

PERFIL PRODUCTO MERCADO

**Granos de cacao finos de aroma
y especiales en Estados Unidos**



2018

I. Producto

El árbol de cacao (*Theobroma cacao*) crece por lo general en áreas tropicales cuya latitud oscila entre los 15 y 20 grados al norte y Sur del Ecuador, por lo que crece mayoritariamente en países de África, Asia y de América Latina. El fruto que se obtiene de este árbol son granos (semillas) de cacao y cada árbol puede brindar en promedio entre 0.5 kg y 2 kg cada año. En el mundo existen tres variedades de cacao en granos que son el Trinitario, Forastero y Criollo. La organización mundial del Cacao (ICCO por sus siglas en inglés), determina los granos de sabor fino, a los producidos a partir de la variedad Criollo.

Los granos de cacao finos y premium son utilizados como fuente principal para la elaboración de chocolates en las presentaciones de pasta de cacao (sólida), manteca de cacao (grasa) y polvo.

El cacao tiene muchas propiedades vitaminas, minerales y antioxidantes como los flavonoides y polifenoles; los cuales desempeñan un papel de escudo protector contra el envejecimiento prematuro y enfermedades que están relacionadas con la degeneración celular como el cáncer y la artritis. Otro aspecto positivo que tiene el cacao en relación con la salud es que ayuda a disminuir el colesterol malo y favorece al sistema cardiovascular. Adicional a estas propiedades, también tiene un efecto antidepresivo, puesto que favorece la producción de endorfinas mejorando el estado de ánimo en las personas.

Gráfico N° 1.

Cacaos finos de aroma



Fuente: inforegion.pe

El presente estudio contempla a Estados Unidos como el país de análisis, dado que es el segundo importador de granos de cacao a nivel mundial (partida arancelaria 180100¹) por detrás de Holanda. En cuanto al monto importado durante el año 2017 alcanzó importaciones totales de granos de cacao por US\$ 1,218 millones y una variación en el volumen importado de +11,64% en comparación con el año anterior.

Es importante hacer la salvedad que no existe una partida armonizada única para los cacaos finos de aroma orgánicos a nivel mundial. Es por ello que no se puede cuantificar de manera exacta y oficial la data relacionada al cacao de fino aroma. Sin embargo, la industria mundial del chocolate cada vez demanda más cacao fino de aroma como insumo para la industria del chocolate y las diferencias tendencias como la “vida saludable”, “el consumo ético” y la “premiumisation” brindan los indicios suficientes para poder determinar una creciente demanda por los cacaos finos de aroma orgánicos a nivel mundial.

De acuerdo a estudios realizados por el CBI², la producción de cacao fino de aroma es de aproximadamente 200 mil toneladas por año y representa el 5% de la producción total de cacao a nivel mundial y gracias a las tendencias y mayor demanda se espera que este número vaya en aumento.

A continuación, se detalla la partida arancelaria específica bajo la cual se importa este producto en Estados Unidos. Según el portal Market Access Map (2017) se especifica lo siguiente:

Cuadro N° 1

Estados Unidos: Principal partida arancelaria importada para el cacao en grano

Partida SH 08	SH 06	Descripción	Arancel NMF	Arancel aplicado Ecuador	Arancel aplicado a Peru	Arancel Miembros AP ³
18.01.00.00	180100	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	0%	0%	0%	Chile: 0% Colombia: 0% México: 0%

Fuente: Market Access Map / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

II. Requisitos de ingreso**2.1 Regulaciones y normas de ingreso**

Cuadro N° 2

Leyes y Reglamentos

Partidas que requieren la Ley o Norma	Organismo o Institución que normaliza	Título, Ley, Norma o Reglamento	Mayor información
18.01.00	Departamento de Agricultura de Los Estados Unidos (USDA)	Servicio de Inspección de Plantas y Animales	https://www.aphis.usda.gov/aphis/home/

¹ Partida arancelaria 180100: Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado

² CBI: Centro de promoción de las importaciones desde países en vías de desarrollo hacia Europa

³ Miembros AP: Alianza del Pacífico (México, Colombia, Chile y Perú).

