



PRO ECUADOR
Negocios sin fronteras

Estudio de mercado **CACAO EN GRANO** en Bélgica

Ministerio de Producción,
Comercio Exterior, Inversiones y Pesca


**Gobierno
del Ecuador**

GUILLERMO LASSO
PRESIDENTE

CONTENIDO

1. PRODUCTO Y SUBPARTIDA ARANCELARIA	1
1.1. Descripción del producto.....	1
1.2. Subpartida arancelaria	2
2. INFORMACIÓN DE MERCADO	2
2.1. Datos de producción	2
2.2. Segmento de mercado	2
2.3 Tendencias de consumo.....	4
3. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	5
3.1. Diferentes usos del producto.....	5
3.2. Requisitos de Calidad	6
3.3. Embalaje.....	8
3.4. Etiquetado.....	9
4. COMERCIO EXTERIOR.....	9
4.1. Exportaciones Belgas.....	9
5. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA.....	10
5.1. Principales países exportadores de cacao en Bélgica	10
5.2. Análisis logístico	11
5.3. Canales de distribución y comercialización	11
5.4. Otros actores de la industria.....	12
6. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN COMERCIAL	12
6.1. Promoción al consumidor	12
6.2. Colaboraciones con chocolateros, cadena de valor gastronómica y misiones.....	13
6.3. Ferias y eventos de promoción comercial 2022	13
7. CERTIFICACIONES	14
8. BARRERAS ARANCELARIAS Y NO ARANCELARIAS.....	15
8.1. Barreras arancelarias	15
9. PRECIOS	15
10. CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES	16
10.1. Conclusión.....	16
10.2. Recomendaciones	17

CACAO EN GRANO EN BÉLGICA

1. PRODUCTO Y SUBPARTIDA ARANCELARIA

1.1. Descripción del producto



El árbol del cacao (*Theobroma cacao*) crece en zonas tropicales, entre 15 y 20 grados de latitud al norte y al sur del ecuador, en África, Asia y América Latina. Las vainas de cacao crecen directamente del tronco y las ramas más gruesas del árbol. Una vez extraídas de las vainas, las semillas de cacao (granos) se fermentan y se secan (al sol). Un árbol productor de cacao puede dar una media de 7-9 kg de granos secos al año.

Las tres principales variedades del árbol del cacao que distingue el mercado internacional del cacao son:

- **Forastero:** es la variedad de cacao predominante. Se cultiva principalmente en África, pero también en América Central y del Sur. Representa alrededor del 80% de la producción mundial de cacao. Su sabor es fuerte y amargo.
- **El Criollo** (árbol de cacao original) se cultiva principalmente en América Central, el norte de Sudamérica, el Caribe y Sri Lanka. El criollo representa alrededor del 5% de la producción mundial de cacao. Los granos tienen un sabor delicado y dulce. El Criollo se suele mezclar con otras variedades para hacer chocolate, ya que es escaso y caro.
- **El Trinitario** se cultiva principalmente en América Central y del Sur, el Caribe y Asia. Los granos son un híbrido de los árboles Criollo y Forastero. Esta variedad representa alrededor del 10-15% de la producción mundial de cacao. Los granos tienen un sabor floral y afrutado.

En Ecuador, la producción de cacao se concentra principalmente en las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos. En el país se cultivan dos tipos de cacao: el Cacao CCN-51 y el denominado Cacao Nacional, que es un Cacao Fino de Aroma conocido como 'Arriba', desde la época colonial.

1.2. Subpartida arancelaria

La subpartida identificada en el Arancel Integrado en Bélgica para el cacao es la siguiente:

SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
180100	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.

La agencia europea de estadística, Eurostat, utiliza el código arancelario 180100 para el registro de las importaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.

2. INFORMACIÓN DE MERCADO

Alrededor del 99% de las importaciones belgas de cacao en grano proceden directamente de los países productores, y entran en el país a través del segundo puerto de cacao de Europa: el puerto de Amberes. Bélgica es también un importante distribuidor de derivados del cacao, principalmente a las industrias de transformación del cacao de los países vecinos donde la sostenibilidad es un factor clave para el giro del negocio en Europa.

2.1. Datos de producción

Bélgica no produce cacao, las empresas lo importan para venderlo, distribuirlo o transformarlo. El cacao es nativo de América y se da comúnmente en los territorios de Colombia, Venezuela, Brasil, Ecuador, Perú, Bolivia y Trinidad y Tobago, pero también en las zonas calientes de México y en el continente africano, en Costa de Marfil, Camerún, Nigeria, Togo, República de Congo y Ghana, así como en la selva asiática de Malasia e Indonesia. Según la OEC Ecuador es el tercer país, luego de Costa de Marfil y Ghana, en volúmenes de exportación de cacao, posición que se disputa con Camerún año tras año.

