

PRO ECUADOR
Antena Comercial del Ecuador en Budapest

POTENCIALIDAD PARA EL CACAO Y SUS DERIVADOS EN PAÍSES DE EUROPA DEL ESTE

Elaborado por: Cristóbal Albán
Cargo: Adjunto Comercial Segundo
Fecha: 19 de julio de 2019

Las tendencias de mercado en países de Europa del Este muestran una creciente atracción por el chocolate de alta calidad. Si bien esta zona de Europa no tiene altas exigencias en calidad de productos en comparación con Europa Occidental, existen países como República Checa, Hungría y Polonia, el mayor importador de cacao de Europa del Este, donde el interés de chocolates premium se ha incrementado significativamente aumentando las posibilidades del comercio de cacao de alta calidad (CBI, 2019)¹.

Estonia y Eslovaquia son los mayores consumidores de chocolate dentro de Europa del Este con 6 kg y 5.4 kg per cápita respectivamente en 2014, seguido de Polonia con un consumo de 5 kg en 2015. Su consumo es relativamente bajo en comparación a países europeos occidentales como Suiza donde el consumo de chocolate es de 8.8 kg per cápita. La demanda de cacao de alta calidad en Europa del Este es relativamente baja pero existen empresas que requieren este producto especialmente cacao orgánico certificado.

Importación de granos de cacao desde Europa del Este

Tabla 1. Total importaciones de cacao desde Europa del Este por país y toneladas 2013 – 2017

País	2013	2014	2015	2016	2017	Tasa crecimiento promedio anual
Polonia	10,592	15,049	14,883	10,443	12,648	4.5%
Eslovaquia	7,577	7,339	7,096	10,993	8,828	3.9%
Bulgaria	3	6	18	46	2,217	413%
Croacia	2,322	1,56	884	1,5	1,774	-6.5%
Estonia	28	236	75	1,8	1,028	147%
Eslovenia	7	28	50	55	42	57%
Republica Checa	13	17	28	32	42	34%
Letonia	2,135	2,006	1,555	20	18	-70%
Rumania	4	52	10	28	10	25%

¹ CBI, *Exporting cocoa beans to Eastern Europe*, <https://www.cbi.eu/market-information/cacao/eastern-europe/>, Acceso: 15/07/2019



Hungría	3	6	4	29	8	32%
Lituania	3	3	2	2	2	-3.8%

Fuente: Eurostat, 2018 - CBI, Exporting cocoa beans to Eastern Europe.

Polonia es el mayor importador de granos de cacao de Europa del Este alcanzando 12.6 mil toneladas en 2017, con un valor de 37.4 millones de euros. Sin embargo, solo representa el 0.5% del total de importaciones de cacao de toda Europa. Tal como se puede observar en la tabla 1, las importaciones de cacao de esta región han incrementado en los últimos años. (CBI, 2019).

Los países de Europa del Este representan un desafío y oportunidad para los países productores de cacao, ya que existe una ineficiente conexión directa entre ambos grupos de países. Un claro ejemplo de esto es Polonia, el mayor importador de cacao de esta región importa únicamente el 28% desde países productores entre los que se encuentra Ecuador con 375 toneladas. El restante 72% de cacao es importando indirectamente desde otros países europeos como Países Bajos y Alemania. (CBI, 2019).

Incremento de la demanda de chocolate de alta calidad

Si bien el dominio de las principales marcas en el este de Europa es muy evidente, existen nuevas y crecientes oportunidades para el chocolate artesanal y de alta calidad. Un claro ejemplo de esto es República Checa en el cual la demanda por productos de alta calidad y premium se ha incrementado en los últimos años. Empresas como Jordi's Chocolate, Ajala Chocolate y Mišina čokolád ofrecen una gama amplia de chocolates de alta calidad. Un escenario similar se presenta en Hungría que, si bien cuenta con un consumo menor al promedio de chocolate, empresas como ChocoMe cuentan con su propia marca de chocolates de alta calidad.

Además de empresas locales, cadenas internacionales como Nestlé han lanzado chocolates con 68% de cacao y chocolates premium. Esta gigante empresa busca consolidarse en países como República Checa, mientras Lindt, empresa productora de chocolate premium que abrió su primera boutique en Budapest en 2018.

