



Coyuntura Sectorial

Sector Agro

Diana Maraví
Marzo 2023

Agenda

01 Contexto Macro

Producción mundial

Variedades a nivel mundial

Segmentos de mercado

Exportadores e Importadores mundiales

Precios a nivel mundial de convencional y de especialidad

Pronósticos 2022-2027

Tendencias Sectoriales

02 Desempeño Sectorial

Exportaciones de café, cacao por región

Exportaciones de café, cacao por país

Precios



1

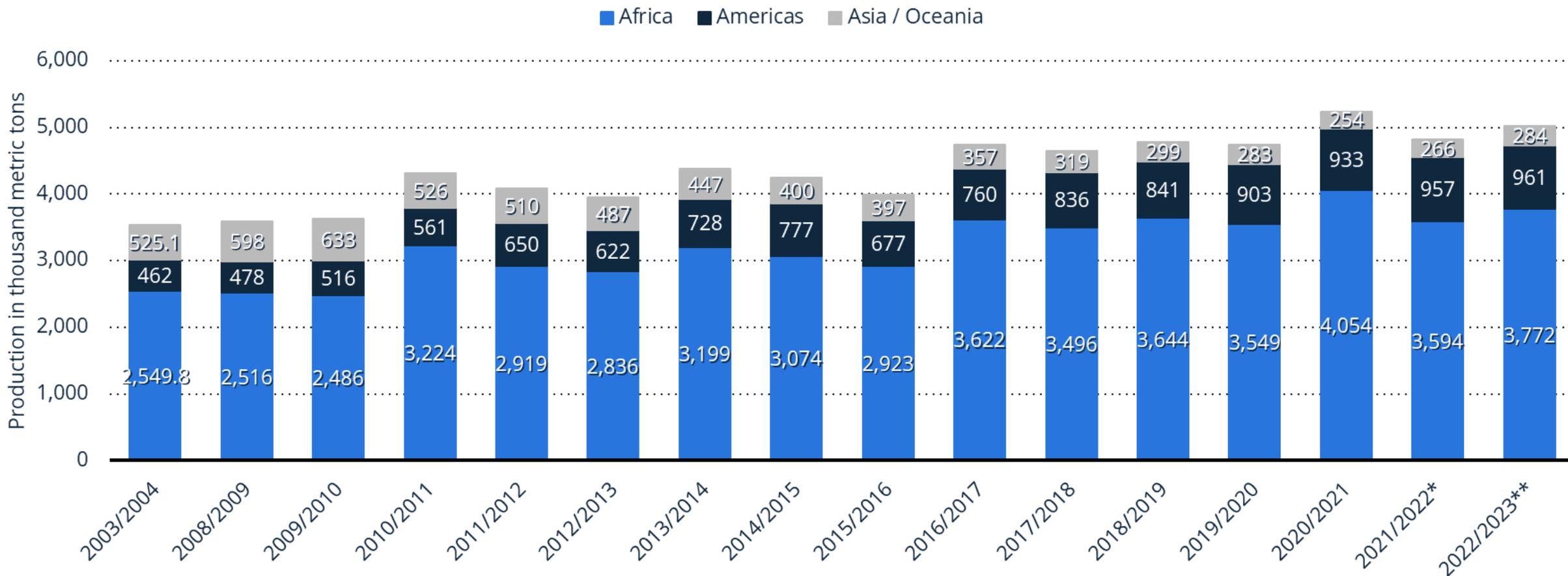
Contexto Macro

CACAO

- ❖ Se espera que la producción mundial de cacao en grano alcance más de 5 millones de toneladas cosecha 22/23, donde más del 70% de la producción proviene de África.
- ❖ En los últimos años el precio del cacao se ha mantenido por encima de los dos dólares por kilo.
- ❖ Los principales procesadores de granos de cacao son Costa de Marfil y Países Bajos, así como exportadores Costa Marfil y Ecuador .
- ❖ Perú se sitúa en el ranking 4 de los principales países con mayor hectáreas de producción orgánico, donde el 16% de participación es de cacao durante el 2019.
- ❖ Perú cuenta con 6 de las 10 familias genéticas de cacao que existen en el mundo.
- ❖ Cacao fino de aroma representa entre el 5% y el 10% de los granos de cacao producidos y comercializados.
- ❖ El 75% del total de exportaciones de cacao se denominan como “fino y/o de aroma”según última clasificación de la ICCO.
- ❖ Se muestran mercados interesantes para el Chocolate por su tamaño y rápido crecimiento para el 2027: Estados Unidos, Alemania y Reino Unido.



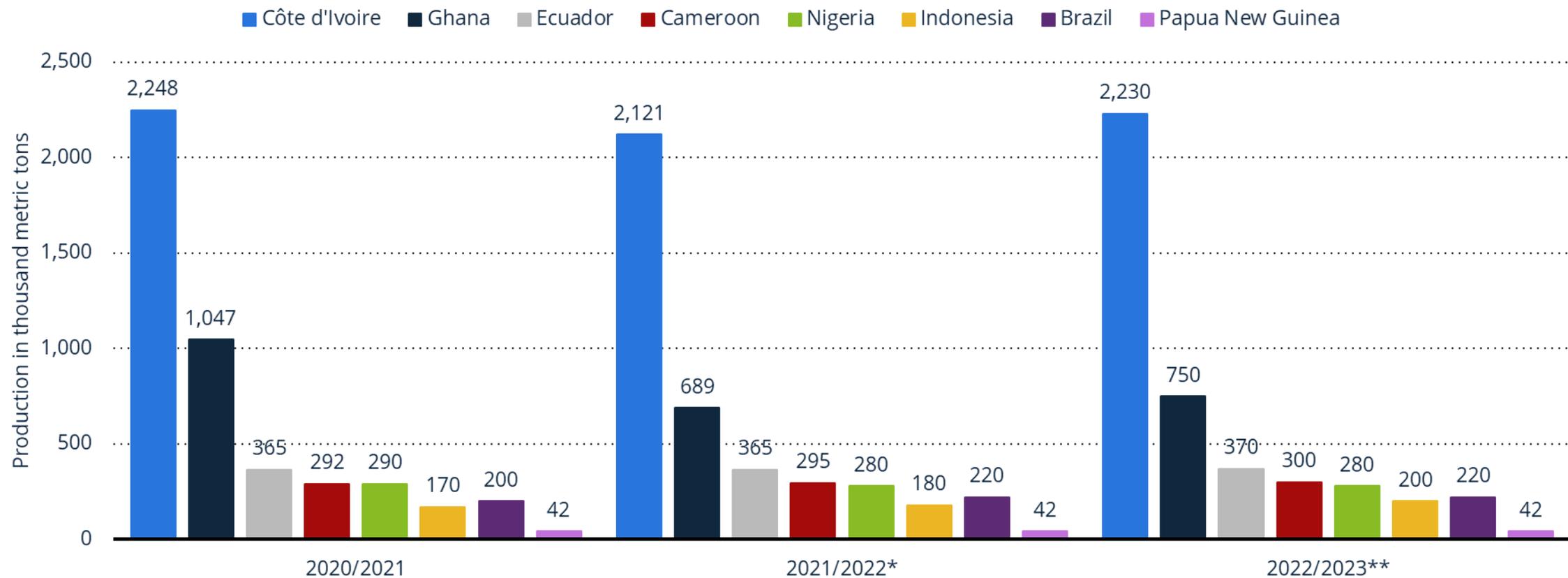
01 | Producción mundial de cacao en grano



- La línea de tiempo muestra la tendencia en la producción mundial de cacao desde 2003/2004 hasta 2021/22 y proporciona un pronóstico para 2022/23. Según el informe, se produjeron aproximadamente 5,2 millones de toneladas de cacao en todo el mundo durante el año de cosecha 2021/22. Donde África participa con el 75.1%, América 19.2% y Asia-Oceanía 5.7%

Fuente: Statista

01 | Producción mundial de cacao en grano por país

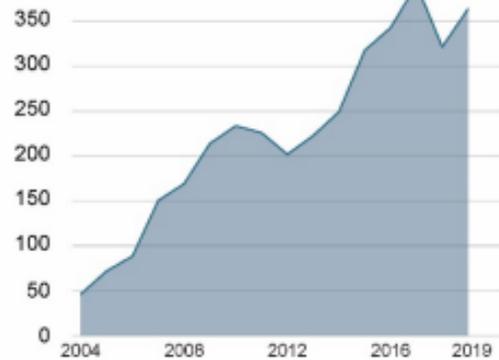


- Principal productor es Costa de Marfil, seguido Ghana y países de Latino América tenemos a Ecuador en el ranking 3 y Brasil puesto 6.

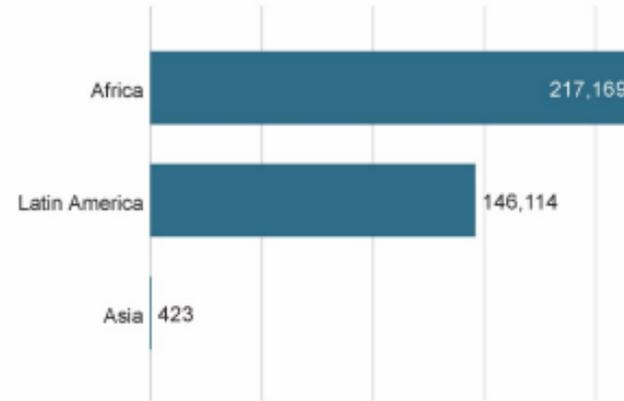
Fuente: Statista

01 | Producción de cacao orgánico en el mundo 2019

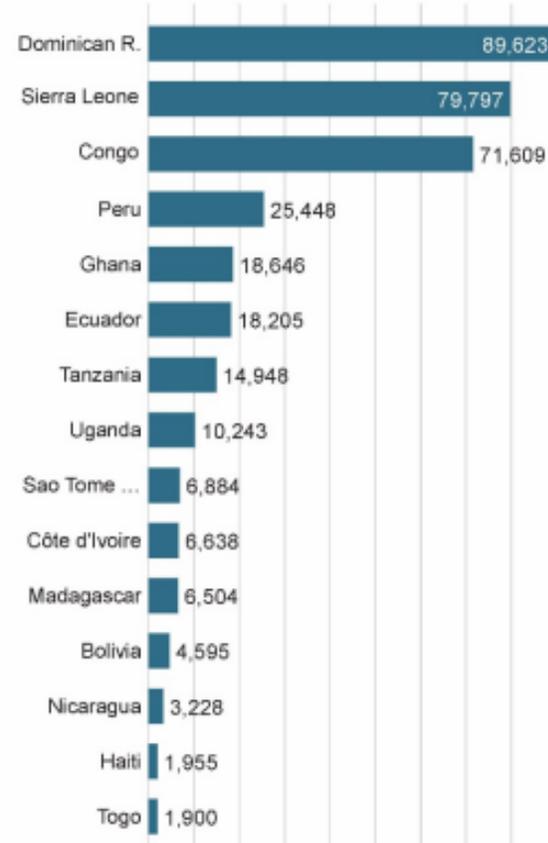
The development of the organic cocoa area in thousand hectares



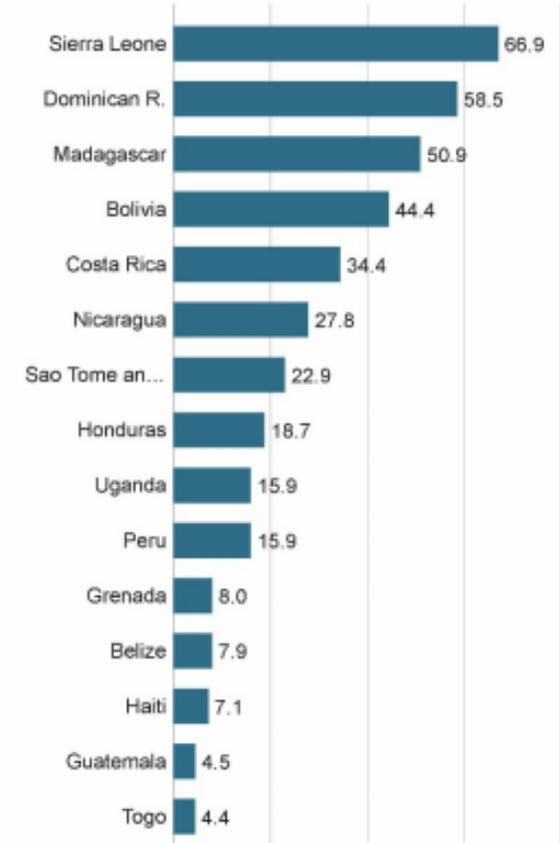
Organic cocoa area by continent in hectares



The countries with the largest organic area in hectares



The countries with the highest organic cocoa area share in %



Fuente: FiBL market potential for organic cocoa

01 | Variedades en el mundo

Criollo

- Crece desde México hasta Colombia y Venezuela.
- Su fruto se caracteriza por ser dulce y por producir un chocolate de menor amargor. Es el cacao de mayor calidad.
- El chocolate obtenido de este cacao tiene sabor a nuez y caramelo.

Trinitario

- Híbrido entre el Criollo y el Forastero, originario de la isla Trinidad.
- Posee características intermedias entre el Criollo y el Forastero.
- Se diseminó en América Latina y El Caribe y fue introducido en África alrededor de 1850.
- Es más aromático que el Forastero y más resistente que el Criollo.
- Representa del 10% al 15% aprox de la producción mundial (Estela, 2012).

Forastero

- Originario de la Alta Amazonía.
- Es la más sembrada en el mundo, África occidental, Brasil, Costa Rica, y México
- Por ser resistente y poco aromático
- Principalmente usado para mezclar y dar cuerpo al chocolate.

CRIOLLOS

TRINITARIOS

FORASTEROS

Fuente:lcco

01 | Variedades en Perú



Fuente: Alianza Cacao Perú

01 | El mercado mundial del cacao distingue entre dos tipos o categorías:

- *Cacao convencional u ordinario*
- *Cacao especiales*

*Los **cacaos especiales** son aquellos que tienen atributos consistentes y verificables, que los diferencian del cacao corriente y que no necesariamente están ligados de manera exclusiva a las propiedades organolépticas, si no se caracterizan por tener atributos como:*

- la calidad física,*
- el manejo post-cosecha,*
- la trazabilidad,*
- el origen y las certificaciones obtenidas por sus productores.*



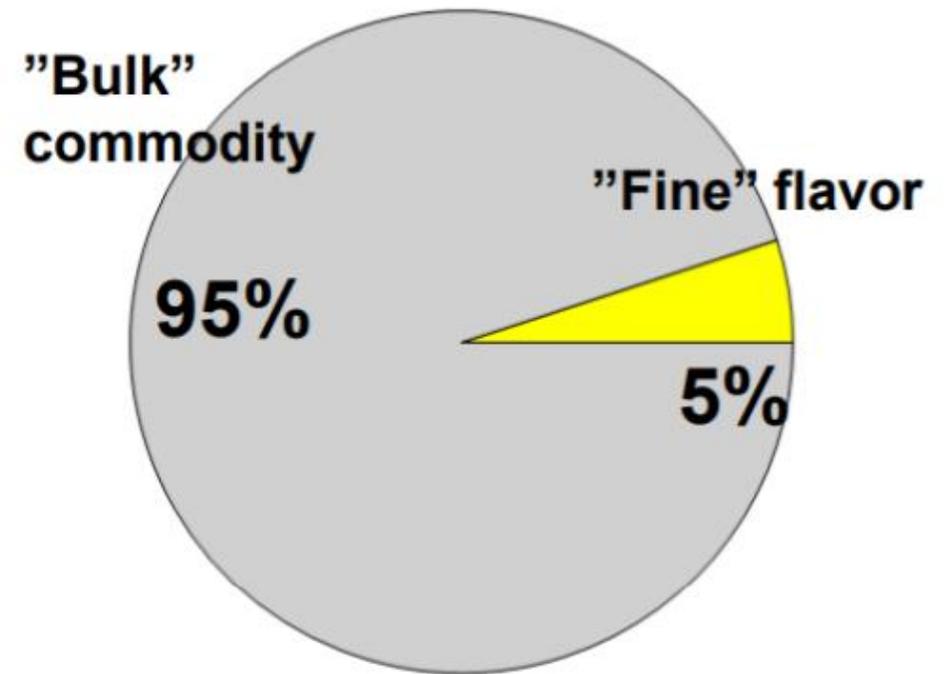
Fuente: Grupo de Trabajo de Expertos de ICCO sobre Cacao Fino o de Aroma (EWG-FF)

01 | Categorías de cacao : Cacaos especiales

Cacao fino de Aroma

Para diferenciar el cacao fino de aroma se usa una combinación de criterios y técnicas:

- 1) El origen genético del material de siembra,
- 2) Características morfológicas de la planta,
- 3) Las características de sabor,
- 4) Las características químicas,
- 5) El color de los granos
- 6) El grado de fermentación
- 7) El secado
- 8) La acidez acética,
- 9) La presencia de sabores desagradables
- 10) El porcentaje de moho interno,
- 11) La infestación de insectos y
- 12) El porcentaje de impurezas.



Fuente: coexa & swisscontact

01 | Categorías de cacao : Cacaos especiales

Estimación del mercado Cacao fino de Aroma

La ICCO publica periódicamente qué porcentaje de la cosecha de un país puede considerarse CFA. Según la última determinación de diciembre de 2020, el cacao de 18 países está total o parcialmente reconocido como CFA. En Ecuador, el productor de cacao más importante de la región según esta clasificación, el 75% de la producción total de cacao es CFA.

Porcentaje de exportaciones clasificadas como CFA

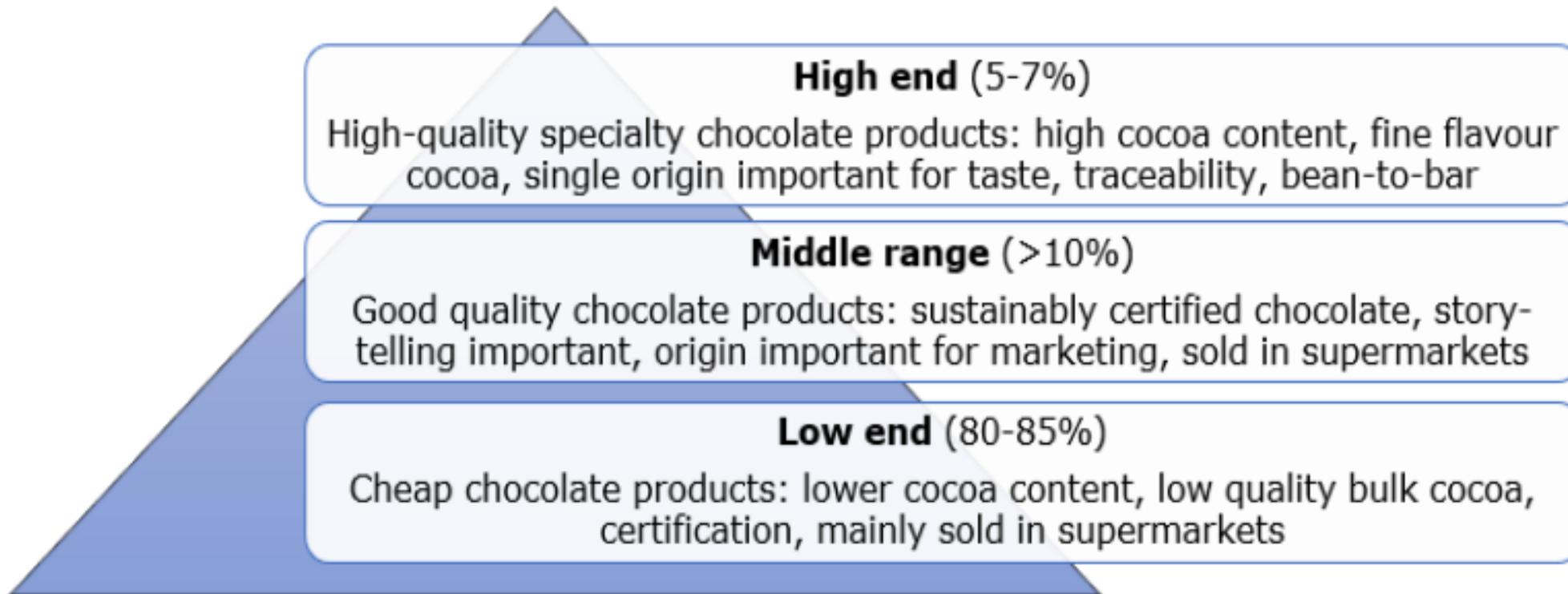
Brasil	100%
Colombia	95%
Costa Rica	100%
Dominica	100%
República Dominicana	60%
Ecuador	75%
Granada	100%
Guatemala	75%
Haití	4%
Indonesia	10%
Jamaica	100%
Madagascar	100%
Nicaragua	80%
Panamá	50%
Papúa Nueva Guinea	70%
Perú	75%
Santa Lucía	100%
Trinidad y Tobago	100%

Fuente:

Consejo de la ICCO de diciembre de 2020

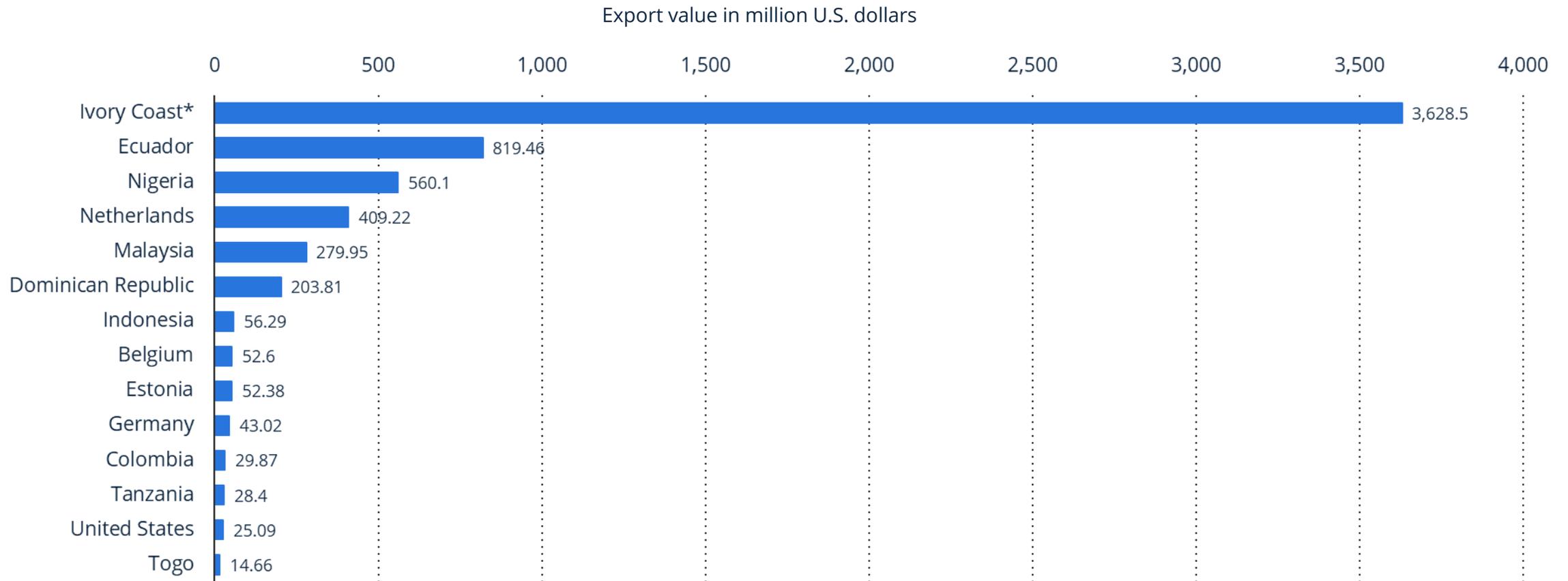
01 | Segmentación del mercado

El cacao común se usa principalmente en 4 industrias: confitería, alimentos, cosméticos y farmacéuticos.
En el caso del cacao fino, se usa principalmente para la producción de chocolates premium o artesanales de gama media o alta.



