

SERVICIOS AL
EXPORTADOR

información

2014

Perfil Producto - Mercado

Pasta de cacao – Alemania



prom
perú

I. PRODUCTO

Cuadro N° 1
Alemania: Partida Arancelaria de la Pasta de Cacao

Partida - Mercado	Descripción	Arancel NMF (%)	Arancel preferencial aplicado al Perú (%)	Otros países con preferencia arancelaria	Otros impuestos
1803.10.00	Pasta de cacao sin desgrasar	9,6	Libre	Libre (Todo UE, Costa de Marfil, Camerún, Ghana, Ecuador y Colombia, como los principales).	IVA (Umsatzsteuer) de 7% para alimentos.
1803.20.00	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	9,6	Libre		

Fuente: Trademap

II. REQUISITOS DE INGRESO

1. REGULACIONES Y NORMAS DE INGRESO

Cuadro N° 2



Organismos o Instituciones que Normaliza	Título de Ley, Norma, Reglamento	Fecha de publicación	Vigente desde	Link para ubicar publicación
Parlamento Europeo	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo	25/oct/2011	-	http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:ES:PDF
ZOLL	Aduana de Alemania- Productos restringidos	-	-	http://www.zoll.de/EN/Businesses/Movement-of-goods/Import/Restrictions/Goods/goods_node.html http://www.zoll.de/EN/Businesses/Movement-of-goods/Import/Restrictions/Goods/Food-and-feed-organic-farming/Organic-farming/organic-farming_node.html
EUROPEAN COMMISSION Health & Consumer Protection Directorate-General	Opinión de Comité Científico de Medidas Veterinarias Relacionadas con la Salud Pública en Salmonella en los productos alimenticios	-	15/04/2013	http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scv/out66_en.pdf

Con el objetivo de alcanzar un nivel elevado de protección de la salud pública, especialmente para los grupos vulnerables de la población, como los niños o las personas con alergias, la Unión Europea fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los niveles más bajos posibles, y alcanzables, por medio de procedimientos de fabricación o de prácticas agrícolas. En lo referente al cacao, la Comisión Europea ha identificado una microtoxina (Ocratoxina A), la cual es producida por varios hongos, y que según indican, contiene propiedades cancerígenas. Por ello, el reglamento de la *European Commission* establece que la ingesta semanal tolerable de Ocratoxina A no debe superar los 120 ng / kg de peso corporal.

De otro lado, el chocolate y el cacao fueron identificados como los causantes de las intoxicaciones por salmonella en Europa, en los años 1970 y 1973. Por esta razón, la Comisión Europea sugiere que los granos de cacao sean tostados a temperaturas entre 105 y 150°C, durante un periodo de tiempo no menor a 15 minutos y no mayor a 2 horas, para así eliminar toda posible aparición de enfermedades. En los últimos años se han notificado pocos casos de salmonella en el cacao y sus derivados, pero cuando han ocurrido, los efectos son mayores si se compara con los brotes en otros alimentos, como en la carne.

2. ESTÁNDARES Y CERTIFICACIONES

Cuadro N° 3
Principales Certificaciones y Estándares solicitados en el Mercado del Cacao y Derivados

Logo	Nombre de la certificación	Descripción	Web
	BCS ÖKO-GARANTIE GMBH	BCS es un organismo de control independiente y privado, que certifica mundialmente productos orgánicos conforme a diversos estándares legales y normas privadas. Como organismo de control, BCS cuenta alrededor del mundo con más de 450.000 productores agrícolas y unos 1000 procesadores así como importadores y exportadores. Entre las empresas certificadas por BCS se encuentran muchas de los líderes en el mercado europeo.	http://www.bcs-oeko.com/sp_index.htm !
	FairTrade	Este programa establece normas para que los productos comercializados, que llevan este logo, sean fabricados de forma justa social, económica y ambientalmente. Este programa busca el desarrollo sostenible, así como la mejora de los medios de subsistencia de agricultores de los países en desarrollo.	http://www.fairtrade-deutschland.de/
	Rainforest Alliance	La certificación Rainforest Alliance se apoya en los tres pilares de la sostenibilidad: protección ambiental, equidad social y viabilidad económica. Ninguno de los pilares puede soportar el éxito a largo plazo por sí solo, por lo que ayudamos a los finqueros a ser exitosos en las tres áreas.	http://www.rainforest-alliance.org/
	UTZ Certified	UTZ Certified es sinónimo de agricultura sostenible y mejores oportunidades para los agricultores, sus familias y nuestro planeta. El programa UTZ permite a los agricultores aprender mejores métodos de cultivo, mejorar las condiciones de trabajo y cuidar mejor de sus hijos y el medio ambiente. Con el programa UTZ los agricultores tendrán mejores cosechas, generarán más ingresos y crearán mejores oportunidades, salvaguardando el medio ambiente.	https://www.utzcertified.org/en/products/cocoa