El consumo de chocolate con menos azúcar también ha experimentado un incremento por las preferencias por alimentos saludables. En países como Polonia y República Checa el chocolate vegano ha ingresado en la dieta de los consumidores. La empresa polaca Cocoa está produciendo chocolate crudo, creando un nuevo estilo de barras y promocionando este producto como saludable por su carencia de azúcar refinada, soya y gluten. Casa Kakau es otra empresa que sigue una línea similar en Bulgaria.

De igual manera, el incremento en las ventas de productos orgánicos abre nuevas y futuras oportunidades para el chocolate orgánico en Europa del Este, ya que los consumidores se inclinan cada vez más por este tipo de productos.

Segmento de mercado de cacao en Europa del Este

En general la comercialización de cacao en Europa se realiza a través de 3 segmentos principales:

1. Confitería de Chocolate

La industria de confitería usa aproximadamente dos tercios del total de cacao para producir chocolate y otros productos de confitería como barras de chocolate de licor y mantequilla o pequeños chocolates como bombones. Empresas como Mars, Mondelez, Ferrero, Nestlé, Hershey y Lindt lideran el mercado europeo.

En Europa del Este existen empresas como Orbit, Kinder, Milka, Snickers y Alenka que figuran como las marcas líderes en la confitería de chocolate. A continuación, algunas de las empresas relacionadas con el chocolate de alta calidad en esta región:

- Bulgaria: Casa Kakau y Pure Chocolate and Wellness;
- Croacia: Nadalina;
- República Checa: Jordi's Chocolate, Chocoland, Ajala Chocolate y Míšina čokoláda;
- Estonia: Chocolala;
- Hungría: Harrer Chocolat, ChocoMe, Sweetic, Maya Chocolate, Lady Lavender y Choco Card;
- Polonia: Manufaktura Czekolady, Union Chocolate, Wede, Barry Callebaut y Mondelēz;
- Eslovaquia: Choco Maze y Lyra;
- Eslovenia: 20 Chocolate.

2. Industria de Alimentos

Los productos de cacao también son muy importantes en la industria alimenticia en países de Europa del Este. Este producto es la base de algunos productos procesados como el polvo de cacao y manteca de cacao, utilizados como ingredientes en bebidas, postres, helados, salsas, pasteles, galletas y otros productos de panadería. Hungría y Polonia son los países que lideran la producción en agricultura y procesamiento de alimentos en la región.

Estas son dos empresas alimenticias que usan productos de cacao:

- Polonia: Wedel;
- Hungría: Bonbonetti.






3. Industria Cosmética

Otro segmento de mercado donde el cacao es un elemento importante es la industria cosmética, como por ejemplo la manteca de cacao que es procesada y utilizada en productos de belleza como cremas y jabones (CBI, 2019).

Precios referenciales de barras de chocolate en Hungría

En el mercado de Hungría, específicamente en la ciudad de Budapest, se puede encontrar diferentes tipos de chocolates y marcas con un alto porcentaje de cacao. Los chocolates que se muestran a continuación pertenecen a supermercados como Spar, DM y Tesco así como a tiendas exclusivas de chocolate como Rózsavölgyi Csokoládé y ChocoMe.

Tipo de cambio: 1 USD/ 289 forintos (ft).

<p>Supermercado SPAR</p>  <p>Barra de Chocolate MERCI 72% Cacao. Precio: 799 ft o 2.76 USD</p>	<p>Supermercado DM</p>  <p>Chocolate DM BIO 70% Cacao. Precio: 649 ft o 2.24 USD</p>	<p>Supermercado TESCO</p>  <p>Chocolate LINDT 85% Cacao. Precio: 599 ft = 2.07 USD</p>
<p>Supermercado TESCO</p>  <p>Barra Chocolate LINDT 85% Cacao. Precio: 849 ft o 2.94 USD</p>	<p>Tienda ChocoME</p>  <p>Barra Chocolate 70% Cacao. Precio: 1250 ft o 4.32 USD</p>	<p>Tienda RÓZSAVÖLGYI CSOKOLÁDÉ</p>  <p>Barra Chocolate con cacao ecuatoriano. Precio: 1960 ft o USD 6.78</p>

Fuente:

- Exporting cocoa beans to Eastern Europe, CBI (12 de marzo, 2019) - <https://www.cbi.eu/market-information/cacao/eastern-europe/>