18.01.00	Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)	Requerimientos para la importación de animales y plantas	https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?CFID=5288405&CFTOKEN=6e752a55fc83d566-59CF7D2B-F7BE-9DA0-2EEB769B3401567C&ACTION=pubHome
18.01.00	Administración de alimentos y medicamentos (FDA)	Administración de Alimentos y Medicamentos	https://www.fda.gov/Food/default.htm
18.01.00	Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)	Límite Máximo de Residuos Plaguicidas	https://www.fas.usda.gov/maximum-residue-limits-mrl-database

Fuente: [RAM-PROMPERÚ](#) / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PromPerú

2.2 Estándares y certificaciones

Cuadro N° 3

Certificaciones

LOGO	NOMBRE DE LA CERTIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
	<u>NORMA ISO 22000 - FOOD SAFETY</u>	Los compradores requieren que sus proveedores cuenten con un sistema de control de la calidad de sus productos, que asegure que es apto para el consumo humano. Otras certificaciones similares, se utilizan son: IFS (International Food Standard), SQF (Safe Quality Food Program), entre otros.
	<u>HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT</u>	Permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos. Este sistema de control ha sido adoptado conjuntamente por la FAO y la OMS.

	<p style="text-align: center;"><u>USDA ORGANIC</u></p>	<p>Se consideran orgánicos aquellos alimentos, principalmente frutas y hortalizas que en ninguna etapa de su producción agrícola y manejo post cosecha intervienen productos como fertilizantes sintéticos, y plaguicidas químicos, tanto en la planta como en el suelo donde son cultivados. La producción orgánica requiere de insumos especiales: abonos, plaguicidas, fertilizantes cuyo uso esté permitido en la agricultura orgánica.</p>
	<p style="text-align: center;"><u>FAIR TRADE</u></p>	<p>El logo que indica que tanto los productores como comerciantes han cumplido con los requerimientos de Fair Trade, el cual busca reducir los desequilibrios de poder en las relaciones comerciales.</p>

Elaboración: Inteligencia de Mercados – PromPerú

III. Estadísticas de competencia y del mercado

3.1. El mercado estadounidense de cacao finos de aroma

Según Euromonitor⁴ la producción de chocolates en los Estados Unidos viene experimentando un crecimiento de 3% en términos de valor actual y a un ritmo de 2% en lo que respecta al volumen minorista. Con esto se espera que a finales del 2018 se alcancen los US\$ 19.6 mil millones y 1,4 millones de toneladas. Adicional a ello, se espera que el precio aumente en 1% al cierre del año 2018 y que la producción entre los años 2018 y 2023 obtenga una tasa de crecimiento promedio de 1% alcanzando los US\$ 21 mil millones al cierre 2023.

Como se indicó inicialmente, no existe una partida específica para el cacao fino de aroma. Sin embargo, las macro-tendencias del sector agro “vida saludable”, “premiumisation” y “consumo ético”, indican que los consumidores demandan cada vez productos más sanos, libres de químicos, de primera calidad, con una producción sostenible y un comercio justo. Esto favorecerá el incremento de las importaciones de cacao fino de aroma en Estados Unidos y en los demás países productores de chocolates. Otro punto importante a tener en cuenta, es que los exportadores pueden cobrar un precio por encima al del cacao convencional cuando se trata de cacao fino de aroma y si a esto se le suman las diferentes certificaciones que demanda el mercado americano y los consumidores finales el precio puede ser aún mayor.

Otro dato importante a tener en cuenta es que según lo indicado por Euromonitor, los chocolates oscuros vienen ganando mayor terreno en el mercado local, dado que son chocolates más sanos que los

⁴ Euromonitor: Chocolate Confectionery in the U.S – Setiembre 2018

convencionales. Esto abre una oportunidad para poder incrementar las exportaciones peruanas de cacao fino de aroma y orgánicos.