Existen preferencias de certificaciones por países. Por ejemplo, en Alemania, se le otorga gran valor a la certificación la orgánica. La certificación Fair Trade es más relevante para los consumidores franceses e ingleses, mientras la que UTZ Certified, es la dominante en Países Bajos.

El Centro de Promoción de Importaciones de Países en Desarrollo (CBI), sugiere que los productores de cacao deben buscar la triple certificación con la finalidad de poder lograr más flexibilidad y tener un negocio sostenible y competitivo en el tiempo.

III. ESTADÍSTICAS Y ANÁLISIS DE COMPETENCIA

Cuadro Nº 4
Alemania - Importación mundial de pasta de cacao sin desgrasar
(Partida 1803.10.00)

RK	País Socio	US\$ Millones					Volumen (miles TN)					Precio Ref. 2013 (US\$/Kg)
		2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013	
1	Francia	83	80	32	14	71	20	17	7	4	20	3,5
2	Costa de Marfil	28	66	75	63	67	8	16	20	21	21	3,2
3	Países Bajos	79	169	159	116	64	21	37	35	32	18	3,6
4	Ghana	16	52	61	104	32	4	12	17	31	10	3,2
5	Suiza	22	25	31	25	28	4	4	5	5	6	4,9
	<i>Subtotal</i>	25	32	66	44	30						
	Mundo	254	424	425	366	292						

Fuente: Trademap

Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERU

Cuadro Nº 5
Alemania - Importación mundial de pasta de cacao desgrasado total o parcialmente
(Partida 1803.20.00)

RK	País Socio	US\$ Millones					Volumen (TN)					Precio Ref. 2013 (US\$/Kg)
		2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013	
1	Francia	0	1	0	0	9	467	472	235	68	3155	2,7
2	Indonesia	0	0	1	17	6	0	20	135	4735	2163	2,9
3	Costa de Marfil	1	1	7	33	4	595	396	1924	9807	1466	2,8
4	Nigeria	1	0	0	2	2	729	136	78	587	784	2,2
5	Malasia	0	0	0	4	1	96	0	0	977	305	4,7
	<i>Subtotal</i>	2	11	14	9	4						
	Mundo	5	13	22	65	26						

Fuente: Trademap

Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERU

En Alemania, el consumo de chocolate está sofisticándose, desde las estrategias de promoción hasta llegar al producto final en sí. Por ejemplo, las tiendas donde se expenden chocolates están dejando de usar el idioma alemán para dar paso al francés. Es decir, cada vez se encuentra menos el popular "Shokolade" pero si el "Chocolaterie". Por otro lado, en las tiendas especializadas de chocolate, ya se pueden encontrar *delicatessen* hechas a base de cacao, como "chocolate balsámico con miel" o "chocolates aromatizados con sabor a apio, oporto y queso".

El negocio de los chocolates, que tiene a la pasta de cacao como insumo, genera cerca de € 5 000 millones para los comerciantes. Ello ha motivado que en 2010 la empresa Nestlé creará el Instituto de Investigación y Desarrollo dedicado exclusivamente a los chocolates de lujo, así lo indica el Centro Alemán de Información para Latinoamérica y España.

En tanto, CBI indica que en todo Europa se está dando una mayor preferencia por el consumo de chocolates oscuros debido a la difusión de los beneficios para la salud. El consumidor europeo, sobre todo el alemán, ahora sabe que a mayor contenido de cacao en el chocolate, mejor será el sabor y el

beneficio para la salud, por lo que los insumos requeridos deben adaptarse para lograr este tipo de chocolate.

