OFICINA COMERCIAL DEL ECUADOR EN ANKARA
Nuevas tendencias en la industria de chocolate y confitería en Turquía

Elaborado por: Liliana Aldás
Cargo: Técnico OCE Ankara
Fecha: 1 de marzo de 2019

Históricamente, el sector del chocolate y confitería de Turquía se ha basado en la producción de productos tradicionales de confitería como delicias turcas (turkish delights) y halva. Este sector ha sido siempre dinámico gracias a los hábitos de consumo, pues la confitería juega un gran papel en la tradición turca, siendo ampliamente servida como regalo durante ocasiones festivas y religiosas. Sin embargo, a pesar de su popularidad, los productos de confitería tradicionales están fuertemente desafiados por otros productos de confitería, en particular por los productos de chocolate.

Utilizando tecnología moderna, el sector de la confitería y chocolate se ha convertido en uno de los subsectores más importantes de la industria de alimentos de Turquía. Cuenta con la más avanzada tecnología en la región de Oriente Medio, los Balcanes, África del Norte, Báltico y Asia Central, y es capaz de brindar calidad y diversificación de productos a precios muy competitivos[1]. Esto se debe también a que Turquía tiene la ventaja de ser autosuficiente en uno de los principales ingredientes de la confitería, el azúcar. De igual manera, Turquía también está en una situación muy ventajosas gracias al dominio en la producción mundial de frutos secos (pasas, higos secos), nueces, pistachos y avellanas[2] ampliamente utilizados en la industria del chocolate.

Sin embargo, Turquía no cuenta con una producción local de cacao ni de sus derivados, por esta razón busca abastecer a su industria desde diversos destinos. Sus proveedores clásicos de granos de cacao, por tema de precios en el producto han sido principalmente Costa de Marfil, Ghana y Camerún. Las empresas productoras locales como ETI y Ulker, elaboran al por mayor sus productos con estos ingredientes.

[1] *http://www.foodturkey.com.tr/turkish-sugar-and-chocolate-confectionery-industry/*
[2] *http://www.foodturkey.com.tr/turkish-sugar-and-chocolate-confectionery-industry/*

A continuación, se presenta una tabla en la que se indican las importaciones realizadas por Turquía en los últimos años.

IMPORTACIONES DE TURQUÍA DE CACAO Y SEMIELABORADOS						
	1801.00 – Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado		1804.00 – Manteca, grasa y aceite de cacao		1805.00 – Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	
AÑO	USD	KG	USD	KG	USD	KG
2016	281,924,029	86,985,229	59,458,917	8,784,394	45,677,847	18,117,342
2017	290,958,522	103,370,652	92,658,132	15,347,240	57,727,406	24,856,532
2018	217,209,197	97,610,104	72,141,731	12,874,180	58,117,983	27,049,037

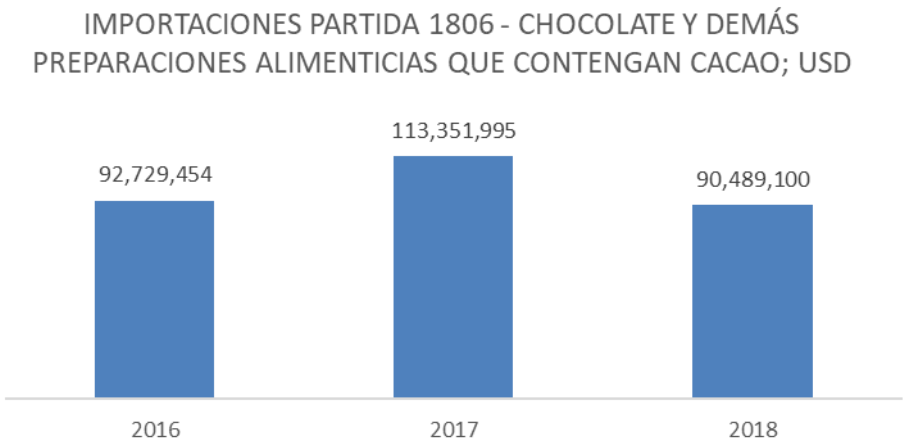
Fuente: Instituto Turco de Estadística TUIK
Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en Ankara

Sin embargo, también se ha identificado una nueva tendencia de producción de chocolate gourmet, liderado por la marca Godiva (perteneciente a uno de los Holdings más importantes de Turquía, Yildiz Holding). Se predice que esto animará a los fabricantes a producir una gama bastante más sofisticada de chocolate al por mayor, agregando ingredientes de buena calidad como el cacao o nueces caras a sus recetas.

