

2019

Chocolates y derivados de Cacao



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo





CHOCOLATES Y DERIVADOS DE CACAO

Índice

01. Características generales del producto	06	08. Cadena de valor	73
02. Tamaño de mercado	10	09. Perfil del comprador	86
03. Análisis de la demanda	28	10. Actividades de promoción	87
04. Auditoría en tiendas	35	11. Oficinas y gremios	89
05. Atributos y percepción del producto	42	12. Fuentes de información	90
06. Condiciones de acceso al mercado	46		
07. Canales de comercialización y distribución	67		



01

1. Características generales del producto

1.1. Descripción del producto

Los chocolates y los derivados de cacao son un resultado de una larga historia del consumo de cacao, que tiene múltiples usos cuando se fermenta y procesa. El cultivo de cacao tiene tres variedades principales:

- Criollo, una variedad con sabores finos que es nativo en Suramérica y Centroamérica y representa solo 5% de la producción mundial.
- Forastero, una variedad de alto rendimiento que es común en África, Brasil y Ecuador con una participación de 80% en el mercado.
- Trinitario, una variedad híbrida, que se originó en el Caribe de una combinación del cacao criollo y forastero.

Chocolate fino

Hoy en día se diferencia cada vez más entre el chocolate industrial y el chocolate fino (de cacao de sabor). Aunque el chocolate fino no tiene una definición exacta, se asume que el origen y la variedad del cacao influye el sabor y que el proceso debe ser superior. También los demás ingredientes y la experiencia del

chocolatero contribuyen a la calidad final. Se puede usar una combinación de criterios para evaluar la calidad del cacao fino. Estos incluyen:

- el origen genético del material de siembra;
- las características morfológicas de la planta;
- las características del sabor de los granos de cacao producidos;
- las características químicas de los granos de cacao;
- el color de los granos de cacao;
- el grado de fermentación, secado, acidez, sabores extraños;
- porcentaje de moho interno, infestación de insectos y porcentaje de impurezas.

La mayoría del cacao o chocolate fino son de las variedades criollo o trinitario. Para mayor información:

- ICCO: <https://www.icco.org/about-cocoa/fine-or-flavour-cocoa.html>
- Fine Chocolate Industry Association: <https://www.finechocolateindustry.org/differentiate>

Productos de chocolates y derivados de cacao

Los chocolates y los derivados del cacao consisten en una variedad de ingredientes y productos de diferentes etapas del procesamiento del cacao crudo. Los ingredientes forman la base para alimentos y

productos no comestibles como la cosmética. Los productos procesados y acabados que se comercializan son: masa de cacao, nibs (trozos de granos), polvo, mantequilla y chocolates (ingredientes mixtos).

1.2. Fichas técnicas

Ingrediente / producto	Características indicativas	Imagen
<p>Polvo de cacao: El polvo obtenido del licor del cacao. Se usa principalmente en la preparación de pasteles, galletas, helados y bebidas.</p>	<p>Grasa (alta 20-25%, baja 10-15%) Proteína 19% Hidratos de carbono 12-18% Calorías 369-391 kCal pH: 5,5 / 7-8 Proceso de alcalinización (Dutch cacao) Humedad: max 4,5% Cascaras <1,75% Impurezas <0,05% Molido 25-50 micrones</p>	
<p>Manteca de cacao: La grasa natural comestible extraída del haba del cacao. Se obtiene durante el prensado de la masa del cacao.</p>	<p>Si o no desodorizado Grasa 99-100% Proteína 0% Hidratos de carbono 0g Humedad: max 2%</p>	

Ingrediente / producto	Características indicativas	Imagen
Licor de cacao: Se utiliza para preparar pasteles, dulces, botanas, entre otros, o para beber solo. Ya que el licor está fabricado, es prensado y se separa el polvo y la grasa.	Grasa 53% Proteína 11% Hidratos de carbono 7-27% Calorías 630 kcal	
Nibs de cacao: Los nibs de cacao son los trocitos de granos de cacao que permanecen después de pelar, tostar y agrietar los granos fermentados.	Grasa 45-55% Proteína 11-14% Hidratos de carbono 5,5-28% Calorías 460-630 kcal Humedad: max 4%	
Chocolate: Cobertura, chocolate puro / con leche / blanco, relleno, mezclado con otros ingredientes que provienen de distintos países.	<p>Uso consumidor: Extra amargo (mínimo 65% cacao) Chocolate puro (mínimo 54% cacao) Chocolate con leche (mínimo 32% cacao) Chocolate blanco (mínimo 20% manteca de cacao) Calorías 523-585 kcal</p> <p>Uso profesional: El chocolate cobertura (alta calidad con un porcentaje alto de manteca de cacao de 32-39%). Los Sucedáneos del chocolate o "compound" (Baja calidad con grasas vegetales)</p>	

1.3. Usos y formas de consumo

La mayoría del cacao se consume en chocolates y en alimentos con chocolate, procesado por empresas grandes que componen productos con polvo y manteca de cacao. Los productos comunes son:

- Chocolate en barra o bombones, masivo o relleno
- Chocolate como ingrediente para galletas y confitería
- Nueces o pasas achocolatadas
- Crema o pasta de chocolate3Aplicaciones de panadería

- Productos lácteos, bebidas y helados
- Polvo de cacao

El polvo de cacao también es un producto que se puede conseguir en cualquier supermercado y cada vez hay más tiendas (en línea) que venden productos de chocolate crudo al consumidor para el uso doméstico o como suplemento alimenticio, como los nibs y la manteca.

Los pequeños chocolateros y las panaderías artesanales a menudo usan nibs o licor de cacao en el procesamiento de chocolates y pasteles.

La manteca de cacao desodorizada se puede encontrar en productos cosméticos.

Con tecnología avanzada, compañías como [JS Cocoa](#) fabrican manteca de cacao refinada.

Proceso holandés

El procesamiento del cacao común es un proceso alcalinizado, que se llama "Dutch cacao", "Dutched" o "Dutch process" (proceso holandés). El cacao en polvo está hecho con granos que han sido lavados con una solución de potasio que logra neutralizar la acidez a un Ph de 7. Como resultado, este proceso suaviza el sabor y hace que el color se oscurezca a un color profundo, rico y algunas veces rojizo.

Las galletas oreo están hechas con el polvo de cacao holandés, el cual es llamado algunas veces cacao oscuro. Una de las diferencias con el cacao natural es que el cacao procesado holandés no reaccionará al bicarbonato de sodio, y esto hará que no sean compatibles si no hay otro ácido en la receta, como la azúcar rubia, el limón o el yogurt. Sin estos ingredientes no se podrá lograr el efecto de la levadura.



Fuente: seriouseats.com

Chocolate RAW

El chocolate crudo es el chocolate que se produce en forma cruda o mínimamente procesado. Está hecho de granos de cacao sin tostar (secados al sol) y mantequilla de cacao prensada en frío. Esto puede

ayudar a conservar las vitaminas, los antioxidantes y los minerales que están presentes de forma natural en el cacao crudo. Normalmente no se agregan azúcares procesados, productos lácteos o lecitina de soja al chocolate RAW.

02

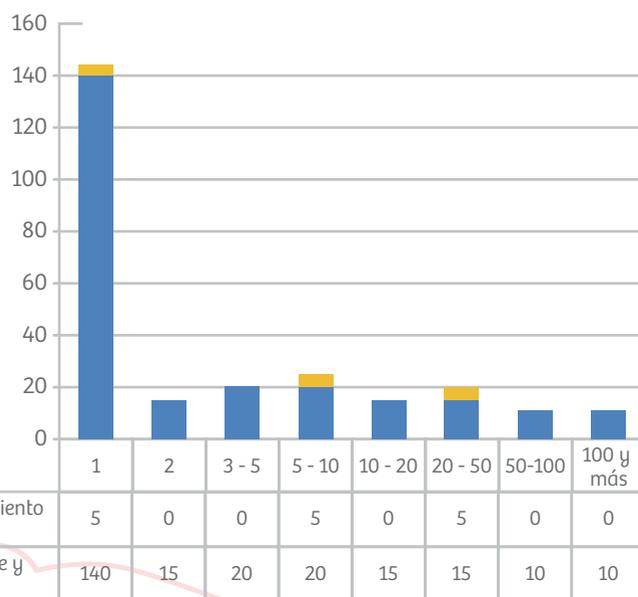
2. Tamaño de mercado

Los Países Bajos, y más específicamente la puerta de Ámsterdam, es la entrada principal del cacao a Europa. Es el primer lugar para la importación de granos de cacao, y el **segundo más grande** para procesar los granos en manteca de cacao, licor y polvo.

En 2017 se importaron 991 mil toneladas de granos de cacao, de las cuales 750 mil tone-

ladas se quedaron en los Países Bajos para la transformación de derivados o chocolates. Este volumen fue complementado con 302 mil toneladas de cacao derivado y 277 mil toneladas de chocolates y preparaciones de cacao. A pesar de los grandes volúmenes de cacao procesado y comercializado, mucho está destinado para el abastecimiento de otros países.