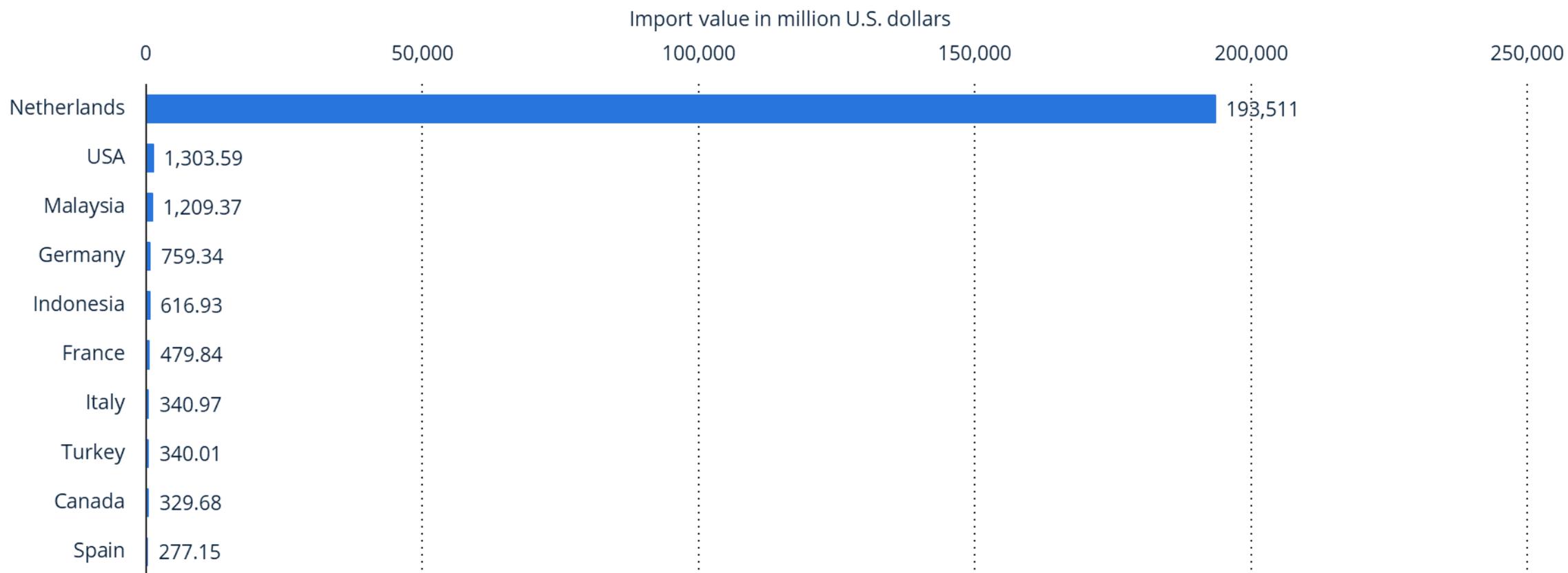
FuenteCBI

01 | Principales exportadores mundiales de cacao en grano 2021



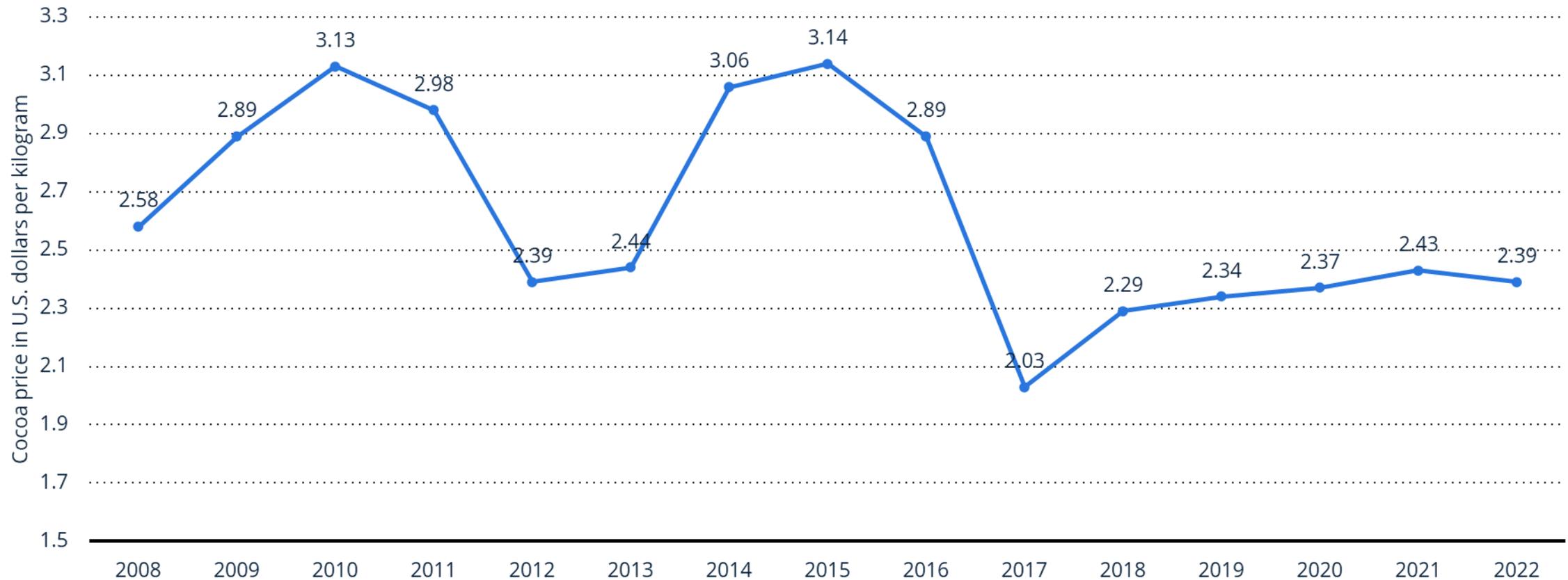
Fuente: Statista

01 | Principales importadores mundiales de cacao en grano 2021



Fuente: Statista

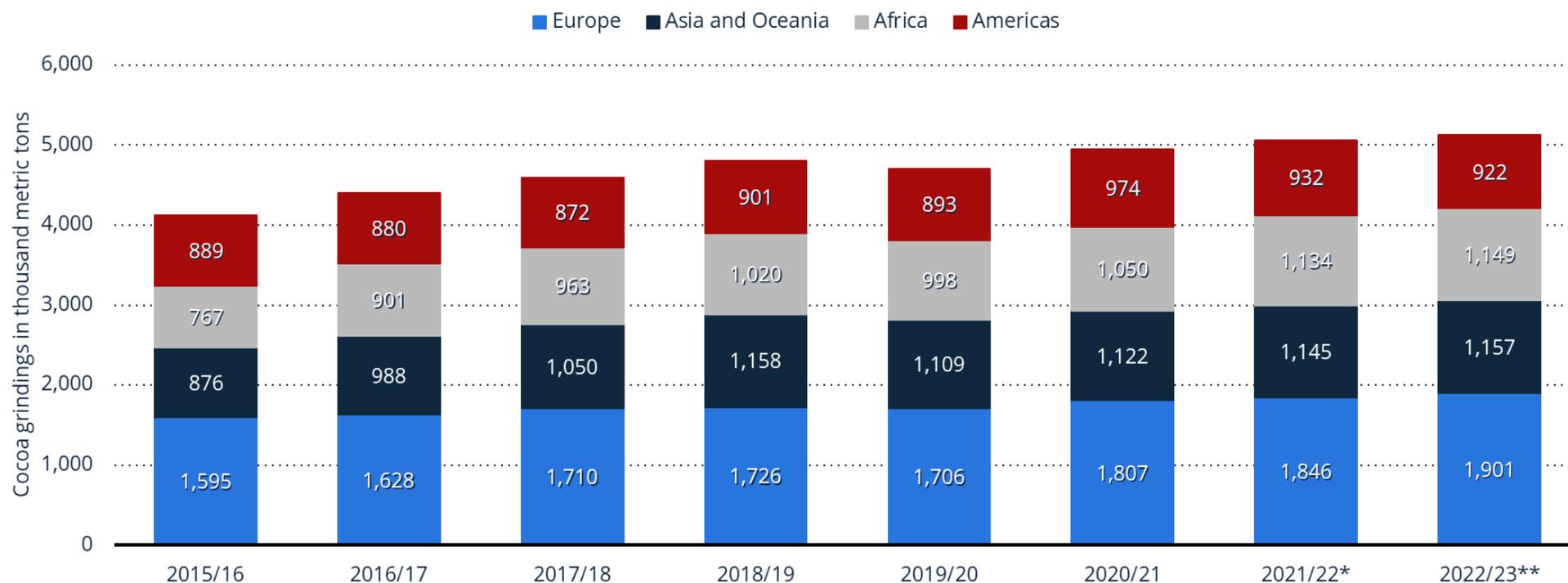
01 | Precios a nivel mundial U.S.dólares por Kg (cacao en grano)



- Los precios internacionales del cacao mostraron un comportamiento oscilante, con valores por encima de los US\$ 3 000 por tonelada desde 2014 hasta agosto de 2016, con un nivel máximo en 2015 (US\$ 3 140 por tonelada), debido a la menor producción mundial en ese período y a causa de una mayor demanda para molienda, incluso por encima de la producción.
- En 2017, cae debido a una sobreproducción e importantes stocks de cacao y la demanda no había aumentado a su ritmo, así la especulación.

Fuente: Statista

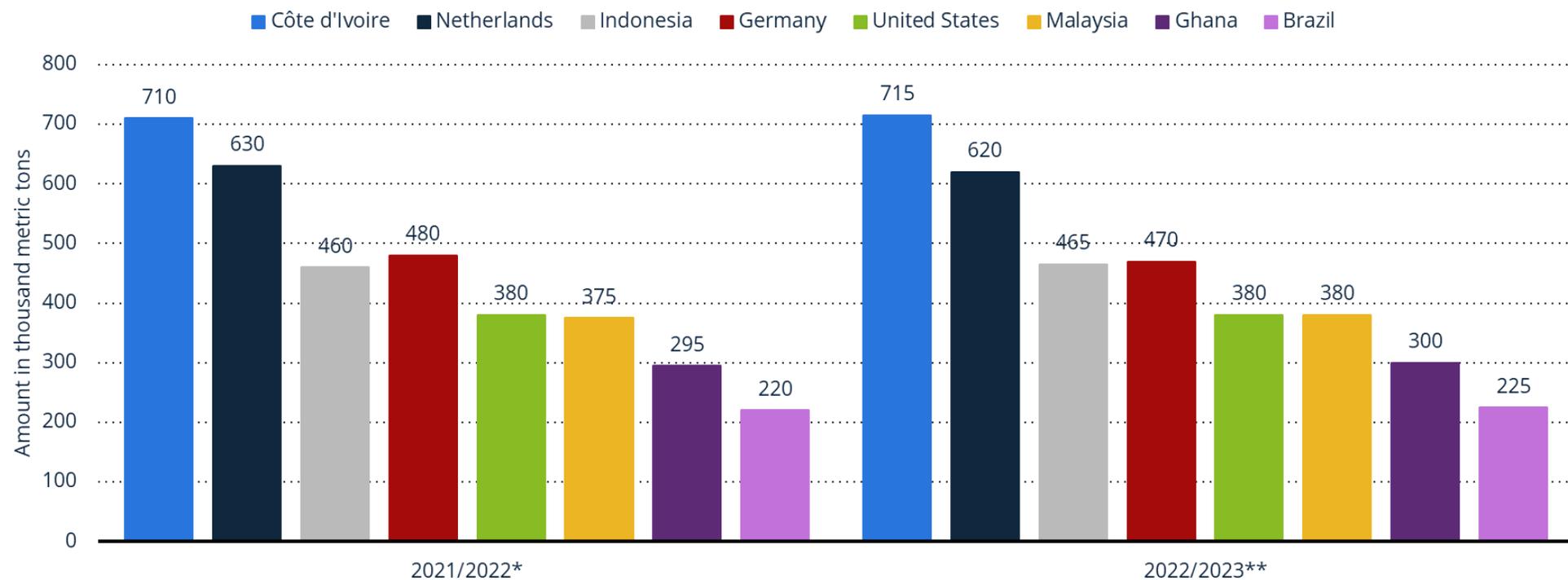
01 | Proporción de molienda de granos de cacao en todo el mundo 2022/23, por región



- Esta estadística muestra las moliendas de granos de cacao en todo el mundo en 2015/16 a 2021/2022, por región, y proporciona un pronóstico para 2022/23. En 2020/21, las moliendas de granos de cacao en Europa ascendieron a unos 1,8 millones de toneladas métricas. Se espera que esta cifra alcance alrededor de 1,9 millones de toneladas métricas en 2022/23.

Fuente: Statista

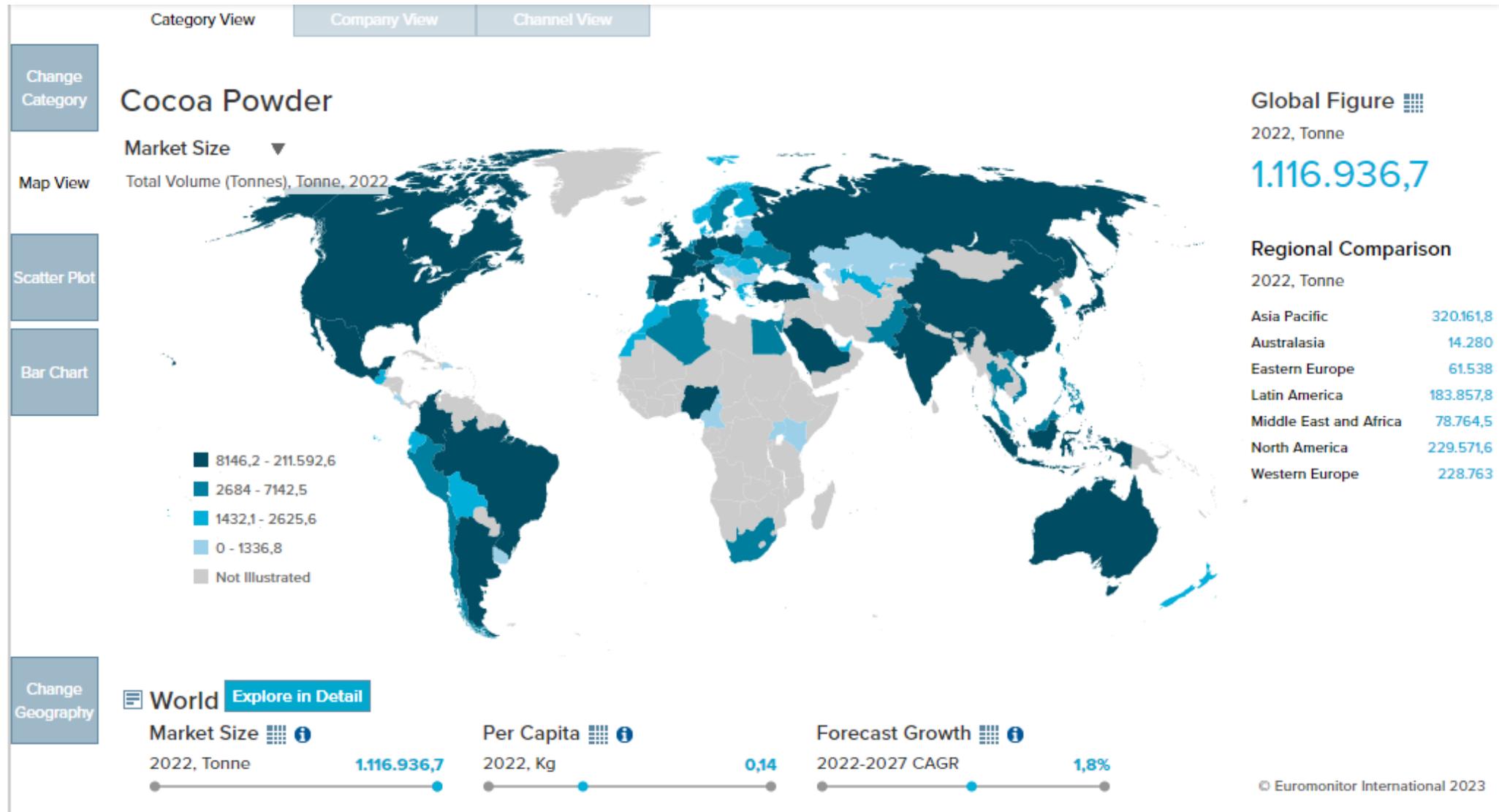
01 | Países líderes mundiales en el procesamiento de granos de cacao 2021/2022 y 2022/2023 (en 1,000 toneladas métricas)



- Costa Márfil y Países Bajos son los países líderes en el procesamiento de granos de cacao.

Fuente: Statista

01 | Tamaño de Mercado y Pronósticos 2027



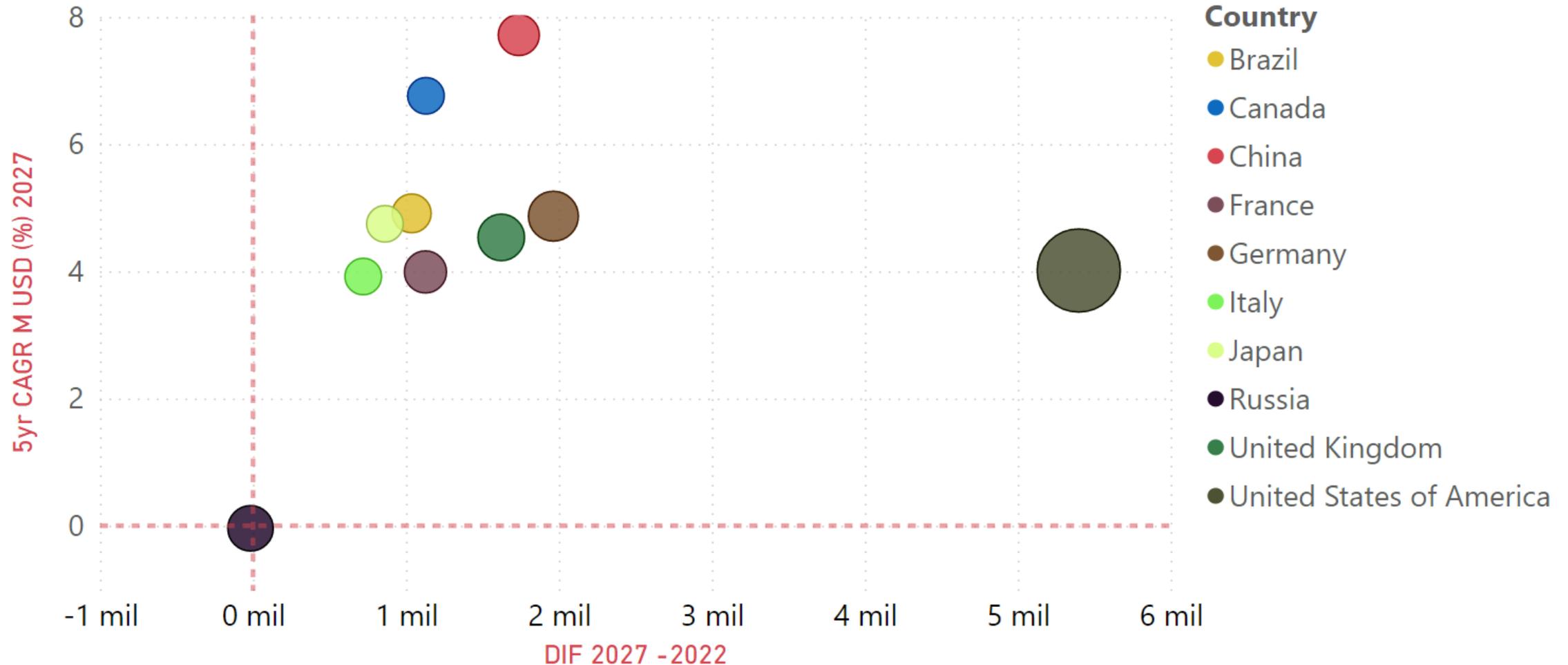
Fuente:Euromonitor

01 | Tamaño de Mercado mundial y Pronósticos 2027 – Chocolates

País	2022	2027		Diferencia
	Volumen M USD	Volumen M USD	5yr CAGR M Kg(%)	Volumen 2027-2022
China	3,861.47	5,599.23	7.71	1737.752
Japan	3,305.67	4,168.32	4.75	862.650
Russia	7,717.55	7,701.59	-.04	-15.953
Brazil	3,831.49	4,869.33	4.91	1037.848
Canada	2,923.18	4,054.07	6.76	1130.888
United States of America	24,832.82	30,231.35	4.01	5398.530
Germany	7,323.41	9,287.46	4.87	1964.051
United Kingdom	6,541.01	8,164.21	4.53	1623.200
France	5,217.81	6,345.28	3.99	1127.471
Italy	3,402.13	4,122.91	3.92	720.781

Fuente:Globaldata

01 | Tamaño de Mercado y Pronósticos 2027 - Chocolate



Estados Unidos es un mercado con un gran tamaño y con un CAGR4% próximos 5 años, muy de lejos le sigue Alemania (USD9287millones/CAGR 4.87%), Reino Unido (USD8164millones/CAGR 4.53%), Francia (USD6345millones/CAGR 3.99%), China (USD5599millones/CAGR 7.71%), Canadá (USD4054millones/CAGR 6.76%).

01 | Tendencias

Mayor interés en cacao Premium de Origen (CPO)

Cosechas de una región, exóticos, hacienda o finca y poseen características especiales, debido a que crecen en lugares específicos y son manejados, cosechados y beneficiados (post-cosecha) de acuerdo a estándares que son conocidos por sus compradores. El cacao premium con denominación de Origen mantiene la pureza varietal y no se mezcla con otros tipos de cacao, por lo que la trazabilidad es fundamental para asegurar su procedencia.

el cacao de
Vinces, en la
provincia de
los Ríos,
Ecuador.



Fuente: coexa & swisscontact, Cocoabarometer

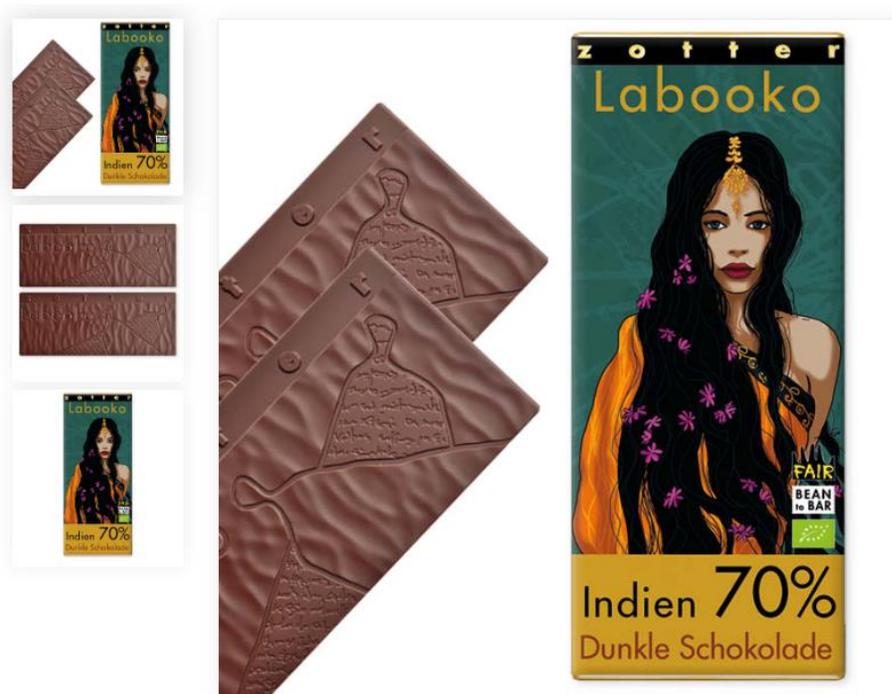


El cacao de Tumaco, producido por la Asociación Corpoteva.

01 | Tendencias

Cacao de Producción sostenible (CPS)

En esta categoría se incluyen los cacaos que se destacan por generar claros beneficios socioambientales y productivos. Por lo tanto, este cacao es cultivado por agricultores que siguen una determinada forma de producción, en zonas de particular interés.



4,10 €

incl. 10% Tax



✓ Availability: in stock

Labooko

- without milk
- vegan
- produced without gluten
- alcohol-free

- ✓ Ready for dispatch in 1-3 business day(s)
- ✓ Free shipping for order values above:
Austria: 30 €
Germany: 40 €

En esta categoría se incluyen: los certificados UTZ, Rainforest, comercio justo, orgánico

Fuente: coexa & swisscontact, Cocoabarometer

01 | Tendencias

Cacao de Producción sostenible (CPS)

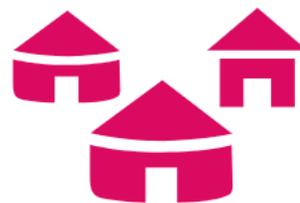
En esta categoría se incluye la dimensión social : Son cultivados como una alternativa productiva en zonas en las que la generación de ingresos y empleo es fundamental para el desarrollo de poblaciones sensibles o grupos vulnerables. Ejemplo: cacao de paz en Colombia y cacao de zonas fronterizas en Ecuador.

