

OBSERVATORIO DEL CACAO FINO Y DE AROMA PARA AMÉRICA LATINA

INICIATIVA
latinoamericana
DEL CACAO
CAF BANCO DE DESARROLLO
DE AMÉRICA LATINA



EDITORIAL

Marzo, 2018

Boletín N° 2

La evolución de los precios del cacao, como mercado general, ha sido negativa desde el año 2016. Si bien es cierto se ha recuperado en ciertas épocas del año, los precios siguen a la baja respecto a los niveles, por encima de USD 3.000 por tonelada, que se presentaron entre 2014 e inicios de 2016. Las razones para que los precios se mantengan reducidos son variadas y van desde los mecanismos de especulación de los fondos de inversión, hasta la elevada producción de los proveedores africanos. Como se mencionó en la entrega anterior, este escenario abona a la propuesta para que se capitalice sobre el valor agregado que puede representar el cacao fino y de aroma de América Latina. Prueba de que esto no es una simple teoría sino una optimista realidad son los resultados y premios ganados por chocolates y cacaos, recibidos por productores latinoamericanos en diferentes salones del chocolate incluyendo el de París (International Cocoa Awards y Cocoa of Excellence).

Durante el año 2017, diferentes actores, han venido trabajando para construir un mecanismo uniforme de evaluación sensorial similar al que existe para el sector de cafés especiales. Liderados por organizaciones de prestigio como Bioversity International, diferen-

tes actores de la cadena del cacao y chocolate especial se han reunido en varias sesiones en diferentes ciudades (Managua, París, etc.) para establecer y acordar las bases del mencionado sistema de evaluación sensorial para el cacao especial a lo largo de la cadena de valor.

Los acontecimientos del año demuestran que la unión de esfuerzos entre los países es de singular importancia. Es claro que los países se convierten en competidores a la hora de proveer a los mercados más sofisticados del mundo, pero hace sentido trazar líneas de colaboración que aporten a construir un mercado de cacao y chocolates especiales cada vez más sólido y creciente.

Existen otros temas que se quedan en el camino todavía sin resolver, como la amenaza de entrada a la Unión Europea por el contenido de cadmio en algunas zonas productoras de cacao en la región. Se espera que este observatorio y los esfuerzos de diferentes instituciones que hoy apoyan al sector cacao, incluyendo la Iniciativa Latinoamericana del Cacao (ILAC), contribuirán al fortalecimiento y desarrollo sostenible del sector.

Consejo Editorial

Precios internacionales del cacao – Commodity (marzo 2016- febrero 2017) – USD



Fuente: Bloomberg.com

REGIONAL

Calidad y características sensoriales del cacao: un puntal para la diferenciación y la creación de un mercado especial

Cooperativismo y asociatividad: una estrategia para el cambio

Chocolates de la región premiados en el Salón de Chocolate de Londres

PAÍSES

PERÚ: El templo que cambiará la historia del cacao

COSTA RICA: Cacao tico sigue ganando terreno entre los mejores del mundo

COSTA RICA: Proyecto de Cooperación Industrial Italo-costarricense para el Cacao y otras Frutas Tropicales

COLOMBIA: Cacao sustituye a cultivos ilícitos. Seis departamentos libres de coca para el 2018

MUNDO

Gigante del chocolate Mars anunció su plan de 1 billón de dólares, "Sustentabilidad en una generación" para el cambio climático

Las lluvias en Costa de Marfil ponen nerviosos a los productores de cacao en la nueva temporada

UE considerando los niveles máximos para la Ocratoxina A en el cacao

Dos tercios de la oferta mundial de cacao acuerdan acciones para eliminar la deforestación y restaurar las áreas forestales

Calidad y características sensoriales del cacao: un puntal para la diferenciación y la creación de un mercado especial

Durante el año 2017 se llevaron a cabo consultas internacionales a actores claves, sobre el desarrollo y la validación de estándares internacionales propuestos para la evaluación de la calidad y sabor del cacao. La consulta, organizada y financiada por Lutheran World Relief (LWR), el Programa Cocoa of Excellence, Bioversity International, la Asociación Mesoamericana de Cacao y Chocolate Finos (AMACACAO), Catholic Relief Services (CRS) y Christian Aid, conformó un grupo de trabajo con varios miembros de la cadena de valor del cacao y chocolate especial, que mantuvieron reuniones en Managua (septiembre), París (octubre) y Lima (noviembre).

Existe una urgente necesidad para establecer protocolos aceptados, creíbles y verificables para evaluar y comunicar los

atributos de calidad y sabor del cacao. De esta manera, será más fácil comparar muestras y dar retroalimentación y establecer mejor comunicación entre proveedores y compradores, teniendo así como resultado mejoras en el procesamiento del cacao y en la identificación del potencial comercial de diferentes variedades de cacao.

La meta de estos estándares internacionales es establecer una clara comunicación a lo largo de la cadena de valor desde los productores hasta los consumidores, usando un lenguaje común que permita:

1. Determinar los sabores intrínsecos como atributos y el potencial de expresión de sabor de una determinada variedad de cacao.

2. Develar el valor de los granos de cacao y empoderar a los productores y compradores para que los usuarios o consumidores decidan cuáles tipos de granos quieren usar de acuerdo a tipos de sabores.

En estas reuniones, especialmente en la de Managua, se condujeron revisiones detalladas de los estándares y protocolos existentes utilizados por diferentes grupos e individuos vinculados con la cadena de producción del cacao, así como los métodos existentes en otras cadenas como la del café, vino y aceite de oliva. Con base en este análisis inicial se estableció un borrador para facilitar la discusión y revisión técnica y se definieron las bases para crear un sistema de capacitación, entrenamiento, y manejo de datos para establecer cambios en el proceso a lo largo de la cadena.