3.2. Análisis de la Competencia Internacional

Cuadro N° 4.
Principales Exportadores hacia Estados Unidos de la partida 180100

Estados Unidos: Principales proveedores de cacao en grano (partida: 180100)														
Rank	Exportadores	Monto exportado (millones de US\$)						Cantidad Exportada en Toneladas (miles)						Precio Ref 2017 (US\$/TM)
		2013	2014	2015	2016	2017	VAR% 17/16	2013	2014	2015	2016	2017	VAR% 17/16	
1	Costa de Marfil	682	777	795	855	763	-10.76	271	249	268	273	297	8.79	2,566
2	Ghana	155	163	205	186	191	2.69	60	56	63	58	65	12.07	2,951
3	Ecuador	173	243	304	171	130	-23.98	66	79	98	56	56	0.00	2,319
4	República Dominicana	55	71	82	53	44	-16.98	21	22	26	16	18	12.50	2,528
5	Nigeria	22	45	6	5	31	520.00	7	15	2	2	13	550.00	2,339
	Subtotal	1,087	1,299	1,392	1,270	1,159	-8.74	425	421	457	405	449	10.86	
	Resto	62	55	77	58	59	1.72	24	16	22	16	21	31.25	
	Total	1,149	1,354	1,469	1,328	1,218	-8.28	449	437	479	421	470	11.64	

Fuente: TRADEMAP // Elaboración: Inteligencia de Mercados - PromPerú

Dado que el cacao es un "soft commodity" (a diferencia de los metales su producción requiere un proceso productivo y no extractivo), su precio es muy fluctuante y depende de diferentes factores como las expectativas del mercado, oferta y demanda. Es por ello que, a pesar del incremento de los volúmenes importados por Estados Unidos durante el año 2017, el precio se vio afectado. Sin embargo, es importante precisar que en el periodo 2013-2017 la tasa de crecimiento promedio en cuanto al monto exportado (FOB) es de +1,47% y en cuanto al volumen es de +1,15%. Otro aspecto importante a tener en cuenta, es la creciente demanda por el cacao fino de aroma a nivel mundial, la cual debe ser aprovechada por los productores y exportadores peruanos; dado que en América Latina se produce aproximadamente el 80% de la producción mundial total de los cacaos finos de aroma (principalmente en Perú y Ecuador).

Cuadro N° 5
Estacionalidad de la producción de Cacao en granos

Estacionalidad de producción de Cacao en granos del principal proveedor Sudamericano del mercado americano y de Perú													
País	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic	
Ecuador	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Perú	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

Fuente: MINAGRI / Elaboración: Inteligencia de Mercados PromPerú

Ecuador es el principal proveedor sudamericano para el mercado de Estados Unidos (el principal proveedor a nivel mundial es Costa de Marfil con US\$ 763 millones exportados durante el año 2017), ocupando el puesto 3 a nivel mundial con US\$ 130 millones exportados durante el año 2017. En el caso de Perú, ocupa el puesto 7 como proveedor de Estados Unidos a nivel mundial con exportaciones durante el año 2017 por US\$ 16 millones. En este punto, es importante precisar que Ecuador y Perú son los principales productores de cacao fino de aroma a nivel mundial, lo cual debe ser aprovechado para incrementar las exportaciones peruanas de cacao fino a EE. UU y sobre todo, obtener un mejor precio pagado por encima del precio promedio del cacao convencional. Otra ventaja importante, es que la oferta esta disponible durante todo el año de manera constante.

IV. Transporte y logística

4.1 Medios de Transporte

Cuadro N° 6

Tiempo de Transporte hacia Estados Unidos

Ruta	Puerto de Origen	Puerto de Destino	Tiempo de Transporte*	Frecuencia de Salida
Marítima	Callao	Miami	17 días	Semanal
Aérea	Callao	Los Ángeles	15 horas	Diario

Fuente: [Rutas Marítimas](#) y [Rutas Aéreas](#)

