para verificar que la **implementación del plan de control preventivo** cumpla con las disposiciones de la Ley de seguridad alimentaria.
- ✓ **Documentos que demuestren** que el plan de control preventivo se ha implementado.

Requisitos no arancelarios: dentro de las principales regulaciones de la Safe Food for Canadians que inciden directamente en el exportador costarricense se encuentran: 1. licencias 2. controles preventivos, 3. trazabilidad, **4. etiquetado.** Además en la **Food and Drug and Regulations** se establecen diferentes definiciones sobre el chocolate y productos de cacao.

3. Trazabilidad



La **capacidad de rastrear** un producto alimenticio a través de la **cadena de suministro** para mantener la inocuidad y garantía de una respuesta oportuna si se detecta un problema de seguridad alimentaria.



La Agencia de Inspección de Alimentos de Canadá (CFIA, por sus siglas en inglés) creó una [herramienta interactiva](#) para conocer los requisitos de rastreabilidad.

Se incluyen **nuevos requisitos de trazabilidad** los cuales se basan en la norma internacional establecida por Codex Alimentarius. Para lo cual se deberá contar con documentos de respaldo.

Los cuales deben:

- ✓ **identificar el alimento:** nombre común del alimento, nombre y dirección de la persona que fabricó, preparó, almacenó, embolsó o etiquetó el alimento, y un código de lote u otro identificador único para rastrear el alimento rastrear la etapa anterior del alimento, precisando la persona que se lo suministró y la fecha en que ello se produjo
- ✓ **rastrear la etapa posterior del alimento,** precisando la persona a quien usted se lo suministró y la fecha en que ello se produjo
- ✓ si procede, **identificar y rastrear los ingredientes** que utilizó para elaborar el alimento, incluyendo la fecha en que le proporcionaron dichos ingredientes
- ✓ si procede, **identificar y rastrear los animales** destinados a la alimentación que sacrificó.

Requisitos no arancelarios: dentro de las principales regulaciones de la Safe Food for Canadians que inciden directamente en el exportador costarricense se encuentran: 1. licencias 2. controles preventivos, 3. trazabilidad, **4. etiquetado.** Además en la **Food and Drug and Regulations** se establecen diferentes definiciones sobre el chocolate y productos de cacao.

4. Etiquetado

1. Proporciona **información básica del producto**, incluyendo:

- Nombre común;
- Lista de ingredientes;
- Cantidad neta;
- Fecha de caducidad
- Nombre y dirección del fabricante, distribuidor o importador; y
- País de origen.

2. Proporciona información **de salud, seguridad y nutrición** que incluye:

- Información de alérgenos
- información sobre nutrición, como la cantidad de grasas, proteínas, carbohidratos; vitaminas y minerales presentes por porción del tamaño indicado del alimento (en la tabla de Información nutricional);
- Información específica sobre productos para dietas especiales;
- Instrucciones para su almacenamiento y manejo seguros.

3. Actúa como un vehículo para la **comercialización, promoción y publicidad** de alimentos a través de etiquetas, información promocional y declaraciones por ejemplo; baja en grasa, sin colesterol, alta fuente de fibra, producto natural, orgánico, sin conservantes añadidos etc.



Canadá cuenta con una herramienta en línea que muestra una **imagen interactiva** que despliega la información obligatoria, así como los requisitos relacionados con cierta información voluntaria para más fácil comprensión sobre la legislación de etiquetado de alimentos. Para mayor profundización en los conceptos de etiquetado puede dirigirse al siguiente [enlace](#).

Requisitos no arancelarios: dentro de las principales regulaciones de la Safe Food for Canadians que inciden directamente en el exportador costarricense se encuentran: 1. licencias 2. controles preventivos, 3. trazabilidad, **4. etiquetado.** Además en la **Food and Drug and Regulations** se establecen diferentes definiciones sobre el chocolate y productos de cacao.

4.1 Etiquetado de alimentos preenvasados

Idioma oficial

Toda la información obligatoria en las etiquetas de los alimentos debe figurar en las dos lenguas oficiales, es decir, **francés e inglés**, excepto en el caso de que la etiqueta de ese alimento esté autorizada a mostrar información en un solo idioma oficial.

Legibilidad

Cualquier información que lleve una etiqueta debe mostrarse de **manera clara y prominente** y ser **fácilmente discernible** y legible para el comprador en las condiciones habituales de compra y uso.



Requisitos no arancelarios: dentro de las principales regulaciones de la Safe Food for Canadians que inciden directamente en el exportador costarricense se encuentran: 1. licencias 2. controles preventivos, 3. trazabilidad, **4. etiquetado.** Además en la **Food and Drug and Regulations** se establecen diferentes definiciones sobre el chocolate y productos de cacao.