A FINALES DE 2020:

Mondelēz
International



Cocoa Life llegó a
188.043
productores de cacao



de
2.169
comunidades



68%
del chocolate de Mondelēz
International proviene del cacao del
programa Cocoa Life.

Sabemos que generar el cambio lleva tiempo. Pero hay algo que es un hecho: tenemos el compromiso de ayudar a las comunidades productoras a lograr esa transformación.

Fuente: coexa & swisscontact, Cocoabarometer

01 | Tendencias

Cacao de Producción sostenible (CPS)

En esta categoría se incluye la dimensión ambiental y comercio directo : el cacao también es un factor de deforestación.

“Como parte de nuestro objetivo de obtener el 100 % de nuestro cacao a través de nuestro programa de Cacao Responsable para 2025, nuestro objetivo es lograr una cadena de suministro libre de deforestación y conversión”

Fuente: coexa & swisscontact, Cocoabarometer

MARS

Preserving Forests through Cocoa for Generations

Our ambition is to achieve a deforestation-free supply chain for all the cocoa we source by 2025

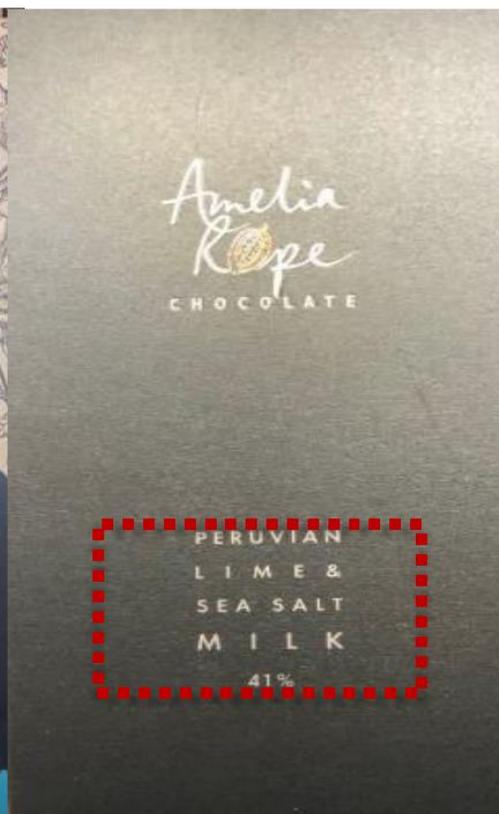
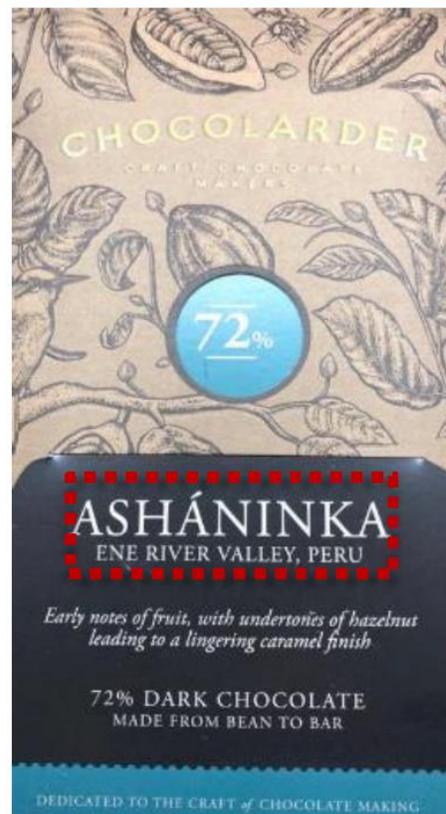
Combined Highlights from Côte d'Ivoire & Ghana in 2021*



01 | Tendencias

En busca de diversidad y sabor

Buscan constantemente diversidad de sabores, y los productores experimentan con técnicas post cosecha para crear nuevos perfiles de sabor e intensidad, incluso agregando ingredientes adicionales al proceso.



Fuente: coexa & swisscontact, Cocoabarometer

01 | Tendencias

En busca de diversidad y sabor

Buscan constantemente diversidad de sabores, y los productores experimentan con técnicas post cosecha para crear nuevos perfiles de sabor e intensidad, incluso agregando ingredientes adicionales al proceso.



Fuente: coexa & swisscontact, CocoaBarometer

01 | Tendencias

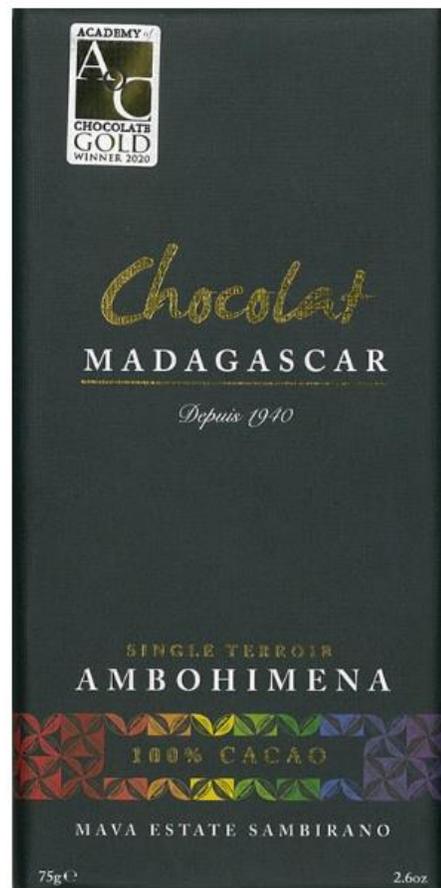
Tree to bar

Este concepto significa que la empresa cultiva el cacao y hace el chocolate en el origen. Lentamente está creciendo en Europa, aunque tiene fuertes retos como un mercado muy competitivo y los altos costos de transporte (refrigerado).



Medalla de plata

Fuente: AGEXPORT



Medalla de Oro

Intensamente amargo para los puristas que aprecian el chocolate 100% contenido en cacao. Creado a partir de cacao fino de aroma cultivado exclusivamente en la finca Ambohmena en la finca Mava en el valle de Sambirano, en la isla de Madagascar. Notas de ciruela, nueces, caramelo.

[Lea más sobre el chocolate negro saludable](#)

Información dietética

- Sin alcohol
- Sin lecitina de soja
- Apto para vegetarianos
- Trigo y sin gluten

Perfil de sabor

- Acidez ● ○ ○ ○ ○
- Amargo ● ● ● ● ●
- Fruta ● ● ○ ○ ○
- Asar ● ● ● ○ ○

contenido de cacao

- 100%
- Origen del Cacao
Madagascar
- Variedad de Cacao
criollo
trinitario
- Finca de cacao
Finca Mava

01 | Tendencias

Indulgencia sana

El chocolate oscuro se asocia con beneficios a la salud por sus antioxidantes, y el cacao fino implica menos azúcar en los chocolates, lo que incrementa su demanda para confitería.



Chocolate Negro 94% Cacao 100g BIO

Ingredientes:

Cacao*, azúcar integral de caña*, manteca de cacao* y vainilla. Puede contener trazas de leche y frutos de cáscara.

**Ingredientes de comercio justo.*

El 100% de los Ingredientes son de producción ecológica certificada.

Conservar en lugar fresco y seco.



SKU: 800320

Categoría: Ecológicos



Bajo en/Sin Agentes Alérgicos, Bajo/Reducido en Azúcar, Kosher, Medios sociales, Orgánico/Biológico, Sin Gluten

Fuente: coexa & swisscontact

01 | Tendencias

Plant Based



Fuente: coexa & swisscontact

01 | Tendencias

Regulaciones sobre el Cadmio

En 2019 en Europa se reforzó la regulación sobre el cadmio en el chocolate, el cual puede transferirse al cacao a través del suelo. Este fue un problema importante para Sudamérica, y Europa empezó a buscar orígenes con bajos niveles de cadmio.

El programa Maximizando Oportunidades en Café y Cacao en las Américas- MOCCA, es financiado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos USDA, en un consorcio coordinado por Technoserve para la cadena de café y Lutheran World Relief-LWR para la cadena de cacao. MOCCA se ha aliado con el Centro de Investigación del Cacao (CRC, por sus siglas en inglés) para apoyar la innovación, experimentación y mitigación del cadmio en los países meta del proyecto: El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Ecuador y Perú.

El programa MOCCA busca sumarse a los esfuerzos sectoriales para mitigar el cadmio



Fuente: coexa & swisscontact

01 | Tendencias

Regulaciones sobre el Cadmio

En 2019 en Europa se reforzó la regulación sobre el cadmio en el chocolate, el cual puede transferirse al cacao a través del suelo. Este fue un problema importante para Sudamérica, y Europa empezó a buscar orígenes con bajos niveles de cadmio.



PROYECTO

Mejora de la creación de capacidades y compartir conocimientos para apoyar la gestión de los niveles máximos de cadmio en América Latina y El Caribe.

Alliance



PROYECTO

CLIMALOCA
Innovación inteligente para el desarrollo a través de la investigación en la agricultura.



PLAN DE ACCIÓN

Plan de acción conjunto frente a resultados de cadmio en suelos y granos en la provincia de Condorcanqui y en el distrito de Imaza.

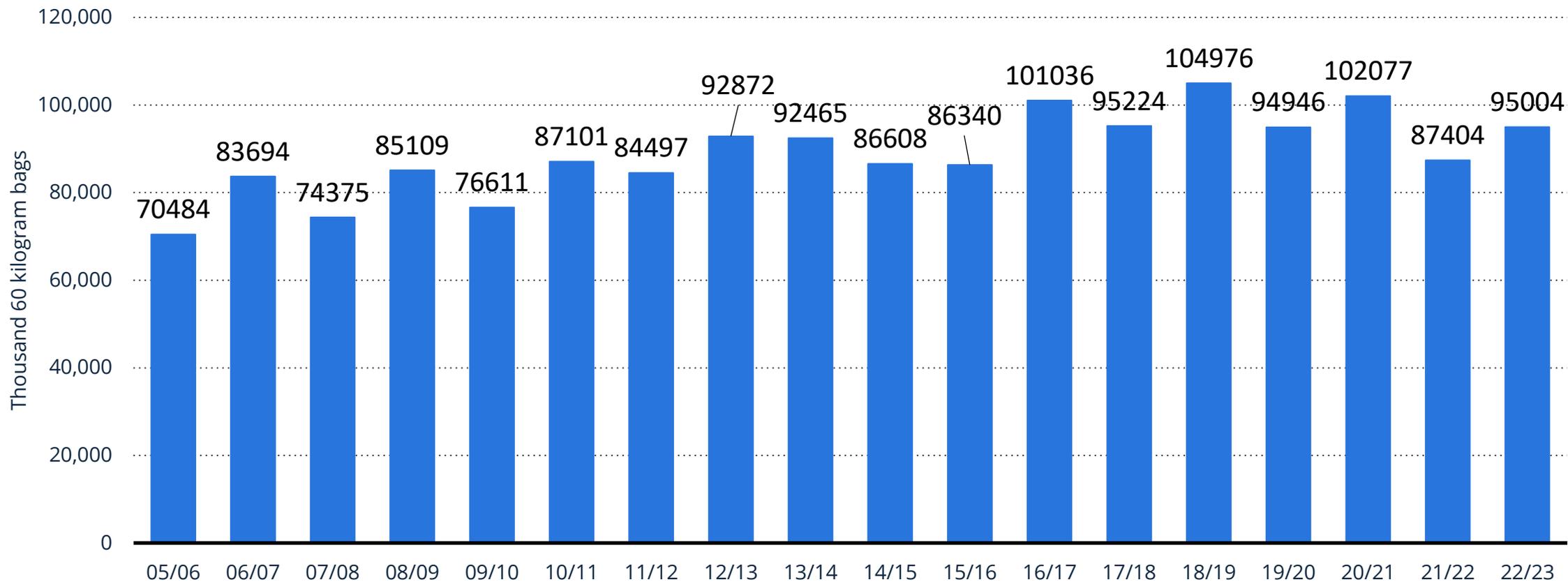
Fuente:ADEX



CAFÉ

- ❖ Se estima aproximadamente 95 millones de toneladas de café arábica en todo el mundo durante el año de cosecha 2022/23 es decir +9% y Robusta 80 millones, dónde la mayor producción proviene de Sudamérica.
- ❖ Volumen de producción mundial de café certificado por UTZ ha crecido en los últimos 10 años a una tasa (TCP10%).
- ❖ Entre los principales exportadores se encuentra Brasil y Suiza e importadores Estados Unidos , Alemania y Francia.
- ❖ El precio del café de especialidad se ubico en USD4.30/lb, es decir 91% por encima del precio convencional USD2.25/lb durante campaña 21/22.
- ❖ El mayor segmento de mercado es el de café tostado y molido, USD84,675 millones, aunque se espera una demanda lenta para los próximos 5 años, en términos de valor se pronóstica un crecimiento importante de CAGR 4%, impulsados por Japón.
- ❖ El segundo segmento importante es el de café instantáneo, se espera un gran crecimiento en términos demanda y valor, impulsados por Asia (China, Philipinas y Japón).
- ❖ El café en grano se espera una demanda moderada para el 2027, pero en términos de valor un gran crecimiento CAGR4.80%, impulsados por Japón.

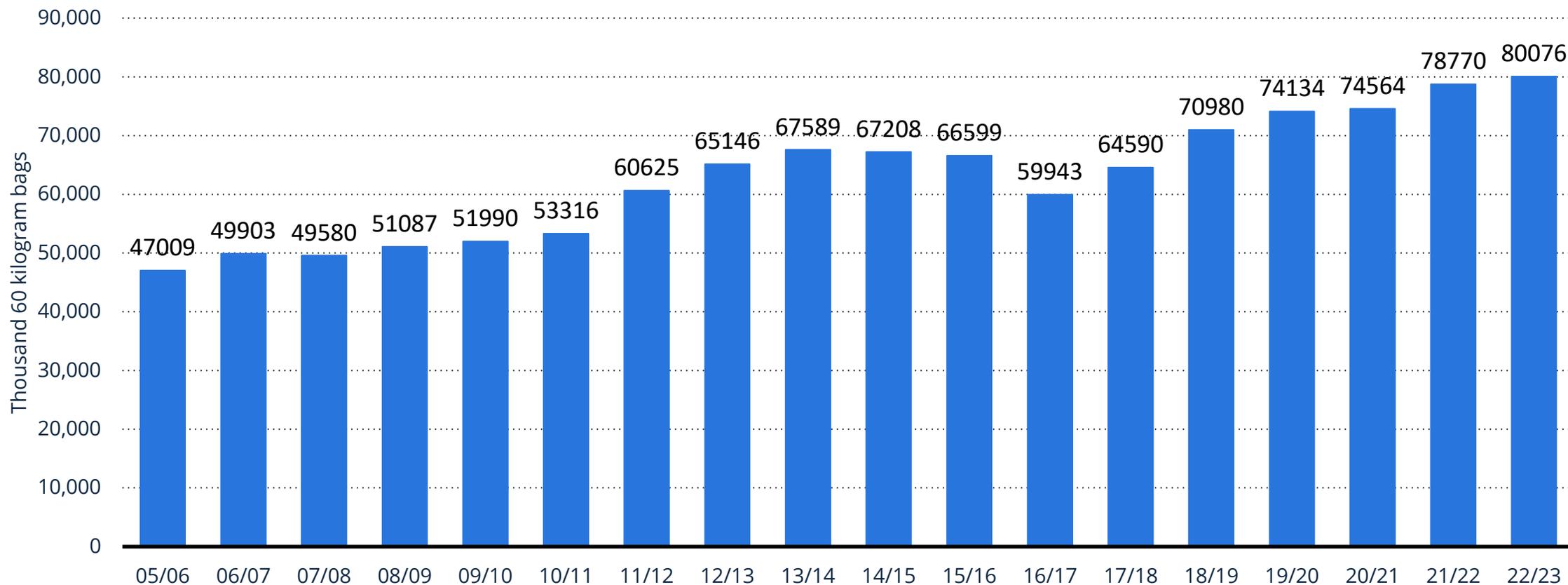
01 | Producción Mundial de café arábica (en miles de sacos por 60 kg)



- La línea de tiempo muestra la tendencia en la producción mundial de café arábica desde 2005/06 hasta 2020/21 y proporciona un pronóstico para 2022/23. Según el informe, se estima aproximadamente 95 millones de toneladas de en todo el mundo durante el año de cosecha 2022/23 es decir +9%.

Fuente: Statista

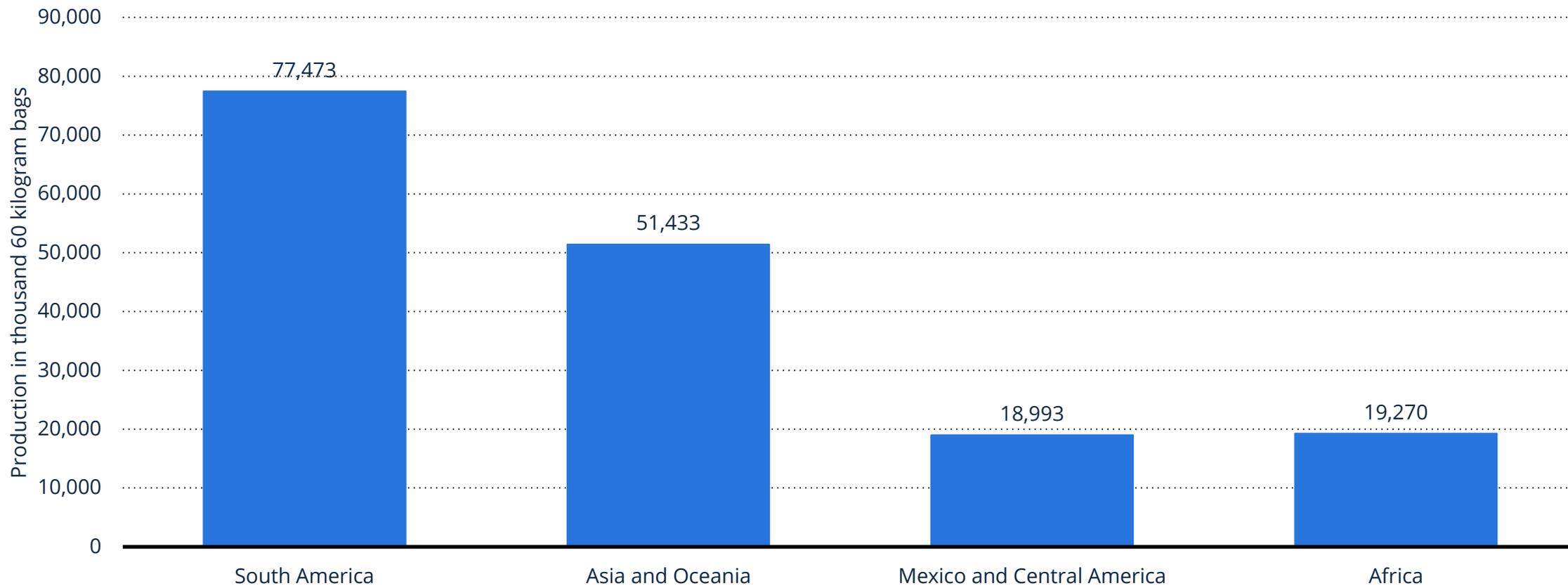
01 | Producción Mundial de café robusta (en miles de sacos por 60 kg)



- La línea de tiempo muestra la tendencia en la producción mundial de café arábica desde 2005/06 hasta 2020/21 y proporciona un pronóstico para 2022/23. Según el informe, se estima aproximadamente 80 millones de toneladas de en todo el mundo durante el año de cosecha 2022/23 es decir +2%.

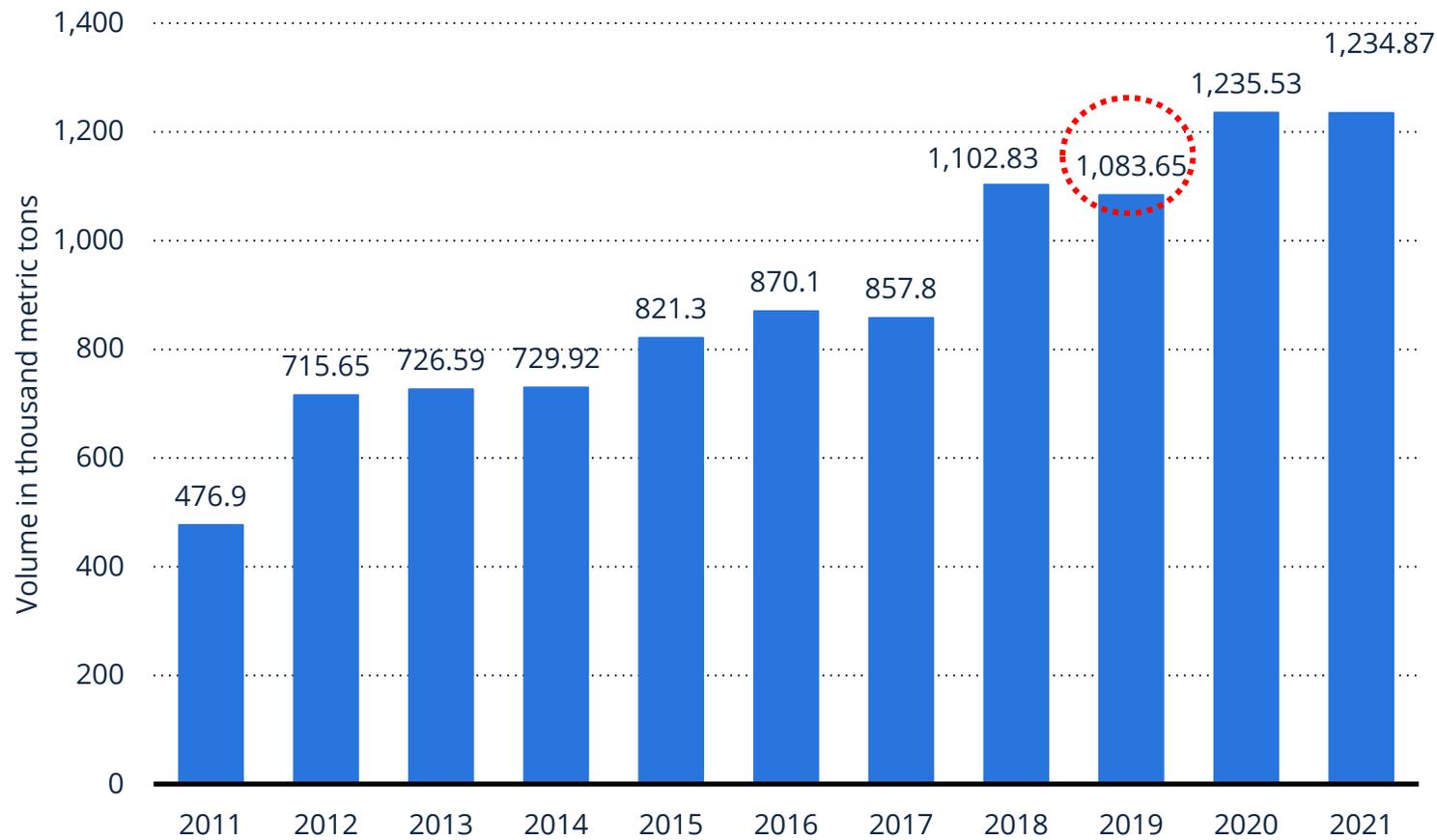
Fuente: Statista

01 | Producción Mundial por región (en miles de sacos por 60 kg)



Fuente: Statista

01 | Volumen de producción mundial de café certificado UTZ

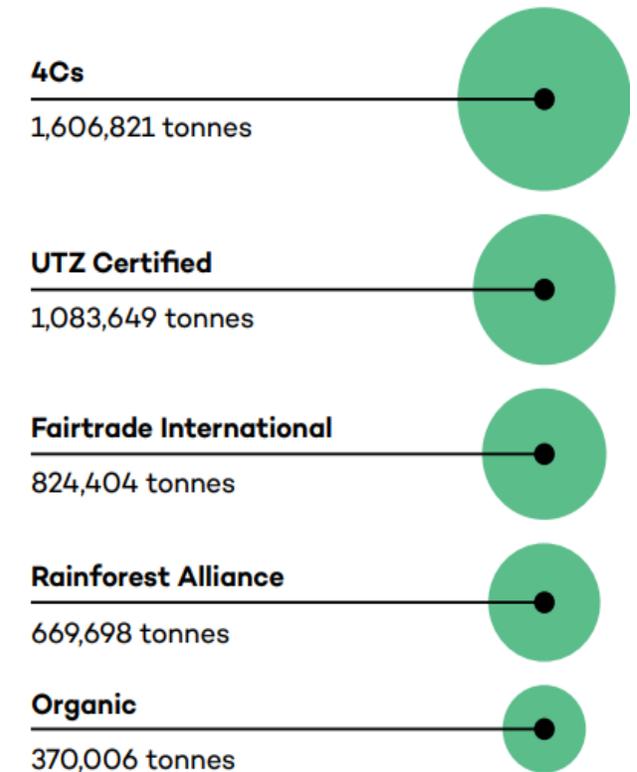


En una línea de tiempo se muestra como ha crecido el volumen de producción mundial de café certificado por UTZ, pasando de 476.9 miles de toneladas en el 2011 a 1,234.87 miles de toneladas en el 2021, es decir un crecimiento de 10%.

