

**COMPORTAMIENTO COMERCIAL  
DEL  
CACAO ORGANICO**



**Gerencia de Inteligencia de Mercados  
Sub-Gerencia de Estudios de Mercados**



## **TABLA DE CONTENIDO**

<i><b>EL CACAO ORGÁNICO</b></i> _____	<i><b>1</b></i>
<i><b>GENERALIDADES</b></i> _____	<i><b>1</b></i>
<b>CULTIVO DE CACAO ORGÁNICO</b> _____	<b>1</b>
<i><b>EXPORTACIONES DOMINICANAS DE CACAO Y SUS DE RIVADOS</b></i> _____	<i><b>2</b></i>
<i><b>PRODUCCIÓN MUNDIAL</b></i> _____	<i><b>3</b></i>
<i><b>PRECIOS</b></i> _____	<i><b>5</b></i>
<i><b>OFERTA Y DEMANDA MUNDIAL</b></i> _____	<i><b>5</b></i>
<b>OFERTA</b> _____	<b>5</b>
<b>EXPORTACIONES MUNDIALES</b> _____	<b>6</b>
<b>DEMANDA</b> _____	<b>7</b>
<b>TEDECIA DE LA DEMANDA</b> _____	<b>7</b>
<b>IMPORTACIONES MUNDIALES</b> _____	<b>8</b>

## **EL CACAO ORGÁNICO**

### **GENERALIDADES**

La planta de cacao llega a crecer hasta 10 metros de altura. Su fruto o mazorca mide de 15 a 25 centímetros de largo. En su interior tiene entre 30 y 40 semillas, las que al ser fermentadas y secadas se convierten en el grano del cacao, con el que se elaboran las bebidas y dulces del chocolate.

La producción de la planta comienza luego de cuatro o cinco años de la siembra y se mantiene por décadas. En el cultivo orgánico el control de malezas se hace manualmente, principalmente a base de machetes para no erosionar el suelo como pasa cuando se emplea la pala de corte o la azada.

Estos abonos se elaboran utilizando los residuos de las podas o cosechas de las mismas plantas de cacao y otras plantas dentro de la parcela. Estos residuos se colocan en una especie de silo o sobre el suelo hasta descomponerse. Luego se distribuyen al pie de las plantas para abonarlas.

En las fincas cercanas al cultivo de cacao orgánico se prohíbe el uso de cualquier tipo de agroquímico que pueda contaminar el producto.

### **CULTIVO DE CACAO ORGÁNICO**

El cacao orgánico es producido en terrenos totalmente agro ecológicos donde no se utiliza herbicidas ni abonos químicos, la categoría de orgánico es más saludable y se trata con el mismo proceso de fermentación del cacao en grano.

En adición al cacao orgánico se obtienen productos semielaborados del cacao tales como licor de cacao orgánico, manteca de cacao y polvo de cacao, los cuales tienen mayor demanda que el grano crudo.

En las zonas productoras de cacao existían unos 6,738 productores dedicados a la producción orgánica del fruto, cifra que se ha incrementado a unos 10,000, de los cuales la Confederación Nacional de Cacaocultores (CONACADO) tiene un 49.8%. Le sigue Nazario Rizek con un 15.8% y luego Comercial Roig, con un 13.2%.

El resto está compartido entre Munné y Compañía, J. Paiwwonsky e Hijos, Cortés Hermanos, García y Mejía, Yacao y la Asociación de Productores de Cacao del Cibao (APROCACI).<sup>1</sup>

La República Dominicana posee el 60% del mercado mundial de cacao orgánico, existiendo en el país sembradas unas 401,553 tareas, que representan el 16.5% de 2, 436,185 tareas cultivadas del grano, distribuidas en 40 mil fincas grandes, medianas y pequeñas, las cuales están concentradas en cinco zonas productoras.

## EXPORTACIONES DOMINICANAS DE CACAO Y SUS DERIVADOS

El cacao en grano tipo Hispaniola se encuentra en la primera posición con un valor exportado de US\$32.39 millones de dólares en el periodo enero-diciembre 2007, el mismo registró exportaciones de US\$0.03 millones para igual periodo en el 2006. Este producto es colocado principalmente en los países como Bélgica el cual recibió exportaciones por un valor de US\$ 17.17 millones en el 2007, Holanda e Italia, recibieron exportaciones por un valor de US\$ 6.91 y US\$5.71 millones respectivamente.