Indicadores de la región latinoamericana

PAÍS	PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO				EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO		
	Hectáreas cultivadas	Producción Total (TM) 2016-2017	Productividad promedio (Kg/Ha)	# Productores (familias)	Volumen Exportaciones (TM) 2016	Total Exportaciones (Miles USD) 2016	porcentaje de Exportaciones Totales Clasificadas como Cacao Fino y de Aroma
	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>fg</i>	<i>g</i>
Bolivia	12.115	2.000	165	8.300	115	655	100
Brasil	745.817	173.800	255	66.000	389	1.634	ND
Colombia	180.000	60.535	294	38.000	10.449	31.580	95
Costa Rica	4.000	545	273	1.996	410	1.341	100
Ecuador	560.387	270.000	505	109.174	227.957	632.725	75
México	61.600	30.000	453	40.000	169	866	100
Panamá	3.000	1.000	333	2.000	502	2.030	50
Perú	144.000	110.000	660	90.000	61.888	201.569	75
República Dominicana	150.912	75.000	477	40.000	73.712	227.941	40
Trinidad & Tobago	4.000	500	125	1.500	312	1.627	100
TOTAL:	1.865.831	723.380		396.970	375.903	\$ 1.101.968	

Elaboración: Observatorio ILAC. Fuentes: (a,c,d) Puntos Focales; (b) International Cocoa Organization- ICCO¹; (e,f) Trademap.org (g) ICCOⁱⁱ

Si bien es cierto, la mayoría de los participantes provienen de América Latina, estos estándares deben servir para el cacao de todas las regiones y países. En esta reunión, se puso mucho énfasis en la evaluación de los sabores. El grupo llegó a la conclusión de reestructurar la información sobre la evaluación sensorial en tres áreas temáticas que son los puntos de transición en la cadena:

- Cacao fermentado y molido
- Evaluación de licor
- Evaluación de chocolate

Estas áreas tienen diferentes miembros en la cadena, diferentes objetivos, capacidades y necesidades, pero también hay temas en común. La idea es que los compradores puedan definir en cuál nivel quisieran evaluar la calidad de los granos. El esquema reconoce la interconexión de los estándares en las diferentes etapas. El grupo pudo revisar las etapas de grano y licor y se dejó la profundización de chocolate para la reunión de París.

En la reunión de París se realizó la revisión de los estándares propuestos y se recomendaron, entre otras, las siguientes acciones:

- Avanzar en la revisión de los protocolos y seguir evaluando los distintos métodos existentes en el dominio público;
- Identificar los protocolos que están listos para ser utilizados de inmediato y aquellos sobre los cuales está próximo llegar a un acuerdo general;
- Enfocarse (para lograr confianza) en preparación de muestras;
- Iniciar con la etapa de prueba de equipos en diferentes localidades; formar grupos técnicos pequeños para discutir los temas sobre los cuales hay menos consenso;
- Mantener la discusión inclusiva y abierta al diálogo y asegurar la difusión de los productos para que se conviertan en globales y de dominio público.

Finalmente, en Lima en el marco del Simposio Internacional para la Investigación del Cacao (ISCR por sus siglas en inglés) el grupo de trabajo científico recomendó continuar con las reuniones que ya para inicios de este año se

encuentran en la fase de preparación de estándares, para identificación de temas, toma de decisiones rápidas, discusiones más profundas y futuras investigaciones.



Para saber más:

<http://bit.ly/QualityFlavorWorkingGroup>

Datos de contacto:

Brigitte Laliberte
Cocoa of Excellence Programme -
Bioversity International

brig.lalib@gmail.com



Cooperativismo y asociatividad: una estrategia para el cambio

Según la Alianza Cooperativa Internacional: “Una cooperativa es una asociación autónoma de personas que se han unido voluntariamente para hacer frente a sus necesidades y aspiraciones económicas, sociales y culturales comunes por medio de una empresa de propiedad conjunta y democráticamente controlada”. Las modalidades de asociatividad empresarial pueden variar según la legislación y estructuras de cada país, desde asociaciones, empresas comunitarias, cooperativas, entre otras que tienen por elemento común la búsqueda de eficiencia técnica y el beneficio individual a través del trabajo colectivo.

En el caso concreto del cacao de pequeños productores, de manera muy similar a las experiencias del sector cafetero, la asociatividad empresarial permite su articulación a los mercados al facilitar una serie de aspectos vinculados a los procesos de la cadena. Por ejemplo:

- a) **Producción:** facilita desde hacer economías de escala para la adquisición de insumos para todos los asociados, hasta la coordinación de prácticas y tecnologías, estándares y otros aspectos productivos que permiten contar con una calidad uniforme y acorde con los requerimientos de los mercados. Las organizaciones pueden sostener un equipo técnico para el desarrollo de capacidades en los productores para asegurar el adecuado manejo del cacaotal, más aún si se desea contar con un producto con certificaciones sostenibles.
- b) **Acopio - acondicionamiento primario:** cuando una organización transa volúmenes de cacao, debe entregar lotes uniformes según cada contrato a requerimiento del cliente (porcentaje de humedad, fermentación, defectos, etc.). A diferencia del acopio y fermentado – secado realizado por cada productor, un acopio centralizado facilita la uniformización de la calidad bajo el control de un equipo técnico especializado. Gestionar un centro de acopio significa un nivel relativamente avanzado de organización y gestión para optimizar la operación logística y llevar una contabilidad ordenada de las entregas y liquidaciones para cada productor.
- c) **Comercialización:** la firma de contratos, deben conocer cómo se forman y negocian los precios a partir de los precios internacionales, sub-

contratar servicios logísticos, tener la capacidad de comunicar los cambios del mercado a los productores, planificar y organizar todo el sistema para que la operación logística haga rentable la salida comercial del producto, sostener los costos de la organización y reditúe a los socios y exigir a las organizaciones a tener equipos técnicos también dedicados a esta fase. Los dirigentes deberán asimilar habilidades de análisis y negociación que se complementan con la presencia de una gerencia o unidad comercial, que según la complejidad de las operaciones, juega un rol importante para asegurar la rentabilidad del negocio asociativo.