A esta tendencia se le suma el hecho de que algunas de las cadenas de cafeterías han decidido aumentar a sus líneas de productos y están produciendo chocolates y productos de chocolate. Así, importantes cadenas de cafeterías a nivel nacional como Kahve Dunyasi y LIVA, ofrecen una amplia gama de productos de chocolate como trufas, cáscaras de naranja cubiertas de chocolate, avellanas y almendras cubiertas de chocolate, cacao en polvo con vitaminas para niños, chocolate negro, chocolate con leche, cajas de chocolates surtidos, entre muchos otros productos más dentro de esta categoría.

También, se observa que varios establecimientos empiezan a ofrecer chocolate orgánico. Se han identificado pocas marcas de este tipo de chocolate, lo que indica que este nicho de mercado es bastante nuevo. Las marcas identificadas de chocolate orgánico han sido *Chocolat Stella,Vivani, Green Dream y Cityfarm Organik* (este último de producción local). Esto sin duda se podría constituir en una buena oportunidad para el chocolate orgánico ecuatoriano.

A continuación, se presentan las importaciones de chocolate y productos que contienen cacao, que ha realizado Turquía durante los últimos 3 años:



Fuente: Instituto Turco de Estadística TUIK
Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en Ankara

En el campo de la confitería clásica como tal, se ha identificado que poco a poco, con el fin de ofrecer a los consumidores más opciones y presentaciones de productos, Turquía empieza a importar productos de confitería novedosos que no están siendo producidos por la industria local. De hecho, se han registrado pequeñas cantidades de confitería exportada desde Ecuador hacia Turquía durante el segundo semestre del 2018:

	1704.90 Artículos de confitería sin cacao (exc. Chicle)		1704.10 Chicles, incluso cubiertos de azúcar	
Año	**USD**	**KG**	**USD**	**KG**
2016	15,299,266	4,316,018	204,163	41,902
2017	17,343,964	4,716,689	417,524	116,172
2018	17,144,295	4,671,464	273,345	35,988

Fuente: Instituto Turco de Estadística TUIK
Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en Ankara

Con estos antecedentes se concluye entonces, que el sector de chocolate y la confitería en Turquía comprende un conjunto de oportunidades para los productos ecuatorianos como cacao, sus elaborados y confitería. Para esto, sin embargo, hay que tomar en cuenta el arancel que paga cada producto, por lo que a continuación se presenta una breve tabla con esta información:

Aranceles aplicados por Turquía a productos de cacao y confitería	
Producto	**Arancel**
Granos de cacao	0%
Manteca de cacao	7.7%
Cacao en polvo	8%
Chocolate y productos que contengan cacao (Partida 1806)	arancel varía desde 68.40% hasta 106.68%

Confitería que no incluya cacao	13.4%
Chicle (dependiendo de ingredientes)	arancel varía entre 72.74% y 94.3%

Fuente: Ministerio de Comercio de Turquía
Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en Ankara

La Oficina Comercial del Ecuador en Ankara realiza constantemente el monitoreo del mercado y las gestiones pertinentes con el fin de promocionar estos y otros productos ecuatorianos en el mercado turco, de manera que animamos a los exportadores y productores ecuatorianos a que consideren el mercado turco, puesto que no solo es un mercado de 80 millones de habitantes, sino que es la puerta de entrada a mercados de la región y del medio oriente.

Referencias:

- Ministerio de Comercio de Turquía, https://www.trade.gov.tr/
- Turkish Statistical Institute, http://tuik.gov.tr/Start.do
- http://www.foodturkey.com.tr/turkeys-sugar-and-chocolate-confectionery-industry/