En orden de importancia, atendiendo a los valores exportados, el cacao crudo en grano de origen orgánico es producto de gran demanda en los mercados externos. Como parte de la oferta exportable de la República Dominicana, el cacao orgánico representa un gran aporte en divisas para el país.

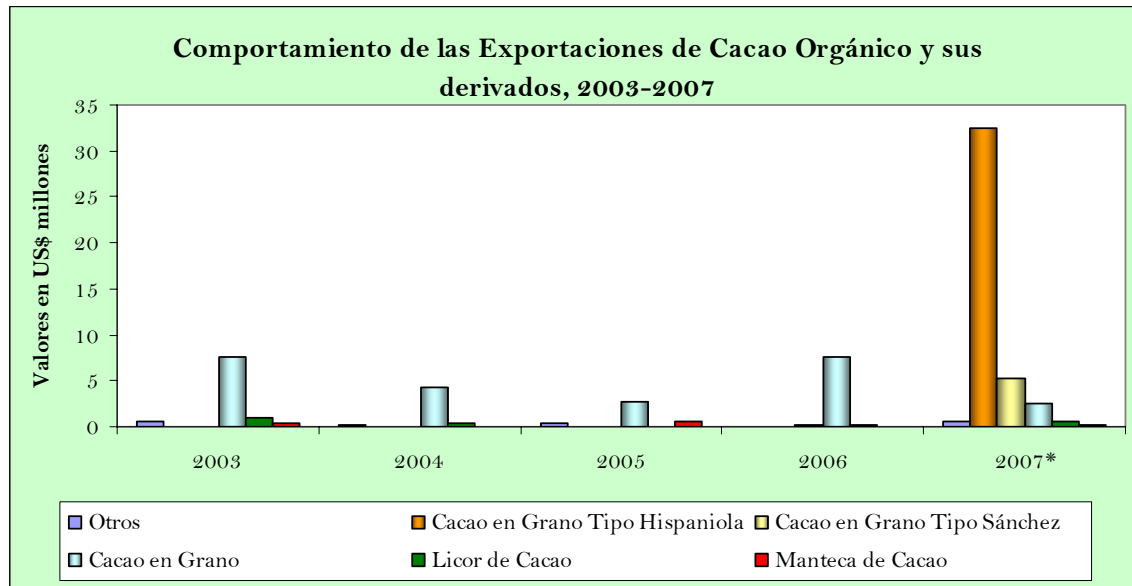
El cacao en grano tipo Hispaniola obtuvo una participación de 43.07%, y el cacao orgánico tipo Sánchez una participación de 6.90%. En tanto que, el licor y la manteca de cacao tuvieron una participación de 1.01%.

### Exportaciones Nacionales de Cacao Orgánico y sus derivados 2003-2007 Valores en millones de US\$

Descripción del Producto	2003	2004	2005	2006	2007*
Cacao en Grano Tipo Hispaniola			0.04	0.03	32.39
Cacao en Grano Tipo Sánchez				0.19	5.19
Cacao en Grano	7.49	4.35	2.74	7.50	2.46
Licor de Cacao	0.92	0.42	0.01	0.26	0.50
Manteca de Cacao	0.32	0.06	0.54	0.08	0.26

Fuente: Subgerencia de Estadísticas (CEI-RD)

<sup>1</sup> Ver Junta Agroempresarial Dominicana (JAD), información publicada en el Listín Diario sección El Dinero de fecha 18 de enero del año 2006.



Fuente: Subgerencia de Estadísticas (CEI-RD)

**NOTA: Debido a que no existe un código arancelario definido para los productos orgánicos, es imposible conseguir información del cacao orgánico de manera específica en las bases de datos Internacionales.**

## PRODUCCIÓN MUNDIAL

El cacao se cultiva principalmente en la región oeste del continente africano, Centro y Sudamérica y en Asia. Los principales países productores son Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador y Malasia.