Como experiencias concretas, podemos referir las de Cooperativas Cacaoteras en San Martín - Perú como ACOPAGRO (más de 2.000 socios y 5.500 TM exportables) y Oro Verde (más de 1.600 socios y 2.000 TM exportables) por solo tomar dos casos emblemáticos de esa región que han gestionado alianzas con diversas entidades para transformar en las últimas décadas un territorio antes dedicado a la economía ilícita a un clúster exportador de cacao con certificaciones especiales. Estas organizaciones han madurado sus estructuras para implementar sistemas de servicios a los asociados desde el campo hasta la exportación, manteniendo una sostenibilidad financiera y organizacional que hoy sirven de modelo a otras iniciativas.



Contribución de:

Nelson Larrea V.
nlarrea@caf.com

Para saber más:

<http://bit.ly/ManualCalidadCacao>

<http://bit.ly/VideoAcopagro>

<http://bit.ly/VideoOroVerde>

Chocolates de la región premiados en el Salón de Chocolate de Londres

Los Premios Internacionales del Chocolate son una competición independiente que reconoce la excelencia en la fabricación de chocolate fino y en los productos elaborados con chocolate fino. Su objetivo es apoyar a las empresas productoras de chocolate fino, chocolateros, pequeñas empresas y artesanos y de esta manera ayudar a estos mercados a crecer y desarrollarse, para apoyar a los agricultores que cultivan cacao fino.

El pasado octubre, durante la Semana del Chocolate, en Londres, expertos del gran jurado de los International Chocolate Awards, junto con jueces internacionales, chefs locales, periodistas, bloggers y especialistas en chocolate, eligieron a los ganadores de la Final Mundial-2017 en las diferentes categorías, los mismos que fueron premiados en el evento The Chocolate Show que tuvo lugar el 13 de octubre.

Los chocolates provenientes de la región latinoamericana fueron nuevamente reconocidos y galardonados, destacando los premios obtenidos por las diferentes marcas de:



Los chocolates que recibieron medallas de oro, plata y bronce fueron:

Ecuador:

Pacari Chocolate



Perú:

Sueños de Eva



Maraná



Cacaosuyo



Shattel



Nina Fine Chocolates



México:

La Rifa Chocolatería



TA.CHO Taller de chocolate



Caramela



Venezuela:

Chocolates El Rey



Arcay Chocolates



Colombia:

Cazadores de Cacao



Brasil:

Nugalli



Fuente:

<http://bit.ly/GanadoresFinalMundial>

PERÚ: El templo que cambiará la historia del cacao



“Una estructura espiral cubre una tumba en la que entre otros objetos se conservan vasijas ceremoniales con restos de lo que se ha identificado como almidón de cacao”. Ignacio Medina escribe en Diario El País sus impresiones al llegar a Jaén la ciudad amazónica de la región peruana de Cajamarca, donde hay vestigios que indican que el cacao ya había sido domesticado por las culturas amazónicas 1.500 años antes de que sucediera en Mesoamérica, donde originalmente se encontraron los más antiguos vestigios. A continuación un extracto de su relato.

La llanura de Jaén luce cubierta de arrozales que ocupan el lugar que siempre correspondió al cacao. En medio de este paisaje resalta un túmulo de 10 metros de altura, protegido por una valla con fotos en los laterales que muestran una estructura de piedra construida en espiral, rodeada de muros que parecen escalonarse. Los muros pertenecen a un templo excavado en 2016 y que por falta de presupuesto se volvió a cubrir. Actualmente una piedra alargada marca el centro geométrico del templo y debajo de ella la clave que puede cambiar la historia del cacao.

Los libros dicen que el cacao es mesoamericano o que al menos tomó carta de naturaleza en el territorio que hoy corresponde a México y Centroamérica. Son varios los estudios que indican que las culturas mesoamericanas domesticaron el árbol, desarrollaron el fruto y lo transformaron en una bebida mística. Los mayas entronizaron un dios cacao, Ek Chuah, que dominaba sobre la guerra y los mercaderes.

Eso fue hasta el descubrimiento en 2014, de un templo en Palanda, en la provincia ecuatoriana de Zamora Chinchipe. Es una estructura que concluye en una extraña espiral. El centro cubre una tumba en la que entre otros objetos se conservan vasijas ceremonia-

les con restos de lo que el laboratorio acabó identificando como almidón del cacao. El resultado de la datación por carbono 14 ofrece un dato que cambia todo lo sabido hasta ahora. El origen de los restos los sitúa 5.500 años atrás, entre el 3.500 y el 3.350 A.C. El templo se adjudica a una cultura que ha sido llamada mayo-chinchipe. Estos hallazgos trastocan todo lo sabido hasta ahora sobre el cacao: el fruto amazónico ya había sido domesticado hace 5.500 años en la cuenca del río Chinchipe, que hoy corre entre Ecuador y Perú. Aquella cultura le daba al cacao un uso ceremonial y un carácter místico 1.500 años antes de que sucediera en Mesoamérica.