Fuente: Statista

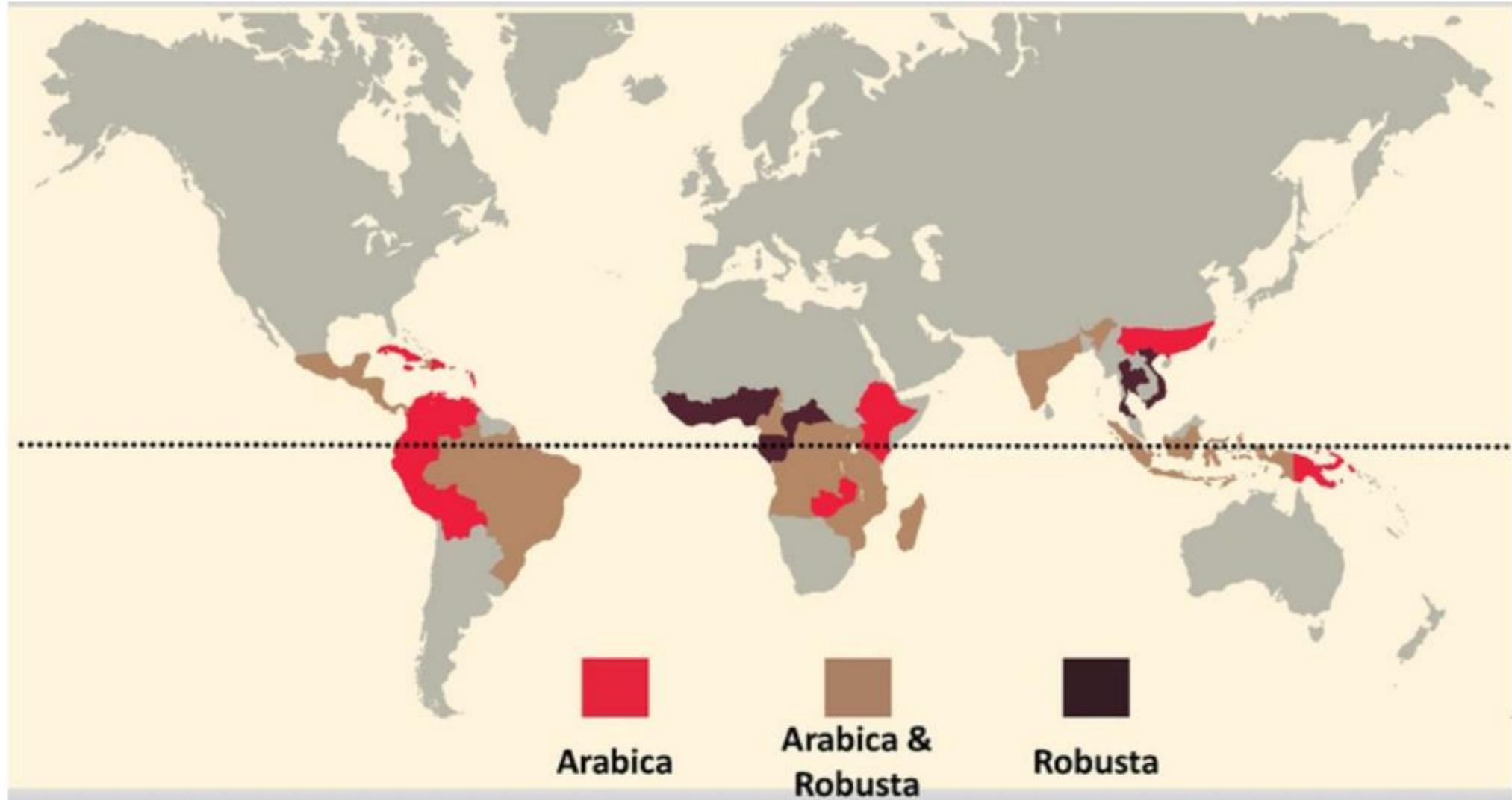
How much coffee is compliant (by VSS)?

Figure 2. VSS-compliant coffee production volumes in 2019



Source: Meier et al., 2021.

01 | Variedades



Fuente:Euromonitor

01 | Variedades en Perú

ORIGEN

"Uniqueness"

Perú es un país "grande" geográficamente que tiene espacio para seguir creciendo en área de cafés de altura, con una oferta diferenciada

Gracias a la variedad de pisos ecológicos con climas favorables y a la experiencia de nuestros agricultores, nuestro país posee condiciones óptimas para la producción de **café especial**, además que a diferencia de otros países, se cultiva bajo sombra protegiendo así nuestra biodiversidad.

A la actualidad tenemos 425,415 ha. Destinadas al cultivo de café dando un promedio de **6 millones de quintales de café anuales**. Nuestro cultivo también se va uniformizando desde los **800 a 2300 m.s.n.m.**, lo cual nos da una gran ventaja de obtener diferentes perfiles de café en taza.

NUESTRAS REGIONES CAFETALERAS



¿CÓMO SE PRODUCE UN CAFÉ DE ESPECIALIDAD?



ORIGEN ADEX

PRINCIPALES VARIEDADES DE CAFÉ

En Perú se cosecha principalmente las siguientes variedades:

- Híbridos Catimor
- Caturra
- Caturra
- Borbón
- Típica
- Pacamara
- Geisha



¿CUÁNDO UN CAFÉ ES CONSIDERADO DE ESPECIALIDAD?

Según el SCA, un café de especialidad es aquel que **tiene 80 puntos a más** sobre una escala de **100** otorgado por un **catador profesional** habiendo seguido los **métodos de clasificación**.



Perfil del café peruano



- Muy buen aroma y fragancia
- Excelente post gusto
- Acidez media - Alta
- Cuerpo equilibrado
- Sabor dulce
- Con notas florales, chocolate y afrutados

Fuente:Eurom

01 | El mercado mundial del café distingue entre dos tipos o categorías:

Cafés convencional o a granel y cafés especiales

Cafés especiales :

Los cafés con puntajes de cata de 80 o más se consideran cafés especiales. Esta clasificación está asociada más a aquellos que tienen alguna certificación y a las negociaciones entre las organizaciones y las empresas compradoras en el extranjero. Sin embargo, sobre la base de experiencias internacionales, las categorías de cafés especiales incluyen:

1. Cafés de origen: denominación de origen, regional, estados, finca, exóticos.
2. Cafés sostenibles: certificados.
3. Cafés de proceso: según preferencias/órdenes de los clientes.
4. Café de variedad: Geisha, Bourbon, Caturras, etc.
5. Cafés con premios.



Fuente:Euromonitor

01 | Segmentos

Los orígenes o terruños únicos son muy importantes en el segmento de especialidades, creando diferentes tipos de productos, que incluyen:

- **Origen único:** los orígenes han estado recibiendo cada vez más atención por parte de la industria y los consumidores desde hace algún tiempo. El origen único se asocia con la alta calidad y la singularidad de una determinada región o país. Ejemplos de cafés de origen único incluyen [Jamaican Blue Mountain](#) , [Hawaii Kona](#) , [Kenya AA](#) y [Guatemala Antigua](#) .
- **Finca o finca única:** El café procedente de una finca en particular se denomina finca única o finca única. Estos cafés suelen tener información detallada sobre cómo y quién cosechó y procesó el café y la historia de la finca. Los ejemplos incluyen [el café Kifaru](#) de Tanzania y [la Hacienda La Esmeralda](#) de Panamá .
- **Micro lotes y nano lotes:** El mercado de cafés especiales ha llevado a un [aumento de micro y nano lotes](#) . Estos lotes consisten en granos de café de muy alta calidad, que se venden a un precio mucho más alto que otros cafés. Los nano lotes son aún más pequeños y consisten en menos de cinco bolsas de café, lo que representa una calidad aún más exclusiva. Como los volúmenes son bajos y los costos de preparación de estos lotes y su logística asociada son altos, los micro y nano lotes no suelen representar el negocio central de un productor de café, pero pueden principalmente impulsar la reputación del productor por tener las habilidades para producir variedades interesantes de café. café procesado.

Fuente:CBI

01 | Número de Marcas en las tres olas de la industria del café en los mercados de exportación

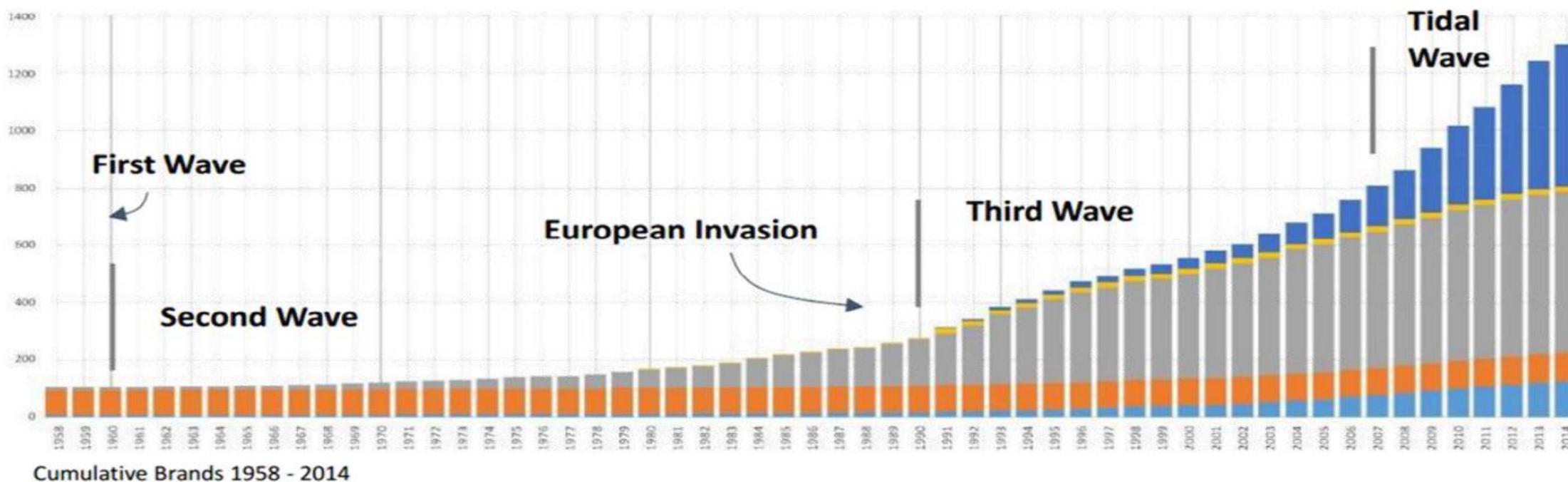


Brands

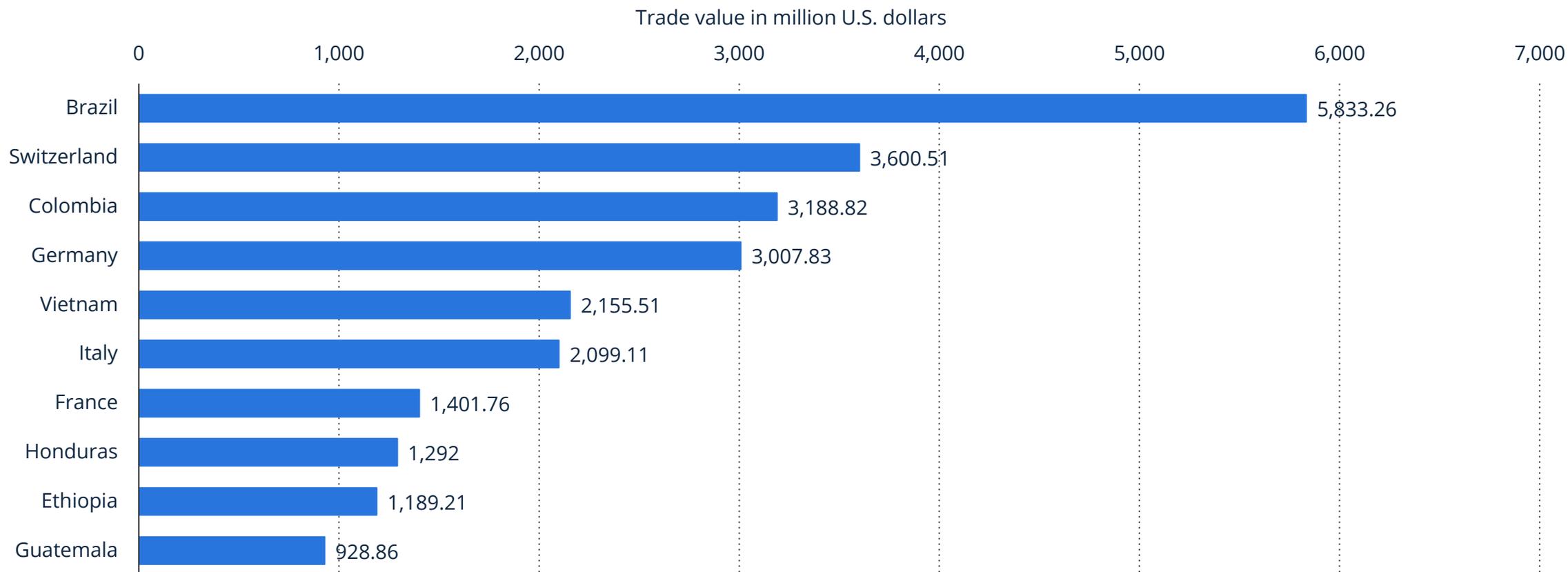
Ola 1 Café genérico, anónimo, con baja referencia al origen.

Ola 2 Interés en un mejor café, se empieza a hablar de origen, mezclas para mejorar consistencias, popularidad del Espresso. Concentración en la experiencia de tomar café.

Ola 3. Preferencia por el "Origen Único" sobre mezclas. Historias del café. Transparencia. Se valora la cadena. Proliferación de nuevas marcas.

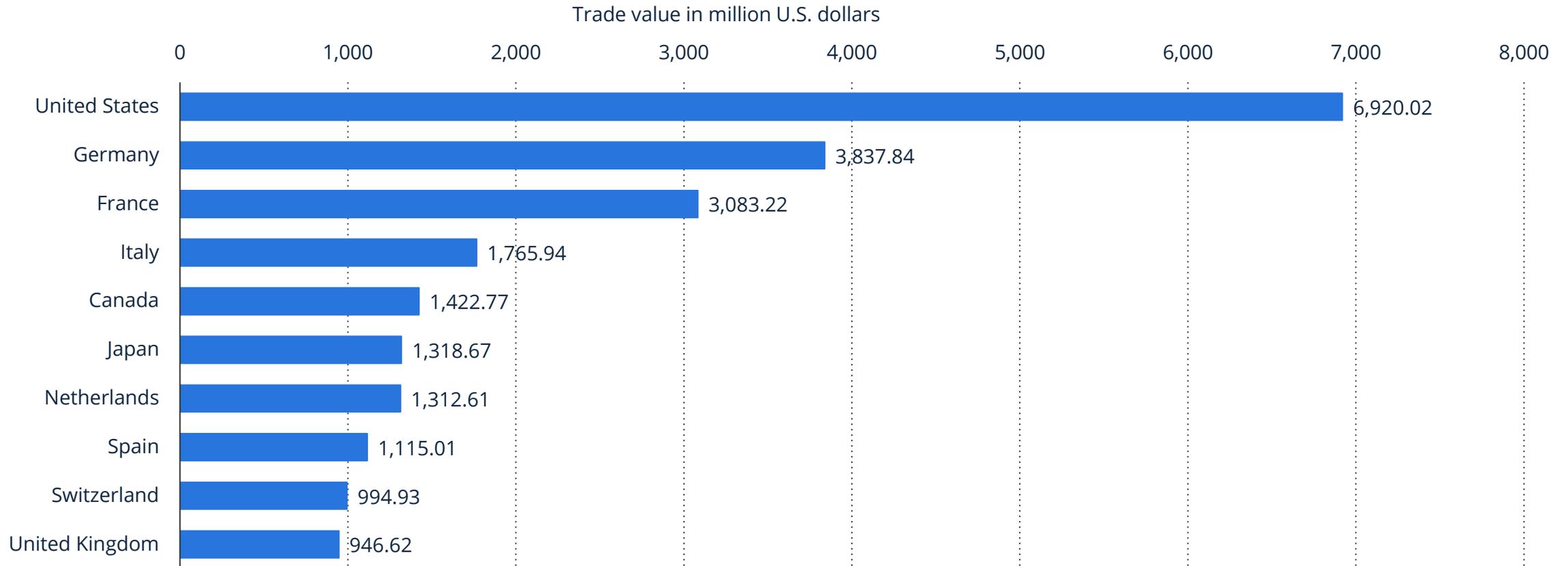


01 | Principales exportadores mundiales en el 2021



Fuente: Statista

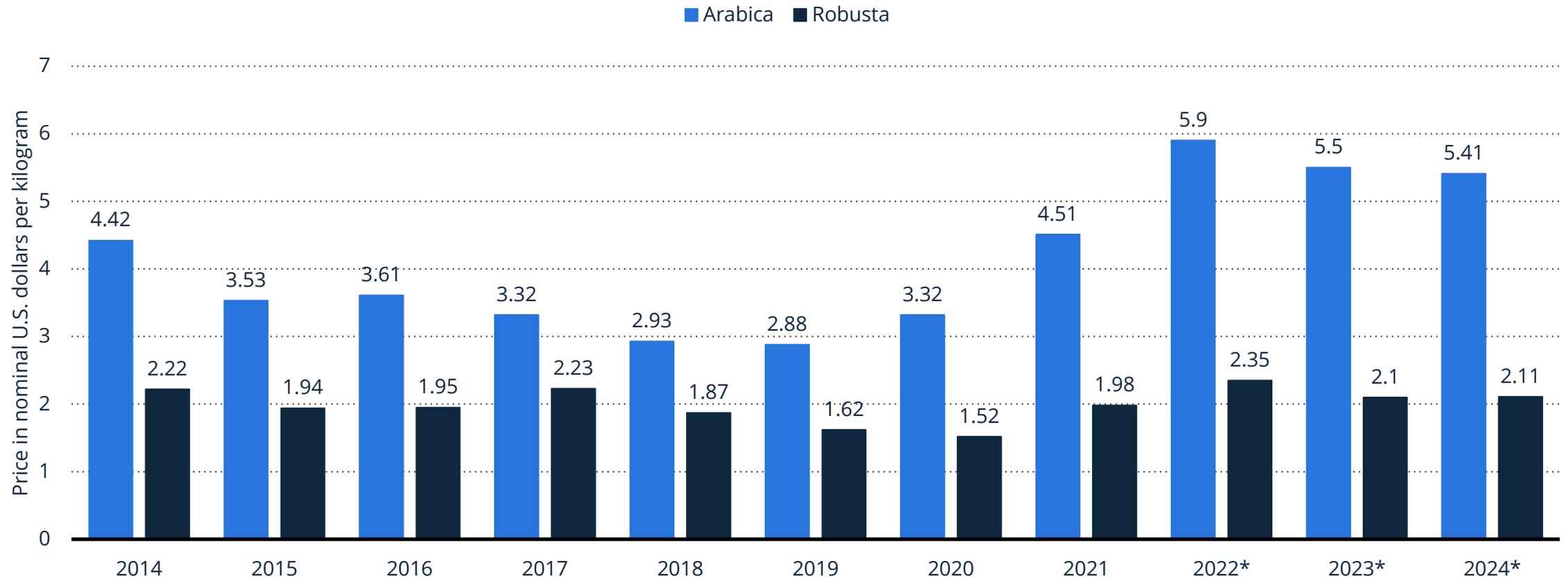
01 | Principales importadores mundiales en el 2021



Estados Unidos se convirtió en el principal importador de café del mundo en 2022. En concreto, las importaciones de este producto del mercado estadounidense estuvieron valoradas en aproximadamente 9.800 millones de dólares estadounidenses durante el año referido. Alemania y Canadá ocuparon la segunda y la tercera posición, respectivamente.

Fuente: Statista

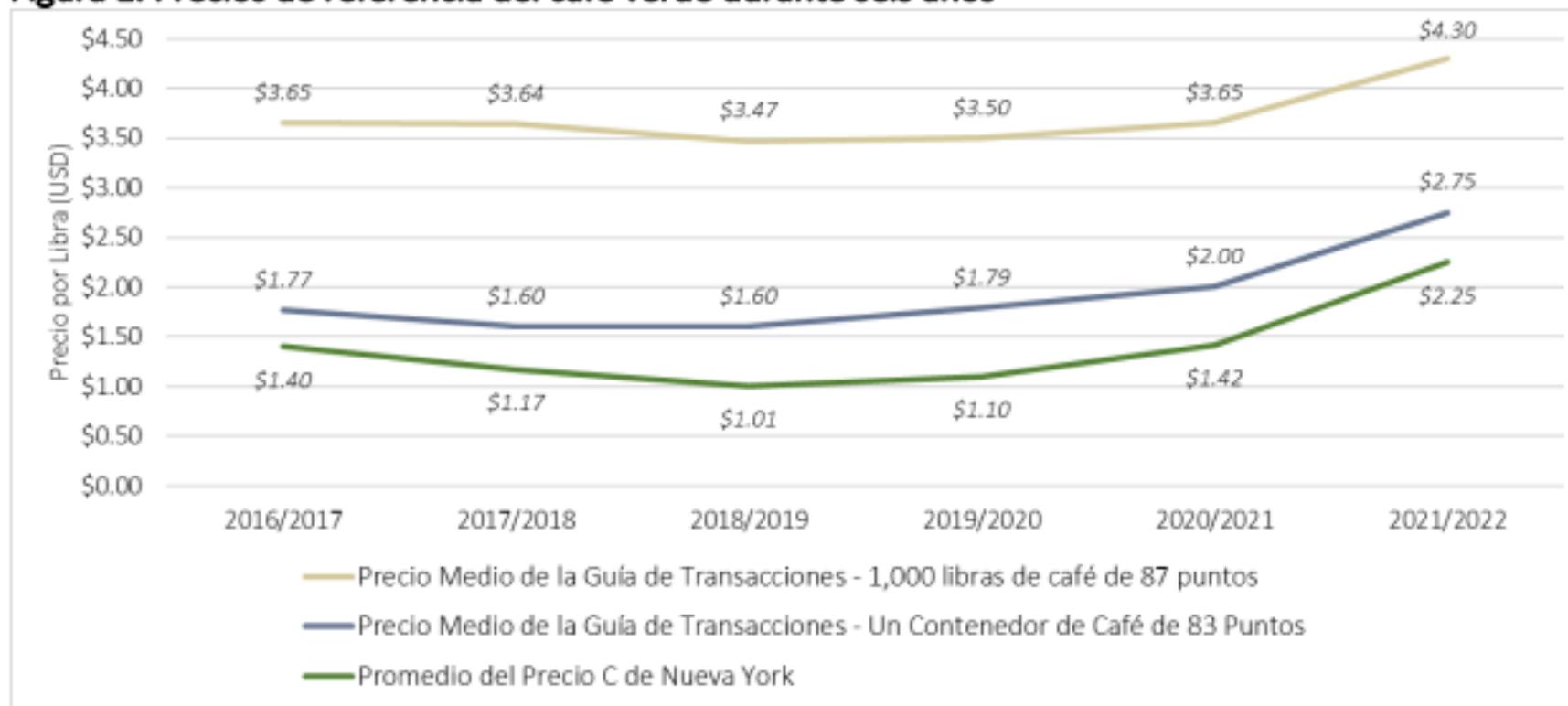
01 | Precios a nivel mundial



Fuente: Statista

01 | Precios a nivel mundial

Figura 1. Precios de referencia del café verde durante seis años

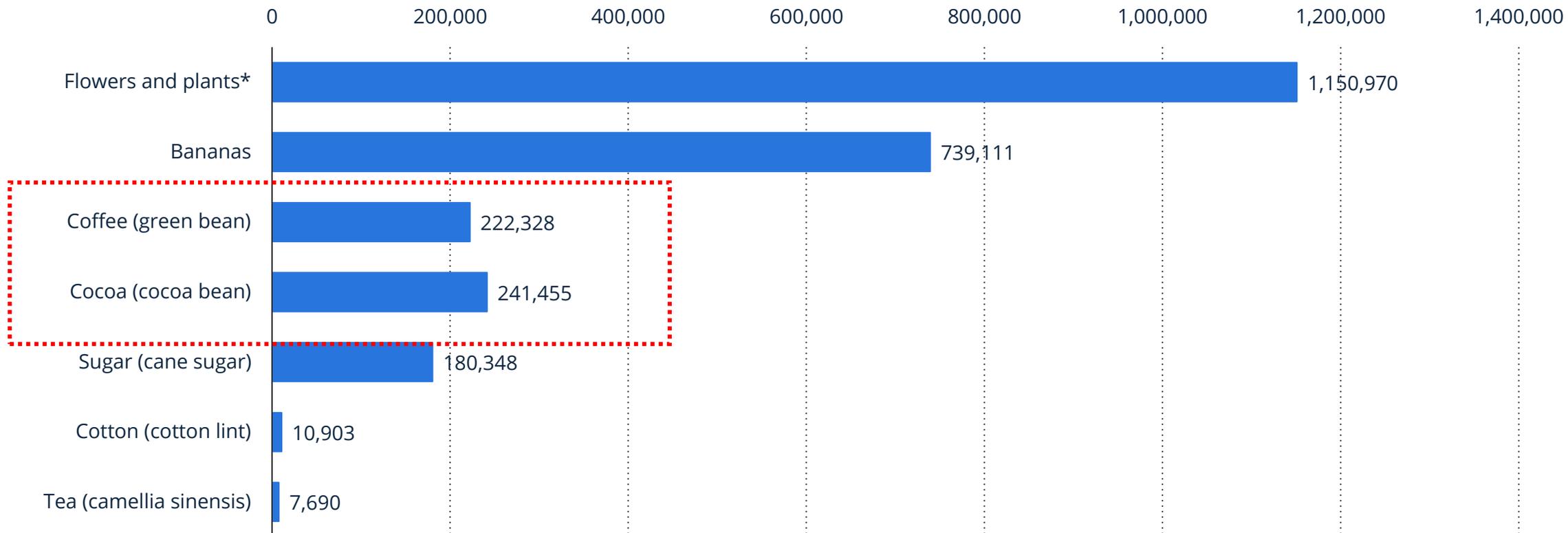


Precios pagados recientemente por cafés especiales fueron influenciados por la calidad del café, tamaño de la finca, y la región donde fue producido.