Balance comercial de cacao, derivados y chocolate (toneladas en 2017)



Fuente: ITC Trademap

Los derivados y chocolates se encuentran en los códigos estadísticos entre 1802 y 1806. Las preparaciones de chocolates

(1806) tienen una serie grande de códigos estadísticos, son los siguientes:

1802	Cáscaras, películas y otros desechos de cacao
1803	Pasta de cacao, incluso desgrasada
1803.10	Sin desgrasar
1803.20	Desgrasada total o parcialmente
1804	Manteca, grasa y aceite de cacao
1805	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante
1806	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao:
1806.10	- Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante:
1806.10.15	-- Sin sacarosa o isoglucosa o con un contenido <5% en peso, incl. el azúcar invertido calculado en sacarosa
1806.10.20	-- Con un contenido de sacarosa o isoglucosa >=5% y <=65% en peso, incl. el azúcar invertido calculado en sacarosa
1806.10.30	-- Con un contenido de sacarosa o isoglucosa >=65% y <=80% en peso, incl. el azúcar invertido calculado en sacarosa:
1806.10.30.10	--- Con un contenido de sacarosa o isoglucosa superior o igual al 70% en peso, incl. el azúcar invertido calculado en sacarosa
1806.10.30.90	--- Las demás
1806.10.90	-- Con un contenido de sacarosa o isoglucosa superior o igual al 80 % en peso, incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa

1806.20	-- Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso >2 kg, o en forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, en recipientes o en envases inmediatos con un contenido >2 kg:
1806.20.10	-- Con un contenido de manteca de cacao \geq 31% en peso, o con un contenido total de manteca de cacao y materias grasas de la leche \geq 31% en peso:
1806.20.10.20	--- Con un contenido de \geq 65% en peso neto de azúcar de caña o de remolacha (1701.91-99), para la preparación de bebidas de chocolate
1806.20.10.90	--- Las demás
1806.20.30	-- Con un contenido total de manteca de cacao y materias grasas de la leche \geq 25% y < 31 % en peso:
1806.20.30.20	--- Con un contenido de \geq 65% en peso neto de azúcar de caña o de remolacha (1701.91-99), para la preparación de bebidas de chocolate
1806.20.30.90	--- Las demás
	-- Las demás:
1806.20.50	--- Con un contenido de manteca de cacao superior o igual al 18 % en peso:
1806.20.50.20	---- Con un contenido de \geq 65% en peso neto de azúcar de caña o de remolacha (1701.91-99), para la preparación de bebidas de chocolate
1806.20.50.90	---- Las demás
1806.20.70	--- Preparaciones llamadas chocolate milk crumb:
1806.20.70.20	---- Con un contenido de \geq 65% en peso neto de azúcar de caña o de remolacha (1701.91-99), para la preparación de bebidas de chocolate
1806.20.70.90	---- Las demás
1806.20.80	-- Baño de cacao:
	---- Con un contenido de sacarosa < 70% en peso (incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa):

1806.20.80.12	---- Con un contenido de \geq 65% en peso neto de azúcar de caña o de remolacha (1701.91-99), para la preparación de bebidas de chocolate
1806.20.80.19	---- Las demás
	--- Con un contenido de sacarosa \geq 70% en peso (incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa):
1806.20.80.92	---- Con un contenido de \geq 70% en peso neto de azúcar de caña o de remolacha (1701.91-99), para la preparación de bebidas de chocolate
1806.20.80.99	---- Las demás
1806.20.95	-- Las demás: ---- Con un contenido de sacarosa < 70% en peso (incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa):
1806.20.95.12	---- Con un contenido de \geq 65% en peso neto de azúcar de caña o de remolacha (1701.91-99), para la preparación de bebidas de chocolate
1806.20.95.19	---- Las demás
	--- Con un contenido de sacarosa \geq 70% en peso (incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa):
1806.20.95.92	---- Con un contenido de \geq 70% en peso neto de azúcar de caña o de remolacha (1701.91-99), para la preparación de bebidas de chocolate
1806.20.95.99	---- Las demás
	- Los demás, en bloques, tabletas o barras:
1806.31	-- Rellenos
1806.32	-- Sin rellenar:
1806.32.10	--- Con cereales, nueces u otros frutos
1806.32.90	--- Los demás

1806.90	- Los demás: -- Chocolate y artículos de chocolate: --- Bombones, incluso rellenos:
1806.90.11	--- Con alcohol
1806.10	- Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante:
1806.20	- Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso superior a 2 kg, o en forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, en recipientes o en envases inmediatos con un contenido superior a 2 kg: - Los demás, en bloques, tabletas o barras.
1806.90	- Los demás: -- Chocolate y artículos de chocolate: --- Bombones, incluso rellenos:
1806.90.11	--- Con alcohol
1806.90.19	--- Los demás
	--- Los demás:
1806.90.31	--- Rellenos
1806.90.39	--- Sin rellenar
1806.90.50	-- Artículos de confitería y sucedáneos fabricados con productos sustitutivos del azúcar, que contengan cacao
1806.90.60	-- Pastas para untar que contengan cacao:
1806.90.60.10	--- En envases inmediatos de contenido neto inferior o igual a 1 kg
1806.90.60.90	--- Las demás
1806.90.70	-- Preparaciones para bebidas que contengan cacao:
1806.90.70.10	--- En envases inmediatos de contenido neto inferior o igual a 1 kg
1806.90.70.90	--- Las demás
1806.90.90	-- Los demás: --- En envases inmediatos de contenido neto inferior o igual a 1 kg:

1806.90.90.11	--- Con un contenido de sacarosa inferior al 70% en peso (incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa)
1806.90.90.19	--- Con un contenido de sacarosa igual o superior al 70% en peso (incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa)
	--- Los demás:
1806.90.90.91	--- Con un contenido de sacarosa inferior al 70% en peso (incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa)
1806.90.90.99	--- Con un contenido de sacarosa igual o superior al 70% en peso (incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa)

Fuente: TARIC, [ITC TradeMap](#)

Clasificación Perú

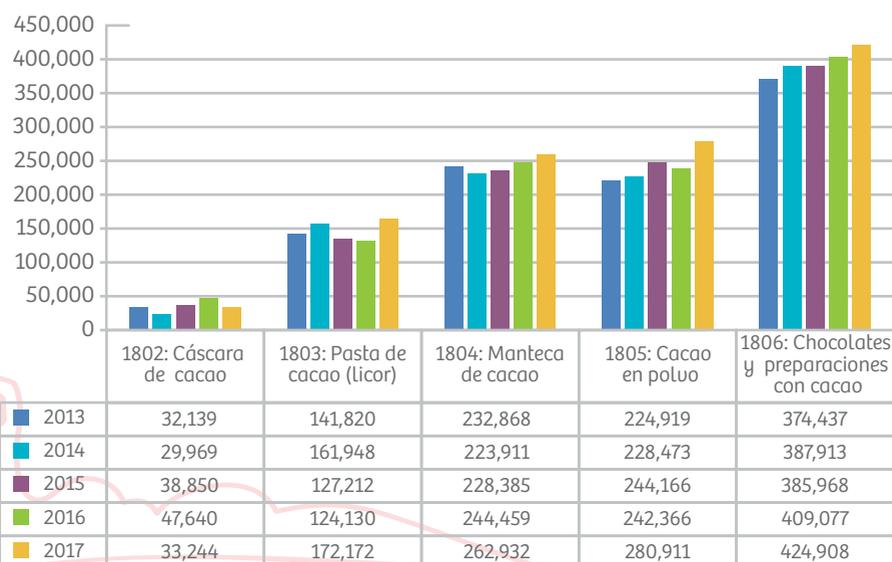
1802.00.00.00	Cáscara, película y demás residuos de cacao
1803	Pasta de cacao, incluso desgrasada
1803.10.00.00	- sin desgrasar
1803.20.00.00	- desgrasada total o parcialmente
1804.00	Manteca, grasa y aceite de cacao
	- Manteca de cacao:
1804.00.11.00	-- Con un índice de acidez expresado en ácido oleico inferior o igual a 1%
1804.00.12.00	-- Con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1% pero inferior o igual a 1.65%
1804.00.13.00	-- Con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1.65%
1804.00.20.00	- Grasa y aceite de cacao
1805.00.00.00	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni oro edulcorante
1806	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao
1806.10.00.00	- Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante

1806.20	- Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso superior a 2 kg. o en forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, en recipientes o en envases inmediatos con un contenido superior a 2kg.
1806.20.10.00	-- Sin adición de azúcar ni otros edulcorantes
1806.20.90.00	-- Los demás
	- Los demás, en bloques, tabletas o barras:
1806.31.00.00	-- Rellenos
1806.32.00.00	-- Sin rellenar
1806.90.00.00	- Los demás

Fuente: SUNAT, 2017

2.1. Producción Local

Tamaño de empresa por número de empleados en 2018



Fuente: CBS Statline

Según la oficina de estadística CBS la industria del cacao y chocolate en los Países Bajos cuenta con alrededor de 250 empresas, 15 en el procesamiento de cacao y 235 en la producción de chocolate y confitería.

En términos de logística y procesamiento, los Países Bajos es un país importante. La industria del cacao está presente con plantas de procesamiento y almacenes. Sin embargo, las decisiones se realizan en las oficinas centrales como en los Estados Unidos y Suiza, no en los Países Bajos.

Entre los industriales de cacao se encuentran empresas como Olam Cocoa (antes Cacao de Zaan), Cargill Cocoa & Chocolate (antes Gerken's Cacao Industrie) y Ecom Dutch Cocoa. La empresa Barry Callebaut también tiene sucursales en los Países Bajos, y una fábrica al otro lado de la frontera en Bélgica. Otros procesadores especializados o en escala más pequeña incluyen [JS Cocoa](#) (refinados), [Crown of Holland](#) (orgánico) y [Chocolatemakers](#) (chocolate fino).

En la producción de chocolates hay relativamente muchas personas independientes, pero son los grandes que dominan el mercado. La fábrica de chocolates más

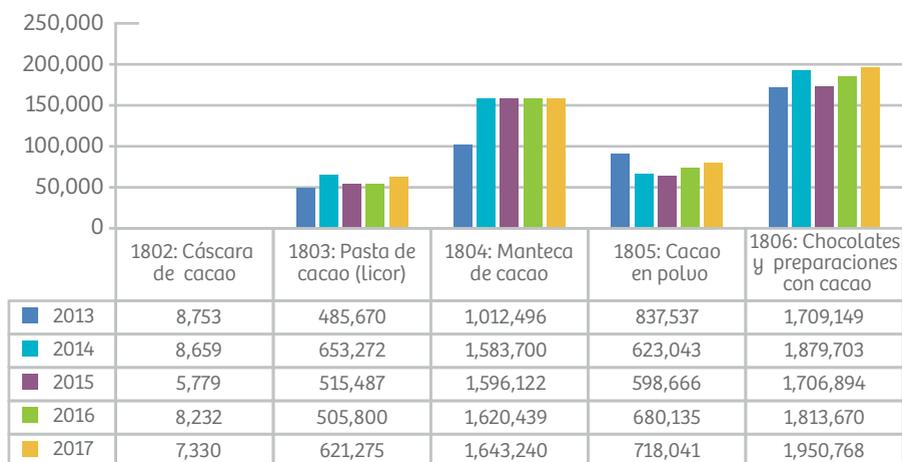
grande en los Países Bajos es de Mars con origen en los Estados Unidos. Mars produce más de 7,2 mil millones de barras de chocolate por año. Otros productores con origen holandés también llegaron a ser parte de empresas multinacionales como por ejemplo Baronie (Verkade) y Droste.

2.2. Exportaciones del país de destino

En 2017 Los Países Bajos exportó casi 3 mil millones de derivados de cacao y 2 mil millones de preparaciones con cacao o chocolates. Muchos de los derivados se exportan a países europeos como Alemania, Bélgica, Francia y Reino Unido, menos el cacao en polvo que tiene EEUU como mayor destino. Tomando en cuenta estas cantidades es notable que la demanda de manteca en Europa es mayor que la demanda de cacao en polvo.