La confirmación puede estar bajo el suelo de Jaén. Es un templo gemelo al de Palanda, aunque de mayor dimensión (cubre 600 metros cuadrados), y como el otro, culmina en una tumba que no ha sido profanada. Lo ha excavado ya dos veces el arqueólogo peruano Quirino Olivera y ha tenido que volver a cubrir lo encontrado por falta de presupuesto para seguir adelante.

Medina concluye su relato indicado “**Lo que hay debajo puede cambiar la historia del cacao..., pero nadie parece interesado en descubrir si la cultura del cacao nació realmente en lo que hoy es Perú**”.



Fuente:

http://bit.ly/DiarioElPais_MemoriadeISabor

RECUADRO 1

Proyecto cacao libre de deforestación - Perú



Recuperación de áreas degradadas con cacao fino de aroma en la zona de amortiguamiento de la Reserva Nacional de Tambopata en Madre de Dios.

Desde el año 2008, la Asociación para la Investigación y el Desarrollo Integral – AIDER, trabaja en Madre de Dios en el marco de un contrato con el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas (SERNANP), para la administración de los componentes monitoreo biológico e investigación en la Reserva Nacional de Tambopata y el Parque Nacional Bahuaja Sonene.

En el año 2014, AIDER con la asistencia y financiamiento de Althelia Climate Fund, comienza la ejecución del Proyecto Cacao Libre de Deforestación, con el objetivo de promover el desarrollo sostenible y la conservación de la biodiversidad en la Reserva Nacional de Tambopata y su zona de amortiguamiento a través de la protección de 570.000 hectáreas de bosques vírgenes en ambas áreas naturales protegidas, restauración de 4.000 hectáreas de pastos y tierras degradadas por agricultura migratoria y

ganadería, instalando sistemas agroforestales con cacao fino y de aroma y promoviendo la asociatividad y mejora de ingresos de agricultores a través de la creación de una cooperativa.

En el marco del trabajo realizado, se ha constituido la cooperativa de productores Tambopata Candamo (www.cooptambopata.com) con la ayuda de la empresa social canadiense Ecotierra, que cuenta con 350 socios, con quienes se han recuperado 1.250 hectáreas de tierras degradadas con sistemas agroforestales de cacao fino y de aroma, se ha construido su centro de acopio y poscosecha y durante el 2017 realizó ventas de cacao fino de aroma en el mercado local, esperando llegar al mercado internacional a partir del 2018. Este proyecto obtuvo el premio Momentum for Change de la Convención de Cambio Climático de las Naciones Unidas en el año 2015.

Contribución de:

Paul Ramírez Nelson
Gerente del Proyecto

pramirez@aider.com.pe

Juancarlos Gonzalez Aybar
Althelia Climate Fund Latin
America Director

[jcggonzalez.aybar@althelia.com](mailto:jcgonzalez.aybar@althelia.com)

Para saber más:

<http://bit.ly/CacaoLibredeDeforestacionUNCC>

http://bit.ly/AIDER_REDDTambopata

Proyecto “Cacao Libre de Deforestación” permitió:

La protección de:

570.000 hectáreas de bosques vírgenes

La restauración de:

4.000 hectáreas de pastos y tierras degradadas por agricultura migratoria y ganadería

COSTA RICA: Cacao tico sigue ganando terreno entre los mejores del mundo

Especialistas señalan buenas prácticas en poscosecha como factor clave en calidad de grano.

El cacao que actualmente se cultiva en Costa Rica, especialmente en la zona de Upala, Alajuela, sigue consolidándose como uno de los mejores del mundo al ubicarse en lugares destacados en distintos concursos por todo el orbe.

El cacao costarricense, usado por los más refinados artesanos del mundo para producir chocolates, ha recibido en los últimos años numerosos reconocimientos. Recientemente, según detalla Büchert, fue ingresado por cuarta vez dentro de la lista de los 50 mejores del mundo, en el Programa Cacao de Excelencia, de la organización International Cocoa Awards (ICA).

Además, chocolates preparados a partir del cacao cultivado en Costa Rica también han recibido importantes ga-

lardones como el Premio Oro (Barra de origen único Costa Rica) en la competición International Chocolate Awards 2017 Europe; ganador del Premio Bronce (Barra origen único Maleku/

“Podemos decir que son cuatro los puntos que ayudan a obtener una calidad superior de chocolates. Entre ellos, la genética correcta, y en Costa Rica hay excelentes variedades, el proceso de poscosecha, el tostado y el de conchado. Pero en la actualidad podemos destacar los avances que hemos logrado en el tratamiento poscosecha, que permite mayor control de la fermentación y en el secado, un proceso meticuloso que permite llegar al máximo potencial de sabor”,

Juan Pablo Büchert
Presidente de la Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica,

Upala) en la competición International Chocolate Awards 2016 Europe; ganador del Premio Plata (Barra origen único Costa Rica/Upala) en la competición International Chocolate Awards 2017 Americas; ganador del Premio Bronce (Barra único origen Costa Rica) en el concurso International Chocolate Awards 2017 Americas.

Según datos de la Cámara y del Programa Nacional de Cacao del Ministerio de Agricultura y Ganadería, en el país hay aproximadamente 3.400 agricultores dedicados al cultivo de esta fruta. En Upala, el 21% de los agricultores son mujeres, en promedio, cada agricultor cuenta con un área cultivada de 1.9 hectáreas aproximadamente y 90% de ellos desean que el cacao sea su actividad principal. Cuentan con muy buen acceso al agua, a electricidad, servicios de salud, educación y al servicio de telefonía celular.

En Upala, el
21%
de los agricultores
son mujeres,



3.400
agricultores dedicados
al cultivo de esta fruta



1.9

hectáreas de área cultivada
tiene cada agricultor



90%

de los agricultores desean que el
cacao sea su actividad principal.