Fuente: specialty coffee transaction

01 | Volumen de ventas estimado en Fairtrade en el mundo en el 2021 (expresado en toneladas métricas)

Sales volume in metric tons*



Fuente: Statista

01 | Tamaño de Mercado mundial de café y Pronósticos 2027

Segment	Year					
	2027			2022		
	Value M USD	5yr CAGR M Kg (%)	5yr CAGR M USD (%)	Volume M Kg	Value M USD	Volume M Kg
Roast and Ground Coffee	84,675.93	1.69	4.00	4,429.08	69,581.28	4,073.43
Instant Coffee	64,521.93	3.87	5.12	3,490.70	50,273.69	2,886.77
Coffee Beans	32,355.09	2.68	4.80	1,642.18	25,596.10	1,439.02
Hot Coffee (Unsegmented)	1,085.82	2.16	5.99	81.80	811.74	73.50

- ❖ El mayor segmento de mercado es el de café tostado y molido, aunque se espera una demanda lenta, en términos de valor para los próximos cinco se espera un crecimiento importante de CAGR4%.
- ❖ El segundo segmento importante es el de café instantáneo, se espera un gran crecimiento en términos demanda y valor, impulsados por Asia (China, Philipinas y Japón).
- ❖ El café en grano se espera una demanda moderada para el 2027, pero en términos de valor un gran crecimiento CAGR4.80%.

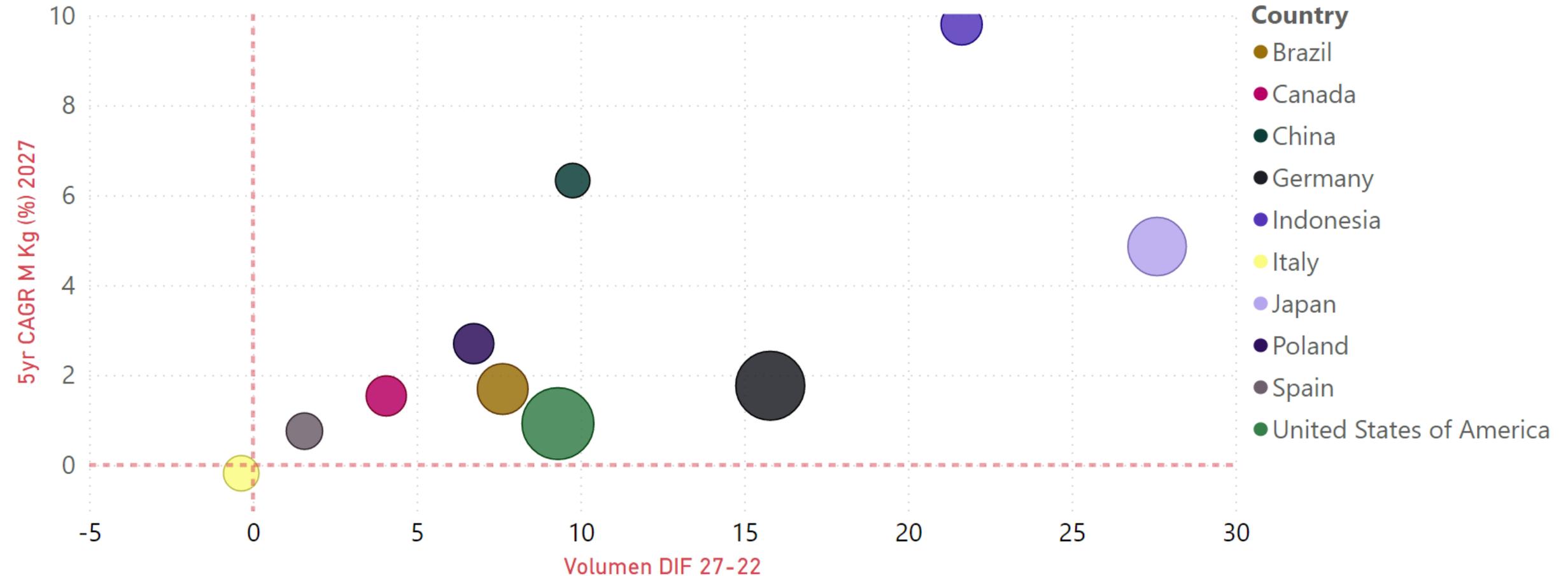
Fuente:Globaldata

01 | Tamaño de Mercado mundial y Pronósticos 2027 – Café en grano en volumen

País	2022	2027		Diferencia
	Volumen M USD	Volumen M USD	5yr CAGR M Kg(%)	Volumen 2027-2022
China	27.19	36.95	6.33	9.76
Indonesia	36.31	57.95	9.80	21.64
Japan	103.10	130.70	4.86	27.61
Poland	47.34	54.08	2.70	6.74
Brazil	87.26	94.89	1.69	7.62
Canada	51.40	55.47	1.54	4.07
United States of America	198.60	207.91	.92	9.31
Germany	172.95	188.74	1.76	15.79
Italy	39.05	38.69	-.18	-.36
Spain	41.13	42.70	.75	1.57

Fuente:Globaldata

01 | Tamaño de Mercado mundial y Pronósticos 2027 – Café en grano en volumen



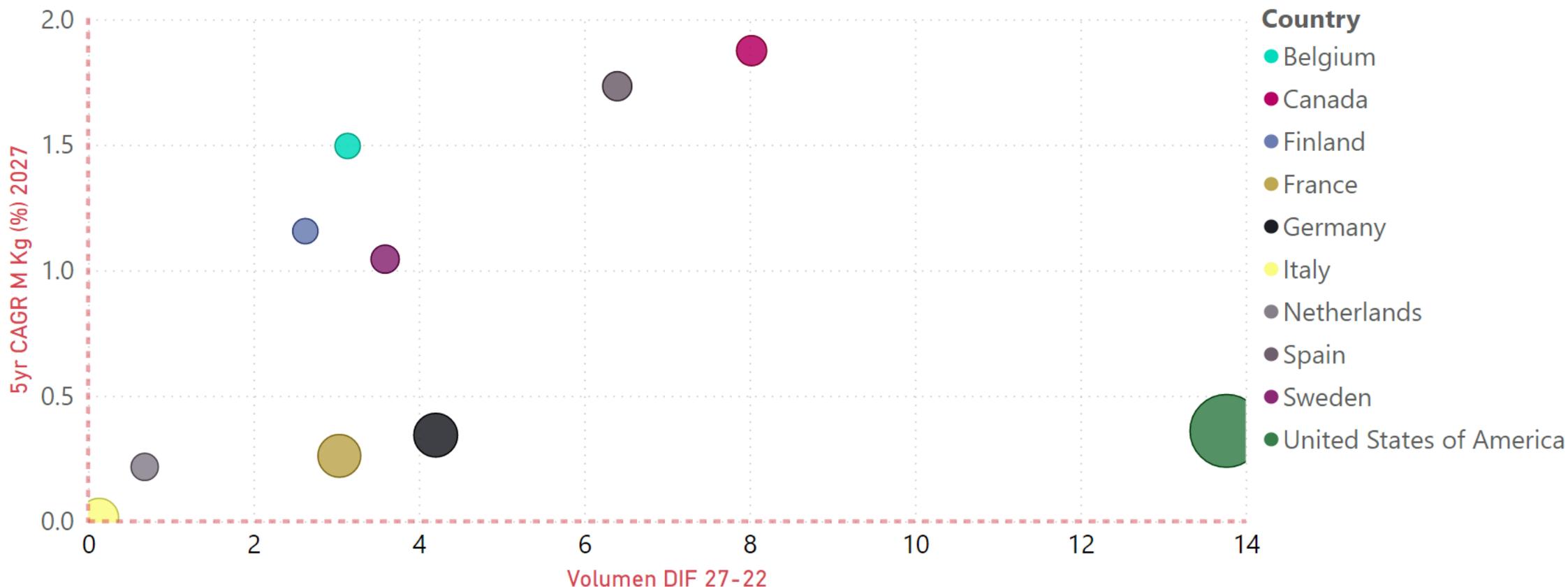
Japón es un mercado con un gran tamaño y con un CAGR 4.87% próximos 5 años, muy de lejos le sigue Indonesia (USD 57 millones kg/CAGR 9.8%), otros países con un crecimiento lento Alemania (USD 188 millones kg/CAGR 1.76%), Estados Unidos (USD 207 millones kg /CAGR 0.92%), Polonia (USD 54 millones kg/CAGR 2.7%), así mismo de tamaño pequeño pero de rápido crecimiento China (USD 37 millones kg/CAGR 6.33%).

01 | Tamaño de Mercado y Pronósticos 2027 – Café tostado y molido (Norte América y West Europe)

País	2022	2027		Diferencia
	Volumen M USD	Volumen M USD	5yr CAGR M Kg(%)	Volumen 2027-2022
Canada	82.44	90.46	1.88	8.02
United States of America	758.57	772.33	.36	13.77
Belgium	40.74	43.88	1.50	3.14
Finland	44.41	47.04	1.16	2.63
France	231.70	234.74	.26	3.04
Germany	243.16	247.36	.34	4.20
Italy	185.96	186.09	.01	.13
Netherlands	62.86	63.55	.22	.68
Spain	71.32	77.72	1.73	6.40
Sweden	67.36	70.95	1.04	3.59

Fuente:Globaldata

01 | Tamaño de Mercado y Pronósticos 2027 – Café tostado y molido (Norte América y West Europe)



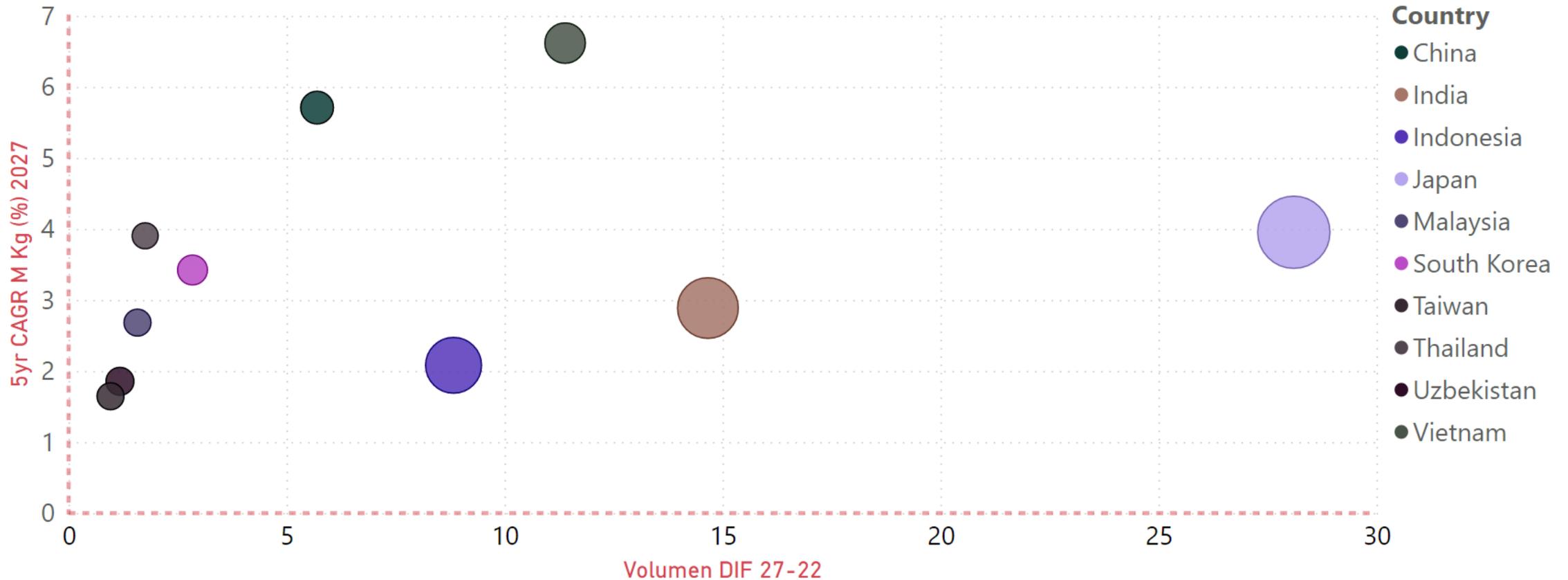
EE.UU es un mercado con un gran tamaño y lento crecimiento CAGR 0.36% próximos 5 años, muy de lejos le sigue Canadá (USD 90 millones kg/CAGR 1.8%), España (USD 77 millones kg/CAGR 1.73%), otros países con un crecimiento lento Alemania (USD 247 millones kg/CAGR 0.34%), Francia (USD 234 millones kg /CAGR 0.26%), así mismo de tamaño pequeño pero de rápido crecimiento Bélgica (USD 43 millones kg/CAGR 1.5%).

01 | Tamaño de Mercado en Asia y Pronósticos 2027 – Café tostado y molido Volumen

País	2022	2027		Diferencia
	Volumen M USD	Volumen M USD	5yr CAGR M Kg(%)	Volumen 2027-2022
China	17.82	23.52	5.71	5.70
India	95.89	110.55	2.89	14.66
Indonesia	81.40	90.23	2.08	8.83
Japan	131.35	159.45	3.95	28.10
Malaysia	11.17	12.75	2.68	1.58
South Korea	15.51	18.35	3.42	2.84
Taiwan	11.32	12.28	1.65	0.96
Thailand	8.32	10.08	3.90	1.76
Uzbekistan	12.23	13.41	1.86	1.18
Vietnam	30.16	41.55	6.62	11.39

Fuente:Globaldata

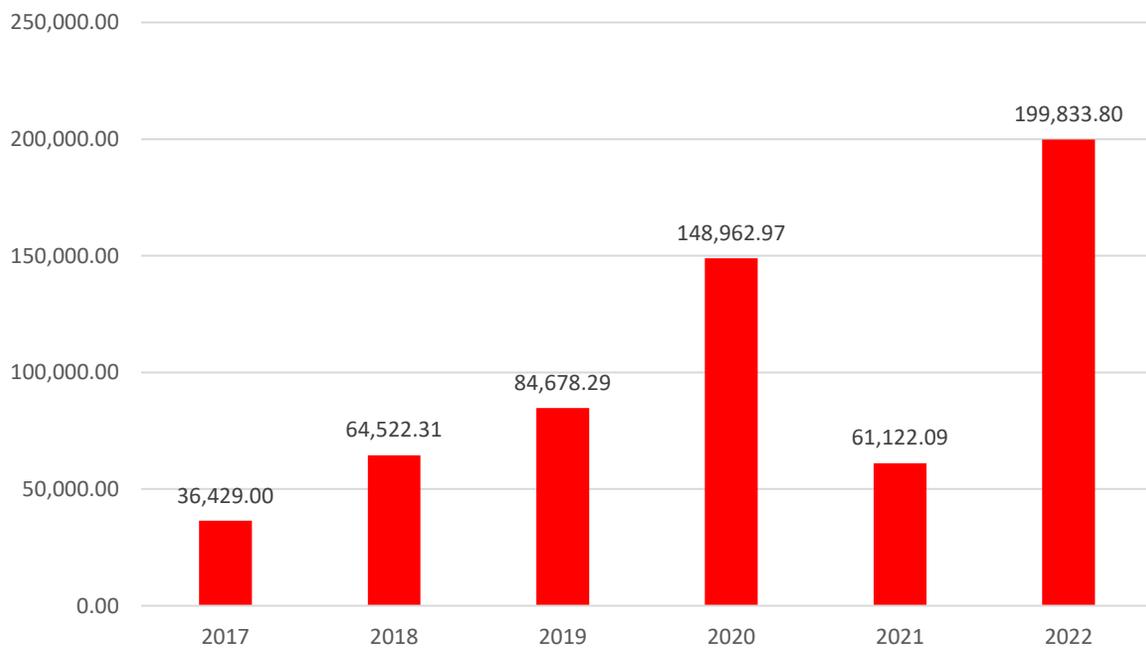
01 | Tamaño de Mercado en Asia y Pronósticos 2027 – Café tostado y molido Volumen



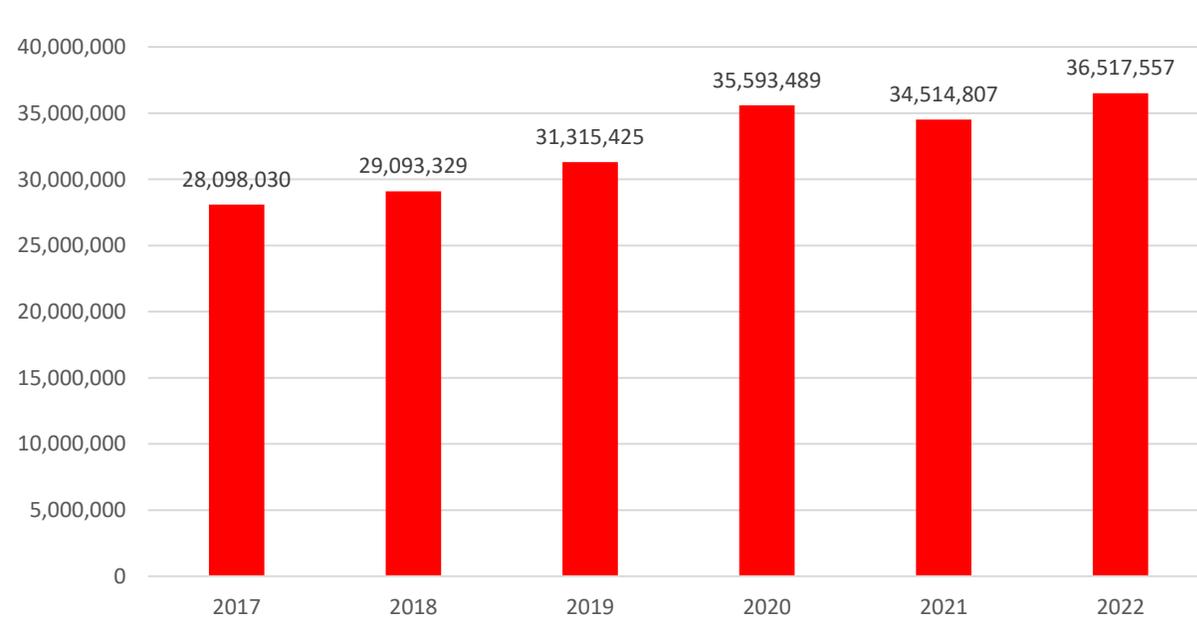
Japón es un mercado con un gran tamaño y rápido crecimiento CAGR 3.6% próximos 5 años, muy de lejos le sigue La India (USD 110 millones kg/CAGR 2.89%), otros países con un crecimiento lento Indonesia (USD 90 millones kg/CAGR 2.08%), así mismo de tamaño pequeño pero de rápido crecimiento Vietnam (USD 41 millones kg/CAGR 6.62%), China (USD 23.5 millones kg/CAGR 5.71%), .