2.2. Segmento de mercado

El segmento de cacao en grano se compone de empresas (compradores) que son: mayoristas, procesadores y fabricantes de chocolate. Un pequeño número de compañías multinacionales domina el procesamiento de granos y pasta de cacao ubicadas entre Bélgica y Países Bajos principalmente, pero con plantas en la mayoría de países europeos.

En Bélgica, el mercado del chocolate de cobertura está controlado por tres empresas que importan cacao en grano para procesarlo a través de su red de plantas europeas: Barry

Callebaut, Cargill y Puratos. Más del 90% de los chocolateros belgas (artesanales o fabricantes) compran su chocolate de cobertura y derivados de uno de estos tres actores.

Estas empresas, además del producto ofrecen un paquete amplio de servicios como: crédito, almacenamiento, entregas, logística, capacitación, asistencia técnica, formaciones, eventos internacionales, invitaciones, membresías, reconocimientos internacionales, auspicios, participaciones en ferias o eventos y sobre todo precios accesibles y mecanismos de pago.

- **Barry Callebaut**

Su actividad principal es el suministro de chocolate líquido a fabricantes de alimentos (Nestlé, Mondelez International, Unilever, etc.). Barry Callebaut cotiza en la Bolsa de Zúrich, su capital es ahora mayoritariamente suizo, presentó una facturación de 6.500 millones de euros en su último ejercicio.

La empresa es el fabricante líder mundial de productos de cacao y chocolate. De hecho, con sus sesenta sitios de producción en el mundo (incluyendo una gran fábrica en Lebbeke, en Bélgica), el fabricante reclama el puesto número uno del mundo en el procesamiento de granos de cacao, principalmente importados de Costa de Marfil y Ghana. Su cobertura de chocolate es apreciada por la mayoría de los pasteleros y chocolateros belgas, que pueden así saltar varios pasos de fabricación.

- **Cargill**

Es una multinacional estadounidense fundada en 1865, que emplea a 150.000 personas en todo el mundo. En 2002 se construyó la fábrica de Cargill en Mouscron (Bélgica). En 2006 duplicó su capacidad de producción (son 200 toneladas de chocolate líquido al día). Las gamas de chocolate se utilizan en aplicaciones industriales o artesanales, para decoraciones o inclusiones.

Las especialidades incluyen chocolate orgánico de origen único y chocolate en polvo. La fábrica realiza la pasta y la manteca de cacao, a partir del grano de cacao tostado y molido, mezcla y muele estos productos antes de obtener el chocolate líquido (80% de la producción) o la cobertura de chocolate, que después es enviado a los clientes de la empresa.

- **Belcolade**

Belcolade cuenta con una gama de sabores únicos y variados. Belcolade forma parte de Puratos, un grupo internacional que ofrece una gama completa de productos innovadores, materias primas y la experiencia para satisfacer al sector de la panadería, la pastelería y los chocolateros.

Belcolade se caracteriza por la atención que brinda a sus clientes. La rapidez y la flexibilidad de la entrega son muy importantes en este sentido. También desarrollan sabores específicos para satisfacer las necesidades de sus clientes.

2.3 Tendencias de consumo

Las cifras del Ministerio de Asuntos Exteriores de Bélgica y la organización Fair Trade Belgium muestran que el consumo de cacao sostenible y sus derivados como el chocolate está aumentando. En esta última década, las ventas de cacao certificado y chocolate con una variedad de certificaciones han incrementado. De hecho, el chocolate es el producto de **comercio justo** de más rápido crecimiento en Bélgica en el último quinquenio. De las más de 600 000 toneladas de chocolate que se produjeron en 2021 en Bélgica, el 57 % está certificado y/o cubierto por un programa de sostenibilidad corporativa. Esto significa un aumento del 7% en comparación con 2019.

A partir de 2025, todo el chocolate producido o comercializado en Bélgica tendrá que cumplir un cierto número de estándares. Por ejemplo, eliminar el trabajo infantil en países como Ghana y Costa de Marfil (principales productores de cacao), prevenir la deforestación, generar ingresos dignos para los agricultores y ofrecer acceso a la educación a las familias de productores de cacao con los que coopera el sector del chocolate belga.