Fuente:

http://bit.ly/PrensaNotiMAG_Oct2017

Links de información complementaria

<http://bit.ly/CocoaofExcellenceEdition2017>

<http://bit.ly/NahuaCacaoConProposito>

Para saber más:

www.mag.go.cr

COSTA RICA: Proyecto de Cooperación Industrial Italo-costarricense para el Cacao y otras Frutas Tropicales

En Costa Rica, en el marco de un Memorandum de Entendimiento de cooperación entre el Ministerio COMEX de Costa Rica y el Ministerio MISE (Ministero Italiano Sviluppo Economico) de Italia, se está desarrollando un proyecto de acompañamiento al sector agroindustrial en la cadena productiva del cacao y otras frutas tropicales, financiado con fondos del Ministerio Italiano MISE e implementado por parte de la Agencia Italiana para el Comercio Exterior (ICE ITA Agency).

En el caso de cacao, en colaboración con el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) de Costa Rica, una de las metas es realizar un análisis del sector productivo cacaotero de la Provincia de Limón y la realización de un estudio de pre-factibilidad para evaluar una posible certificación “Denominación de Origen” (DO) y/o “Indicación Geográfica” (IG) del cacao de la zona de LIMÓN-TALAMANCA. Las actividades han empezado en julio

de 2017 en el marco del 1° Congreso Nacional del Cacao de Costa Rica, organizado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), en conjunto con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). En este evento se contó con participación de panelistas y funcionarios de la Agencia Italiana para el Comercio Exterior. El evento reunió a más de 145 personas, entre autoridades, técnicos, académicos, y sobre todo productores.

Después del congreso el experto italiano en certificaciones de calidad Achille Bianchi realizó, con el apoyo del MAG y de G&E Chocolate Adventure Co., cuatro días de visitas de campo en las fincas cacaoteras de Limón para actividades de sensibilización para los grupos de productores locales de cacao.

Se convocaron a las organizaciones e instituciones que trabajan en cacao

para la instalación de la “Plataforma de alianzas público-privadas para la comercialización y el valor agregado del cacao en Limón”, denominado actualmente como Plataforma Caribe Cacao.

Los pasados 1 y 2 de noviembre de 2017 se realizó un Encuentro de Cacaoteros, organizado por la Universidad EARTH, G&E Chocolate Adventure Co., IICA y MAG, que incluyó la presentación de los resultados del estudio de las condiciones productivas y de mercado del cacao de pequeños productores del Caribe, por el equipo del IICA; la discusión de los Avances del Plan Nacional de Cacao y los aportes de los asistentes. Además, el especialista Achille Bianchi expuso sobre los elementos para apoyar una Denominación de Origen en el Cacao en Limón. La actividad incluyó una visita a la finca de G&E Company facilitada por Ing. Jorge Echeverri.



Contribución de:

Oscar Brenes
obrenes@mag.co.cr

Achille Bianchi
achillebianchi@brearchimede.eu

Para saber más:

www.mag.go.cr

www.italtrade.com

RECUADRO 2

Mapeando el sabor distintivo del cacao centroamericano



Lutheran World Relief (LWR), una ONG internacional, se asoció con ZOTO, Guittard Chocolate y Cocoa of Excellence Program, para explorar la diversidad de sabores del cacao de tres países en Centroamérica: Honduras, Nicaragua y El Salvador.

Presentado en París, durante Salon du Chocolat 2017, el Mapa Regional de Sabores del Cacao ayuda a los productores de cacao a conectarse mejor con los compradores de cacao fino o de especialidad, quienes podrán identificar rápidamente las fuentes de sabores, perfiles y características del cacao que buscan. Esta iniciativa incluyó investigación de la calidad de cacao disponible en las fincas y las cooperativas, se aplicaron dos tiempos de protocolos de poscosecha modificados, con supervisión cercana para la expresión óptima del sabor, análisis sensorial y químico de las muestras obtenidas, mapeo geográfico y estadístico de todo el conjunto de datos recolectados.

Con esta información se creó una herramienta visual que muestra los orígenes de 32 productos y las características organolépticas de los mismos. La diversidad de sabor se muestra de acuerdo a

su origen por cooperativa productora y en algunos casos incluso por mezcla de cacao como se percibió en las evaluaciones del equipo de catación de Cocoa of Excellence. Esto ayudará a los productores a acceder a nuevos mercados y crear conciencia sobre la riqueza de sabor del cacao centroamericano para los fabricantes de chocolate que buscan productos especiales, seleccionando lotes de diferentes localidades que expresan notas similares.

Para un chocolatero fino, los beneficios de una herramienta como esta incluye la habilidad de obtener exclusividad de micro lotes especiales, comprar lotes que cubran exactamente sus necesidades y aumentar el conocimiento, transparencia y trazabilidad de todo el proceso poscosecha. LWR contó con financiamiento de World Environment Center (WEC), U.S. Department of State, y la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE), así como apoyo adicional en Nicaragua del proyecto PROGRESA CARIBE/USDA, Catholic Relief Services (CRS) y SNV. Esta herramienta podría ser ampliada a países como Guatemala, Perú y Colombia, así como otras regiones en Honduras y El Salvador.

El Mapa Regional de Sabores del Cacao ayuda a los productores de cacao a conectarse mejor con los compradores de cacao fino o de especialidad, quienes podrán identificar rápidamente las fuentes de sabores, perfiles y características del cacao que buscan.