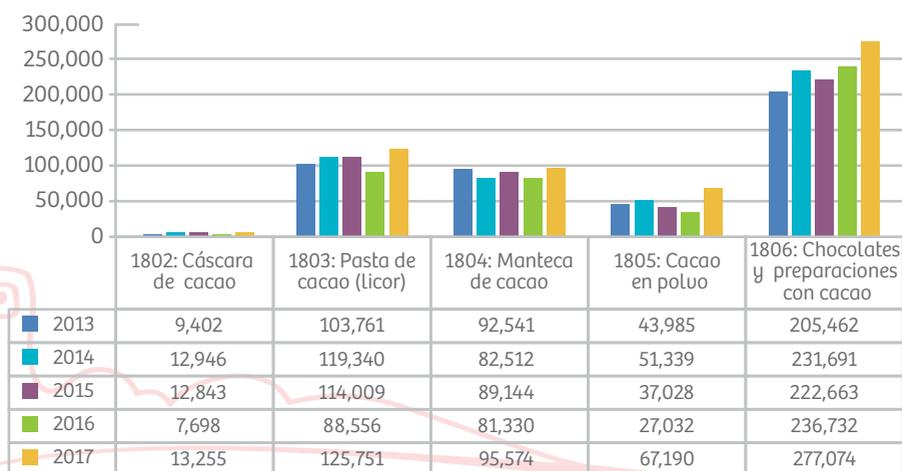
Alemania y Reino Unido son países con respectivamente 83 y 66 millones de habitantes y con un buen consumo de chocolate. Bélgica es un destino importante para la producción de chocolates e ingredientes como por ejemplo de la empresa Barry Callebaut.

Países Bajos: Exportación de derivados y preparaciones de cacao (toneladas)



Fuente: ITC Trademap

Países Bajos: Exportación de derivados y preparaciones de cacao (USD Miles)



Fuente: ITC Trademap

DESTINOS DE EXPORTACIÓN EN TONELADAS 2017

Producto	Destinos 2017	Volumen	%	Producto	Destinos 2017	Volumen	%
1803: Pasta de cacao (licor)	Total	172 172	100%	1806: Chocolates y preparaciones con cacao	Total	424 908	100%
	Bélgica	34 000	20%		Alemania	96 608	23%
	Alemania	19 792	11%		Francia	59 728	14%
	Francia	19 737	11%		Reino Unido	47 726	11%
	Polonia	16 059	9%		Bélgica	45 181	11%
	Turquía	10 085	6%		Polonia	12 620	3%
1804: Manteca de cacao	Total	262 932	100%	1802: Cáscaras de cacao	Total	33 244	100%
	Alemania	88 475	34%		Bélgica	10 069	30%
	Bélgica	44 463	17%		España	9 071	27%
	Reino Unido	25 505	10%		Francia	7 003	21%
	Francia	15 697	6%		Reino Unido	2 711	8%
	Suiza	12 710	5%		Alemania	2 211	7%
1805: Cacao en polvo	Total	280 911	100%				
	EEUU	65 653	23%				
	Alemania	40 178	14%				
	Francia	18 950	7%				
	Italia	13 659	5%				
	Turquía	11 933	4%				

2.3. Importaciones de los Países Bajos

El negocio de cacao en los Países Bajos es el más grande en el mundo y está creciendo más. En los últimos 15 años importaron en promedio más que 600 000 toneladas de granos de cacao. Esta cantidad subió a 991 000 toneladas en

2017. Los Países Bajos es muy grande en el procesamiento de granos de cacao. Por lo tanto, la importación de los derivados de cacao es menor al volumen exportado.

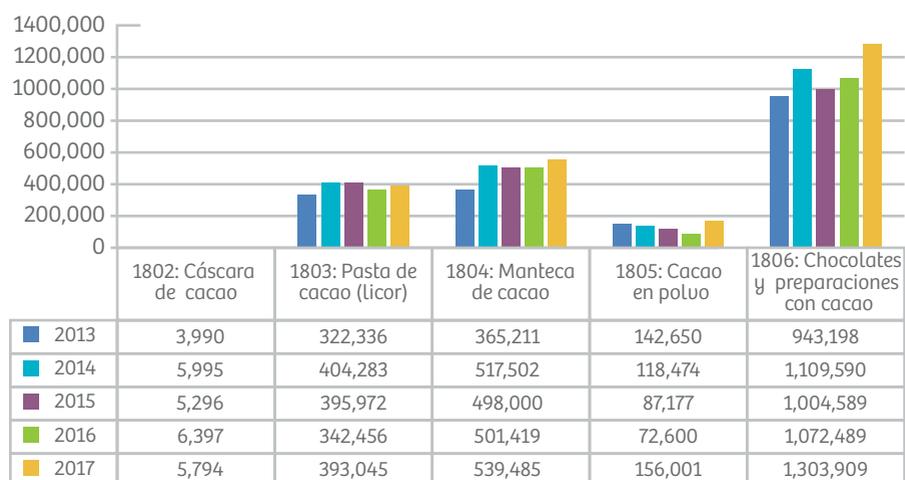
Costa de marfil y Ghana son los principales proveedores de los derivados de cacao, que normalmente viene de fábricas de las mismas empresas multinacionales que

tienen una sucursal en Los Países Bajos. Indonesia también tiene una posición fuerte, pero más que todo en el suministro de la manteca de cacao. Desde Suramérica viene cantidades más pequeñas de Ecuador (pasta/licor), Brasil (manteca e cacao en polvo) y Perú (manteca).

La importación de preparaciones de cacao, como las marcas de chocolates

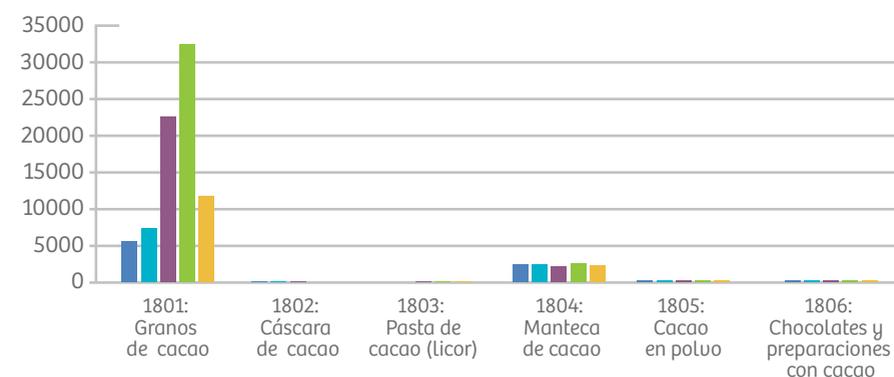
terminados, viene principalmente de países alrededor de los Países Bajos. El país proveedor más grande de chocolates terminados que además cuenta con un cultivo significativo de cacao, es Ecuador. Gracias a marcas exitosas como **Pacari**, Ecuador suministró 60 toneladas de chocolates en 2017.

Países Bajos: Importación de derivados y preparaciones de cacao (toneladas)



Fuente: ITC Trademap

Países Bajos: Importación de derivados y preparaciones de cacao (USD Miles)



Fuente: ITC Trademap



ORÍGENES DE IMPORTACIÓN EN TONELADAS 2017							
Producto	Orígenes 2017	volumen	%	producto	Orígenes 2017	volumen	%
1803: Pasta de cacao (licor)	Total	125 751	100%	1806: Chocولات y preparaciones con cacao	Total	277 074	100%
	Costa de marfil	82 497	66%		Bélgica	105 635	38%
	Ghana	27 360	22%		Alemania	59 339	21%
	Alemania	9 630	8%		Francia	30 444	11%
	Francia	2 362	2%		Polonia	23 649	9%
	Nigeria	822	1%		Reino Unido	18 959	7%
1804: Manteca de cacao	Total	95 547	100%	1802: Cáscaras de cacao	Total	13 255	100%
	Ghana	25 785	27%		Alemania	9 049	68%
	Costa de marfil	23 517	25%		Guinea	1 299	10%
	Indonesia	12 389	13%		Bélgica	1 263	10%
	Alemania	8 356	9%		Costa de marfil	719	5%
	Nigeria	5 335	6%		Francia	158	1%
1805: Cacao en polvo	Total	67 190	100%				
	Ghana	19 968	30%				
	Costa de marfil	19 382	29%				
	Bélgica	9 009	13%				
	Alemania	7 955	12%				
	Francia	3 549	5%				

*En 2016 los Países Bajos importó 2926 toneladas de cáscaras de cacao de Ghana

2.4. Importaciones desde Perú y principales competidores

Hasta ahora Perú ha tenido éxito en la exportación de granos de cacao a los Países Bajos, con un volumen que ha crecido rápidamente en los últimos cinco

años. También exportan entre 1 300 y 2 500 toneladas de manteca, pero generalmente la exportación de derivados de cacao y chocolates son mínimos.

La razón principal se debe a que las empresas multinacionales no tienen plantas de proce-

samiento de cacao en el Perú. Sin embargo, eso no quiere decir que la exportación de derivados de cacao es imposible.

Lo principal para impulsar la exportación de derivados es tener la presencia de plantas que cumplan los estándares internacionales y que puedan diferenciarse del negocio masivo.

En el análisis del suministro de chocolates terminados y marcas, es importante ver a

Europa porque muchas marcas pequeñas generalmente no se limitan a un solo país en Europa. Además, se puede esperar mayor competencia de chocolates finos de origen; por ejemplo, Vietnam que exporta por USD 5,5 millones de chocolates a Europa, Colombia (USD 2,6 millones) y Madagascar (USD 0,5 millones). Perú exporta USD 1,6 millones, de este valor USD 29 mil se envía a los Países Bajos.