Cuando se trata de elaborados de cacao o con cacao, Bélgica ofrece una amplia gama de productos durante todo el año. Las tiendas belgas (chocolateros, pasteleros, panaderos, confiteros entre otros) cuentan con un gran catálogo de productos elaborados: barras, pralinés, incrustaciones, trufas, fresas bañadas en chocolate, florentinas, mellow-cakes, almendras y nueces cubiertas de chocolate, mazapanes, chocolate caliente, macarrones de chocolate, repostería, panes, pasteles, estatuillas de chocolate, helados, tartas etc. Las cajas de chocolates especiales son hechas con recetas únicas, creadas por chocolateros y chefs reconocidos del mundo, donde destacan los sabores de cada uno de los lugares de donde proviene su cacao.

Un aspecto clave entre los chocolateros en particular que promueven el origen, es que su propuesta de diferenciación se basa en la diversificación del origen en su materia prima. Esto se refleja en las selecciones que ofrecen, por ejemplo, para sus cajas de bombones las cuales hacen énfasis en los distintos países de donde proviene el cacao, inclusive con denominaciones de origen o indicadores geográficos cuando es posible.

Hoy en día los consumidores belgas buscan mayor información del producto: su producción, calidad, origen del cacao, su historia y certificaciones. Especialmente tienen interés por temas relacionados al trabajo infantil, sostenibilidad, proyectos con respecto al medio ambiente y temas sociales, y la agroforestería.

3. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

3.1. *Diferentes usos del producto*

El grano de cacao es el producto obtenido tras la fermentación y secado de la semilla fresca, constituye la materia prima de una importante industria que fábrica productos semielaborados destinados a otras industrias:

- Pasta de cacao, utilizada en chocolatería, galletería, pastelería;
- Licor de cacao
- Cobertura de cacao, destinado a diversas industrias alimentarias de productos dulces;
- Manteca de cacao, utilizada en confitería, chocolatería, perfumería y farmacia.
- Polvo de cacao
- Nibs y desechos
- Pulpa de cacao

Productos terminados destinados directamente al consumo:

- Chocolate en polvo
- Barra de chocolate (puras o con incrustaciones)
- Bombones tipo trufas o pralinés
- Confitería de chocolate
- Helados
- Zumo de pulpa de cacao

Los subproductos de esta industria: cáscaras, materias grasas extraídas de las cáscaras y gérmenes, se pueden utilizar para la alimentación del ganado, la fabricación de fertilizantes, productos farmacéuticos y elaboración de jabones.

3.2. Requisitos de Calidad

3.2.1. Requisitos generales de entrada - reglamentación y documentación aduanera

La base de la legislación sobre seguridad alimentaria en la UE es la legislación alimentaria general **Reglamento (CE) n°178/2002**, que incluye las definiciones generales, principios, obligaciones y requisitos que se aplican a todos los alimentos introducidos en el mercado de la UE, entre ellos Bélgica.

3.2.2. Requisitos sanitarios y fitosanitarios

Las importaciones de cacao en grano y semielaborados ecuatoriano en Bélgica deben cumplir con las condiciones generales aplicables a este producto:

- Normas generales de higiene de productos alimenticios de acuerdo con el **Reglamento (CE) n°852/2004**, del Parlamento Europeo.
- Condiciones generales referentes a los contaminantes de alimentos.
- Condiciones generales para la preparación de alimentos.
- Control oficial de los productos alimenticios.

El **Reglamento (UE) de la comisión n°488/2014**, que modifica el Reglamento CE n°1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios.

Para el cacao y chocolate los límites serán:

- Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao menor a 30% será de 0.10 mg/kg.
- Chocolate con contenido de materia seca total de menos de 50% el límite máximo será de 0.30 mg/kg.
- Chocolate con un contenido de materia seca de cacao mayor o igual a 50% tendrá un límite de 0.80 mg/kg.
- Cacao en polvo vendido al consumidor final 0.60 mg/kg
- **NORMAS Y REGLAMENTOS TÉCNICOS**

Los criterios de seguridad alimentaria aplicables a todos los productos alimenticios comercializados en la UE son los siguientes:

- Residuos de plaguicidas
- Contaminantes
- Contaminación microbiológica
- Control sanitario (incluyendo HACCP)
- Trazabilidad

- **Trazabilidad**

Según la legislación comunitaria (reglamento CE Nº 178/2002) (EU, 2002), "trazabilidad" significa la posibilidad de rastrear, a través de todas las etapas de la producción, al proceso y a la distribución, el flujo de una mercancía o sustancia destinada al consumo.

La trazabilidad de las materias primas es un requisito básico de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad. Lo ideal es que se pueda rastrear en un determinado lote de granos de cacao desde el usuario final hasta el agricultor que lo produjo.