Contribución de:

Carolina Aguilar
Deputy Regional Director LAC,
Quality and Growth- LWR

CAguilar@lwr.org

Para saber más:

<http://bit.ly/MapadeSaboresCacao>

COLOMBIA: Cacao sustituye a cultivos ilícitos. Seis departamentos libres de coca para el 2018

En entrevista realizada por Diario El País, el Ministro para el Posconflicto, Rafael Pardo Rueda, habla sobre el impacto del cacao como cultivo alternativo y sustituto de cultivos ilícitos de cocaína en Colombia, en el marco del proceso de paz y del manejo del posconflicto. Este año según indica Pardo, seis departamentos estarán libres de coca y se proyecta aumentar en 50 mil hectáreas la siembra de cacao.

Recientemente, el Ministro viajó hasta Cumaribo (Vichada), donde junto con representantes de la comunidad internacional fue testigo de cómo el cacao y otros cultivos se abren paso para reemplazar la coca y lograr la sustitución total.

Los acuerdos para la sustitución de cultivos ilícitos han tenido una recepción muy grande y al momento hay cobijadas 47.500 hectáreas y aproximadamente 62.000 familias cocaleras. Se han suscrito acuerdos de sustitución

en Putumayo y Guaviare, y en muchos municipios de departamentos que históricamente han sido cocaleros: Meta, Vichada, Caquetá, Norte de Santander y Nariño. Y se suscribió un acuerdo en El Tambo (Cauca), que incluye 35 veredas, 1.500 familias y 1.800 hectáreas.

Existe ya un acuerdo en el Vichada, municipio Cumaribo, que abarca aproximadamente 400 hectáreas. Vichada fue el laboratorio para todo el programa de sustitución. Se espera que este mes todas las familias involucradas en el programa de sustitución en el Vichada, Arauca y Guaviare arranquen la coca. Al momento 24.800 familias dejaron voluntariamente la coca por productos como el cacao.

El cacao es la principal alternativa que se ofrece a los campesinos ya que se encuentran en zonas muy aisladas, incluso sin carreteras. En esto, según indica el Ministro, es clave el trabajo conjunto con los aliados, como Casa

Luker y Nacional de Chocolates para asegurar un mercado estable y formal. Casa Luker compra el producto al mismo precio que Bogotá y proporciona un subsidio de transporte en conjunto con la Fuerza Aérea. Este permite proporcionar estabilidad a las personas que deciden cambiar sus cultivos.

En los programas de sustitución está proyectado aumentar en 50.000 hectáreas la siembra de cacao, al igual que el café en las zonas altas de Antioquia, y se iniciará en el Cauca, en conjunto con la Federación de Cafeteros y Starbucks, uno de los mayores compradores de café colombiano.

Fuente:

http://bit.ly/DiarioElPais_Entrevista



El gigante del chocolate Mars anunció su plan de un billón de dólares, “sustentabilidad en una generación” para el cambio climático

Mars anunció el lanzamiento de una inversión de un billón millones de dólares para ayudar a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero en toda su cadena de valor en un 67% hasta 2050. El plan también incluye un programa de reducción de la pobreza y sostenibilidad para los agricultores y proveedores, así como un aumento de los esfuerzos de seguridad y protección de los alimentos. Además, Mars planea tener operaciones con energía eólica en once países de todo el mundo, incluidos Rusia, China, Australia e India, para el año 2018.

Mars, como miembro de World Cocoa Foundation WCF, participa activamente de iniciativas como CocoaAction, una coalición industrial centrada en hacer que el cultivo del cacao sea más sostenible o el Fondo Livelihoods for Family Farming, que invierte en pequeños agricultores de todo el mundo, y planea invertir más en iniciativas similares.

Grant F Reid, Director General de Mars Incorporated indicó que **“el plan no se trata solo de hacer las cosas mejor, sino de hacer lo que sea necesario”**. Reid subrayó que, aunque muchas empresas han estado trabajando para ser más sostenibles, el nivel actual de progreso no es suficiente considerando los peligros asociados con el cambio climático en la industria alimentaria. Señaló que el calentamiento global y los fenómenos meteorológicos extremos pueden causar desafíos y dificultades en toda la cadena de suministro.

Barry Parkin, director de Sustainability and Health & Being Officer, indicó que están conscientes que no pueden crecer y prosperar a menos que el planeta, las personas y las comunidades en las que confían estén sanos y prosperen. Sus campañas buscarán aprovechar el importante alcance con los consumidores para remarcar el poder de las energías renovables y destacar la necesidad de actuar para abordar el cambio climático.



Fuente:

<http://bit.ly/NoticiasClimateActionProgramme>

Para saber más:

<http://bit.ly/ReporteCocoaAction2016>



Las lluvias en Costa de Marfil ponen nerviosos a los productores de cacao en la nueva temporada

Un mes después del inicio de la nueva temporada del cacao, los agricultores de Costa de Marfil, el principal productor, están ansiosos debido a que las fuertes lluvias continúan inundando carreteras y plantaciones, provocando preocupación por los daños en los cultivos. Muchos caminos son inutilizables alrededor de Sassandra, en el suroeste, una de las principales regiones productoras y los camiones de los compradores no pueden llegar a las aldeas para recolectar los granos de cacao. El clima inusualmente húmedo y nublado también significa que los granos no se están secando adecuadamente y se están echando a perder.

El clima desfavorable en el principal productor puede impulsar aún más los precios del cacao después que cose-

chas excelentes la temporada pasada en Costa de Marfil y la vecina Ghana ayudaron a impulsar el mercado en un gran excedente mundial. Los futuros de cacao en Nueva York se encaminan a una ganancia mensual consecutiva por primera vez desde noviembre de 2015.