Por otro lado, y de acuerdo a informes del CBI, se observa una tendencia creciente en el acercamiento y trabajo conjunto de todos los actores de la cadena productiva. Esto quiere decir que dado que el productor del grano de cacao cada vez tiene mayor importancia en el sabor del chocolate elaborado por el procesador extranjero, este último ha aumentado su presencia en los controles de calidad dentro del proceso de obtención del grano y los derivados como pasta, manteca, polvo, etc. Este acercamiento entre ambas partes permite asegurar mejores precios para el agricultor pues mejora la calidad del producto final, y se afianzan las relaciones comerciales a futuro. Además, el procesador extranjero orienta al agricultor en las certificaciones que más le conviene pues conoce más al consumidor final en su mercado.

Respecto a las importaciones alemanas de cacao y derivados, estas se han estabilizado en los últimos años, tras lograr cifras record en 2011. Los cambios más destacados son:

- Entre 2011 - 2013 las importaciones de cacao en grano han ido decreciendo, mientras que las de chocolates y preparaciones con cacao han aumentado. Es decir, hay una mayor preferencia por el producto semi - elaborado frente al insumo en grano.
- En los dos últimos años se ha observado que las importaciones de manteca de cacao se elevan, mientras que las de pasta de cacao sin desgrasar continuaron retrocediendo desde 2011.
- Respecto a los precios de importación en Alemania, los de chocolates se han elevado ligeramente en los últimos años, mientras que los de manteca y pasta sin desgrasar de cacao se recuperaron en 2013, luego de registrar descensos en años anteriores.

Alemania es el primer importador de pasta de cacao de la Unión Europea, con el 19% de participación y a su vez es el principal exportador de chocolates de este bloque, con el 13%. Cabe recalcar que las exportaciones alemanas de chocolates y demás preparaciones con cacao crecieron a una tasa anual media de 8,0% durante el periodo 2009-2013. Esta es superior al promedio de la UE (7,9%), inclusive por encima de importantes productores y exportadores de chocolates finos como Bélgica (5,2%) y Francia (5,1%).

Con ello, se espera que en el corto plazo las exportaciones alemanas de chocolate sigan estimulando a las importaciones de insumos. Se espera además una elevación en el precio del cacao, derivados y el chocolate a nivel mundial, ante el déficit de producción de la materia prima en África y la fuerte demanda de Asia, en especial de China.

IV. TRANSPORTE Y LOGÍSTICA

1. MEDIOS DE TRANSPORTE

Cuadro N° 6
Tiempo de Transporte a Alemania

Vía	Días de transporte	Puerto de llegada
Marítima	33 días (tránsito)	Hamburgo

Fuente: www.siicex.gob.pe

Elaboración: Inteligencia de Mercados- PROMPERU

2. FLETES

Medio de Transporte	Unidad	Flete por Contenedor
Marítimo	Contenedor de 20'	US\$ 2 900
Marítimo	Contenedor de 40'	US\$ 4 900

Fuente: www.siicex.gob.pe

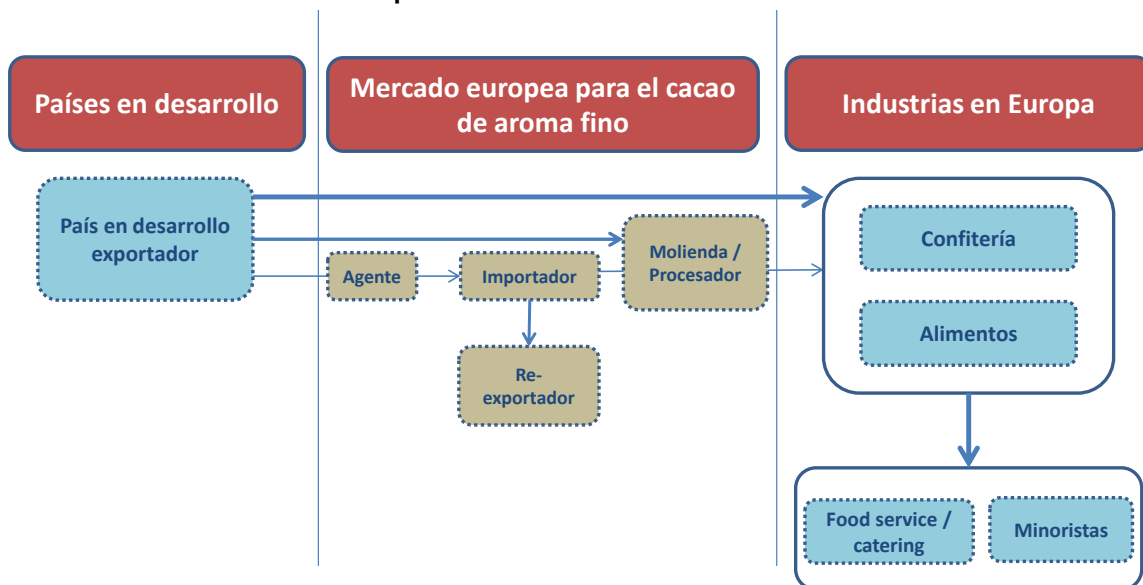
Elaboración: Inteligencia de Mercados- PROMPERU

V. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Sistema de distribución y comercialización de cacao en grano de aroma fino a Europa.

Gráfico N° 1

Europa: Canales de Distribución y Comercialización para Cacao en Grano de Aroma Fino para Países en Desarrollo.

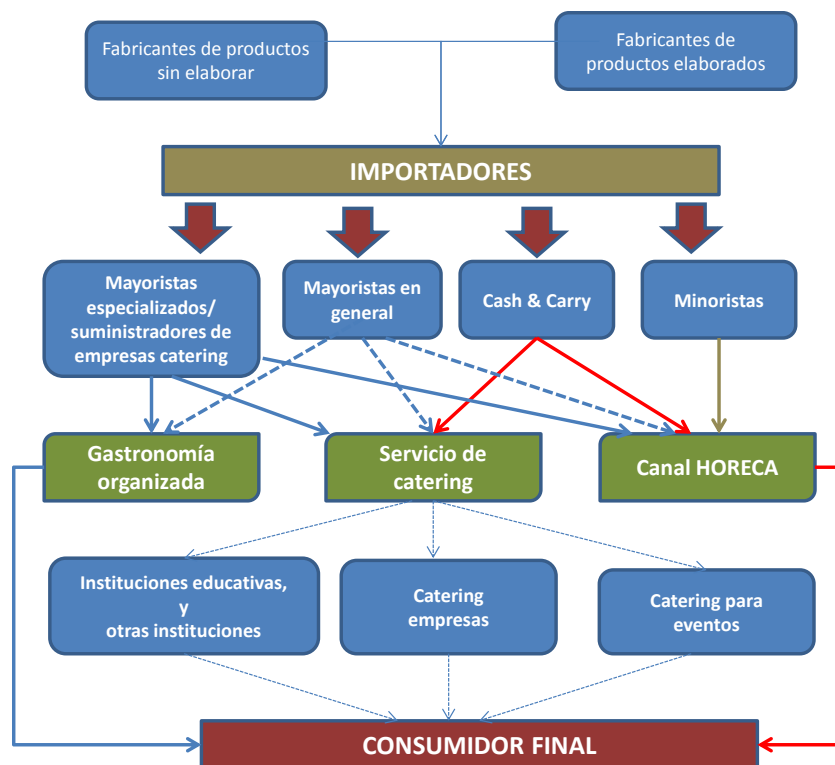


Fuente: CBI

Elaboración: Inteligencia de Mercados- ROMPERU

Sistema de distribución y comercialización del sector HORECA en Alemania.

Gráfico N° 2
Alemania: Canales de Distribución y Comercialización para Canal HORECA



Fuente: ICEX
 Elaboración: Inteligencia de Mercados- PROMPERU

VI. PRECIOS MINORISTAS

No disponible

VII. PRESENTACIONES DE LA PASTA DE CACAO EN ALEMANIA

La pasta de cacao es comercializada por grandes distribuidores.

Cuadro N° 8
Principales presentaciones de pasta de cacao en Alemania

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Kakaomasse
	Presentación del producto	Pasta de cacao
	Marca	-
	Precio (US\$)	3,79 EUR x 200 gr (no incl. gasto de envío-Amazon.de)
	País de fabricación	Alemania
	País de distribución	Alemania
	Fecha de lanzamiento	---

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Bio Criollo Kakaomasse
	Presentación del producto	Pasta de cacao criollo orgánico
	Marca	Terra Elements
	Precio (US\$)	11,95 EUR x 250 gr (incl. gasto de envío-Amazon.de)
	País de fabricación	Perú
	País de distribución	Alemania
	Fecha de lanzamiento	---