Instrucciones principales:

- Mantenimiento de registros operativos apropiados
- Elaboración de cacao con destino a la exportación lo más cerca posible del operador
- Evitar las mezclas
- Las marcas registradas y los códigos deben asegurar trazabilidad desde y hacia el recolector/cooperativa
- Mantener la integridad del lote en toda la cadena de suministros

3.2.3. Normas y reglamentos técnicos

Materiales de contacto con alimentos: todos los requisitos generales para todos los materiales que se encuentran en contacto con los alimentos están establecidos en el Reglamento 1935/2004.

Existen también reglamentos específicos en relación a las sustancias utilizadas para la fabricación de otros materiales que también están en contacto.

3.2.4. Licencias de importación, autorizaciones previas

- Controles de importación de los productos alimenticios: luego del despacho aduanero de los productos, estos pueden circular libremente entre los estados miembros de la UE.
- Los controles de importación para los países en vías de desarrollo, se pueden realizar desde cualquier estado miembro antes que el producto circule libremente en los demás estados miembros de la UE.
- El control puede aplicarse a la importación en la UE y/o en cualquier etapa de la cadena de producción, transformación, almacenamiento, transporte, distribución o comercio se puede también requerir un control documental sistemático.

3.3. Embalaje

Los granos de cacao son conocidos por ser altamente higroscópicos, que absorben fácilmente el vapor de agua y la humedad del aire; pertenecen a la categoría de los productos más sensibles, sujetos a la influencia de factores externos desfavorables.

Como envase para el transporte internacional de granos de cacao, se utilizan bolsas densas de fibras gruesas naturales (yute o sisal). Un empaque fuerte ayuda a conservar las características utilitarias de un producto. Las materias primas derivadas del cacao se transportan en contenedores ventilados con ventilación natural (los llamados “contenedores de café”).

Una condición importante del transporte es el cumplimiento de los rangos de contenido mínimo de agua en el propio producto y en la tara del producto así como el recubrimiento de la superficie del envase. Las superficies del contenedor deben estar limpias y secas, el porcentaje de humedad no debe exceder los umbrales acordados.

Mantener un cierto nivel de humedad evita que se forme más vapor de agua en el recipiente y evita que el cacao se deteriore y se pudra. Para evitar pérdidas por absorción de agua y asegurar la sequedad del producto, se utiliza el papel de envolver con el que se cubre la tara con las materias primas derivadas del cacao. Para ajustar el nivel de humedad dentro del contenedor también se utilizan filtros antioxidantes especiales o materiales aislantes que no sean tejidos. La mercancía se entrega en contenedores estándar ISO y en plataformas abiertas (contenedor flat-rack). Este último método reduce los costos operativos de transporte en comparación con el uso de contenedores ventilados más caros, aunque es el menos seguro.

3.4. *Etiquetado*

Las normas de etiquetado de alimentos de la UE según la directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, 23 de junio de 2000, relativa a los productos de cacao y chocolate destinados al consumo humano, garantizan que los consumidores reciban la información esencial que les permita tomar una decisión informada al comprar sus alimentos. Esto se refiere a productos preenvasados como el chocolate.

Para los granos de cacao, que se venden a granel, el etiquetado no se rige por una legislación específica, pero debe incluir al menos:

- Nombre del producto;
- Calidad o especificación;
- Lote o código de lote;
- País de origen;
- Peso neto en kilogramos;
- El nombre y la dirección comercial del proveedor;
- En el caso de certificación orgánica, de comercio justo u otra: nombre/código del organismo de inspección y número de certificación.

4. COMERCIO EXTERIOR

4.1 *Exportaciones Belgas*

Bélgica es el segundo exportador de granos de cacao en la UE, con un total de 216 mil toneladas en 2021 que representa un valor de \$ 642, 658,000 USD.

EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO DE BÉLGICA HACIA EL MUNDO PRODUCTO: 180100 CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO MILES USD							
PAISES	2017	2018	2019	2020	2021	% PART.	TCPA
ALEMANIA	265,032	238,745	246,182	334,567	398,030	62.63%	10.70%
FRANCIA	126,307	137,172	154,264	176,900	103,909	16.35%	-4.76%
PAISES BAJOS	208,160	131,427	56,850	38,648	40,100	6.31%	-33.75%
AUSTRIA	4,308	5,660	12,188	21,187	20,066	3.16%	46.91%
ESLOVAQUIA	2	1	6,461	10,610	19,809	3.12%	897.60%
ESPAÑA	5,308	8,325	8,352	10,290	14,475	2.28%	28.51%
CANADA	56	3,573	41	16,637	12,982	2.04%	290.20%
ITALIA	8,662	11,276	14,065	4,369	12,176	1.92%	8.89%
POLONIA	807	810	1,000	5,429	4,841	0.76%	56.50%