La producción en Costa de Marfil y Ghana probablemente disminuirá en más del 10% en la nueva temporada, indicó BMI Research en un informe de octubre 2017. Ya hay indicios de que la cosecha de Costa de Marfil será más pequeña este año, los agricultores del país enviaron 160.000 toneladas de cacao a los puertos en las primeras cuatro semanas de la nueva temporada, en comparación con 195.000 toneladas para el mismo período del año pasado.



Fuente:

<http://bit.ly/NoticiasAnecacao>

Indicadores Mundiales

Cacao (Commodity - Premium)

Producción Mundial - Commodity (2016/2017)	4.7 millones de toneladas			
Producción Mundial - Premium (2016/2017)	255 mil toneladas			
Crecimiento Promedio - Commodity (2012-2017)	4% a.a.			
Crecimiento Promedio - Premium (2012-2017)	6% a.a.			
Precio Venta/Tonelada - Commodity (2012-2017)	US\$ 2,900 – US\$ 1,900			
Precio venta/Tonelada - Premium (2012- 2017)	US\$ 1,500 – US\$ 10,000			
Participación de Mercado - Commodity (Por región)	72% - África	10% - Asia y Oceanía	18% - AL	-----
Participación de Mercado - Premium (2017)	4% - África	17% - Asia y Oceanía	80% - AL	-----
Principales Productores - Commodity (mundial)	45% - Costa de Marfil	20% - Ghana	7% - Indonesia	6% - Ecuador
Principales Productores - Premium (2017)	Ecuador	República Dominicana	Perú	Venezuela
Principales Productores - Commodity (AL)	6% - Ecuador	3% - Brasil	2% - Perú	1,5% - Colombia
Producción en Toneladas - Premium (2017)	10 mil - África	43 mil - Asia y Oceanía	202 mil - AL	

Observatorio ILAC. Fuente: ICCO

UE considerando los niveles máximos para la ocratoxina A en el cacao

La Unión Europea (UE) ha iniciado conversaciones para expandir el grupo de productos sujetos a un nivel máximo de Ocratoxina A (OTA) para incluir al cacao en polvo y una gama de otros productos.

Los niveles máximos se han propuesto para mayor discusión. Cualquier comentario sobre las propuestas, incluidos los datos que las partes interesadas podrían tener sobre los niveles de OTA, sería bienvenido por la UE. La propuesta se discutirá más a fondo y una vez que se haya llegado a un acuerdo, se incluirá en la legislación sobre contaminantes en los alimentos.

Un informe de la Red Global de Información Agrícola (GAIN) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos dijo que a principios de 2017, la UE comenzó a discutir el establecimiento de niveles máximos para la OTA

en productos que no están cubiertos por la legislación vigente sobre contaminantes de la UE, pero en los que se encontró OTA en los últimos años.

Se han establecido niveles máximos (NM) para la OTA en productos alimenticios como cereales, frutas de vid secas, café y algunas especias durante varios años. Recientemente, se encontraron altos niveles de OTA en algunos otros alimentos. En respuesta a estos hallazgos, la Comisión Europea ha propuesto establecer NM para estos productos, mediante la evaluación de algunos datos de ocurrencia en estos alimentos. Entre los NM propuestos para una discusión posterior hay un nivel de 2 µg / kg en cacao en polvo.

La propuesta se discutirá más a fondo y una vez que se haya llegado a un acuerdo, se incluirá en la legislación sobre contaminantes en los alimentos.



Fuente:

http://bit.ly/Noticias_CoffeeCocoaNet

Dos tercios de la oferta mundial de cacao acuerdan acciones para eliminar la deforestación y restaurar las áreas forestales

En la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (COP23), (Noviembre 2017, Bonn Alemania), los principales países productores de cacao, Costa de Marfil y Ghana, anunciaron marcos de acción conjunta de largo alcance con las principales empresas de chocolate y cacao, para poner fin a la deforestación y restaurar áreas forestales. Un aspecto central de los marcos es el compromiso de no continuar la conversión de tierras forestales para la producción de cacao.

Las empresas y los gobiernos se comprometieron a eliminar la producción ilegal de cacao en los parques nacionales, de conformidad con una aplicación más estricta de las políticas forestales nacionales y el desarrollo de medios de subsistencia alternativos para los agricultores afectados. Los dos países producen casi dos tercios del suministro anual de cacao en el mundo, el ingrediente principal en el chocolate y una gama de otros productos de consumo.

Fuente:

http://bit.ly/Noticias_WorldCocoaFoundation

Para saber más:

http://bit.ly/BoletinPrensa_CocoaForestsInitiative

Recuadro 3

Simposio Internacional sobre Investigación del Cacao (ISCR 2017), Perú



Del 13 al 17 de noviembre de 2017, la Organización Internacional del Cacao (ICCO) reunió a la comunidad mundial de investigación del cacao para su primer Simposio Internacional sobre Investigación del Cacao (ISCR 2017) en Lima, Perú. El evento, organizado conjuntamente con el Gobierno del Perú, se esperaba desde hacía mucho tiempo, ya que la última edición de este tipo de eventos se celebró hace más de cinco años.

El Gobierno del Perú, un país con una rica historia y una fuerte tradición de cultivar cacao fino y de aroma, dio la bienvenida a todos los participantes con amable hospitalidad, creando un ambiente para discusiones fructíferas y trabajo en red.

El simposio reunió a unos 500 participantes de 37 países. El tema principal de ISCR 2017 fue “Promover avances en la investigación para mejorar la rentabilidad de la producción de cacao”.

Este tema general y las siete áreas temáticas conformaron el enfoque principal de diez presentaciones magistrales, presentaciones orales y presentaciones de pósters en el simposio.