4.2. Fletes

Cuadro N° 7

Costo de fletes hacia Estados Unidos

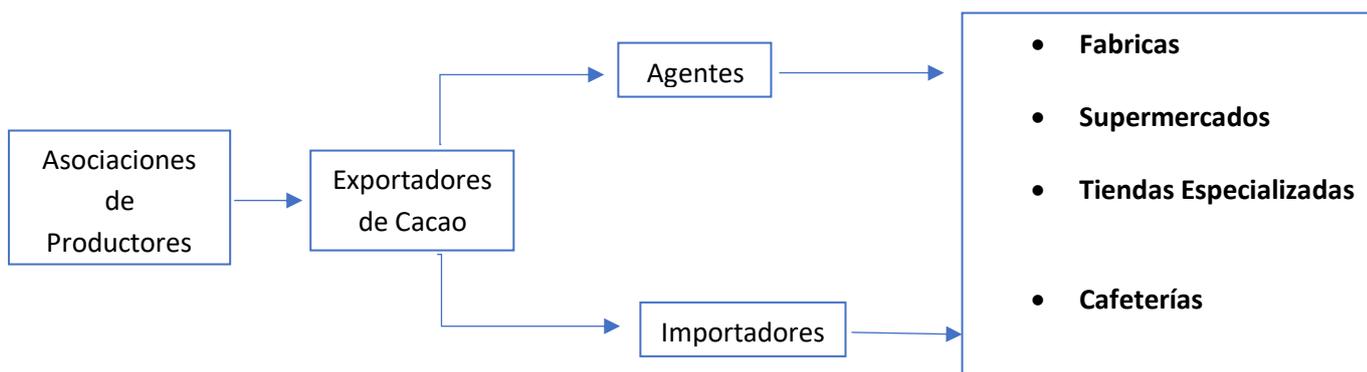
Agente de Carga	Medio de Transporte	Unidad	Flete por Contenedor
GREENANDES, CMA CGM, MAERSK LINE	Marítimo	40 / 40 pies	US\$ 1,400.00 / US\$ 1,900.00
KLM / LAN	Aéreo	Kilogramos	0 – 50 Kg: US\$ 3.15 / Kg
			51 – 100 Kg: US\$ 3.00 / Kg
			101 – 500 Kg: US\$ 3.00 / Kg
			501 – 1,000 Kg: US\$ 3.00 / Kg

Fuente: [Rutas Marítimas](#) y [Rutas Aéreas](#) / Elaboración: Inteligencia de Mercados - PromPerú

V. Canales de Distribución

Gráfico N° 2

Canal de distribución de cacaos finos de aroma en Estados Unidos



Fuente: Estrategias País para la oferta de cacao especiales, Políticas e Iniciativas Privadas exitosas en el Perú, Ecuador, Colombia y República Dominicana – 2017 / Elaboración: Inteligencia de Mercados PromPerú

VI. Precios

Teniendo en cuenta que el cacao es un “commodity”, su precio es variable y depende de la fluctuación del dólar americano. Es por ello que en el presente documento se presentan los precios en los que se ha cotizado la tonelada de granos de cacao durante la primera quincena de Noviembre 2018.

Costo del Cacao en granos en el mercado americano

Producto	Unidad	Precio (US\$)	
		Al 15/11/2018	Al 16/11/2018
Cacao en granos	Tonelada	2,169.39	2,192.96

Fuente: [Organización Internacional del Cacao](#) / Elaboración: Inteligencia de Mercados PromPerú

En este punto, es importante precisar que los precios indicados son de cacao convencional. Sin embargo, se debe tener en cuenta que el mercado paga entre un 30-50% adicional por la tonelada cuando se trata de cacao fino de aroma o de alguna categoría superior dependiendo de las certificaciones. Mientras más certificaciones tenga el cacao a exportar, el precio de venta podrá ser mayor.

VII. Presentaciones con valor agregado para los productos a base de cacao

Foto de Referencia	Información relevante del producto	
	Nombre	Quinoa Berry Skies Chocolate Bar
	Marca	Chuao Chocolatier
	Empresa Manufacturera	Chuao Chocolatier
	País de Distribución	Estados Unidos
	Precio	Presentación de 40 gr US\$ 4.00
	Link de interés	Chuao Chocolatier

Fuente: [Chuao Chocolatier](#) / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PromPerú

Foto de Referencia	Información relevante del producto	
	Nombre	Sanders Fine Dar Chocolate Dip
	Marca	PS Traders, LLC
	Empresa Manufacturera	PS Traders, LLC
	País de Distribución	Estados Unidos
	Precio	Presentación de 24 unidades US\$ 26.00
	Link de interés	Walmart