ESTONIA	523	903	2,544	5,556	3,368	0.53%	59.30%
OTROS PAISES	4,206	4,858	31,900	8,785	5,773	0.91%	8.24%
TOTAL	623,371	542,750	533,847	632,978	635,529	100.00%	0.48%

Fuente: Trademap

Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en París

5. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

5.1. Principales países exportadores de cacao en Bélgica

Los tres primeros países (Costa de marfil, Ghana, y Nigeria) forman parte del continente africano ocupan el 74% de las importaciones de cacao en grano en Bélgica. En el continente americano, los países latinoamericanos (Ecuador y República Dominicana) ocupan el 9,43% de las importaciones de cacao en grano de Bélgica.

Estos 5 países concentraron en 2021 el 83.5% de la participación del total importado por Bélgica:

IMPORTACIONES DE CACAO EN GRANO DE BÉLGICA DESDE EL MUNDO							
PRODUCTO: 180100 CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO							
UNIDAD							
MILES USD							
PAISES	2017	2018	2019	2020	2021	% PART.	TCPA
COSTA DE MARFIL	493,306	312,990	384,337	441,381	504,235	50.84%	0.55%
GHANA	89,632	60,636	94,992	117,742	176,157	17.76%	18.40%
NIGERIA	47,668	56,253	61,526	84,709	54,194	5.46%	3.26%
ECUADOR	26,426	24,435	25,503	23,001	50,104	5.05%	17.34%
REPÚBLICA DOMINICANA	31,357	31,760	38,970	27,387	43,490	4.38%	8.52%
OTROS PAÍSES	117,841	106,878	114,907	98,383	163,680	16.50%	8.56%
TOTAL	806,230	592,952	720,235	792,603	991,860	100.00%	5.32%

Fuente: Trademap

Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en París

5.2. *Análisis logístico*

El transporte desde el país de origen y Bélgica se realiza principalmente por vía marítima mediante el uso de contenedores. Las empresas marítimas principales son: CMA CGM, Mærsk, MSC, Evergreen Marine.

El tiempo de trayecto por vía marítima entre los principales competidores y Bélgica por mar es de 16 a 27 días desde Costa de Marfil, de 18 a 28 días desde Ghana y 33 a 47 días desde Perú según el sitio web Searates.

Los granos de cacao de importación belga ingresan directamente a través del segundo puerto de cacao más grande de Europa, el puerto de Amberes, desde donde se re-exporta una parte significativa a otros países europeos.

El cacao en grano generalmente se envía en sacos de tela de yute, aunque el transporte a granel en el cual se almacenan los granos de cacao libremente dentro de los contenedores ha aumentado en popularidad. En la mayoría de los casos, el volumen mínimo requerido por los compradores depende del tamaño de la empresa y de su demanda anual. Las empresas industriales están interesadas principalmente en grandes volúmenes, ya que la compra de un contenedor de materias primas requiere la misma cantidad de trámites como la compra de varios contenedores. La mayoría de las empresas trabajan un mínimo de un contenedor completo (que contiene 12.500 toneladas de cacao).

5.3. *Canales de distribución y comercialización*

Bélgica es un productor clave de chocolate industrial para la industria chocolatera europea. La mayoría de las empresas de chocolate subcontratan esta producción industrial, la cual se ha convertido en una actividad central para las empresas belgas. El productor líder mundial es Barry Callebaut, quien tiene su sitio de producción más grande en Bélgica. Otras importantes empresas productoras en este sector en Bélgica son Cargill y Puratos.

Alrededor de 540 productores y fabricantes de chocolate están activos en el mercado del chocolate belga, los cuales son proveídos de los grandes fabricantes multinacionales de chocolate que dominan el mercado.

A medida que aumenta la demanda de chocolate belga, la mayoría de los productores de chocolate industrial han invertido en sus instalaciones de producción en Bélgica. Por ejemplo, Barry Callebaut invirtió considerablemente en sus fábricas belgas en 2017 para aumentar su capacidad de producción en un 20%. A mediados de 2019, la empresa construyó un nuevo centro de distribución global en Bélgica, para aumentar la eficiencia de la distribución de productos. A finales de 2018, Cargill invirtió 12 millones de euros en

su fábrica belga para aumentar la capacidad de producción. Esta inversión suma a los 35 millones de euros del 2014.