01 | Mercado de Taiwán

Kg. Exportaciones peruanas de café en grano verde hacia Taiwán 2017-2022

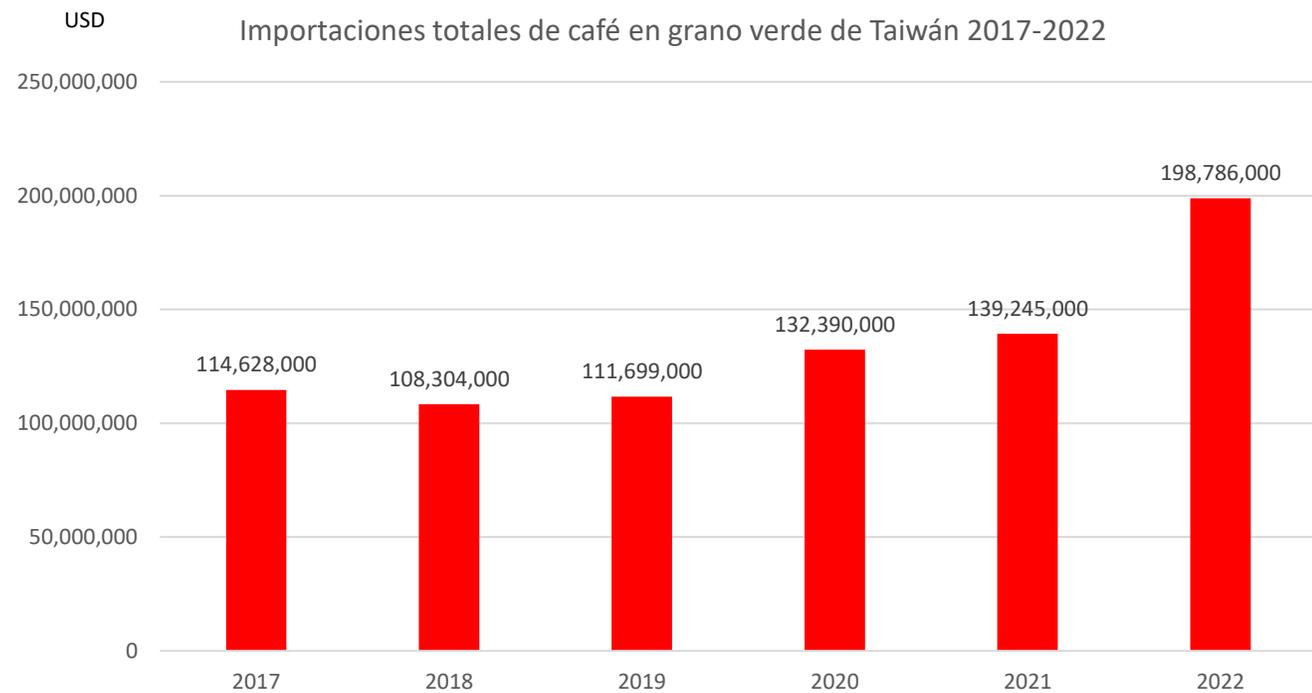
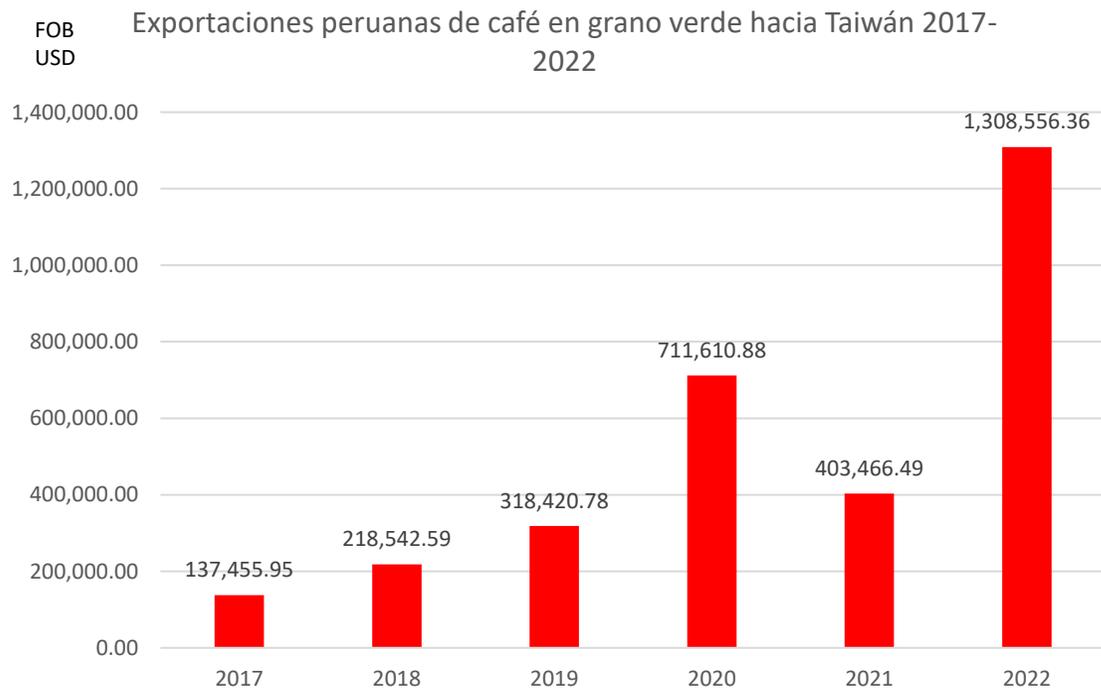


Kg. Importaciones totales de café en grano verde de Taiwán 2017-2022



Fuente: Infotrade y https://portal.sw.nat.gov.tw/APGA/GA30_LIST

01 | Mercado de Taiwán



Fuente: Infotrade y https://portal.sw.nat.gov.tw/APGA/GA30_LIST

01 | Mercado de Taiwán

Canales de distribución

1. Taiwanesees toman más café, consumen 2850 millones de tazas de café al año.
2. En 2022, la importación total de café en grano verde en Taiwán fue más de **36,000** toneladas. La importación peruana ocupó 0.6% en el total y los principales orígenes competidores son Brasil, Etiopía, Colombia, Indonesia, Guatemala, Honduras, Costa Rica, México y Kenia.



Fuente: https://portal.sw.nat.gov.tw/APGA/GA30_LIST

01 | Mercado de Taiwán

Tendencias del consumo de café en Taiwán

1. Los cafés de Single y Blend se han vuelto cada vez más populares en Taiwán.
2. Por la pandemia, Brewed coffee (siphon, pour over, etc) se ha vuelto popular.
3. Se popularizan más las cafeterías de los campeonatos mundiales de café, por ejemplo, Simple Kaffa de Berg Wu (2016 World Barista Champion), VWI by CHADWANG (2017 World Brewers Cup Champion) o Café Wakeup de Jacky Lai (2014 World Coffee Roasting Champion).
4. El consumidor busca una historia que quiere conocer qué hay detrás del café que compra, como su origen, manera de tostar, las condiciones de las personas que lo fabricaron o los puntajes de cata.
5. Café de especialidad vs café comercial – El mercado del café de especialidad está creciendo, y las franquicias de café comercial como Louisa Coffee, Cama Café, City Café (7-Eleven) y Let's Café (FamilyMart) también venden café de especialidad para satisfacer las necesidades de diferentes consumidores.



1. Café de especialidad
2. Uno de los ganadores en Perú Cup of Excellence 2022 SAN SEBASTIAN / 90.25



CARAVELA
COFFEE

1. Café de especialidad de alta calidad de Latinoamérica
2. Modelo de negocio se basa en contribuir a la sostenibilidad económica, social y medioambiental



1. Café de especialidad y Café comercial
2. Uno de los ganadores en Perú Cup of Excellence 2022 EL CERRO / 90



VELA ETIOPIA

1. Café de especialidad
2. Uno de los ganadores en Perú Cup of Excellence 2022 SILLAPATA / 88.89
PALTOS A / 88.48
NUEVA ZELANDIA / 87.31



1. Café de especialidad
2. Lanzamiento de 3 cafés de Jaen Cajamarca a partir del 27 de abril (Flor de la Manzanilla Barboza Cornejo José Santa Cruz Natural / Cenfrocafe Cooperative Honey / Merino Alberca Segundo Celso Marsellesa Washed)

Fuente: <https://allianceforcoffeexcellence.org/peru-2022/#1626373223108-e0a94038-d157>

01 | Mercado de Taiwán

Los cafés de Single y Blend cada vez más populares en Taiwán

Una taza de Café Single Origin cuesta USD100 en Simple Kaffa The Coffee One

Café Single Origin cuesta desde USD6 - 13 en Let's Café PLUS

Café Blend cuesta desde USD4 – 5.50 en &FOMO

Café Blend cuesta desde USD4 – 5 en URURUCOFFEE

THE COFFEE ONE SIMPLE KAFFA	
POUR OVER COFFEE	
Natural Black Jaguar Geisha, Guarumo, Panama	\$3000
BOP Natural Geisha 2nd	
Tangerine Fudge, Raspberry, Red Apple, Neroli	
Washed Geisha, Carmen, Panama	\$2000
BOP Washed Geisha Lot 8	
Jasmine, Honey, Bergamot, Tangerine, Calpis	
Natural Anaerobic Geisha, SONGYUE, Taiwan	\$1500
PCA Lot 6, Selected by Taiwan Representative in 2022 WBC	
Jackfruit, Plum, Whisky, Pandan	
Hybrid Washed CGLE, La Esperanza, Colombia	\$1200
CGLE Auction Lot 18	
Clementine, Wildflower Honey, Rambutan, Black Tea	
Washed Mokka, El Injerto, Guatemala	\$1000
El Injerto Estate Auction EI05	
Chrysanthemum, Brown Sugar, Pineapple, Date	
CM Bourbon, Finagro Plantations, Tanzania	\$800
Tanzania Private Collection Auction, Champion Lot	
Mango, Plum, Cocoa, Milky	
ESPRESSO BASED	
Honey Geisha, Clara Luz, Ecuador	\$1100
Taza Dorada Auction Lot 4	
Tropical Fruit, Floral, Orange, Mesona Tea, Lemon Black Tea	
Natural Moka, Quebrada Grande, Costa Rica	\$1000
Exclusive & Exotic Varietal Collection EEVC207	
Plum, Cherry, Purple Grape	
Honey Typica Mejerado, Aquacate, Ecuador	\$1000
Taza Dorada Auction Lot 5	
Peach, Orange, Floral, Black Tea, Sweet Potato, Honey	
DESSERT	
Financier	\$200

冰滴咖啡 Ice Drip	
Iced 每日限量	
經典美式 Classic Americano	180
衣索比亞耶加雪菲 Ethiopia Yirgacheffe	250
台灣阿里山 Taiwan Alishan	350
台灣雲林古坑藝妓 Taiwan Yunlin Gukang Geisha	500
滴沏咖啡 SOE Brewed Hot	
衣索比亞耶加雪菲 Ethiopia Yirgacheffe Natural	150
哥倫比亞烏伊拉 Colombia Huila Washed	150
印尼曼特寧 G1 Indonesia Mandheling G1 Washed	150
宏都拉斯 Honduras Semi-Washed	150
瓜地馬拉 Guatemala Washed	150
台灣阿里山 Taiwan Alishan Washed	250
台灣雲林古坑藝妓 Taiwan Yunlin Gukang Geisha	400

& FOMO			
Limited Time Beverage			
美式	85	hot iced	Americano
義式濃縮	85	hot	Espresso
可樂美式	115	iced	Fat Americano
防彈咖啡	120	hot	Bulletproof Coffee
拿鐵	105	hot iced	Latte
濃粹拿鐵	110	hot iced	Ristretto Latte
黑糖拿鐵	110	hot iced	Brown Sugar Latte
可可拿鐵	110	hot iced	Cacao Latte
蜂蜜拿鐵	115	hot iced	Honey Latte
竹炭拿鐵	115	hot iced	Charcoal Latte
斑蘭葉拿鐵	120	hot iced	Pandan Latte
貝禮詩拿鐵	120	hot iced	Baileys Latte
桂花小米酒拿鐵	120	hot iced	Osmanthus Rice Wine Latte
芝麻拿鐵	120	hot iced	Sesame Latte
焦糖拿鐵	120	hot iced	Caramel Latte
抹茶拿鐵	130	hot iced	Matcha Latte
焙茶拿鐵	130	hot iced	Hojicha Latte
冰滴	180	iced	Dutch Coffee
冰滴歐拿	200	iced	Dutch Coffee Aulat
配方冷萃	120	iced	Cold Brew Blend
配方冷萃歐拿	140	iced	Aulat Cold Brew Blend
檸檬配方冷萃	160	iced	Lemon Cold Brew Blend
柚子配方冷萃	160	iced	Pomelo Cold Brew Blend
原味歐拿	80	hot iced	Aulat
黑糖歐拿	90	hot iced	Brown Sugar Aulat
可可歐拿	90	hot iced	Cacao Aulat
蜂蜜歐拿	100	hot iced	Honey Aulat
紅茶歐拿	110	hot iced	Black Tea Aulat
芝麻歐拿	110	hot iced	Sesame Aulat
桂花蜜歐拿	110	hot iced	Osmanthus Honey Aulat
抹茶歐拿	115	hot iced	Matcha Aulat
桑椹歐拿	115	iced	Mulberry Aulat
草莓歐拿	115	iced	Strawberry Aulat
草莓可可歐拿	120	iced	Strawberry Cacao Aulat
紫薯茶歐拿	120	hot iced	Purple Sweet Potato Tea Aulat
錫蘭紅茶	100	hot iced	Ceylon Black Tea
蜂蜜檸檬	105	iced	Honey Lemon
綜合莓果茶	105	hot iced	Mixed Berry Tea

URURUCOFFEE	
單品手沖配方 House Blend	
溫蘆三週年配方 Ururu 3rd Anniversary House Blend	\$150
花香檸檬果汁紅糖	
溫蘆季節配方 Ururu Seasonal House Blend	\$130
花香氣息 柔和乾淨平順 焦糖奶油尾韻	
溫蘆小山丘配方 Ururu The Hills House Blend	\$130
柔和的酸質 榛果巧克力尾韻 飽滿乳脂感 乾淨平衡甜美	
溫蘆曼巴配方 Ururu Mamba House Blend	\$130
堅果 杏仁 奶油香 餘韻帶有榛果巧克力 柔順乾淨	
紙啡機 Coffeebag Brewer	
紙啡機單包 請選當月單品豆	\$140/單包入
經典組合 小山丘配方 + 中焙 + 淺焙 組合包3入	好難選, 我們幫你隨機搭配 (需提前預訂) \$399/組
綜合耳掛 Drip Bag	
溫蘆綜合耳掛組 『不含盒裝, 袋裝』	任選10入 享九折 任選20入 享八五折
溫蘆澎湃耳掛組 『不含盒裝, 袋裝』	任選50入 享八折

Fuente: <https://online.app/booking/-MG6PxUwAfdumTggqD4i:online-live-1/-MwUers66leYq-FqzHsv> <https://oranges.idv.tw> <https://niniandblue.com/blog/post/menu-ururu->

01 | Mercado de Taiwán

Cafés peruanos en las cafeterías en Taiwán



Cajamarca
La Piña & El
Eucalipto
Red Caturra, Typica,
Bourbon Washed
US6 / taza



San Ignacio
Finca El Laurel
Alindor Mires
Caturra & Pache
Washed
USD5.50 / taza



Perú La Dante
Typica, Caturra,
Bourbon
Washed
USD5.70 / taza

Fuente: <https://www.popdaily.com.tw/forum/food/1198799> <https://news.caffeco.in/3816> <https://angela51.com/green-river-roastery/>

01 | Tendencias

Producción sostenible

- ❖ El precio se ha convertido en un factor especialmente importante durante el último año, debido al declive económico.
- ❖ Los consumidores están cada vez más expuestos a los titulares negativos de los medios sobre el impacto considerable del café en el medio ambiente.
- ❖ Los consumidores quieren sentir que son parte de la solución, en lugar del problema, por ejemplo, quieren estar seguros de que una marca no contribuye a la deforestación.



Protecting the Amazon rainforest
[Eza Coffee for Future Organic Beans](#) features the EU Green Leaf and Bio-Partner logos as well as the Climate Alliance Austria logo, which commits itself to reducing greenhouse gas emissions and protecting the Amazon rainforest (Austria).

Fuente: Mintel

01 | Tendencias

Producción sostenible

Carbono neutralidad y agrosilvicultura temas importantes de sostenibilidad

- ❖ Hay una mayor atención al cambio climático, la pérdida de biodiversidad y la provisión de ingresos dignos para los productores y sus familias.
- ❖ Muchos de estos problemas no se abordan específicamente en la legislación, pero están cubiertos en códigos de conducta o políticas de sostenibilidad de importadores y/o minoristas. Los compromisos con la neutralidad del carbono y las prácticas agroforestales se han agregado cada vez más a estos códigos y políticas.



The screenshot shows the g'woon website with a navigation bar containing 'productos', 'Acerca de g'woon', 'Historias', 'Buena historia', 'Sostenibilidad', and 'Más'. The main content area features two red coffee packages labeled 'doe mij maar g'woon rood roodmerk snelfiltermaling 06'. Below the packages, it says 'zo'n dubbel-verpakking is g'woon handig' and '2 stuks'. To the right, the title 'Molienda de filtro rápido de la marca g'woon red' is displayed, followed by '2 piezas (pieza)'. Below that, the text 'solo dame rojo' is shown, along with a description: 'Mezclas finas de café a partir de granos cuidadosamente seleccionados. Tostado con cuidado para un sabor completo y un aroma delicioso. Nuestro café es climáticamente neutral y tiene certificación UTZ.' At the bottom right, there is a call to action: '¿Tienes una pregunta?' with a subtext 'Nuestros especialistas en productos estarán encantados de ayudarle' and a right-pointing arrow.

Fuente: Mintel

01 | Tendencias

Indulgencia puede ser un antídoto contra la ansiedad

- ❖ El café es, para muchos, un placer diario, que brinda a las personas una experiencia de sabor placentera, un descanso y un momento de calma. Pero algunos lanzamientos de café han buscado marcar sus señales indulgentes innovando en torno a una textura lujosa, para emular una experiencia al estilo de una cafetería.
- ❖ Los consumidores más jóvenes, que incluso antes de la pandemia sufrían niveles de ansiedad mucho más altos que las generaciones mayores, son particularmente propensos a buscar un café indulgente.



Café sensual con una sensación aterciopelada, Café molido suave Arábica Velours Noir. El producto se describe como suave y elaborado con los granos de Arábica más preciados. Se dice que ofrece un café sensual y sutil con una sensación aterciopelada (Francia).

Fuente: Mintel

01 | Tendencias

La innovación ofrece beneficios adicionales para la salud y el bienestar

- ❖ Los lanzamientos de café en MEA (Medio oriente y África) están incorporando una variedad de ingredientes botánicos y nutrientes funcionales agregados para ofrecer beneficios de salud complementarios.



Mezcla afrodisíaca de café Revlam Herbal Coffee for Men contiene café, así como raíz de cardo del Himalaya, tubérculo de raíz de cúrcuma y otras hierbas, y se dice que promueve de manera óptima la fuerza, el bienestar y la potencia sexual (Costa de Marfil).

Fuente: Mintel



Todo natural y mejora la inmunidad. Maysam Coffee Pure Green Coffee Powder with Ginger se describe como una forma natural de aumentar la energía, mejorar la inmunidad y equilibrar los niveles de azúcar en la sangre. El ácido clorogénico 'actúa como antioxidante, lo que ayuda a perder peso' (Jordan).

01 | Tendencias

Interés por diversificar en sabores más aventureros

- ❖ Muchos mercados asiáticos han estado interesados en probar sabores dulces que complementen el amargor del café, como la vainilla y el caramelo.
- ❖ El café con sabor a frutas es un nicho pero una característica creciente del mercado asiático de café RTD. El contenido de fruta compensa el sabor amargo, aumentando su atractivo entre los consumidores más jóvenes.



Jugo de durazno Starbucks Peach Caffé Latte se elabora con granos de café italianos, contiene extracto de café, leche cruda fresca y al menos un 5 % de jugo de durazno. Se dice que este producto de edición limitada tiene un suave sabor a café con leche con un dulce sabor a melocotón (China).

Fuente: Mintel



Jugo de coco Dutch Mill Arabus Espresso Coconut Juice Ready to Drink Coffee contiene 64,7 mg de cafeína por 100 ml y jugo de coco (Tailandia).

01 | Tendencias

Interés por la cremosidad en Asia, ya que la tendencia dalgona se globaliza

- ❖ El café batido al estilo dalgona de Corea del Sur ganó popularidad mundial ya que le dio a la gente un placer reconfortante durante la pandemia de COVID-19. El sabor indulgente y la textura de este estilo han ayudado a hacer de la 'cremosidad' un atributo en demanda para los productos de café al por menor.



Cubierto con una suave capa de espuma. Los Starbucks Caffè Latte Premium Instant Sticks se mezclan de forma experta con leche de vaca y se cubren con una suave capa de espuma. El café 100 % arábica se obtiene de manera ética en asociación con Conservación Internacional (Australia).

Fuente: Mintel



Con espuma de leche Nescafé Excella Creamy Unsweetened Latte está diseñado para hacer una rica bebida con leche con espuma de leche con solo agregar agua caliente. Se dice que da un momento de relajación en casa o en el trabajo (Japón).

01 | Tendencias

Origen para brindar transparencia y confiabilidad

- ❖ Para transmitir una calidad confiable y rastreable, los productores de café brindan a los consumidores detalles más específicos sobre el origen de los granos.



Contiene granos de un solo origen y micro lotes que se cultivan en la región de Lintong a una altitud de 1200 m-1400 m (Australia).

Fuente: Mintel



Café Maragogype procedente de Nicaragua Vittoria Coffee Maragogype Single Origin Nicaragua 100% Arábica La cápsula de aluminio está hecha con Maragogype, una variedad única de Arábica que es difícil de cosechar. Se obtiene de Nicaragua, el mayor productor restante (Australia).

01 | Tendencias

Los lanzamientos de café molido y de grano entero adoptan la premiumización

- ❖ La premiumización del café casero se ha visto acelerada por la pandemia, y muchos consumidores eligen café molido y en grano entero para prepararlo y luego beberlo fresco en casa.
- ❖ La producción artesanal ayuda a transmitir un atractivo premium.



Café artesanal de alta calidad Copper Moon Coffee Dark Sky Premium Whole Bean Coffee Blend comprende café de alta calidad hecho a mano, oscuro y tostado uniformemente. Se describe como una mezcla de ensueño de 100 % Arábica de alto grado con un sabor rico y audaz (EE. UU.).

Fuente: Mintel



Granos de café recogidos a mano Las cápsulas de café de una sola porción de café molido tostado medio orgánico de Compliments están hechas con granos de café 100 % arábica de primera calidad que se recolectaron a mano, se tostaron medio, se molieron y luego se empaquetaron en una cápsula 100 % compostable (Canadá).

01 | Tendencias

Nitro Cold Brew

- ❖ Starbucks amplió su gama de cafés RTD Nitro Cold Brew, centrado el marketing en la textura cremosa que ofrece la infusión de nitrógeno.



Starbucks Nitro Cold Brew Bebida de café premium con caramelo oscuro

Fuente: Mintel



Bebida de café premium con crema dulce de vainilla Nitro Cold Brew de Starbucks



2

Desempeño de la oferta exportable

02 | Desempeño Cacao



CACAO EN GRANO

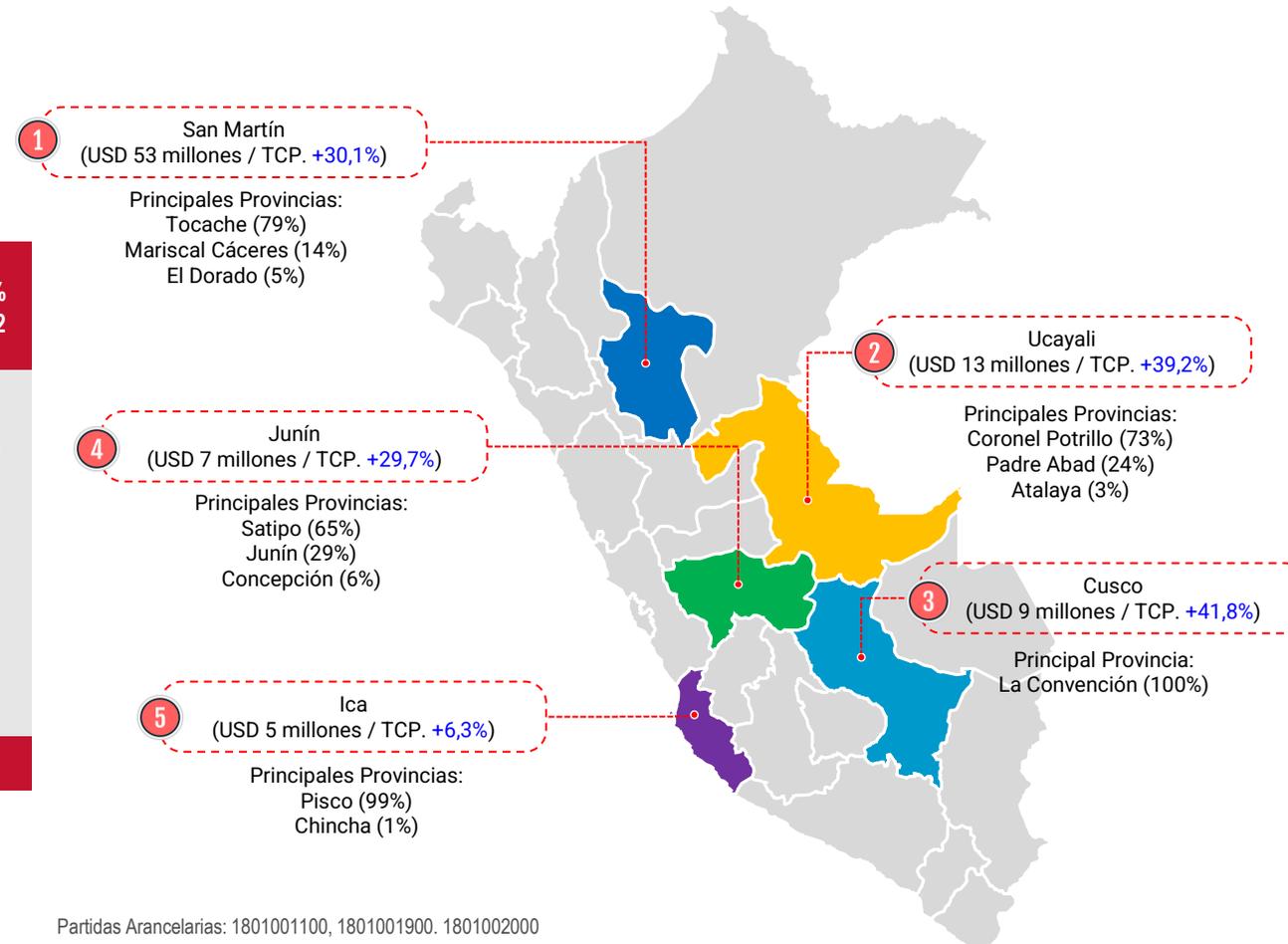
PARTICIPACIÓN POR SUBLÍNEAS PRIORIZADAS

Millones de USD

Sublínea	2018	2019	2020	2021	2022	Var. % 22 / 21	TCP.% 18 - 22
Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	159	154	150	158	162	2,8	0,5
Cáscara, demás residuos de cacao	0	0	0	0	1	136,7	102,9
Pasta de cacao, incluso desgrasada	6	9	15	16	25	52,5	42,1
Manteca, grasa y aceite de cacao	66	89	67	73	62	-15,4	-1,8
Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	13	16	21	23	31	36,8	25,0
Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao	23	27	26	34	53	57,2	23,2
Total	267	295	280	304	334	9,9	5,7

