



PRO ECUADOR
Oficina Comercial del Ecuador en São Paulo

El mercado de barras de chocolate gourmet en Brasil

En los últimos años, de manera global, se ha observado una tendencia creciente en el consumo de alimentos de tipo gourmet, y esta tendencia ha impactado de manera positiva en el mercado de barras o tabletas de chocolate.

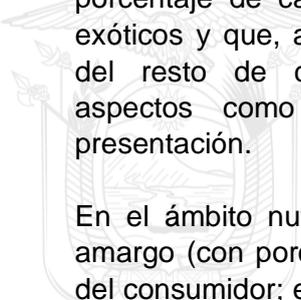
El principal beneficiado de esta corriente es el consumidor final ya que en la actualidad existe una amplia variedad de chocolates gourmet (o premium) en el mercado, con sabores innovadores, que combinan un alto porcentaje de cacao con ingredientes exóticos y que, además, se distinguen del resto de chocolates por otros aspectos como el empaque y la presentación.



En el ámbito nutricional, diversos estudios sugieren que el consumo de chocolate amargo (con porcentaje igual o mayor al 70% de cacao) puede beneficiar a la salud del consumidor; entre sus beneficios tenemos que ayuda a la presión arterial, favorece el aprendizaje y eleva el grado de alerta por su alto contenido de flavonoides, su consumo también favorece al sistema inmunológico ya que contiene hierro, zinc y vitamina C.

Otra bondad del chocolate amargo está relacionada con la presencia del aminoácido triptófano que es capaz de aumentar los niveles de serotonina que también es llamada la hormona de la felicidad, por este motivo, se identifica comúnmente al chocolate como una fuente de felicidad.

De acuerdo con cifras de la Asociación Brasileña de Industria de Chocolates, Maní y Dulces (Abicab), por volumen de ventas de chocolates en supermercados, Brasil ocupa el quinto lugar a nivel mundial, sin embargo, su consumo per cápita de 2.6 kg. por año es considerado bajo si lo comparamos con países como Suiza que tiene un consumo de chocolates per cápita de 8.5 kg. al año. Esta situación, en lugar de ser un limitante, se convierte en una oportunidad ya que aún queda mucho espacio por explorar en este mercado.



No existen cifras específicas de la producción de chocolates de tipo gourmet, no obstante, si se tiene conocimiento de que la industria de chocolates, en general, tuvo una producción de 556 mil toneladas en el año 2019. El 22% de la producción corresponde a cajas de bombones que es la categoría con mayor participación.

En comparación con el volumen de producción total, las importaciones de chocolates (incluyendo el chocolate en polvo) son reducidas (20 mil toneladas en 2019), sin embargo, al observar la oferta existente en los supermercados se puede concluir que una porción de estas importaciones corresponde precisamente a chocolates (barras) que pueden ser clasificadas como barras de tipo gourmet.

En el segmento de chocolates gourmet, es común encontrar barras o tabletas importadas (principalmente de Suiza, España y Francia); no ocurre lo mismo en el segmento de chocolates con leche o azucarados en donde es evidente el predominio de la producción local por encima de la oferta del producto importado.

Por las características del producto (calidad, ingredientes, certificaciones, forma de producción, empaque), el chocolate gourmet puede considerarse como un producto dirigido hacia un segmento de la población con mayor poder adquisitivo ya que su precio es superior al precio del chocolate con leche o azucarado.

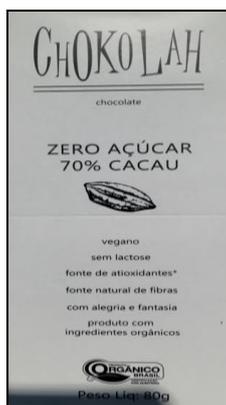
La presentación de las barras de chocolate gourmet merece especial atención. Su empaque las distingue de los chocolates comunes al presentar un diseño más elegante y llamativo. En el caso de los productos de origen local, estos se destacan por sus colores llamativos y porque resaltan ciertos símbolos de la cultura y/o geografía brasileña.

En los supermercados (Sao Paulo), se puede encontrar una barra de chocolate de tipo gourmet, de origen nacional, con precios que oscilan entre los \$15.00 y \$24.00 reales mientras que una barra de chocolate importada puede costar entre \$15.00 y \$40.00 reales, es decir, entre \$3.00 USD y \$5.00 USD el producto nacional y entre \$3.00 USD y \$8.00 USD el producto importado, considerando un tipo de cambio de 5 reales por dólar.

Imagen 1. Oferta de barras de chocolate en supermercados brasileños



Origen: Brasil



Origen: Brasil



Origen: Brasil



Origen: España



Origen: Francia



Origen: Suiza

Las certificaciones que generalmente poseen este tipo de chocolates son otro elemento diferenciador con respecto al chocolate común, como ejemplo de certificaciones tenemos:



En el ámbito arancelario, los impuestos que aplica Brasil a la importación de barras o tabletas de chocolate, se detalla a continuación:

Tabla 1. Impuestos de importación:

18063110 Chocolate rellenos, en tabletas, barras
18063210 Chocolate no rellenos, en tabletas, barras

Impuesto de Importación (II)	20%
Impuesto Productos Industrializados (IPI)	5%
Programas de Integración Social (PIS)	2.10%
Contribución para financiamiento de Seguridad Social (COFINS)	9.65%

Fuente: Ministerio de Economía de Brasil

Elaboración: OCE SP / at



Bajo el marco de la ALADI, por el Acuerdo de Complementación Económica (ACE59), los productos importados desde Ecuador están exentos del pago del Impuesto de Importación (II), situación que facilita el ingreso del producto ecuatoriano y lo hace más competitivo.

La Oficina Comercial del Ecuador en Brasil, ha venido trabajando, de manera estratégica, con la finalidad de dar a conocer el chocolate ecuatoriano, enfocándose de manera especial en aquellos segmentos en donde las distintas marcas ecuatorianas podrían competir. Es así como en el pasado mes de julio se realizó una charla virtual con la presencia de un *chocolatier* local y una nutricionista deportiva para hablar de los beneficios de consumir chocolates de alta calidad, resaltando las distintas marcas ecuatorianas.

La Oficina Comercial del Ecuador en Sao Paulo, considerando que Brasil es uno de los mercados más atractivos de América, especialmente para productos de alta calidad y que cumplan con las características que exigen las tendencias actuales del consumidor; busca de manera constante identificar oportunidades comerciales y potenciales importadores que estén interesados en productos ecuatorianos para su venta y posicionamiento en el mercado local.

Fuentes y links de interés

- Ministerio de Industrias, Comercio Exterior y Servicios de Brasil (ComexStat)
<http://comexstat.mdic.gov.br/pt/geral>
- Ministerio de Economía de Brasil
<http://www.receita.fazenda.gov.br/Aplicacoes/ATRJO/SimuladorImportacao/default.htm>
- Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (ABICAB)
<http://www.abicab.org.br/>