Estos productores industriales de chocolate necesitan grandes volúmenes de manteca de cacao y licor de cacao. Barry Callebaut, Mondelez y Cargill tienen instalaciones de molienda en Bélgica para producir y facilitar estos derivados.

5.4. *Otros actores de la industria*

Si los sitios de producción y los comerciantes de chocolate son los principales representantes del sector en Bruselas y en todo el mundo, otros actores forman parte de parte integral del mundo del chocolate dentro de la capital. A continuación, algunos a considerar:

- **Choprabisco:** la Real Asociación Belga de Industrias de Chocolate, Praliné y Chocolate Confitería. Esta federación, activa a nivel nacional, reúne a 170 miembros de todos los tamaños. Informa, apoya y asesora a sus miembros sobre expedientes específicos (en particular relacionados con la inocuidad de los alimentos, el etiquetado o el comercio).
- **La Casa del Chocolate Belga:** Lanzada en 2015 por International Duty Free, este concepto reúne varias marcas importantes de chocolate belga (Neuhaus, Godiva, Corné Port Royal, Leonidas, etc.) en la misma tienda. La Casa del Chocolate Belga cuenta actualmente con unas diez tiendas ubicadas en los principales puntos de tránsito de viajeros en el país (Aeropuerto de Zaventem y Charleroi, Gare du Midi...). Esta cadena vende más de 850 toneladas de chocolate al año y en 2017 recibió el premio Mercure de Comeos al “mejor concepto de tienda del año”.

6. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN COMERCIAL

6.1. *Promoción al consumidor*

La Oficina comercial del Ecuador en Francia presentó el Proyecto de Promoción, Difusión y Posicionamiento del Cacao Ecuatoriano a través de la Red de Oficinas Comerciales: Ecuador, origen de la domesticación del cacao 2022-2023. En el cual se plantea identificar museos de cacao o chocolate en el mundo, con el objetivo de actualizar la historia de la domesticación del cacao, que inicia en Palanda, Ecuador hace 5.000 años aproximadamente. Este proyecto se llevará a cabo en conjunto

con las embajadas y el sector privado. En Bélgica el Museo The Chocolate Village cuenta con una sala exclusiva dedicada a este tema.

A finales del 2022, en colaboración con el chocolatero Pierre Marcolini, se lanzarán simultáneamente barras con cacao de origen ecuatoriano en Reino Unido, Francia y Bélgica.

6.2. Colaboraciones con chocolateros, cadena de valor gastronómica y misiones

La oficina comercial del Ecuador en Francia junto con las embajadas del Ecuador en Francia y Bélgica, tienen planificado realizar misiones y colaboraciones con chocolateros y chefs con el fin de dar a conocer la amplia oferta de productos ecuatorianos, en especial, el cacao. Entre las diferentes actividades, se realizará en el mes de septiembre una misión de inmersión en la gastronomía ecuatoriana donde podrán visitar plantaciones, y viajar a Palanda para conocer de primera mano el lugar de origen de la domesticación del cacao.

Además, se realizarán diferentes actividades con socios del canal Horeca para potencializar el origen Ecuador dentro de la gastronomía francesa.

6.3. Ferias y eventos de promoción comercial 2022

Las ferias y eventos comerciales ofrecen grandes oportunidades para promover los productos a los importadores y mayoristas europeos. Los siguientes eventos son los más relevantes para la promoción de cacao ecuatoriano en Bélgica:

NOMBRE DE FERIA COMERCIAL	FECHA	LUGAR
CONFERENCIA MUNDIAL DE CONFITERÍA 2022 – BRUSELAS, BÉLGICA	9 DE SEPTIEMBRE 2022	BRUSELAS
FERIA DEL CHOCOLATE (FEDOB)	ENERO 2023	DILBEEK
EL SALON DU CHOCOLAT	FEBRERO 2023	BRUSELAS
BIBAC	SEPTIEMBRE 2022	AMBERES

Fuente: Eventseye

Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en París

7. CERTIFICACIONES

- **UTZ:** programa global de certificación que establece los estándares para la producción agrícola responsable y su suministro, brinda la seguridad de una producción de café, cacao y té con la calidad social y ambiental que las marcas y los consumidores esperan.
- **Rainforest Alliance:** garantiza a los consumidores que los productos vienen de fincas manejadas bajo el riguroso estándar Red de Agricultura Sostenible (RAS), sus parámetros integrales para el manejo de fincas y sistema de trazabilidad ayudan a asegurar ingredientes certificados donde se puede rastrear hasta su origen en fincas o grupos de fincas bien gestionadas que protegen a los trabajadores, vida silvestre y comunidades.
- **FairTrade:** representa una alternativa al comercio convencional y se basa en la cooperación entre productores y consumidores. Además, ofrece a los productores un trato más justo y condiciones comerciales más provechosas.
- **Orgánica:** Para comercializar cacao como orgánico en Europa, el grano debe cumplir con la normativa de la Unión Europea sobre producción y etiquetado ecológico. El sitio web de IFOAM describe los principales aspectos del reglamento ecológico de la UE y destaca las implicaciones para los proveedores de fuera de la UE.