Fuente: SUNAT Elaboración: Inteligencia de Mercados - PROMPERÚ

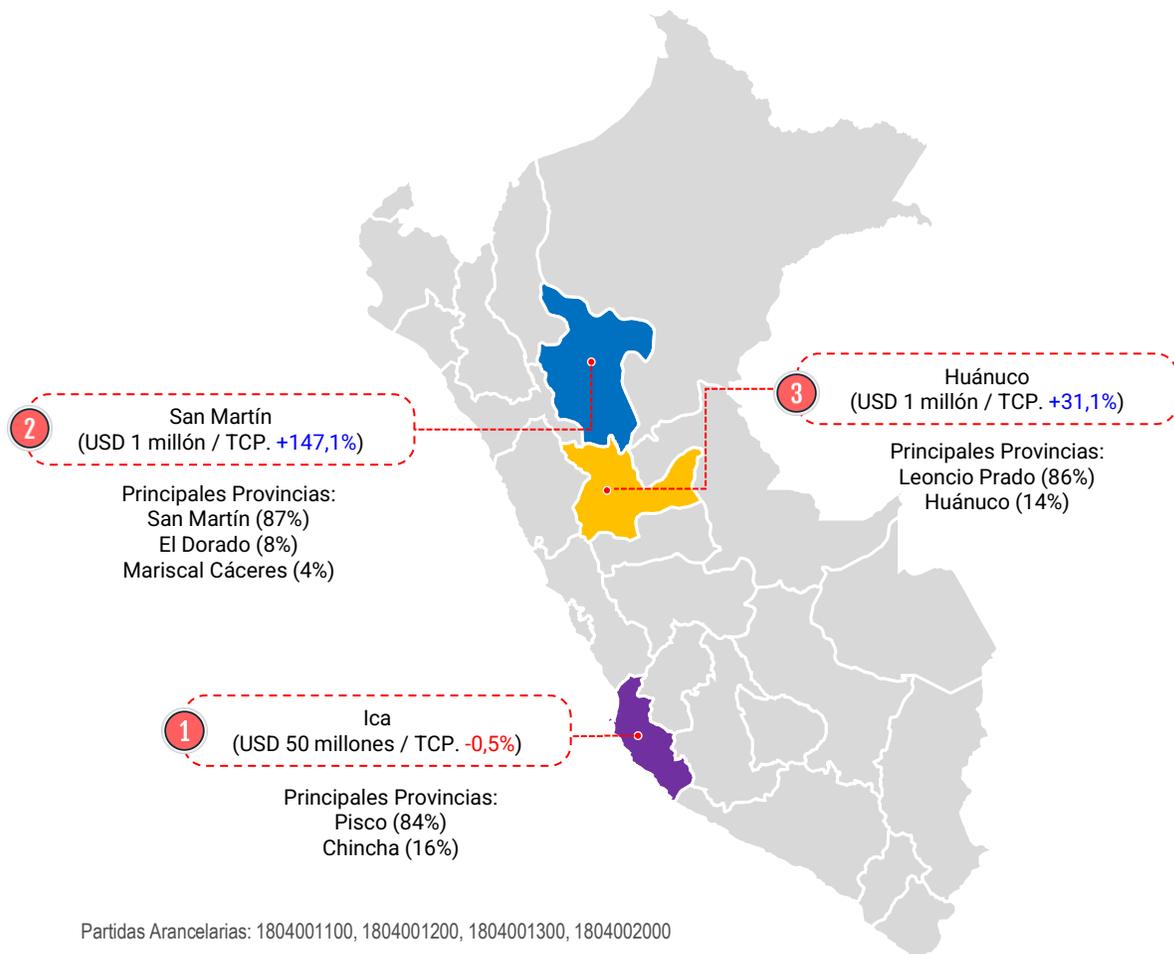
TCP%: Tasa de Crecimiento Promedio de los últimos 5 años



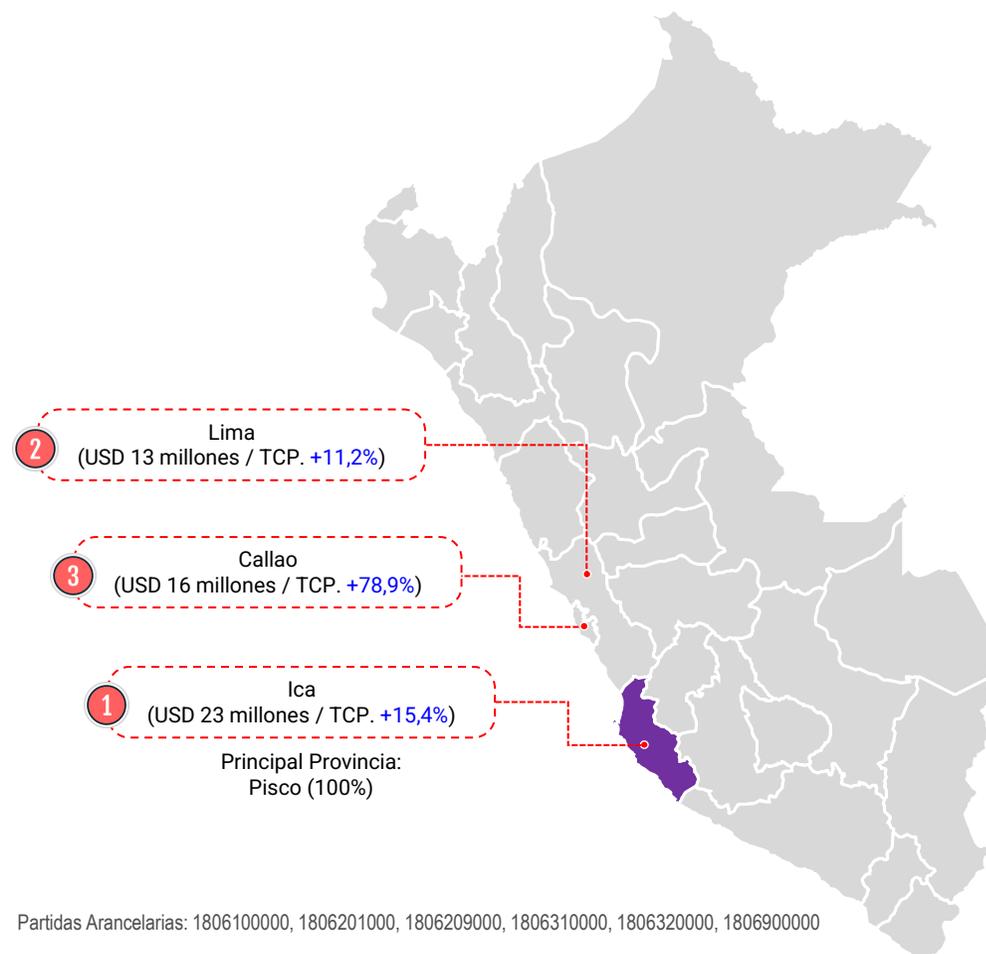
Partidas Arancelarias: 1801001100, 1801001900, 1801002000