IMPORTACIÓN PAÍSES BAJOS DESDE PERÚ						
		2013	2014	2015	2016	2017
1801: Granos de cacao	toneladas	5 736	7 728	22 477	32 374	11 953
	miles USD	15 297	24 662	74 710	105 412	32 577
	USD/kg	2,67	3,19	3,32	3,26	2,73
1802: Cáscaras de cacao	toneladas	11	11	8		
	Miles USD	10	7	4	0	0
	USD/kg	0,91	0,64	0,50		
1803: Pasta de cacao (licor)	toneladas			6	3	224
	Miles USD	0	0	43	19	371
	USD/kg			7,17	6,33	1,66
1804: Manteca de cacao	toneladas	2 089	1 940	1 339	2 494	1 661
	Miles USD	7 663	13 885	8 333	15 191	9 745

IMPORTACIÓN PAÍSES BAJOS DESDE PERÚ						
		2013	2014	2015	2016	2017
	USD/kg	3,67	7,16	6,22	6,09	5,87
1805: Cacao en polvo	toneladas	3	5	32	21	38
	Miles USD	22	30	173	122	184
	USD/kg	7,33	6,00	5,41	5,81	4,84
1806: Chocolates y preparaciones con cacao	toneladas	1	3	7	5	3
	Miles USD	8	40	53	63	29
	USD/kg	8,00	13,33	7,57	12,60	9,67

Fuente: ITC Trademap | *Es posible que las cifras de 2017 no son definitivas

2.5. Regiones / sectores de mayor demanda

Sin duda el área de Ámsterdam y Zaandam son las regiones con mayor demanda de cacao y derivados de cacao por el tamaño de la industria en este sector. La mayoría de las empresas tienen facilidades en estas regiones:

- Cargill tiene una planta en Wormer
- ECOM Dutch Cacao procesa en Amsterdam
- Olam Cacao está en Koog aan de Zaan
- Jan Schoemaker (JS Cocoa) está situado en Zaandam

2.6. Análisis de la competencia

En el mercado masivo de cacao, incluyendo los derivados, la competencia es más fuerte desde África, particularmente la Costa de Marfil y Ghana. La competencia para productores de cacao y chocolates finos y orgánicos es menos fuerte porque cada origen tiene su propio sabor y características. En el cacao orgánico Perú tiene reconocimiento de compradores holandeses y la República Dominicana es uno de los principales competidores. Los derivados y preparaciones de cacao fino es un segmento donde están muchos países.

ICCO reconoce 23 países que producen y exportan cacao fino. Por el volumen de producción y exportación mundial de cacao fino, Perú está bien posicionado en el segundo lugar, después de Ecuador.

Países	Producción de cacao 2016 (toneladas)	Exportación de granos de cacao	Proporción de las exportaciones totales del país clasificadas como cacao fino y de sabor	Cacao fino exportado
Ecuador	177 551	227 214	75%	170 411
Perú	107 922	62 084	75%	46 563
Papúa Nueva Guinea	44 943	49 595	90%	44 636
República Dominicana	81 246	73 712	40%	29 485
Colombia	56 163	10 449	95%	9 927
Madagascar	11 354	9 347	100%	9 347
Venezuela	23 254	7 997	100%	7 997
Nicaragua	5 185	3 162	100%	3 162
Vietnam	9 500	2 951	40%	1 180
Dominica	305	1 127	100%	1 127
Santo Tomé y Príncipe	2 787	3 001	35%	1 050
Costa Rica	650	410	100%	410
Granada	800	369	100%	369
Trinidad y Tobago	297	365	100%	365
Honduras	802	577	50%	289
Indonesia	656 817	28 329	1%	283

Países	Producción de cacao 2016 (toneladas)	Exportación de granos de cacao	Proporción de las exportaciones totales del país clasificadas como cacao fino y de sabor	Cacao fino exportado
Panamá	532	508	50%	254
Jamaica	725	244	95%	232
Méjico	26 863	169	100%	169
Bolivia	6 143	115	100%	115
Belice	85	212	50%	106
Guatemala	11 567	73	50%	37
Santa Lucía	64	19	100%	19

Fuentes: International Cocoa Organización ([ICCO](#)), [Faostat](#), ITC Trademap

En los Países Bajos se comercializa varias marcas de chocolate fino de origen, por ejemplo, Marou de Vietnam, Pacari de

Ecuador y [Akesson's Organic, una marca inglesa con chocolate de Madagascar entre otros orígenes.](#)



Selección de marcas comercializadas en los Países Bajos

Productores de cacao fino (agricultores, plantaciones, cooperativas, productores comerciales, entre otros.).

[Akesson's Organic](#) Madagascar/Brasil

Los fabricantes de chocolate fino que compran el cacao y lo procesan en chocolate terminado en sus propias instalaciones.

[Amma Chocolates](#) Brasil

[Marou Faiseurs de Chocolat](#) Vietnam

[Pacari Ecuadorian Organic Chocolate](#) Ecuador

[Chocolatemakers](#) Países Bajos

[Blanxart](#) España

[Vivani Chocolate](#) Alemania

[Chocolate Tree](#) Reino Unido

Empresas que producen cacao, pero no fabrican chocolate fino en sus propias instalaciones (p. Ej., Utilizando marcas privadas o producción subcontratada), chocolateros, mayoristas, distribuidores y minoristas.

[Akesson's Organic](#) Reino Unido/Madagascar/Brasil

[El Sauco](#) Países Bajos

[Original Beans](#) Países Bajos

03

3. Análisis de la demanda

3.1. Perfil de la demanda del consumidor

Consumo

El consumo de cacao en los Países Bajos se estima alrededor de **4,7 kg por persona**, lo cual es mediano comparado con otros países europeos.

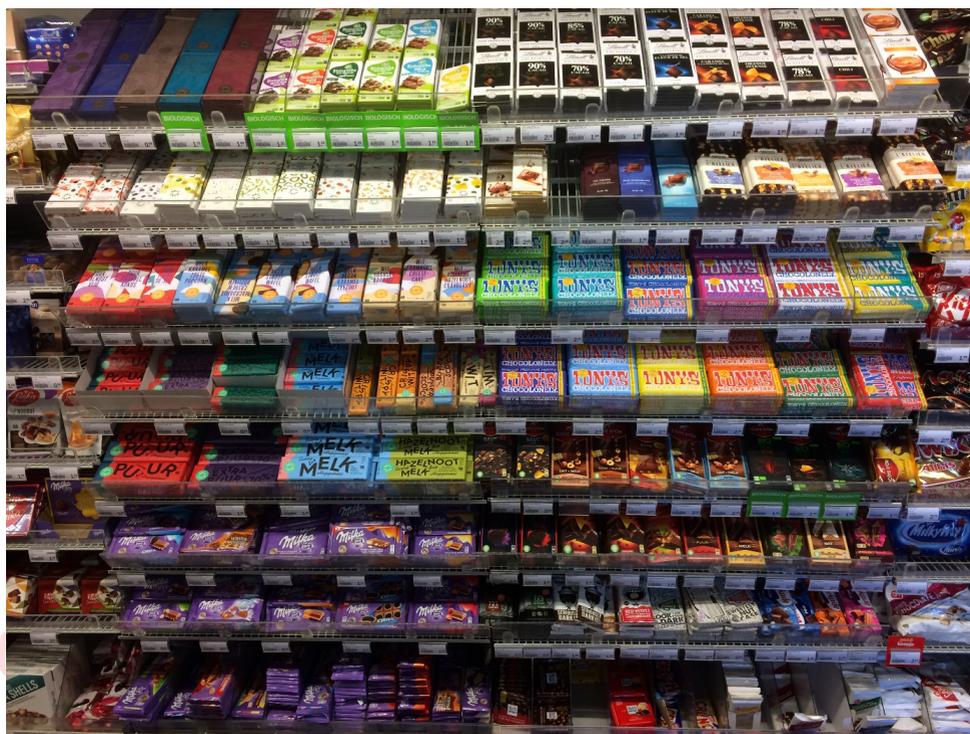


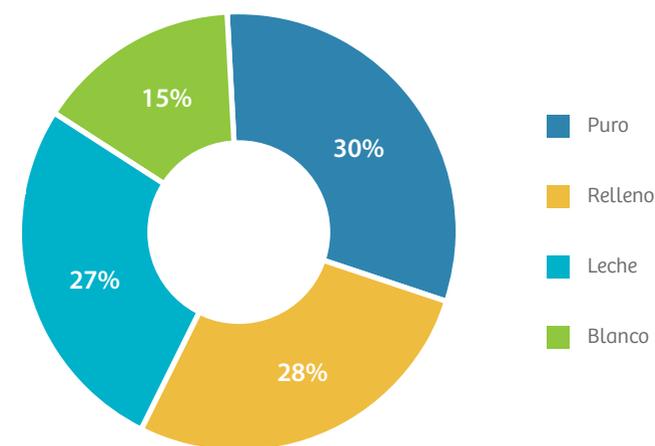
Imagen: [ICI Business](#)

Preferencias

Entre las variedades básicas de chocolate puro, de leche, blanco y relleno, el consumo está dividido similarmente. El chocolate puro tiene una preferencia en 30% de las compras y la tendencia de consumir chocolates más puros está creciendo, gracias en

parte a las características más saldables. Hoy en día se puede conseguir chocolate con altos porcentajes de cacao. El porcentaje mínimo de cacao para chocolates es 32%, con la excepción del 'chocolate blanco'. En los Países Bajos existen relativamente muchos consumidores que tienen un gusto por los sabores naturales.

Consumo de chocolate por tipo en los Países Bajos



Fuente: AD/[Euromonitor](#)

Oferta amplia

El cacao se puede encontrar en una variedad de productos, desde barras de chocolate hasta productos típicos como [fideos de chocolate](#) para el pan y los ingredientes como la manteca de cacao en la cosmética.

Para diversificar, las empresas también experimentan con diferentes ingredientes. Los ingredientes comunes son nueces de almendras y avellanas, pasas y otros

frutos secos, caramelo y galleta, pero también se usan nuevos ingredientes como coco, sal, pimienta, palomitas de maíz, y más. Por ejemplo, uno de los chocolates de Brick of Raw Chocolate tiene contenido de una combinación de pimientos de rosas, arándanos, otros tipos de bayas y unas hojas de té de rosa ([bric-kandrawchocolate](#)). Y la marca [Delicata](#), una marca privada del supermercado Albert Heijn, tiene barras de chocolate con wasabi y soya, o coco con curry.

Uso estimado de masa de cacao en diferentes productos en los Países Bajos		
Productos	Toneladas de masa de cacao	Participación
Barras e tabletas (p.ej. Milka)	8 500	23%
Fideos de chocolate (Venç)	8 000	22%
Chocolatina (p.ej. Mars)	4 000	11%
Otros productos (helados, peladilla)	4 500	13%
Bombones (p.ej. Ferrero)	3 000	8%
Productos de temporadas	3 000	8%
Lácteos (p.ej. Chocomel)	3 000	8%
Galletas y pasteles	2 000	5%
Cosmética	1 000	2%
Total	37 000	100%

Fuente: [Oxfam Novib](#), 2010

Momentos de indulgencia

El consumidor holandés siempre disfruta del chocolate, pero también existen fechas festivas donde el consumo incrementa en productos específicos. Por ejemplo, en Semana Santa (Pascua) es común consumir huevitos de chocolate y para la fiesta de Sinterklaas el 5 de diciembre y en los meses anteriores se distribuye millones de “letras de chocolate”. La empresa [Baronie](#) es uno de los principales productores de esas letras para marcas privadas.