Si el cacao que entra a Bélgica, tiene destino a otros países miembros de la EU además del logotipo ecológico de la UE, la mayoría de los países europeos tienen sus propias normas y etiquetas ecológicas voluntarias. Por ejemplo, Bio-Siegel (Alemania), la marca AB (Francia) y el logotipo Ø (Dinamarca). Algunos países también tienen normas o etiquetas privadas, como Naturland (Alemania), Soil Association (Reino Unido), Bio Suisse (Suiza), KRAV (Suecia) y Demeter (específica para la agricultura biodinámica; la norma no es específica de cada país). Al exportar cacao ecológico, las etiquetas de cada lote de cacao debe llevar el nombre del organismo de control y el número de certificación. Las etiquetas de los granos de cacao deben estar escritas en inglés.

- **Certificaciones corporativas:** Los programas de sostenibilidad corporativa más comunes de las empresas privadas son el de Nestlé Cocoa Plan, el de Forever Chocolate de Barry Callebaut y el Cocoa Life de Mondelez.

8. BARRERAS ARANCELARIAS Y NO ARANCELARIAS

8.1. Barreras arancelarias

El cacao ingresa con 0% arancel a la UE, en igualdad de condiciones que sus principales competidores.

PAÍSES	ARANCEL	ACUERDO COMERCIAL
		UE
COSTA DE MARFIL	0%	SI
GHANA	0%	SI
NIGERIA	0%	SI
REPÚBLICA DOMINICANA	0%	SI
PERÚ	0%	SI

Fuente: Trademap

Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en París

9. PRECIOS

El precio de este producto básico es bastante volátil, dependiendo de varios factores, como las expectativas de escasez de existencias, buenas o malas cosechas, eventos políticos en los países productores, aunque el excedente de cacao se ha vuelto estructural e inevitablemente ha provocado el colapso del precio del cacao en los últimos treinta años. Desde 1980, la tonelada ha pasado de 8.000 a 2.000 dólares.

En el siguiente cuadro se muestra los precios del cacao por tonelada exportada de los países concurrentes hacia Bélgica:

PAÍS EXPORTADOR	PAÍS IMPORTADOR	PRECIO FOB / TON
COSTA DE MARFIL	BÉLGICA	2,494
GHANA	BÉLGICA	3,130
NIGERIA	BÉLGICA	2,623
REPÚBLICA DOMINICANA	BÉLGICA	3,487
ECUADOR	BÉLGICA	3,006
PERÚ	BÉLGICA	3,072
CAMERÚN	BÉLGICA	2,538

Fuente: Trademap

Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en París

Sin embargo, es importante resaltar la diferencia de precios que existe en el segmento de cacao especiales, los cuales forman parte de un nicho especializado en donde el precio puede sobrepasar los USD 10.000 por tonelada. Este tipo de cacao es solicitado por los chocolateros que buscan una diferenciación particular de sus productos – un sabor único y extraordinario.

10. CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES

10.1. Conclusión

El cacao de origen ecuatoriano se ubicó en el 5º puesto de las importaciones de Bélgica en el 2020. Sus competidores son mayoritariamente de origen africano. Bélgica ocupa un lugar estratégico e importante en términos de consumo y es un actor mayor en el sector del cacao ya que es el segundo mayor importador directo de granos de cacao de Europa e igualmente un importante distribuidor de éste y de derivados del cacao, principalmente a las industrias de procesamiento de cacao en los países vecinos. La sustentabilidad es clave en el país, porque es clave y estratégica en Europa en general. El sector del cacao belga lanzó una iniciativa (Belgian Sustainable Cocoa Partnership) atractiva para las empresas a finales de 2018 con el objetivo de hacer que el sector sea 100% sostenible para 2025.