Tradicionalmente, los países productores cubren la mayor parte de las exportaciones mundiales. No obstante, Brasil y Malasia que son importantes productores, no necesariamente se identifican como exportadores debido al tamaño de la industria local que absorbe la mayor parte de la producción del grano.

Los países industrializados son los principales consumidores de cacao donde se encuentran las plantas procesadoras y fabricantes de chocolate más importantes a nivel mundial. Entre ellos destacan, Europa, Norteamérica, Japón y Singapur.

La ICCO (Organización Internacional del Cacao) estima un crecimiento del 2% en la producción de cacao en grano para el 2012.

Respecto a los orgánicos la producción de aproximadamente 15,500 TM. no representa ni el 1% de la producción mundial. América Latina representa casi el 80% de la producción mundial.

Con casi el 80% de la producción de cacao fino, América Latina tiene una participación de 12% en el mercado global total de cacao.

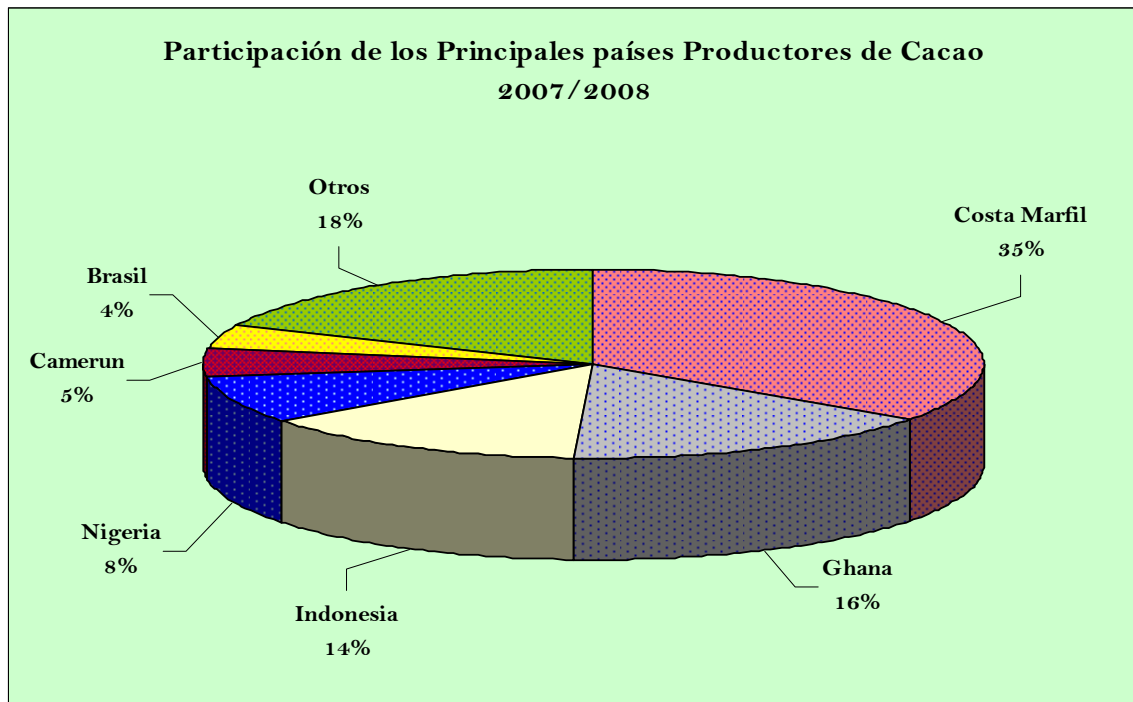
**Producción de Cacao en grano, según Continente**  
**Miles de toneladas**

Total	2005/2006		2006/2007		2007/2008*	
	3,767.00	100.00%	3,380.00	100.00%	3,646.00	100.00%
África	2,647.00	70.30%	2,337.00	69.10%	2,613.00	71.70%
Costa de Marfil	1,408.00		1,229.00		1,380.00	
Ghana	740.00		615.00		700.00	
Camerún	169.00		168.00		200.00	
Nigeria	200.00		190.00		200.00	
Otros	129.00		134.00		133.00	
América	450.00	11.90%	409.00	12.10%	448.00	12.30%
Brasil	162.00		126.00		165.00	
Ecuador	114.00		115.00		113.00	
Otros	174.00		169.00		170.00	
Asia y Oceanía	670.00	17.80%	634.00	18.80%	585.00	16.00%
Indonesia	560.00		530.00		480.00	
Otros	110.00		104.00		105.00	

Fuente: ICCO, año cacaotero 2007/2008

(\*) Cifras Preliminares

Nota: los totales pueden diferir de la suma de los componentes debido al redondeo de las cifras.