3.2. Análisis de tendencias

En las tendencias de mercado es necesario diferenciar entre los productos especiales y los productos masivos. Cada segmento tiene sus características y desarrollos. Grandes empresas se enfocan en una cadena certificada y mueven parte de sus operaciones al país de origen en África, y al mismo tiempo surgen nuevos productores y marcas de chocolates especiales que valoran el comercio directo y los productos puros.

	Chocolate especial	Chocolate diferenciado (medio segmento)	Chocolate convencional
Tendencias dominantes	RAW, Bean-to-bar, chocolate/cacao fino, chocolate de origen	Comercio justo, orgánico, chocolate puro	Mezclas, variación de presentaciones, chocolate certificado
Etiqueta / certificación	Direct Trade, orgánico	Fair Trade, orgánico	UTZ, Fair Trade
Origen principal	América Latina y países con cacao fino (Madagascar, Vietnam)	Todas las regiones	África (Costa de Marfil, Ghana)
Productores (ejemplos)	Chocolate explorers, Chocolatemakers, Metropolitan chocolate	Tony's Chocolonely, Stella Bernrain, Green and Black, Lindt	Mars, Nestlé, Mondelez, Ferrero, Baronie
Marcas (ejemplos)	Mesjokke bars, Tres Hombres, Gorilla bar, Pacari, Marou, Akkessons, Original Beans	Tony's Chocolonely, Chocolat-Stella, Green and black's chocolate	Milka, Verkade, Twix, Snickers, Mars

	Chocolate especial	Chocolate diferenciado (medio segmento)	Chocolate convencional
Minorista (ejemplos)	Marqt, Van Roselen, chocolateros, tiendas especializadas en té, café o chocolate, tiendas en línea	Marqt, Ekoplaza, chocolateros	Albert Heijn, Jumbo, PLUS, supermercados
Precios (USD/kg)	45-140	15 - 50	10-15
Tipo consumidor	Consumidores con poder adquisitivo cometido a la salud, sabor y autenticidad	Consumidores cometidos al comercio justo y salud	Consumidores del público masivo

Fuente: Elaborado por [ICI Business](#) con datos de la [presentación de WUR/KIT 2016](#) en la conferencia Chocoo

Chocolates de origen único y de cacao fino

Los chocolates de origen comenzaron con las marcas especializadas de chocolates finos, pero ahora también están cada vez más adoptado por las grandes cadenas minoristas. Un ejemplo es [Original Happiness](#) de Delicata, una marca privada del supermercado Albert Heijn. El chocolate con origen único tiene todo que ver con el interés creciente de distinguir sabores y tener un producto auténtico. Esta tendencia es muy relevante para proveedores de cacao y chocolate fino y tiene además la ventaja de comunicar la historia del producto y sus productores.

Tendencia social y sostenible

Debido a la posición estratégica de los Países Bajos en el comercio y procesamiento del cacao, la industria y el comercio minorista holandés están comprometidos con la promoción de la certificación en el sector del cacao. En 2010, más de 25 minoristas, productores de chocolate y ONG firmaron una carta de intención asegurando que el 100% del consumo de cacao en los Países Bajos estaría certificado para 2025. ([SER](#), 2018)

También el consumidor holandés da importancia a un producto que es ético y bueno para el medio ambiente. Especialmente las marcas grandes de chocolates y

Las cadenas de supermercados han hecho un esfuerzo de incrementar los productos certificados de comercio justo o sostenible. Esto ha llevado a las grandes empresas procesadoras a comprar un 30% de cacao certificado de forma sostenible ([CBS](#), 2016) y 30% de los consumidores holandeses compran chocolates de comercio justo ([Future Proved](#), 2016).

Un supermercado que se posiciona como el supermercado 'más responsable' es [PLUS](#), donde se comercializa la mayor cantidad de productos de comercio justo y la marca privada de chocolates está certificado Fairtrade.

Una marca con mucho éxito en el chocolate de comercio justo es [Tony's Chocolonely](#) tomando como tema principal el discurso del rechazo a la esclavitud en las plantaciones de cacao.

Otro ejemplo es el lanzamiento de [RokBar](#), un chocolate que es hecho únicamente por mujeres. Las dueñas de esta empresa también son mujeres y recientemente se llevó a cabo un proyecto con mujeres en Perú.

Atención a la salud y los productos naturales

La indulgencia es un factor importante en el consumo de chocolate, pero al mismo tiempo un creciente grupo de consumi-

dores son conscientes por su salud y tienen la tendencia de comprar las opciones más saludables en productos alimenticios y de cuidado personal. El tema de la salud ha hecho posible que crezcan los productos como el chocolate crudo (RAW) y cacao orgánico, y los ingredientes naturales como la manteca de cacao para la cosmética y los productos de cuidado. Marcas holandesas que se centran en el chocolate crudo con éxito son por ejemplo [Lovechock](#) y [Ridiculously Good](#). Para deportistas existen los chocolates con un bajo nivel de carbohidratos como por ejemplo el [Body&Fit Smart Bar](#).

De grano a barra ("Bean to bar")

Para cumplir con las expectativas del chocolate en la gama alta y justificar su precio superior, hay una nueva tendencia de "bean to bar" donde el productor está involucrado en todo el proceso desde la compra de los granos hasta el producto final. El concepto "bean to bar" asegura al consumidor los aspectos que se puede esperar para un chocolate exclusivo: una buena calidad, un origen único, producción artesanal o de escala menor, transparencia y comercio directo.

Empresas holandesas que se diferencian en el concepto de grano a barra son; por ejemplo:

04

4. Auditoría en tiendas

[Brick of Raw Chocolate](#) la empresa holandesa la cual utiliza los granos criollos de Perú y Madagascar, [Metropolitan Original Beans](#) y [Chocolate Makers](#). Una marca similar desde Perú que se comercializa en tiendas especializadas en los Países Bajos es [Cacaosuyo](#).

Más información:

Presentación: Future Proved febrero 2016 – Current & Future Trends influencing the Chocolate Industry

<http://www.chocoo.nl/app/uploads/2015/11/Presentation-Future-Proved.pdf>

3.3. Percepción del producto peruano

El consumidor promedio no sabe distinguir bien entre los chocolates de diferentes orígenes. Aunque la cantidad de personas que se interesa por el chocolate de origen tiene que crecer aún, la tendencia ha empezado y ya se puede diferenciar un producto con la promoción del país de origen. Es necesario informar a la gente y familiarizarlas con el producto peruano en relación a la calidad y sabor superior.

En realidad, una buena cantidad de chocolate orgánico tiene su origen en el Perú,

aunque el consumidor usualmente no sabe de esto. Sin embargo, existen logros para el cacao de Perú: La marca privada [Delicata](#) ofrece una barra de 64% de cacao puro de origen peruano. Asimismo, marcas de fabricación peruana también han comenzado a penetrar en el mercado holandés, como la marca [Alkimia](#) y [Nina Chocolates](#). Estos se venden en mercados especializados y por las tiendas más pequeñas y en línea.



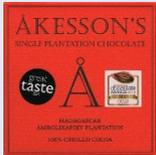
Producto	Descripción	Imagen	Marca / proveedor	Tienda	Precio	Peso / tamaño
Pastillas de chocolate	Mínimo 35 % de cacao		Droste (Países Bajos)	Albert Heijn	EUR 1,69	170g
Barra de chocolate	Chocolate negro		Delicata (Países Bajos)	Albert Heijn	EUR 0,99	100g
Barra de chocolate	Chocolate con leche, marca privada		Delicata (Países Bajos)	Albert Heijn	EUR 1,39	200g
Barra de chocolate	Producido en Nicaragua Rugoso Cacao en grano (72%), azúcar de caña (28%).		LAPA LAPA (Nicaragua)	Evermorethee.nl	EUR 8,00	80g

Producto	Descripción	Imagen	Marca / proveedor	Tienda	Precio	Peso / tamaño
Barra de chocolate	Chocolate de Vietnam: manteca de cacao y cacao (72%), azúcar de caña (28%)		MAROU (Vietnam)	Evermorethee.nl	EUR 6,95	100g
Barra de chocolate	Fabricado en Granada (Caribe) con trozos de cacao. Producido en una fábrica de energía solar		The Grenada Chocolate Company (Granada)	Evermorethee.nl	EUR 5,00	85g
Pastillas de chocolate	Es de origen Cru Virunga National Parc, Eastern Congo (D.R.) 70% Cacao. Para disolver a chocolate caliente.		Original Beans (Congo)	Evermorethee.nl	EUR 10,00	1 kg
Barra de chocolate	Contiene ají tailandés. Es 100% de Madagascar. 63% cacao. Es afrutado y picante		MENAKAO (Madagascar)	Vanroselen.nl	EUR 3,95	
Barra de chocolate	60% cacao con gas cítrico. Proviene de Ecuador.		PACARI (Ecuador)	Chocoladeverkopers.nl	EUR 3,50	50g

Producto	Descripción	Imagen	Marca / proveedor	Tienda	Precio	Peso / tamaño
Barra de chocolate	Chocolate sin esclavitud		Tony's Chocolonely (Países Bajos, cacao de África oeste)	Albert Heijn	EUR 2,75	180g
Nibs de cacao	crudo y orgánico		Raw Organic Food Cacao nibs	Albert Heijn	EUR 5,39	250g
Galletas de cacao	Galletas crujientes con semillas de cacao, 100% avena, 100% aceite de girasol y endulzado con miel y azúcar de caña.		Oaties	Albert Heijn	EUR 1,99	125g
Granos de cacao	Granos de cacao fermentados y secos, de agricultura orgánica		Hanaju (Países Bajos)	Koopjesdrogistterij.nl	EUR 25,97	1 kg
Cacao en polvo	Polvo de cacao crudo, orgánico, de Perú		Vitiu (Países Bajos; cacao peruano)	Koopjesdrogistterij.nl	EUR 4,87	150g