Bélgica ha consolidado este papel de distribución de granos de cacao dentro de Europa en los últimos años. Bélgica es un centro de comercio clave para los granos de cacao en Europa y derivados. Estos últimos años, las exportaciones belgas aumentaron un 8,7 % en volumen y un 6,4 % en valor. Por lo que alberga una gran industria de fabricación de productos de chocolate. Bélgica figura entre los mayores exportadores de productos derivados del cacao en general y de chocolate en particular del mundo. Este rol (importador/distribuidor/comercializador/procesador) no puede estar divorciado de la amplia gama de servicios que las grandes empresas ofrecen a sus clientes europeos. Es el criterio de esta oficina que los servicios son el valor agregado y diferenciador que sustenta la profundización de este producto en el mercado europeo – no hay que olvidar que los chocolateros, panaderos, confiteros, heladeros o chefs son usuarios finales, por tanto en muy raras ocasiones son importadores directos – (cuando esto sucede, trabajan con empresas especializadas como Silva Cacao, Cercle du Cacao, Cacao Latitudes, Gaia Cacao entre otros).

Bélgica cuenta con 540 productores y fabricantes de chocolates con alrededor de 2,000 tiendas. Las regiones donde se concentra la mayor demanda es en la capital Bruselas seguido por Flandes y Valona.

Finalmente, es evidente que las políticas y programas por un “cacao responsable” están desarrollando una oportunidad donde la trazabilidad y los estándares orgánicos serán elementos claves.

10.2. Recomendaciones

Se recomienda seguir las exigencias del mercado para adaptarse a ellas en cuanto a trazabilidad, la cual es importante no solo para el mercado belga sino también, para los demás países miembros de la Unión Europea. Asimismo, contar con oferta orgánica – o considerar que este nicho no ha dejado de crecer en el último quinquenio.

Por otra parte, es importante la participación en eventos como ferias internacionales y ruedas comerciales, donde se pueda realizar networking virtual o presencial, con el fin de aprovechar las oportunidades que brindan estos espacios. Sin embargo, si el objetivo es colocar un cacao especial, la recomendación es visitar a los usuarios finales: chocolateros, pasteleros, confiteros, heladeros o chefs. Estas visitas pueden ser en el marco de eventos comerciales o agendas personalizadas. Otra alternativa es desarrollar alianzas estratégicas con distribuidores especializados que tienen una larga red de clientes en nichos de mercado exclusivos.

Finalmente, es clave buscar controlar la cadena de valor y entrar a competir en la cadena de abastecimiento. En otras palabras, ofrecer además del producto, “servicios de cercanía”. Para esto se debe considerar una operación local con almacenaje, distribución, comercialización, atención al cliente, promoción y hasta financiamiento. El cliente final es el chocolatero, pastelero y panadero especializado y artesanal que no importa pero usa el cacao y sus derivados quienes buscan productos de alta diferenciación para incorporar a su oferta de valor y diferenciación dentro del universo de “orígenes especiales”.

REFERENCIAS

- Granos de cacao: Requerimientos de calidad de la industria chocolate y cacao

https://cocoaquality.eu/data/Feves%20de%20cacao%20Exigences%20de%20qualite%20de%20l%20industrie%20Apr%202016_Fr.pdf

- Emprender en el sector del chocolate en Bruselas

<https://hub.brussels/app/uploads/2019/10/Entreprendre-dans-le-secteur-du-chocolat-%C3%A0-Bruxelles-March%C3%A9-tendances-et-bonnes-pratiques-hub.brussels.pdf>

- El potencial del mercado belga para el cacao
<https://www.cbi.eu/market-information/cocoa-cocoa-products/belgium/market-potential>
- Feria del Chocolate Bruselas
<https://fr.cantonfair.net/event/4025-salon-du-chocolat-brussels>
- Eventos internacionales en Bélgica
https://www.eventseye.com/fairs/cy0_salons-bruxelles.html
- Cacao: se confirma la tendencia al excedente
<https://www.rfi.fr/fr/podcasts/chronique-des-mati%C3%A8res-premi%C3%A8res/20211220-cacao-la-tendance-au-surplus-se-confirme>
- El chocolate es el producto de comercio justo de más rápido crecimiento en Bélgica
<https://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/noticias/NEW2020840569.html?idPais=BE>
- BEYOND CHOCOLATE informe anual 2019
<https://www.idhsustainabletrade.com/uploaded/2020/06/French-BC-Annual-Report-2.6.pdf>
- BEYOND CHOCOLATE chocolate sostenible
<https://www.fairtradebelgium.be/fr/actus/news-details/news/premiers-pas-encourageants-vers-un-secteur-chocolatier-belge-durable/#:~:text=Sur%20les%20plus%20de%20700,programme%20de%20durabilit%C3%A9%20d'entreprise>
- ¿Qué requisitos debe cumplir el cacao en grano para ser admitido en el mercado europeo?
<https://www.cbi.eu/market-information/cocoa/buyer-requirements>