Fuente: [Supermercado Walmart](#) / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PromPerú

VIII. Potencial del producto peruano

Las exportaciones peruanas de granos de Cacao registran un crecimiento constante en el volumen enviado entre los años 2013 al 2016. Durante el año 2017 registro una leve caída en el volumen exportado. No obstante, es importante precisar que la tasa de crecimiento promedio para el período 2013-2017 es positiva tanto en valor como en volumen, registrando un crecimiento de 15,22% y 16,80%, respectivamente. Por otro lado, el número de empresas exportadoras se viene incrementando durante los últimos años y registran una tasa de crecimiento promedio de +12,41% durante los últimos cinco años.

Es importante mencionar que Estados Unidos ocupa el cuarto puesto como principal destino de las exportaciones peruanas de Cacao en granos, registrando una variación de +17,02% durante el año 2017 en comparación con el año anterior, una tasa de crecimiento promedio de +11,64% para el período 2013-2017 y concentra el 10% de las exportaciones peruanas de granos de cacao.

Con respecto a las exportaciones peruanas de cacao orgánico fino de aroma y de calidades superiores, en un estudio realizado por la Cooperación Económica Suiza⁵ se indica que un 56% de la producción y exportación de los granos de cacao en Perú son convencionales, siendo el resto de calidades a partir de los finos de aroma en adelante y por los cuales el mercado extranjero paga por tonelada entre US\$ 3,100.00 y US\$ 4,600.00 dependiendo si son orgánicos y de las certificaciones con las que cuentan.

Otro aspecto importante a tener en cuenta y que se resalta en dicho estudio es que gracias a la buena calidad y reconocimiento a nivel mundial de los granos de cacao peruanos se ha logrado cobrar precios que están por encima de los precios promedios de la Organización Internacional del Cacao.

Cuadro N° 9
Exportaciones totales peruanas de cacao en granos (subpartida armonizada 180100)

Subpartida Armonizada	Variable	2013	2014	2015	2016	2017	VAR% 17/16	TCP% 13-17
180100	Valor FOB (millones (US\$))	84	153	192	202	149	-26.43	15.22
	Peso Neto (TN)	31,298	47,230	59,157	62,109	58,259	-6.2	16.8
	Número de empresas*	62	52	70	98	99	1.02	12.41

Fuente: SUNAT / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PromPerú

*Solo se han considerado empresas que exportaron de US\$ 1,000.00 a más durante cada año

Información de Interés

9.1 Ferias del sector Cacao

Nombre de la Feria	Página Web	Duración	Ciudad / País
Salón del Chocolate Bruselas	Salón del Chocolate Bruselas	22 de Febrero al 24 de Febrero del 2019	Bruselas, Bélgica
Salón del Chocolate y Cacao 2018	Salón del Chocolate y Cacao	29 de Agosto al 31 de Agosto 2019	Ciudad de México, México

Fuente: Nferias / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PromPerú

⁵ Estrategias País para la oferta de cacao especiales, Políticas e Iniciativas Privadas exitosas en el Perú, Ecuador, Colombia y República Dominicana - 2017

9.2 Oficinas comerciales en Estados Unidos

Ciudad	Responsable	Dirección	Email
Los Ángeles	Ricardo Romero Talledo	1801 Century Park East, Los Angeles, Oficina 1450, CA 90067	rromero@mincetur.gob.pe
Nueva York	Conrado Falco Scheuch	850 7th Ave. Suite 301, New York NY 10019	cfalco@mincetur.gob.pe
Miami	Max Rodríguez Guillen	1200 Brickell Avenue, Suite 450, FL 33131	mrodriguez@mincetur.gob.pe
Houston	Juan Reus Canales		jreus@mincetur.gob.pe

Fuente: Mincetur / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PromPerú

9.3 Links de interés

Organismo / Entidad	Link
Estrategias País para la oferta de cacao especiales	Estrategias País para la oferta de cacao especiales
Organización Internacional del Cacao	https://www.icco.org/