Producto	Descripción	Imagen	Marca / proveedor	Tienda	Precio	Peso / tamaño
Nibs de cacao	Originario de Perú. Semillas de cacao 100% orgánicas Puede contener trozos de nueces, gluten y sésamo.		Vitiu (Países Bajos; cacao peruano)	Koopjesdregistrij.nl	EUR 16,76	1 kg
Cacao orgánico en polvo	Terrasana Polvo antioxidante de cacao crudo en vidrio		Terrasana (Países Bajos)	Koopjesdregistrij.nl	EUR 4,90	160g
Granos de cacao	Originario de Perú. 100% de granos de cacao orgánicos.		Mattisson (Países Bajos; cacao peruano)	Koopjesdregistrij.nl	EUR 11,66	450g
Granos de cacao	Originario de Perú.		Mattisson (Países Bajos; cacao peruano)	Koopjesdregistrij.nl	EUR 3,35	150g
Polvo de cacao	100% cacao		Dutch Cocoa (Países Bajos)	www.ah.nl	EUR 1,89	250g

Producto	Descripción	Imagen	Marca / proveedor	Tienda	Precio	Peso / tamaño
Chocolate	Hecho de puro Perú, aromatizado con una mezcla de pimientos rosados, arándanos, bayas de goji y hojas de té de rosas.		Brick of Raw Chocolate (marca holandesa, producción Perú)	brickofraw-chocolate.com	EUR 8,50	100g
Trozos redondos de chocolate	Pulpa de piedra, discos de chocolate orgánicos de estilo mexicano con canela.		The High Five Company	thehighfive-company.com	EUR 5,50	77g
Barra de chocolate	Los granos de cacao provienen de los granos de cacao criollos peruanos.		Cocoa Runners (marca inglesa, cacao peruano)	cocoarunners.com	EUR 4,95	
Manteca de cacao			Mattisson (Países Bajos)	hollandand-barrett.nl	EUR 13,99	
Manteca de cacao	Camuflaje manchas y cicatrices y aprieta la piel. Con manteca de cacao 100% pura y enriquecida con vitamina E		Palmers	www.ah.nl	EUR 3,21	250ml

Producto	Descripción	Imagen	Marca / proveedor	Tienda	Precio	Peso / tamaño
Barra de chocolate	Akesson's 100% criollo de Madagascar		Akesson's (Madagascar)	chocoladeverkopers.nl	EUR 4,95	60g
Barra de chocolate	Amma, 100% puro e orgánico, hecho en Brasil		Amma (Brasil)	chocoladeverkopers.nl	EUR 5,95	80g
Fuente de chocolate	Callebaut fonteinchocolate puur - 2,5 kilo		Callebaut (Bélgica)	chocolate-girl.nl	EUR 22,95	2,5kg
Barra de chocolate	Amazonas 70%, orgánico		Alkimia (Perú)	vanroselen.nl	EUR 8,95	70g
Cacao en polvo	Polvo orgánico Perú		Hanaju (Países Bajos)	drogisterij.net	EUR 7,62	250g

Producto	Descripción	Imagen	Marca / proveedor	Tienda	Precio	Peso / tamaño
Manteca de cacao	100% manteca de cacao orgánico de Perú		It's Amazing	deonlinedrogist.nl	EUR 13,95	300g
Barra de chocolate	100% puro, crudo, orgánico con nibs		LoveChock (Países Bajos, producción Ecuador)	hollandandbarrett.nl	EUR 2,99	40g
Mezcla con polvo de cacao	Mezcla instantánea de polvo de cacao y quinoa		Purasana	purasana.com	EUR 10,90	200g

05

5. Atributo y percepción del producto

El análisis de la percepción del cacao y el chocolate de Perú se elaboró con la colaboración de empresas importadoras (p.ej. [Daarnhouwer & Co](#), [Theobroma](#), [Facta International](#), [Huyser Möller](#)), importadores de marcas de chocolates (p.ej. [El Sauco](#), [The Chocolate Shop](#)), y chocolateros y tiendas especializadas en chocolates exclusivos (p.ej. [Metropolitan](#), [Hop en Stork](#)).

Perú: Calidad y variedad de cacao fino

Según los comerciantes holandeses el comercio de cacao peruano tiene un potencial interesante por las variedades de cacao fino (criollo). La persona que fundó The Chocolate Shop mencionó que el chocolate de Perú es uno de los mejores en el mundo por sus sabores profundos, y porque cada región ofrece sus propias características diferenciadoras.

Todos los actores en la cadena de 'cacao fino' están de acuerdo: Perú tiene una oferta de calidad. Esto está confirmado tanto por los importadores de cacao y derivados (Daarnhouwer) como por los productores (Metropolitan) y distribui-

dores (El Sauco, The Chocolate Shop) de chocolates de sabor fino.

No todas las empresas están buscando activamente negocios con Perú. Empresas con interés en el cacao convencional consideran África mejor posicionado para suministrar los Países Bajos (y Europa). Para las empresas [Facta International](#) y [Huyser Möller](#) el cacao convencional es un motivo de no enfocar mucho en Perú. Aunque ellos reconocen que la calidad del cacao peruano es buena, piensan que Perú es un proveedor más adecuado para el mercado de los Estados Unidos.

En general la imagen positiva de la calidad peruana ha resultado en una creciente exportación de granos de cacao de Perú a los Países Bajos. Sin embargo, el abastecimiento de derivados y preparaciones de cacao todavía están subdesarrollado, por los motivos explicados a continuación:

Preferencia de procesamiento propio

Los Países Bajos tiene una posición fuerte en el procesamiento y el comercio de granos de cacao. Por lo tanto, la importación de los derivados y preparaciones de

cacao no llegan al mismo volumen como a los granos de cacao:

- Las (grandes) empresas como Callebaut, Cargill y Olam tienen su propia planta de procesamiento, cuentan con mucha experiencia y producen según sus propias especificaciones. Estas empresas son responsables de la mayor cantidad de granos importados.
- Muchos chocolateros escogen comprar con una empresa reconocida como Callebaut, que compra, procesa y mezcla los granos a una gran variedad de productos semielaborados de cacao. La desventaja del cacao mezclado es que las tiendas como Hop en Stork no ganan conocimiento de la calidad que Perú puede ofrecer.
- También los productores de chocolates 'bean to bar', que acomodaron el proceso en los Países Bajos, están enfocados en los granos de cacao – un ejemplo es la empresa [Chocolatemakers](#) que tiene una planta propia para el proceso desde el grano hasta el chocolate.

A pesar del enfoque a los granos y no a los productos elaborados, la impresión del

nivel tecnológico del procesamiento en Perú es positiva. Según el especialista de El Sauco toda la tecnología ya está presente en Perú y las empresas con marcas de chocolates poco a poco encuentran más mercado en los Países Bajos.

El comercio de los derivados depende de pocas empresas donde es conveniente comprar derivados. Puede ser una empresa como Daarnhouwer que no siempre encuentra disponibilidad de procesamiento en los Países Bajos, o una empresa que compra una buena cantidad para producir chocolates como la empresa Metropolitan.

Costo de producción

Un tema muy importante para comercializar derivados de cacao o chocolate desde Perú es el precio. Procesar cacao en Perú solo tiene sentido si el costo del proceso es competitivo, y también para productos finales hay un techo para el precio final que sea comercialmente atractivo.

En las conversaciones con especialistas holandeses hay indicaciones que el costo de la producción y la logística en Perú no siempre es competitivo. No pueden

indicar porque a veces el costo es mayor, pero estiman que es debido a una falta de eficiencia. Además, los costos de la logística no siempre son transparentes y cambian a menudo. Los compradores con interés en el chocolate producido en Perú compran pequeños volúmenes, y para ellos la logística es el mayor desafío a superar.

Comunicación & presentación

En general los profesionales en los Países Bajos tienen buena impresión del negocio de cacao de Perú. Lo consideran profesional, bien organizado y las empresas saben llegar a los mercados internacionales. En el caso de exportadores pequeños la comunicación a veces es más difícil.

Hoy en día la transparencia es clave y en eso los proveedores peruanos podrían crecer todavía, enfocando más al agricultor. Estos detalles son esenciales para empresas como Daarnhouwer. En la presentación de productos finales Perú ha mejorado y ya tiene empaques bien diseñados. Esto es algo muy valorado por los distribuidores como El Sauco y The Chocolate Shop.

Seguridad alimenticia

Los importadores serios son muy conscientes de los riesgos en la seguridad

alimenticia, no solo los gigantes como Callebaut y Cargill, sino también Theobroma y Daarnhouwer. En la empresa Theobroma realizan sus propias pruebas y reexaminaciones periódicas. Ellos advierten contra los niveles excesivos de metales pesados, en particular el cadmio. Los más grandes pueden mezclar el cacao de diferentes orígenes para bajar esos niveles, mientras que eso no es posible para una empresa que se especializa en cacao de origen único.

El cadmio puede amenazar la posición del cacao peruano y como exportador se puede esperar pruebas rigurosas del producto por parte del importador.

Oportunidad en cacao orgánico de Perú

El interés por el cacao orgánico está creciendo y Perú tiene un buen potencial en el suministro de cacao orgánico. En las tiendas en línea de ingredientes saludables, se encuentra una gran variedad de productos de cacao orgánico de Perú. Las empresas o marcas que usan cacao orgánico de Perú son por ejemplo [Hanujo](#), [Mattisson](#) y [Purasana](#). No solo importadores como Daarnhouwer creen en una especialidad de Perú en la producción orgánica, también las empresas de ingredientes orgánicos como [Do-IT](#) y [Tradin Organic](#) compran cacao orgánico de Perú.

Recomendaciones:

- Usar la indicación de origen y aumentar la conciencia del consumidor del origen de Perú;
- Informar bien a los compradores de cacao fino sobre las regiones y la variación;
- Proteger las regiones de cacao fino;
- Usar mercadotecnia y narración (mostrar a los agricultores detrás el producto);

- Cumplir con estándares sociales y ambientales y mantener una cadena transparente;
- Incluir cacao orgánico en la oferta;
- Mejorar la eficiencia de producir y bajar los costos logísticos;
- Usar ingredientes típicos peruanos como lúcuma, quínoa, entre otros.