Luego de cuatro días de deliberaciones, la comunidad investigadora del

cacao acordó un conjunto de recomendaciones clave para acelerar el ritmo del desarrollo en el sector mundial del cacao, en particular lo relevante para la investigación del cacao. La adaptación y mitigación del cambio climático así como la seguridad de los alimentos y el Cadmio se identificaron como las mayores y crecientes preocupaciones para el sector del cacao, que debían ser abordadas con urgencia.

En general, el simposio enfatizó la necesidad de contar con más plataformas innovadoras para compartir mejor la información sobre la investigación del cacao y hacer que los resultados de esa investigación sean fácilmente accesibles para todos los interesados en el cacao, particularmente los caucultores que deberían ser el principal foco y receptores de dichos resultados.

El simposio fue cerrado oficialmente el jueves 17 de noviembre de 2017 por el Excmo. Sr. José Manuel Hernández, Ministro de Agricultura e Irrigación.

Mientras la próxima edición ya se está preparando, el resumen de las sesiones, lista de recomendaciones, presentaciones y otra información relevante estará disponible en breve en el sitio web de ICCO www.icco.org.



Fuente:

http://bit.ly/Noticias_ICCO

Datos de Contacto:

Laetitia Aney
Project Officer- International Cocoa
Organization (ICCO)

Laetitia.Aney@icco.org

MUNDO

Agenda de Eventos 2018

<p>Enero</p> <p>Winter Fancy Food & Confection Show 21 al 23 de enero San Francisco, California, USA https://www.specialtyfood.com/</p> <p>ISM International Sweet and Biscuits Fair / ProSweets Cologne 28 al 31 de enero Cologne, Alemania http://www.ism-cologne.com/ISM/index-2.php</p> <p>Febrero</p> <p>Intersuc Paris 2018 2 al 6 de febrero Paris, Francia https://www.europain.com/fr/le-lab-intersuc</p> <p>Curso “Estado actual de la producción y el Comercio del Cacao en América” 5 de febrero al 2 de marzo Virtual http://www.iica.int/es/curso</p> <p>Biofach 14 al 17 de febrero Nuremberg, Alemania www.biofach.de</p> <p>Chocoa 2018 Trade Fair 22 al 23 de febrero Amsterdam, The Netherlands http://www.chocoa.nl/events/chocoa-trade-fair/</p>	<p>Marzo</p> <p>NCA State of the Industry Conference 4 al 7 de marzo Miami, Florida, USA https://www.candyusa.com/</p> <p>Abril</p> <p>PMCA Production Conference 16 al 18 de abril Lancaster, Pennsylvania, USA https://pmca.com/</p> <p>ICCO Fine or flavor Forum y 4th World Cocoa Conference 22 al 25 de abril Berlin, Alemania http://www.worldcocoaconference.org/registration.php</p> <p>Mayo</p> <p>Federation of Cocoa Commerce 2018 Cocoa Dinner 18 de mayo Londres, Reino Unido http://www.cocoaafederation.com/events</p> <p>NCA Sweets & Snacks Expo 22 al 24 de mayo Chicago, Illinois, USA https://sweetsandsnacks.com/</p>	<p>Julio</p> <p>Summer Fancy Food and Confection Show 1 al 3 de julio New York, New York, USA https://www.specialtyfood.com/</p> <p>Agosto</p> <p>FI Food Ingredients- South America 21 al 23 de agosto Sao Paulo, Brazil https://www.figlobal.com/southamerica/</p> <p>Septiembre</p> <p>Expo Food Tech 26 al 27 de septiembre Ciudad de Méxicio, México http://foodtechnologysummit.com/</p> <p>Octubre</p> <p>Coteca 2018 10 al 12 de octubre Hamburgo, Alemania http://www.coteca-hamburg.com/en/</p> <p>CIBB IV: International Congress on Biotechnology and Biodiversity 2018 22 al 25 de octubre Guayaquil, Ecuador http://www.cibb.espol.edu.ec/es#</p>
---	---	--

Referencias

- [1] International Cocoa Organization ICCO, Table 4-Production of cocoa beans by country, 2017.
- [2] International Cocoa Organization ICCO, ICCO Panel recognizes 23 countries as fine and flavour cocoa exporters, 2016. (En línea) <https://www.icco.org/about-us/icco-news/319-icco-panel-recognizes-23-countries-as-fine-and-flavour-cocoa-exporters.html>
- [3] Bioversity International, Cocoa of Excellence Programme. Compiled Reports on International stakeholders consultations on the development and validation of proposed international standards on cocoa quality and flavour assessment Managua, Nicaragua, 19 – 21 September 2017 and Paris, France, 30 October 2017. Nov 2017. (En línea) http://www.worldcocoaafoundation.org/wp-content/uploads/files_mf/1510945630ISCQFConsultationManaguaParisReport9Nov2017.pdf
- [4] SEPSA, Análisis de la Actividad Cacaotera y perspectiva de su reactivación. 82 p. San José, Costa Rica, 2017. (En línea) http://www.sepsa.go.cr/docs/2017-001-Diagnostico_cacao.pdf

Puntos Focales Iniciativa Latino Americana del Cacao- ILAC

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

Iniciativa Latinoamericana del Cacao

CAF –banco de desarrollo de América Latina– 2018

Dirección Corporativa de Ambiente y Cambio Climático Unidad de Negocios Verdes

Ligia Castro de Doens

Directora Corporativa de Ambiente y Cambio Climático (DACC)

René Gómez-García

Coordinador Unidad de Negocios Verdes (DACC/UNV)

Federico Vignati

Coordinador Programa Biodiversidad (UNV/DACC)

Consejo Editorial

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

Sistematización, desarrollo de contenidos, edición y revisión:

Giovanni Ginatta
Federico Vignati,
René Gómez-García
María Isabel Proaño
María del Carmen Rodríguez

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

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