4.1 Etiquetado de alimentos preenvasados



Declaración de la cantidad neta: una etiqueta que se aplica o se adjunta a un alimento preenvasado para el consumidor debe llevar en el panel de visualización principal una declaración de la cantidad neta del alimento.

Lugar de fabricación de la etiqueta o el embalaje: Si la etiqueta que se aplica o se adjunta a un alimento preenvasado del consumidor final lleva alguna referencia, directa o indirecta, al lugar de fabricación de la etiqueta o el envase, la referencia a ese lugar debe ir acompañada de una declaración adicional que indica que la referencia se refiere únicamente al lugar de fabricación de la etiqueta o el embalaje.

Nombre del importador: si un alimento preenvasado se fabricó, procesó o produjo en su totalidad en un estado extranjero y el nombre y el lugar de trabajo principal de la persona en Canadá para la cual fue fabricado, procesado o producido o la persona por quien almacenó, empacó o etiquetó en Canadá se muestra en su etiqueta, esa información debe ir precedida por las expresiones “Imported by” e “importé par” o “Imported for” e “importé pour”, según sea el caso, a menos que el origen geográfico de el alimento preenvasado para el consumidor se muestra en la etiqueta.

Requisitos no arancelarios: dentro de las principales regulaciones de la Safe Food for Canadians que inciden directamente en el exportador costarricense se encuentran: 1. licencias 2. controles preventivos, 3. trazabilidad, **4. etiquetado.** Además en la **Food and Drug and Regulations** se establecen diferentes definiciones sobre el chocolate y productos de cacao.

4.2 Etiquetado de alimentos orgánicos



Los productos deben cumplir con los requerimientos del [Canada Organic Regime](#) supervisado por la CFIA.



El marco legal que debe cumplir corresponde a: [Organic Products Regulations, 2009](#)



Costa Rica actualmente dispone de un [Acuerdo de Equivalencia](#), bajo el cual se reconocen las certificaciones realizadas por entes autorizados en Costa Rica por parte del gobierno canadiense.



Debe contar con el **Canada Organic Logo** (si el 95% de los ingredientes son efectivamente orgánicos) Además, debe señalarse la indicación **“Producto de”** precediendo el país de origen, o la indicación, **“Importado desde”**, el cual debe aparecer cerca del logo o las designaciones

- ✓ Producto debe ser producido y procesado en Costa Rica.
- ✓ De conformidad con [Regulaciones Nacionales de Producción Orgánica](#).
- ✓ Producido mediante un programa de certificación orgánica.
- ✓ Debe contar con el *Canada Organic Logo* y el de Costa Rica.
- ✓ Debe ir acompañado por certificado emitido por un [ente acreditado](#).

Requisitos no arancelarios: dentro de las principales regulaciones de la Safe Food for Canadians que inciden directamente en el exportador costarricense se encuentran: 1. licencias 2. controles preventivos, 3. trazabilidad, **4. etiquetado.** Además en la **Food and Drug and Regulations** se establecen diferentes definiciones sobre el chocolate y productos de cacao.

5. Definiciones de chocolate y productos de cacao



De acuerdo con la [Food and Drug Regulations](#) en su División 4 (B.04) se establecen diferentes **definiciones para chocolate y productos de cacao tanto en el uso de los nombre de producto como en los ingredientes y su composición.**

Ejemplos de definiciones

Chocolate



Producto derivado de uno o más productos de cacao e incluye chocolate, chocolate agridulce, chocolate semidulce, chocolate negro, chocolate dulce, chocolate con leche y chocolate blanco. (producto de chocolate)

Productos de cacao

Es un derivado de granos de cacao e incluye semillas de cacao, licor de cacao, pasta de cacao, chocolate sin azúcar, chocolate amargo, licor de chocolate, cacao, cacao bajo en grasa, cacao en polvo y cacao en polvo bajo en grasa.



Cacao en polvo:

Es el producto que se obtiene pulverizando el material restante del licor de cacao parcialmente desgrasado por medios mecánicos, y contiene no menos del 10% de manteca de cacao



Los productos de cacao pueden ser procesados con uno o más de los siguientes agentes alcalinizantes o de ajuste del pH como: carbonatos de calcio, magnesio, hidróxidos de amonio, entre otros. La lista completa puede ser verificada [aquí](#).

CARACTERIZACIÓN

DE LA COMERCIALIZACIÓN
INTERNACIONAL DEL CACAO COMO
INGREDIENTE EN LAS INDUSTRIAS

cosmética y alimentaria

Enrique Ulloa Leitón
Dirección de Inteligencia Comercial
Noviembre, 2019