06

6. Condiciones de acceso al mercado

6.1. Aranceles, tributos aduaneros e impuestos

		tarifa normal Derecho terceros países	Contingente arancelario no preferen- cial	tarifa preferen- cial / Perú	Contin- gente arancelario preferen- cial
1801-1805	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao				
1801.00.00.00	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	0%		0%	
1802.00.00.00	Cáscara, películas y demás desechos de cacao	0%		0%	
1803.00.00.00	Pasta de cacao, incluso desgrasada	9,6%		0%	
1804.00.00.00	Manteca, grasa y aceite de cacao	7,7%		0%	
1805.00.00.00	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	8%		0%	
1806	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao				
1806.10	Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante				
1806.10.15.00	Sin sacarosa o isoglucosa o con un contenido inferior al 5 % en peso, incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa	8%	43% (107 toneladas)	0%	0%

		tarifa normal Derecho terceros países	Contingente arancelario no preferen- cial	tarifa preferen- cial / Perú	Contin- gente arancelario preferen- cial
1806.10.20.00	Con un contenido de sacarosa o isoglucosa $\geq 5\%$ pero $< 65\%$ en peso, incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa	8.00% + 25.20 EUR / 100 kg	43% (107 toneladas)	0%	0%
1806.10.30.00	Con un contenido de sacarosa o isoglucosa $\geq 65\%$ pero $< 80\%$ en peso, incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa	8.00% + 31.40 EUR / 100 kg	43% (107 toneladas)	0% + 31.40 EUR / 100 kg	0%
1806.10.90.00	Con un contenido de sacarosa o isoglucosa $\geq 80\%$ en peso, incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa	8.00% + 41.90 EUR / 100 kg	43% (107 toneladas)	0% + 41.90 EUR / 100 kg	0%
1806.20	Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso superior a 2 kg, o en forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, en recipientes o en envases inmediatos con un contenido superior a 2 kg:				
1806.20.10.00	Con un contenido de manteca de cacao $\geq 31\%$ en peso, o con un contenido total de manteca de cacao y materias grasas de la leche $\geq 31\%$ en peso	8.30% + EA (1) MAX 18.70 % + ADSZ (1)	(01-07-2018 - 30-06-2019): 38.00 % (01-01-2018 - 31-12-2018): 43.00 %	0% + EA (1) MAX 0% + ADSZ (1)	0%

		tarifa normal Derecho terceros países	Contingente arancelario no preferen- cial	tarifa preferen- cial / Perú	Contin- gente arancelario preferen- cial
1806.20.30.00	Con un contenido total de manteca de cacao y materias grasas de la leche >=25% pero < 31% en peso	ídem	ídem	ídem	0%
1806.20.50.00	Las demás: Con un contenido de manteca de cacao >=18 % en peso	ídem	ídem	ídem	0%
1806.20.70.00	Preparaciones llamadas chocolate milk crumb	15.40 % + EA (1)	ídem	ídem	0%
1806.20.80.00	Las demás: Baño de cacao	8.30% + EA (1) MAX 18.70 % +ADSZ (1)	ídem	ídem	0%
1806.20.95.00	Las demás:	Ídem	ídem	ídem	0%
Los demás, en bloques, tabletas o barras:					
1806.31.00.00	Rellenos	8.30% + EA (1) MAX 18.70 % +ADSZ (1)	(01-07-2018 - 30-06-2019): 38.00 % (01-01-2018 - 31-12-2018): 43.00 %	0 % + EA (1) MAX 0 % +ADSZ (1)	0%
1806.32.10.00	Sin rellenar	Ídem	ídem	ídem	0%
Los demás:					
1806.90.00.00	Chocolate y artículos de chocolate	8.30% + EA (1) MAX 18.70 % +ADSZ (1)	(01-07-2018 - 30-06-2019): 38.00 % (01-01-2018 - 31-12-2018): 43.00 %	0%	0%

Tarifa de países competitivos

País / región	Tarifa preferen- cial	acuerdos
Europa	0%	Libre comercio Unión Europea / EFTA
Costa de Marfil	0%	Acuerdos de Asociación Económica (EPA 1032)
Ghana	0%	Acuerdo comercial
Ecuador	0%	Acuerdo comercial
Colombia	0%	Acuerdo comercial
República Dominicana	0%	CARIFORUM (CARI 1033)
Papúa Nueva Guinea	0%	Acuerdo comercial Estados del Pacífico
Madagascar	0%	Estados de África Oriental y Meridional (ESA 1034) SPG (R 12/978) - Anexo IV (SPGA 2005)
Vietnam	Reducido	SPG (R 12/978) - Régimen general (SPGL 2020)
Venezuela	no	

Perú tiene una tarifa preferencial de 0%. Sin embargo, hay que tomar en cuenta el costo total de la exportación, la logística y el financiamiento. Por ejemplo, en Asia muchas veces hay mejores condiciones de crédito del proveedor.

Tarifas para importaciones se puede encontrar en la página web de la Comisión Europea:

- [Trade Helpdesk](#) (Usar el código de 8 números)

- [TARIC](#) (La Fiscalidad y Unión Aduanera)

Acuerdo comercial

Acuerdo comercial entre la Unión Europea y sus Estados miembros, por una parte, y Colombia y Perú, por la otra parte.

Enlace: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=uriserv:OJ.L_.2012.354.01.0003.01.ENG

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 404/2013 DE LA COMISIÓN de 2 de mayo de 2013 relativo a las excepciones a las reglas de origen establecidas en el anexo II del Acuerdo comercial entre la Unión Europea y sus Estados miembros, por una parte, y Colombia y el Perú, por otra,

que se aplican dentro de contingentes de determinados productos procedentes del Perú.

Enlace: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R0404&from=EN>

6.2. Restricciones, estándares y normas de ingreso al mercado

Resumen de requerimientos y controles:

Características de cacao y de chocolate destinado a la alimentación humana
Control de contaminantes en productos alimenticios
Control de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal y animal
Control sanitario de alimentos genéticamente modificados (GM) y nuevos alimentos
Control sanitario de alimentos de origen no animal
Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en alimentos y piensos
Etiquetado de alimentos
Voluntario - Productos de producción ecológica

Características de cacao y de chocolate destinado a la alimentación humana

Existen requisitos específicos para las características y las preparaciones del cacao en relación con los porcentajes del cacao y las grasas. Es importante tomar en cuenta la Directiva 2000/36/Ce Del Parlamento Europeo Y Del Consejo de 23 de junio de 2000:



1. Manteca de cacao

La materia grasa obtenida de granos o partes de granos de cacao y que tenga las características siguientes:

- contenido de ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico): 1,75 % como máximo
- materia insaponificable (determinada mediante éter de petróleo): 0,5 % como máximo, excepto para la manteca de cacao de presión, en la que no superará el 0,35 %.

2. Cacao / chocolate en polvo

a) Cacao en polvo, cacao: Se entenderá por cacao en polvo o cacao al producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contenga un 20 % como mínimo, de manteca de cacao, calculado sobre el peso de la materia seca, y, como máximo, un 9 % de agua.

b) Cacao magro en polvo, cacao magro, cacao desgrasado en polvo, cacao desgrasado: El cacao en polvo que contenga menos del 20 % de manteca de cacao calculado según el peso de la materia seca.

c) Chocolate en polvo: El producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y azúcares que contenga, como mínimo, un 32 % de cacao en polvo.

d) Chocolate en polvo para beber, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado: El producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y de azúcares que contenga, como mínimo, un 25 % de cacao en polvo; estas denominaciones se complementarán con la mención "magro" o "desgrasado" cuando el producto sea magro o esté desgrasado con arreglo a la letra b).

3. Chocolate

a) Se entenderá por chocolate el producto obtenido a partir de productos de cacao y azúcares que contenga, sin perjuicio de lo dispuesto en la letra b), un 35 % como mínimo de materia seca total de cacao, del cual un 18 % como mínimo será manteca de cacao y un 14 % como mínimo materia seca de cacao desgrasado.

b) No obstante, cuando esta denominación se utilice y complete con los términos:

- "fideos" o "copos", el producto presentado en forma de gránulos o de copos contendrá como mínimo un 32 % de materia seca total de cacao, en el que la manteca de cacao representará como mínimo el 12 % y la materia seca de cacao desgrasado como mínimo el 14 %,
- "cobertura", el producto contendrá al menos el 35 % de materia seca total de cacao, en el que la manteca de cacao representará como mínimo el 31 % y la materia seca de cacao desgrasado como mínimo el 2,5 %,
- chocolate con avellanas gianduia (o uno de los derivados de la palabra gianduia): el producto debe ser obtenido, en primer lugar, a partir de chocolate con un contenido mínimo de materia seca total de cacao del 32 %, del cual al menos un 8 % como mínimo será materia seca de cacao desgrasado, y, en segundo lugar, a partir de avellanas finamente trituradas en cantidades que oscilen entre un mínimo de 20 g y un máximo de 40 g por cada 100 g de producto. Podrá añadirse lo siguiente:

a) materias lácteas, secas o no, obtenidas por evaporación, en una proporción tal que el producto acabado no contenga más del 5 % de materia láctea seca;

b) almendras, avellanas y otras variedades de frutos de cáscara, partidos o enteros, en una cantidad que, sumada a la de avellanas trituradas, no exceda del 60 % del peso total del producto.

4. Chocolate con leche

- a) Se entenderá por chocolate con leche al producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos, y que contenga, sin perjuicio de la letra b):
- como mínimo un 25 % de materia seca total de cacao,
 - como mínimo un 14 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea,
 - como mínimo un 2,5 % de materia seca de cacao desgrasado,
 - como mínimo un 3,5 % de materia grasa láctea, y
 - como mínimo un 25 % de materia grasa total (mantequilla de cacao y materia grasa láctea).

b) No obstante, cuando esta denominación se utilice y complete con los términos:

- “fideos” o “copos”, el producto presentado en forma de gránulos o de copos contendrá al menos un 20 % de materia seca total de cacao y al menos un 12 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea, y al menos el 12 % de materia grasa total (de mantequilla de cacao y materia grasa láctea),
- “de recubrimiento”, el producto contendrá como mínimo un 31 % de materia grasa total (de mantequilla de cacao y materia grasa láctea),
- “chocolate con leche con avellanas gianduia” (o uno de los derivados de esta palabra): el producto obtenido, en primer lugar, a partir de chocolate con leche con un contenido mínimo de 10 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea, y, en segundo lugar, de avellanas finamente trituradas, en cantidades que oscilen entre un mínimo de 15 g y un máximo de 40 g por cada 100 g de producto. También podrán añadirse almendras, avellanas y otros frutos de cáscara, partidos o enteros, en una cantidad que, sumada a la de avellanas trituradas, no exceda del 60 % del peso total del producto.

c) Cuando en esta denominación el término “con leche” se sustituya por:

- “con nata”, el producto tendrá un contenido mínimo de materia grasa láctea del 5,5 %,
- “con leche desnatada”, el producto no podrá contener más de un 1 % de materia grasa láctea.

d) (no relevante para los Países Bajos)

5. Chocolate familiar con leche

Se entenderá por chocolate familiar con leche al producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos, y que contenga:

- como mínimo un 20 % de materia seca total de cacao,
- como mínimo un 20 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea,
- como mínimo un 2,5 % de materia seca de cacao desgrasado,
- como mínimo un 5 % de materia grasa láctea, y
- como mínimo un 25 % de materia grasa total (mantequilla de cacao y materia grasa láctea).