VIII. POTENCIAL DEL PRODUCTO PERUANO

1. EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES

Cuadro N°9
Exportaciones de pasta de cacao sin desgrasar

Año	Exportación - Mundo				Exportación - Alemania			
	Valor FOB (US\$)	%Δ	Peso Neto (kG)	# Empresas	Valor FOB (US\$)	%Δ	Peso Neto (kG)	# Empresas
2009	1 324 979	4,2	316 463	5	78 039	-	20010	1
2010	2 059 718	55,5	416 386	5		-100,0		1
2011	1 658 502	-19,5	318 616	6	109 690	-	19 980	1
2012	1 584 045	-4,5	327 379	6	190 422	73,6	40 230	1
2013	1 317 281	-16,8	303 148	6	147 085	-22,8	30 110	1

Fuente: SUNAT

Elaboración: Inteligencia de Mercados - PROMPERU

(*) Se han contabilizado sólo las empresas que han registrado un monto de exportación superior a US\$ 1 000.

Cuadro N° 10
Exportaciones de pasta de cacao desgrasada total o parcialmente

Año	Exportación - Mundo				Exportación - Alemania			
	Valor FOB (US\$)	%Δ	Peso Neto (kG)	# Empresas	Valor FOB (US\$)	%Δ	Peso Neto (kG)	# Empresas
2009	6 919 129	961,7	4 559 216	7	3 986	-	460	1
2010	4 536 118	-34,4	1 313 162	6	7 524	88,8	990	1
2011	4 747 068	4,7	1 009 700	5	4 980	-33,8	600	1
2012	1 636 579	-65,5	478 210	5	2 160	-56,6	240	1
2013	2 070 514	26,5	925 564	5	2 463	14,0	225	1

Fuente: SUNAT

Elaboración: Inteligencia de Mercados - PROMPERU

(*) Se han contabilizado sólo las empresas que han registrado un monto de exportación superior a US\$ 1 000.

Las exportaciones peruanas de pasta de cacao al mundo alcanzaron los US\$ 3 387 mil en 2013, y un 61% fue en la presentación de desgrasada total o parcialmente, y el restante sin desgrasar. El descenso en las exportaciones responde a un descenso de los envíos hacia varios mercados, siendo los más representativos España y Colombia, primer y tercer mercado de destino para la pasta desgrasada total o parcialmente. Aunque los montos aún no son significativos, se observa una mejora

en las exportaciones hacia Guatemala, Rep. Checa, Reino Unido y Noruega. Las exportaciones a Alemania representan el 0,1% y se han mantenido estables en los últimos años.

A nivel de regiones, Callao e Ica eran las principales regiones exportadoras en 2009, con el 85% de participación respecto al total. A 2013, solo Callao representa el 83% pues Ica solo exportó hasta 2012, dado que Exportadora Romex trasladó sus operaciones a Lima. Cabe señalar que todo lo exportado desde Callao lo realiza una sola empresa, Machu Picchu Foods.

IX. INFORMACIÓN DE INTERÉS

1. FERIAS

Nombre de la Feria	Web	Duración	N° Expositores	N° Visitantes
Biofach	http://www.biofach.de/en/	3 días	2 235	42 445
Rueda de Negocios Salón del Cacao y Chocolate	http://www.salondelcacaoychocolate.pe/	2 días	-	-
Salon Du Chocolat	http://www.salonduchocolat.fr/accueil.aspx	5 días	500	-

*Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERU
Información en base a las últimas ediciones de los eventos.*

2. CONSEJEROS ECONÓMICOS Y OFICINAS COMERCIALES

Oficina Comercial de Perú Hamburgo

Nombre consejero: Gyco Manuel Gordon Calienes

Dirección: Grosser Burstah 42, 20457 Hamburg

E-Mail: ggordon@mincetur.gob.pe

3. LINK DE INTERÉS

- International Cocoa Organization: <http://www.icco.org/>
- Statistisches Bundesamt <https://www.destatis.de/DE/Startseite.html>
- The Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD) <http://www.oecd.org/germany/>
- Statistical Offices <http://www.statistikportal.de/Statistik-Portal/en/>
- Oficina de Aduanas de Alemania http://www.zoll.de/EN/Home/home_node.html
- Ministerio de Alimentación, Agricultura y Protección de los Consumidores http://www.bmel.de/DE/Startseite/startseite_node.html