Fuente: Documento “Mercado Internacional del Cacao” (SAGARPA) México, Marzo 2008

## PRECIOS

Los precios internacionales del grano escalaron al nivel más alto en 28 años a mediados de marzo, acercándose a los 3,000 dólares por toneladas en el mercado de futuros de Nueva York.

El futuro más cercano en Nueva York se ubicó alrededor de 2,240 dólares por tonelada al cierre del día 3 de abril, pero sigue siendo el precio más alto desde 1984.

### Precio promedio del cacao 2005-2008

Año	Precio promedio por Tonelada (US\$)
2005	1,538.08
2006	1,590.72
2007	1,952.19
2008*	2,203.70

Fuente: ICCO

(\* Enero-Agosto 2008)

## OFERTA Y DEMANDA MUNDIAL<sup>2</sup>

### OFERTA

Según estimaciones de la Organización Internacional del Cacao, la producción mundial del año agrícola 2007/08 será de 3.71 millones de toneladas, cifra superior a los 3.38 millones registrados en el año 2006/07. Aun con los problemas de clima, los principales Países productores, obtendrán cosechas superiores a las del año pasado.

Sin embargo, la molienda, principal indicador de consumo, tiende a incrementarse 2.5% año con año para alcanzar 3.73 millones de toneladas.

En consecuencia, los inventarios finales se reducirán un 4% a 1.536 millones, con lo que el organismo prevé un déficit global de 51,000 toneladas al cierre del año 2007/08.

---

<sup>2</sup> Tomado del documento “Mercado Internacional del Cacao”, elaborado por la Secretaria de Agricultura, ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA) México, marzo 2008.

Costa de Marfil. Se estima que la cosecha de este país será de 1.8 millones de toneladas este año, cifra inferior a las expectativas iniciales.

Costa de Marfil es el principal productor mundial de cacao con una participación del 30% y destina la mayor parte de su producción a las exportaciones que son absorbidos por los países europeos y asiáticos, donde se localizan las principales plantas procesadoras que distribuyen los productos derivados en Europa y Estados Unidos.

## EXPORTACIONES MUNDIALES

PAIS	DESTINOS	VOLUMEN TONELADAS	PORCENTAJE DEL TOTAL ANUAL
COSTA DE MARFIL	ESTADOS UNIDOS	312,000	54
	UNION EUROPEA	517,000	33
GHANA	JAPON	31,324	6
	UNION EUROPEA	398,151	73
NIGERIA	UNION EUROPEA	227,000	89
INDONESIA	ESTADOS UNIDOS	131,203	25
	MALASIA	255,720	49
	BRASIL	38,367	8
CAMERUN	UNION EUROPEA	152,000	92
ECUADOR	ESTADOS UNIDOS	29,636	36
	UNION EUROPEA	35,512	44
REPUBLICA DOMINICANA	ESTADOS UNIDOS	16,365	63
	UNION EUROPEA	5,670	22

Fuente: Documento "Mercado Internacional del Cacao".

### Principales Países Exportadores Mundiales de la partida 180100 (Cacao en grano, entero o partido crudo o tostado)

2003-2007

Exportadores	2003	2004	2005	2006	2007
<b>Total</b>	<b>4.327.107</b>	<b>4.222.240</b>	<b>4.129.238</b>	<b>4.594.089</b>	<b>N/D</b>
Costa de Marfil		1.617.485	1.473.895	1.422.913	1.438.372
Bélgica	156.551	204.177	232.64	241.408	300.514
Ecuador	112.556	102.364	114.011	143.288	190.441
Holanda	23.257	27.012	60.048	53.167	96.442
Estados Unidos	33.137	47.592	41.578	52.374	53.071
Malasia	21.765	13.757	13.275	20.732	33.861
Madagascar	7.74	6.031	4.063	13.625	19.796

Alemania	7.75	9.293	22.098	18.2	18.18
Uganda	7.001	6.801	9.638	10.016	15.936

Fuente: TradeMap

## DEMANDA

Se estima que la demanda mundial de cacao crecerá 2.7% entre 2007 y 2010 para superar 4 millones de toneladas, en tanto que la producción seguirá concentrada en un solo continente, África.

