

**PRO ECUADOR**  
**Oficina Comercial del Ecuador en Suecia**

**CACAO Y ELABORADOS EN LOS PAÍSES BÁLTICOS**  
**(ESTONIA, LETONIA Y LITUANIA)**

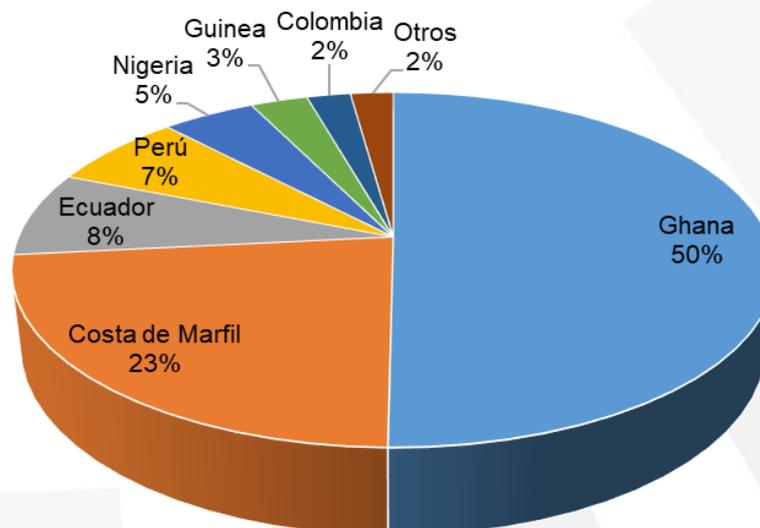
**Elaborado por: Oficina Comercial del Ecuador en Suecia**  
**Fecha: 20 – 03 - 2018**

Los países bálticos, tienen una población combinada de más de 6 millones de habitantes, sin embargo, su PIB per cápita (PPP), es de más de USD 30 mil y su crecimiento estimado al 2017 fue de 3.8%, siendo uno de los mayores entre las economías europeas, lo que los convierte en interesantes socios comerciales para Ecuador.

Tanto la importación de cacao en grano y semi elaborados, para su procesamiento local, así como la importación de chocolates terminados, es un rubro interesante y con buen crecimiento en este mercado. Si bien, los chocolates con leche y alto contenido de azúcar siguen siendo los principales productos que se producen y comercializan en estos tres países, siguiendo las tendencias globales en relación a productos sostenibles, saludables y naturales, existen nichos crecientes para el chocolate y cacao de alta calidad, productos importantes de la oferta exportable de Ecuador.

Por su calidad, el cacao ecuatoriano es apreciado en el mercado de la región báltica, es importante considerar la tendencia que existe en relación a temas de sostenibilidad y trazabilidad en la producción de chocolate. Actualmente, Ecuador no se encuentra entre los principales proveedores de cacao hacia la región. Siendo sobre todo Ghana y Costa de Marfil, los actuales proveedores del 73% del cacao importado hacia los bálticos. Ecuador ocupa el tercer puesto, con un 8% de sus importaciones.

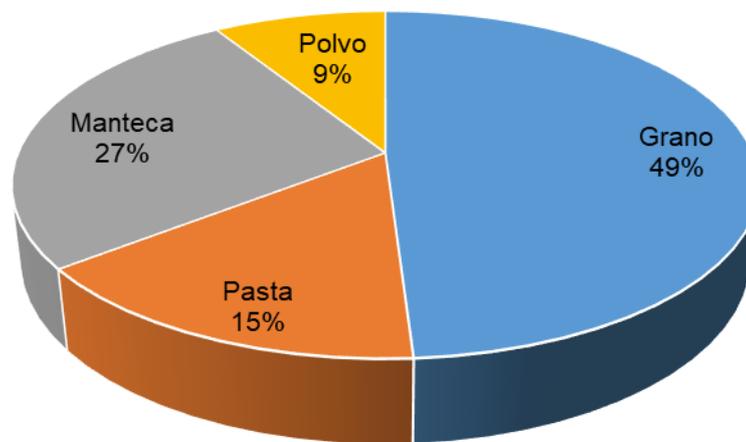
**Exportadores de cacao en grano hacia la región báltica**  
**2016**



Fuente: Centro de Comercio Internacional, Trademap

Existen también oportunidades para los semielaborados, los cuales se importan actualmente con valores similares al cacao en grano, en 2016 el mayor importador de semielaborados en la región báltica fue Estonia, con un valor superior a los USD 2.4 millones, seguido por Lituania y Letonia.

Importación de semielaborados hacia la región báltica  
2016



Fuente: Centro de Comercio Internacional, Trademap

### Mercado para barras y producto terminado

En relación a los productos elaborados, concretamente en relación a las barras de chocolate con un alto contenido de cacao, se observa también que este tipo de rubro adquiere una mayor importancia y va penetrando en el mercado de la región. Existen barras de producción local, con alto contenido de cacao, siendo las más populares las que tienen contenidos mayores de 50% cacao, hasta las de 70% y más.

Barras elaboradas localmente con alto contenido de cacao

70% Ruta / Lituania



70% Kalev / Estonia



52% Laima / Letonia



Igualmente es cada vez más frecuente encontrar barras producidas en otros orígenes e importadas hacia los países bálticos, generalmente estas también tienen combinaciones de alto contenido de cacao y sabores clásicos, así como los adaptados a los gustos propios de sus habitantes, como el caso de barras con regaliz, sal, pimienta y combinaciones de frutas.

### Barras de otros orígenes comercializadas en los países bálticos

Choco Me / Hungría



Fazer / Finlandia



Marabou / Suecia



También se pueden encontrar en estos mercados, pequeñas fábricas dedicadas específicamente a la producción local de chocolate con características específicas, como origen, contenido de cacao o micro lotes. Estas tienen un interés especial por el origen del cacao y su trazabilidad, con la finalidad de poder transmitir al consumidor la fuente desde la cual se proveen de las materias primas y demostrar así su excelente calidad.

### Productores locales de chocolates artesanales de alta calidad



Vilna / Lituania



Tallin / Estonia



Riga / Letonia

Es importante observar que existen innovaciones de estos productos y cambios en el comportamiento de los consumidores, los cuales deben ser considerados para adecuar la oferta exportable a estas nuevas tendencias. Se espera que este tipo de productos crezcan en el futuro y sus volúmenes desplacen en una proporción importante a los que contienen sustitutos de cacao, así como materias primas de baja calidad.