02 | Desempeño Cacao

MANTECA Y ACEITE DE CACAO

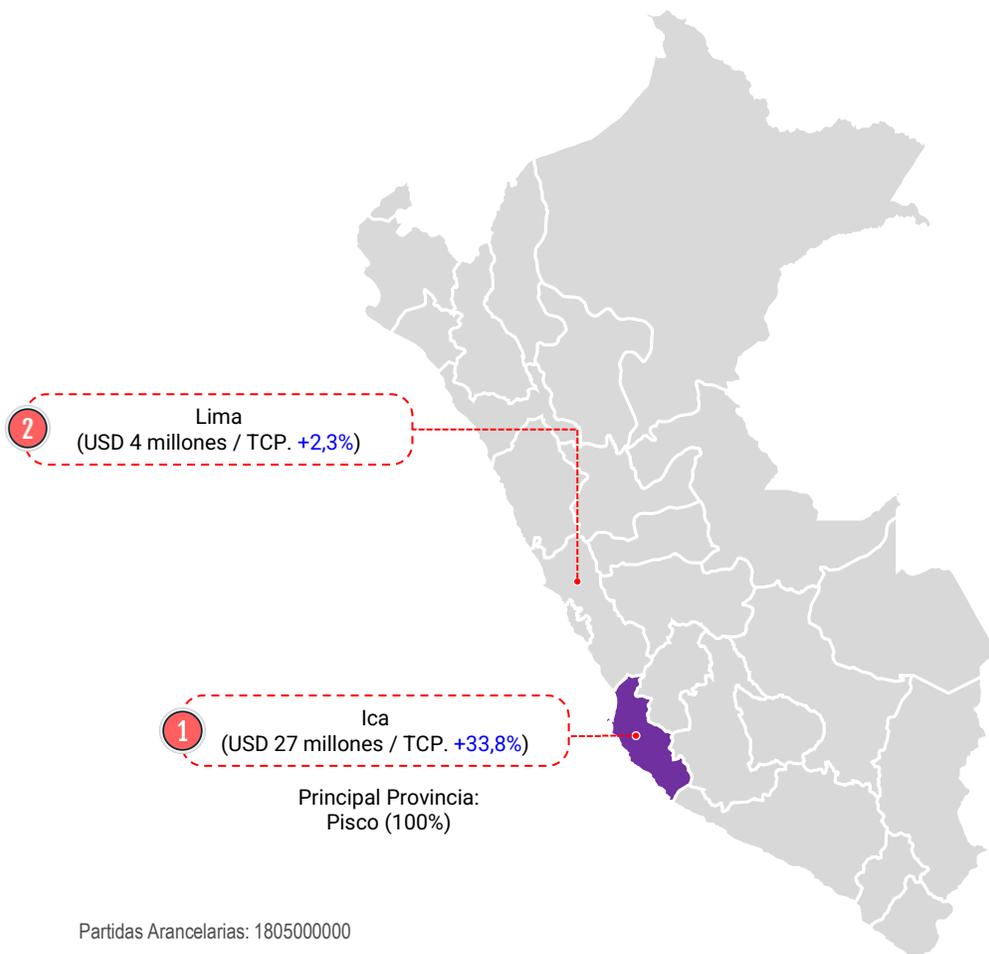


CHOCOLATE Y DEMÁS PREPARACIONES QUE CONTENGAN CACAO

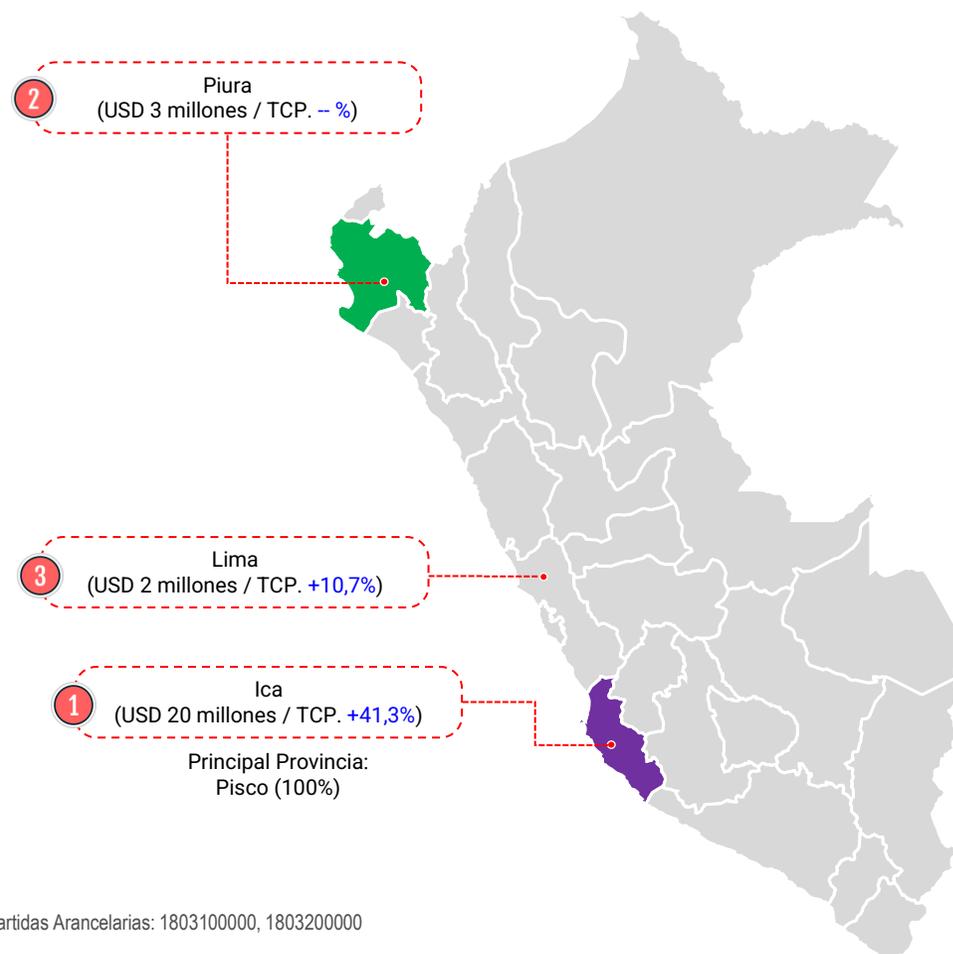


02 | Desempeño Cacao

CACAO EN POLVO



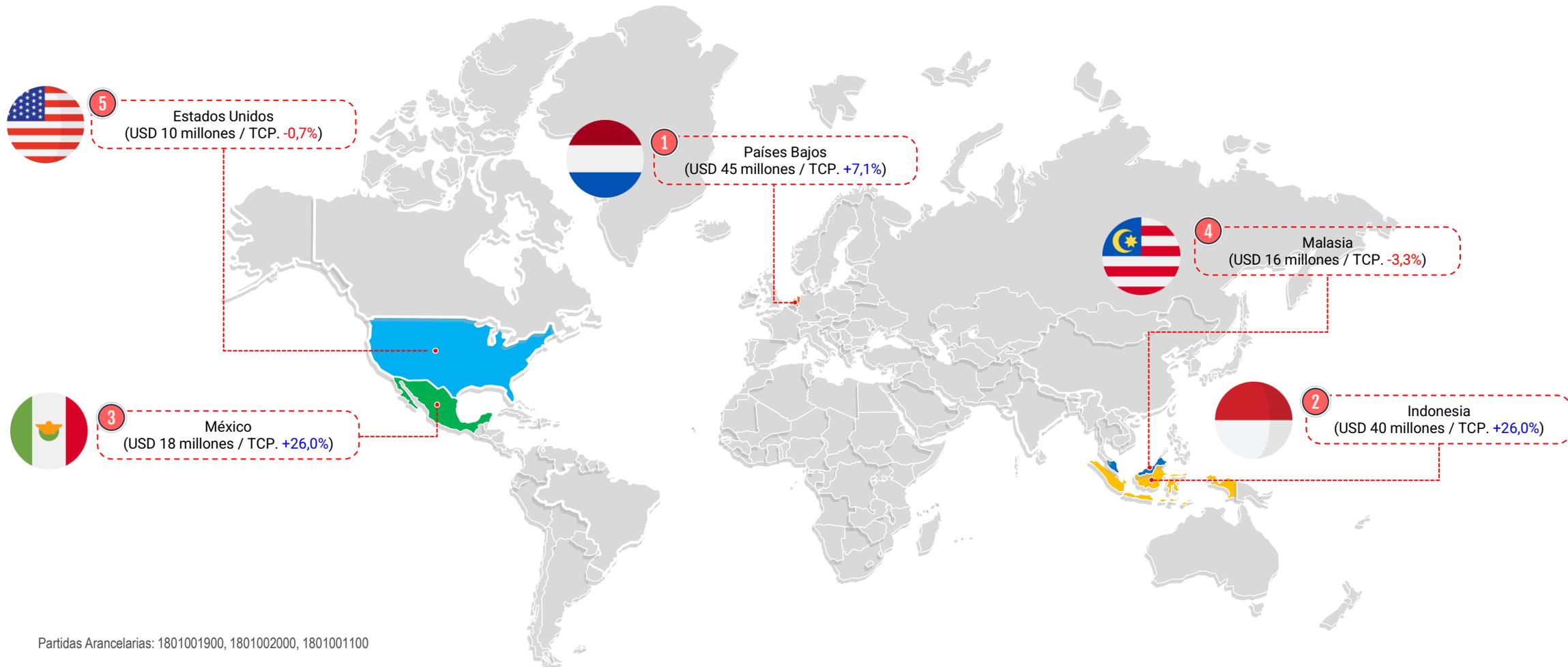
PASTA DE CACAO DESGRASADA



02 | Desempeño Mercados

CACAO EN GRANO ENTERO, EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO

Monto exportado en 2022



02 | Desempeño Mercados

CÁSCARA Y DEMÁS DESECHOS DE CACAO

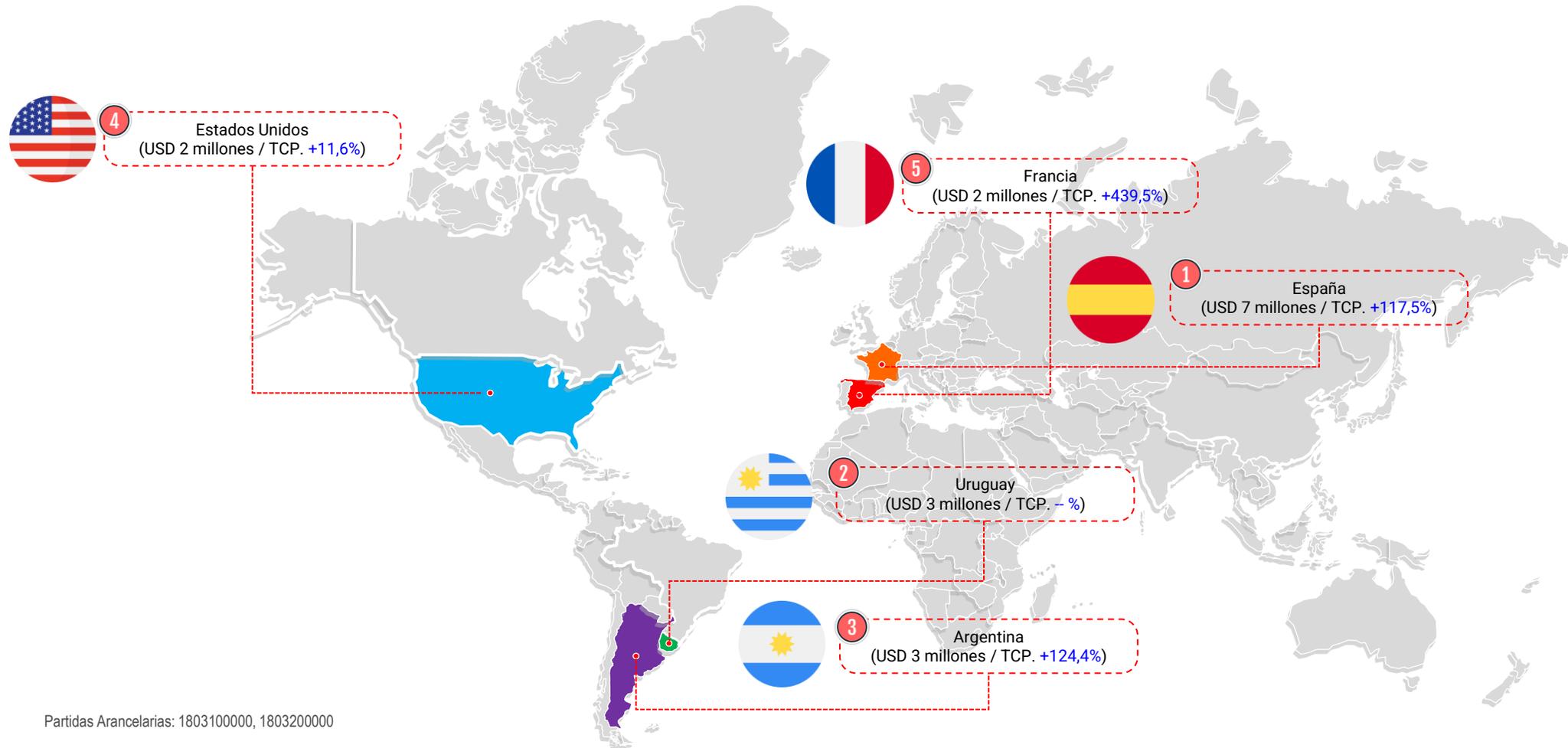
Monto exportado en 2022



02 | Desempeño Mercados

PASTA DE CACAO, INCLUSO DESGRASADA

Monto exportado en 2022

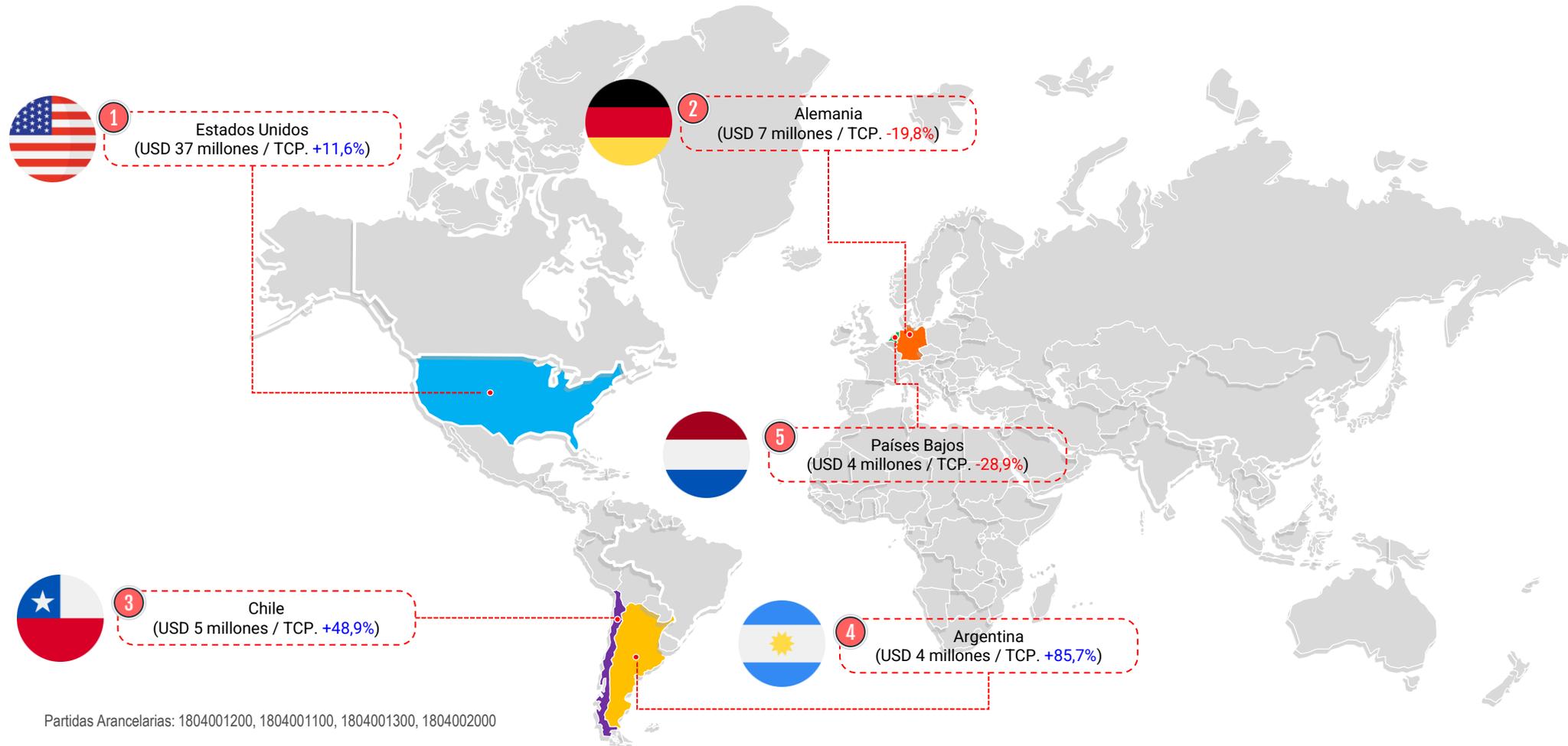


Partidas Arancelarias: 1803100000, 1803200000

02 | Desempeño Mercados

MANTECA, GRASA O ACEITE DE CACAO

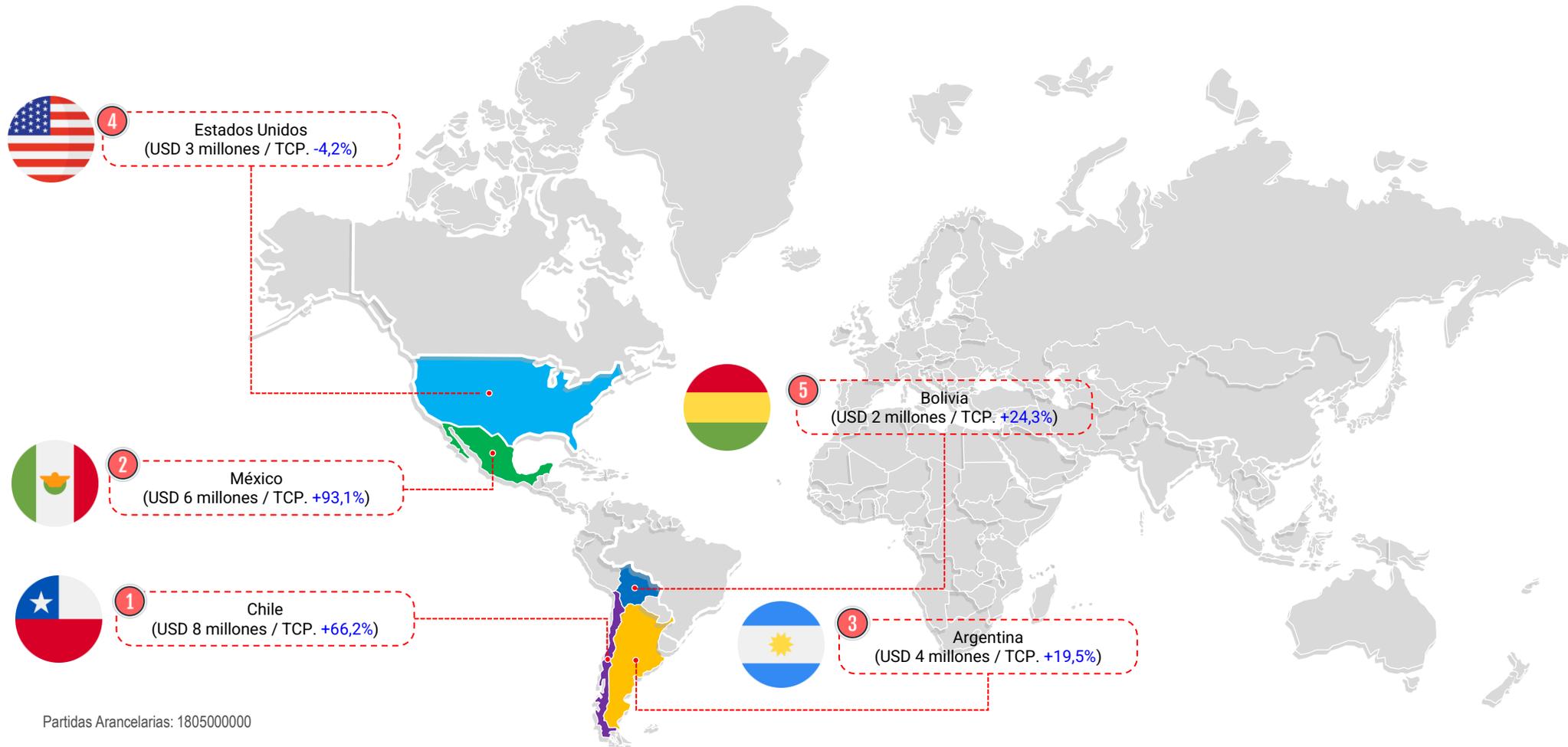
Monto exportado en 2022



02 | Desempeño Mercados

CACAO EN POLVO SIN ADICIÓN DE AZÚCAR U OTRO EDULCORANTE

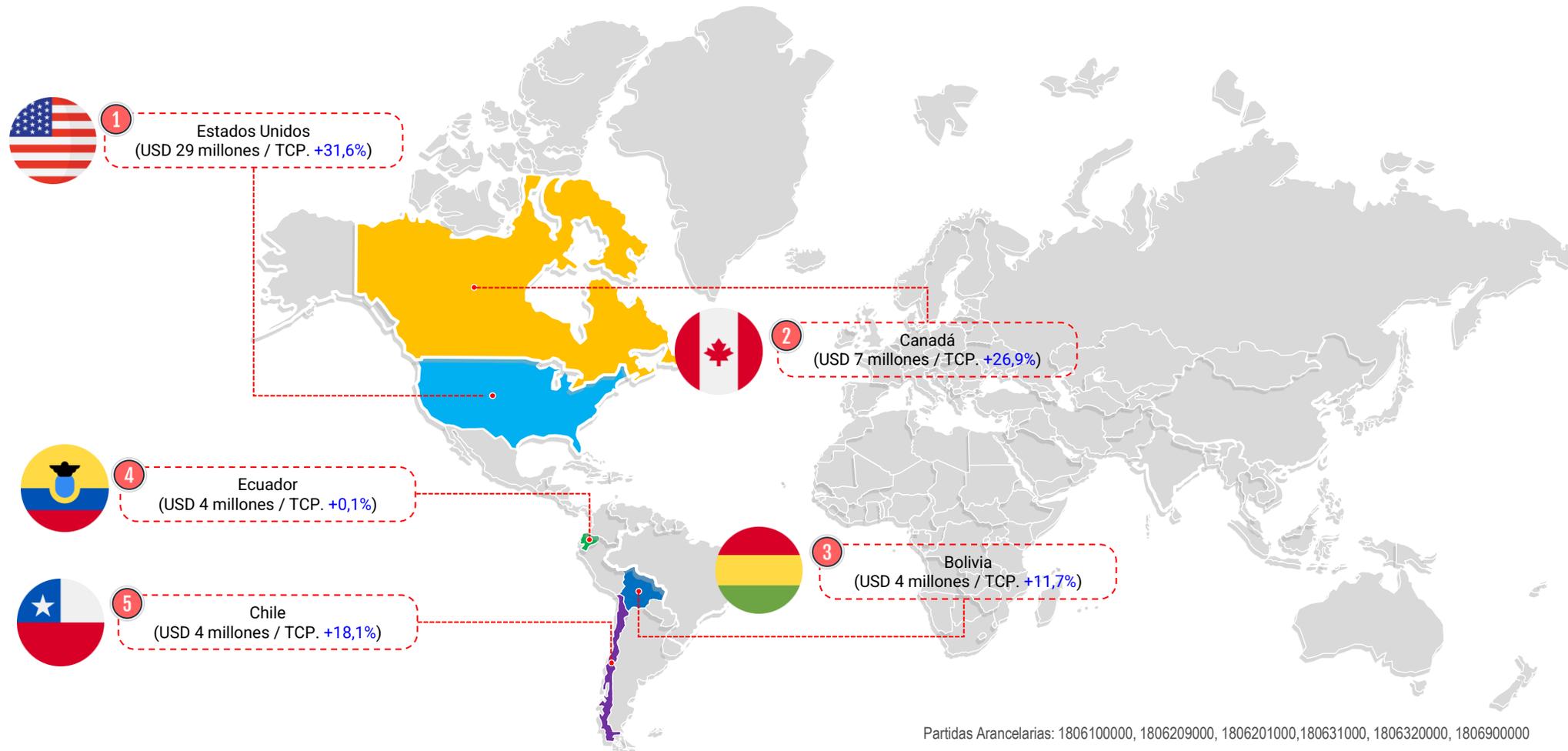
Monto exportado en 2022



02 | Desempeño Mercados

CHOCOLATE Y DEMÁS PREPARACIONES ALIMENTICIAS QUE CONTENGAN CACAO

Monto exportado en 2022



02 | Desempeño Café

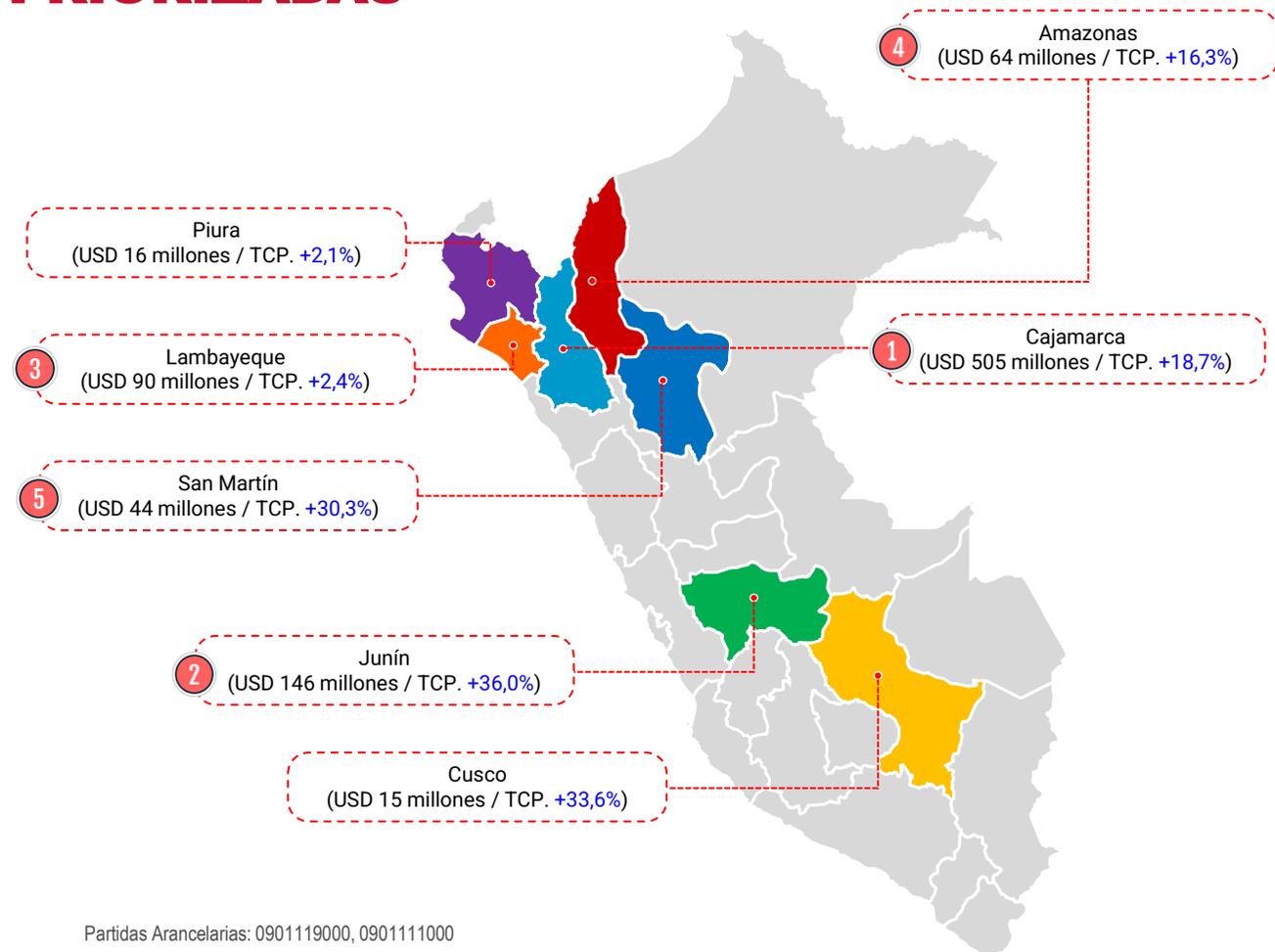
PARTICIPACIÓN POR SUBLÍNEAS PRIORIZADAS

Millones de USD

Sublínea	2018	2019	2020	2021	2022	Var. % 22 / 21	TCP.% 18 - 22
Café sin tostar ni descafeinar	682	635	658	769	1 234	60,5	16,0
-- Para siembra	681	635	656	767	1 233	60,8	16,0
-- Los demás	1	1	2	2	2	-36,3	14,2
Café descafeinado sin tostar	0	0	0	0	0	-39,2	183,3
Café tostado sin descafeinar	0	1	1	2	2	-0,4	38,0
-- En grano	0	0	0	0	0	-7,4	41,1
-- Molido	0	0	0	0	0	122,7	22,4
Café tostado descafeinado	0	0	0	0	0	-91,0	-27,0
Cáscara y cascarilla de café; sucedáneos de café	0	0	0	0	0	10,0	-19,2
Total	683	635	659	771	1 236	60,3	16,0

Fuente: SUNAT Elaboración: Inteligencia de Mercados - PROMPERÚ

TCP%: Tasa de Crecimiento Promedio de los últimos 5 años



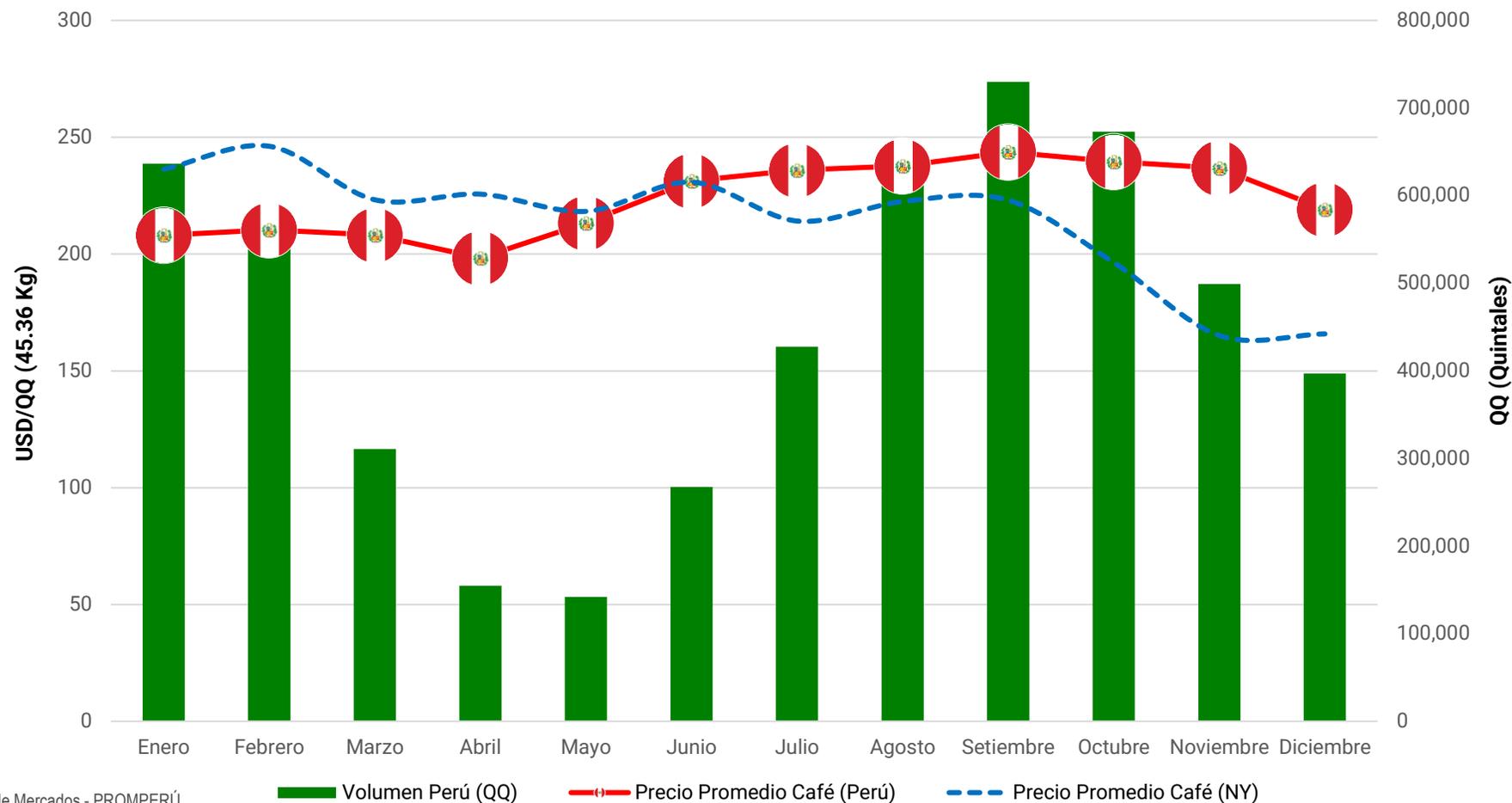
Partidas Arancelarias: 0901119000, 0901111000

02 | Desempeño Café

DIFERENCIAL DE PRECIOS PAGADO AL CAFÉ PERUANO 2022



- Nuestro valor FOB exportado fue de **USD 1 234 millones**
- Nuestro volumen exportado fue de **5,4 millones de quintales** (246 miles de toneladas).
- El diferencial entre precio de bolsa de NY y el precio FOB pagado al café peruano fue en promedio de **USD 9,6 por Quintal**.
- Superior al de años anteriores, principalmente a partir de mediados de mitad del año siendo más que el precio promedio de bolsa de NY.



Partidas Arancelarias: 0901119000, 0901111000

Fuente: SUNAT, Intercontinental Exchange (ICE). Elaboración: Inteligencia de Mercados - PROMPERÚ

02 | Desempeño Mercados

CAFÉ SIN TOSTAR NI DESCAFEINAR

Precios de referencia (USD /QQ)

Estados unidos

	2018	2019	2020	2021	2022
Vol (QQ)	1,305,148	1,205,411	1,115,559	884,139	1,111,022
Prec.Ref prom (xQQ)	157	158	174	207	268
Prec.Ref max (xQQ)	551	613	1,522	1,837	3,071

Alemania

	2018	2019	2020	2021	2022
Vol (QQ)	1,175,501	1,063,952	964,601	808,342	1,018,777
Prec.Ref prom (xQQ)	153	151	162	200	262
Prec.Ref max (xQQ)	3,803	947	1,332	456	3,889

Bélgica

	2018	2019	2020	2021	2022
Vol (QQ)	592,758	454,901	392,368	415,214	606,036
Prec.Ref prom (xQQ)	145	147	160	206	251
Prec.Ref max (xQQ)	404	465	358	385	482

Suecia

	2018	2019	2020	2021	2022
Vol (QQ)	291,918	275,556	226,690	189,877	254,017
Prec.Ref prom (xQQ)	141	143	155	207	235
Prec.Ref max (xQQ)	206	211	206	262	312

02 | Desempeño Mercados

CAFÉ SIN TOSTAR NI DESCAFEINAR

Precios de referencia (USD /QQ)

Reino unido

	2018	2019	2020	2021	2022
Vol (QQ)	185,969	148,227	110,143	137,054	182,926
Prec.Ref prom (xQQ)	165	167	183	233	271
Prec.Ref max (xQQ)	1,004	914	1,459	2,477	1,933

Noruega

	2018	2019	2020	2021	2022
Vol (QQ)	12,757	17,894	16,335	9,364	15,409
Prec.Ref prom (xQQ)	202	198	186	258	390
Prec.Ref max (xQQ)	630	810	292	459	2,384

Taiwán

	2018	2019	2020	2021	2022
Vol (QQ)	1,317	1,728	3,126	1,247	4,078
Prec.Ref prom (xQQ)	414	285	441	594	470
Prec.Ref max (xQQ)	2,132	1,001	3,262	2,755	1,574

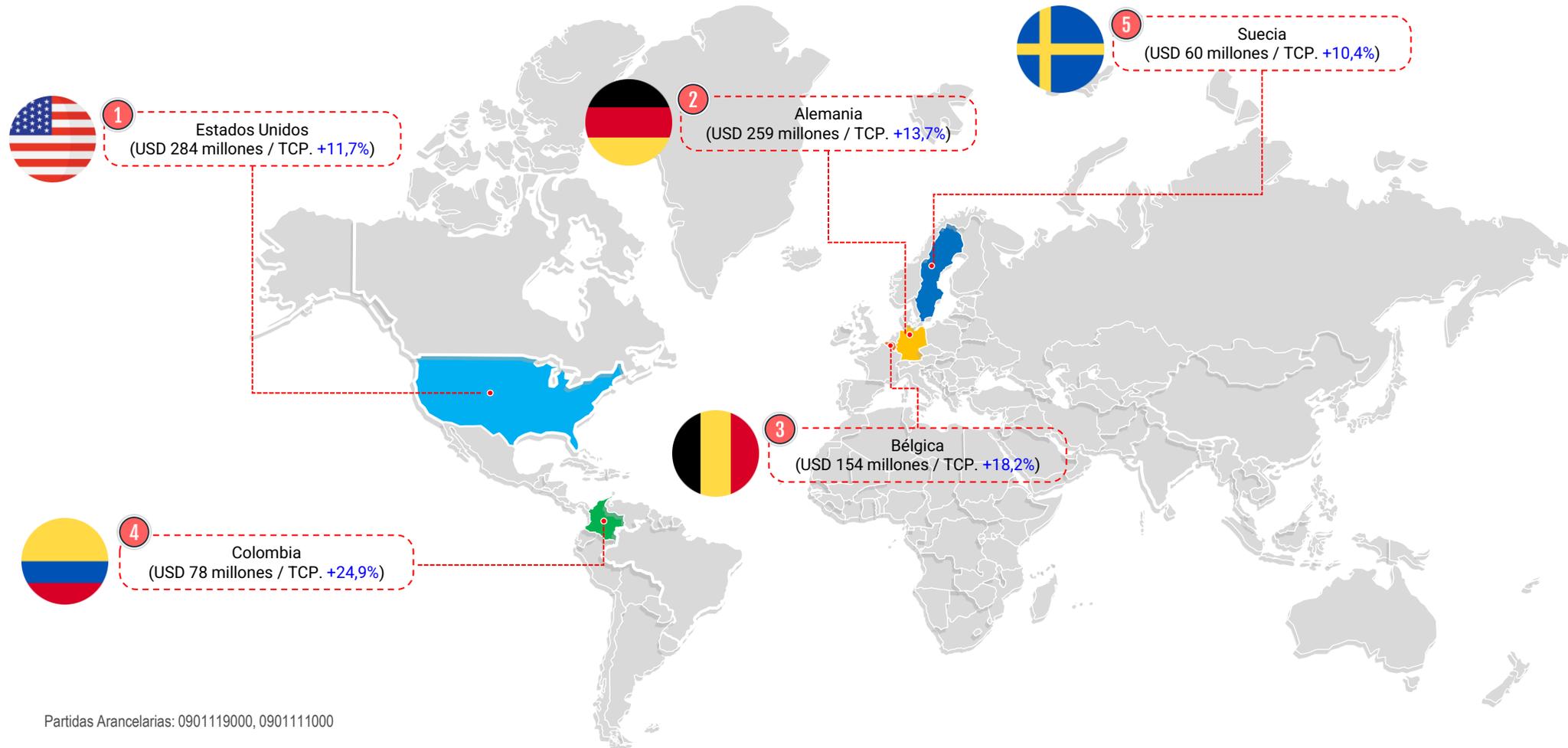
Japón

	2018	2019	2020	2021	2022
Vol (QQ)	100,791	104,713	89,162	56,341	114,430
Prec.Ref prom (xQQ)	281	199	193	316	299
Prec.Ref max (xQQ)	3,626	2,255	936	1,919	1,525

02 | Desempeño Mercados

CAFÉ SIN TOSTAR NI DESCAFEINAR

Monto exportado en 2022



Partidas Arancelarias: 0901119000, 0901111000

02 | Desempeño Mercados

CAFÉ TOSTADO SIN DESCAFEINAR

Monto exportado en 2022