Europa encabeza la lista de consumidores con una participación del 42% en el mercado internacional, seguido por los países de América que representan el 35% de la demanda y Asia con un 13%.

Los países consumidores más representativos son Estados Unidos, Alemania, Francia, el Reino Unido, Japón, Italia y Brasil.

## TENDENCIA DE LA DEMANDA<sup>3</sup>

En los últimos dos o tres años, se ha producido un cambio drástico con respecto a tendencias anteriores en cuanto a la composición de la demanda de chocolate. Recientemente, ha habido un viraje espectacular en la demanda hacia chocolate con mayor contenido de cacao, por lo que ha aumentado considerablemente el consumo de chocolate negro. Esta transformación se ha producido, en concreto, en los mercados maduros de Europa y Norteamérica. Esta evolución de la demanda ha contribuido a un rápido aumento sin precedentes de las molindas mundiales de cacao en los últimos cinco años.

Los cambios observados en la demanda no se han limitado a una mayor demanda de chocolate de calidad física superior. La demanda de chocolate que satisface normas sociales, éticas, ecológicas, de seguridad alimentaria y/o económicas ha seguido aumentando con mucha rapidez. El fenómeno se manifiesta en una demanda en rápida expansión de cacao de comercio justo, ecológico y de origen único. Con cada vez mayor frecuencia, los consumidores no exigen únicamente chocolate de calidad física superior, sino que también quieren estar seguros de que el cacao con el que se ha elaborado el chocolate ha aportado mayores ingresos a los agricultores que lo cultivaron y que se ha producido siguiendo unos métodos socialmente aceptables, sin perjudicar el medio ambiente.

---

<sup>3</sup> ICCO Informe anual 2006/2007

La tarea de los productores de cacao y los fabricantes de chocolate consiste en hacer frente a los retos que presentan estos cambios en la demanda. Agricultores y fabricantes han tomado ambos la iniciativa en la satisfacción de las demandas de los consumidores, para beneficio de todos los interesados del sector. Las autoridades de los países productores han de cooperar con los cacaocultores para producir los granos de calidad superior que exigen los consumidores, mientras que los fabricantes de chocolate han de colaborar más estrechamente con los productores de cacao en grano para satisfacer las demandas de calidad no-física de los consumidores (relacionadas con características intangibles) y para anticipar mejor los cambios en los hábitos de consumo de se den en el futuro.

La tendencia de los mercados esta marcada de manera significativa por una demanda creciente de los cacaos finos orgánicos o ecológicos.

## IMPORTACIONES MUNDIALES

### Principales Países Importadores Mundiales de la partida 180100 (Cacao en grano, entero o partido crudo o tostado) 2003-2007

Importadores	2003	2004	2005	2006	2007
<b>Total</b>	<b>5.034.796</b>	<b>4.434.917</b>	<b>4.741.611</b>	<b>4.874.893</b>	<b>N/D</b>
Holanda	974.89	752.067	831.638	690.875	939.263
Malasia	283.066	340.061	392.709	671.187	787.13
Alemania	449.929	380.454	464.105	490.661	688.532
Estados Unidos	729.383	733.137	946.623	779.62	660.206
Bélgica	262.327	284.424	318.309	351.934	400.01
Francia	332.227	300.599	246.588	274.32	371.602
Reino Unido	266.269	218.907	174.451	222.938	306.939
Singapur	134.553	96.846	86.635	113.973	169.965
Japón	147.591	112.938	99.683	125.067	164.622
Brasil	115.578	59.008	78.318	90.317	153.03

Fuente: TradeMap