6. Chocolate blanco

Se entenderá por chocolate blanco al producto obtenido a partir de mantequilla de cacao, leche o productos lácteos y azúcares y que contenga como mínimo un 20 % de mantequilla de cacao y al menos un 14 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea, del que un 3,5 % como mínimo corresponderá a materia grasa láctea.

7. Chocolate relleno (chocolate with ... filling)

Se entenderá por chocolate relleno el producto relleno cuya parte exterior esté constituida por uno de los productos definidos en los puntos 3, 4, 5 y 6. Esta designación no se aplicará a los productos cuyo interior esté constituido por productos de panadería, pastelería o bollería o por helado. La porción exterior de chocolate de los productos con tal denominación constituirá como mínimo un 25 % del peso total de dicho producto.

8. Chocolate a la taza

Se entenderá por chocolate a la taza el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga al menos un 35 % de materia seca total de cacao, del que al menos un 18 % de mantequilla de cacao y al menos un 14 % será materia seca de cacao desgrasado, y como máximo un 8 % de harina o almidón.

9. Chocolate familiar a la taza

Se entenderá por chocolate familiar a la taza el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga al menos un 30 % de materia seca total de cacao, del que al menos un 18 % de mantequilla de cacao y al menos un 12 % será materia seca de cacao desgrasado y como máximo un 18 % de harina o almidón.

10. Bombón de chocolate o praliné

Se entenderá por bombón de chocolate o praliné el producto del tamaño de un bocado, constituido:

- bien por chocolate relleno,
- bien por chocolate o por una yuxtaposición o una mezcla de chocolate de acuerdo con las definiciones de los puntos 3, 4, 5 o 6 y de otras materias comestibles, siempre que el chocolate represente al menos el 25 % del peso total del producto.

Control de contaminantes en productos alimenticios

Para garantizar un alto nivel de protección del consumidor, las importaciones en la Unión Europea (UE) de productos alimenticios deben cumplir con la legislación de la UE diseñada para garantizar que los alimentos puestos en el mercado sean seguros para el consumo y no contengan contaminantes a niveles que puedan amenazar la salud del consumidor.

Los contaminantes pueden estar presentes en los alimentos como resultado de las diversas etapas de su producción, envasado, transporte o conservación, o también pueden ser el resultado de la contaminación ambiental.

- Los alimentos que contengan un contaminante en una cantidad inaceptable desde el punto de vista de la salud pública y, en particular, a nivel toxicológico, no se comercializarán en la UE y serán rechazados;
- los niveles de contaminantes se mantendrán lo más bajo posible siguiendo las buenas prácticas de trabajo recomendadas;
- se pueden establecer niveles máximos para ciertos contaminantes con el fin de proteger la salud pública;

Para cacao y chocolates existe una regulación ([no. 488/2014](#)) específica para los niveles de cadmio:

Cadmio	
chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao <30%	0,10mg/kg a partir del 1 de enero de 2019
chocolate con un contenido de materia seca total de cacao <50%; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao ≥30%	0,30 mg/kg a partir del 1 de enero de 2019
chocolate con un contenido de materia seca total de cacao ≥50%	0,80 mg/kg a partir del 1 de enero de 2019
cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber)	0,60 mg/kg a partir del 1 de enero de 2019

Hidrocarburos aromáticos policíclicos	
Granos de cacao y productos derivados	30,0 µg/kg de grasa a partir del 1.4.2015
Hexano	
Producción o fraccionamiento de grasas y de aceites y producción de manteca de cacao	1 mg/kg en la grasa, en el aceite o en la manteca de cacao

Ver también el adjunto abajo del reglamento con criterios microbiológicos como las micotoxinas, E-coli y salmonela.

Legislación

- [Reglamento \(CEE\) no 315/93 del Consejo](#), de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen los procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios
- [Reglamento \(CE\) n° 1881/2006 de la Comisión](#), de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- [Reglamento \(UE\) No 488/2014 de la Comisión](#) que modifica el Reglamento (CE) no 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios
- [Reglamento \(UE\) No 835/2011](#) que modifica el Reglamento (CE) no 1881/2006 por lo que respecta

al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios

- [Reglamento \(UE\) No 2073/2005 de la Comisión](#) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Control de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal y animal

Plantas, productos vegetales y su protección

El [Reglamento \(CE\) no 1107/2009](#) establece las normas para las sustancias activas que se comercializarán en la UE y para la autorización de productos fitosanitarios que los contengan. Las sustancias activas no pueden utilizarse en productos fitosanitarios a menos que estén incluidas en una [lista positiva de la UE](#).

Control de residuos de plaguicidas en la UE: los niveles máximos de residuos (LMR)

El [Reglamento \(CE\) nº 396/2005](#) establece los niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas en la UE en los alimentos y piensos. Las importaciones de productos vegetales y animales deben cumplir con los LMR establecidos por la Comisión Europea para proteger a los consumidores de la exposición a niveles inaceptables de residuos de plaguicidas.

La información específica sobre los LMR incluidos en las listas de los anexos II, III y IV está disponible en la [base de datos de plaguicidas de la UE](#).

Control sanitario de alimentos genéticamente modificados (GM) y nuevos alimentos

Disposiciones especiales sobre alimentos genéticamente modificados (GM)

La legislación de la UE establece un procedimiento de autorización único, válido en toda la UE, para la comercialización de alimentos que contengan organismos genéticamente modificados (OGM) o provengan de organismos genéticamente modificados.

La solicitud de autorización de OMG incluirá un expediente con datos expe-

rimentales (resúmenes, resultados y anexos de los estudios mencionados) y una evaluación del riesgo, y se presentará la conformidad con las disposiciones del [anexo I](#) del [Reglamento \(UE\) nº 503/2013](#).

>> Para el cacao esta regulación no es muy relevante porque todavía no se comercializa cacao genéticamente modificado.

Disposiciones especiales sobre nuevos alimentos

Los nuevos alimentos son alimentos e ingredientes alimentarios que no se han utilizado en gran medida para consumo humano en la Unión Europea antes del 15 de mayo de 1997 de conformidad con el [Reglamento \(UE\) nº 2015/2283](#).

A partir del 1 de enero de 2018, solo los nuevos alimentos autorizados e incluidos en [la lista de la Unión](#) publicados a finales de 2017 podrán comercializarse en la UE como tal o utilizarse en alimentos, de conformidad con las condiciones de uso y los requisitos de etiquetado especificados en esto.

Antes de incluirse en la lista de la Unión y comercializarse en la UE, los alimentos novedosos deben someterse a una evaluación de seguridad.

>> Cacao no es un alimento nuevo, pero a la vez de incluir ingredientes 'nuevos' como la chía o la sachá inchi, se debería analizar los requisitos de esta regulación.

Control sanitario de alimentos de origen no animal

Hay ciertas condiciones que se deben cumplir para importar alimentos a la Unión Europea. Estas condiciones son para prevenir el riesgo a la salud pública y proteger los intereses de los consumidores e incluyen lo siguiente:

Normas generales

El [Reglamento \(CE\) no 852/2004](#) especifica las normas generales de higiene:

- La obligación general del operador de controlar la inocuidad de los productos y procesos bajo su responsabilidad;
- Las disposiciones generales de higiene para la producción primaria y requisitos detallados para todas las etapas de producción, procesamiento y distribución de alimentos;
- Criterios microbiológicos para determinados productos establecidos en el [Reglamento \(CE\) no 2073/2005](#);
- Procedimientos basados en los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP);
- Aprobación y registro de establecimientos;

Condiciones generales de preparación de productos alimenticios

Además de la legislación que establece las normas relativas al tratamiento de los productos e ingredientes alimenticios (ver por ejemplo [Reglamento \(CE\) no 178/2002](#)), también existen directivas específicas para los requisitos de composición, requisitos de higiene, lista de aditivos, criterios de pureza, requisitos específicos de etiquetado, entre otros.

a) Aditivos alimentarios y aromatizantes autorizados

Las únicas sustancias que pueden usarse como aditivos alimentarios son aquellas incluidas en las listas comunes aprobadas y solo en las condiciones de uso mencionadas en esas listas (por ejemplo, colorantes, edulcorantes, conservantes, emulsionantes, estabilizadores, agentes de crecimiento, entre otros).

b) Preparación y tratamientos de ciertos productos alimenticios

También existen normas en relación con la fabricación, comercialización e importación de alimentos e ingredientes alimentarios que están sujetos a tratamientos específicos, como la [Directiva 1999/2/CE](#) sobre radiación ionizante.

c) Ciertos grupos de productos y productos alimenticios con fines nutricionales particulares

Se aplican disposiciones específicas a ciertos grupos de productos (como el cacao, el azúcar, entre otros.) y a los productos alimenticios destinados a usos nutricionales particulares (alimentos para bebés, alimentos dietéticos, alimentos sin gluten, entre otros.). Estos pueden incluir requisitos específicos sobre composición, higiene, etiquetado (por ejemplo, declaración del valor energético, contenido de carbohidratos, proteínas y grasas), lista de aditivos, criterios de pureza, entre otros.

Control oficial de productos alimenticios

Las autoridades competentes realizarán controles periódicos de los alimentos importados para garantizar que cumplan las normas generales de salud. El control puede aplicarse a la importación a la UE y/o a cualquier otra etapa de la cadena alimentaria (fabricación, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución y comercio). Dentro de las herramientas del Parlamento Europeo y del Consejo están por ejemplo la herramienta **TRACES** (Trade Control and Export System) la cual es una herramienta utilizada para la trazabilidad, intercambio de información y gestión de riesgos en los alimentos.

Resumen de la legislación sobre el control de la salud de los productos alimenticios de origen no animal:

http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/u1/requirement/auxi/eu/eu_heanahc_legislation.pdf/

Más información de la Ley de Alimentos (Food Law): https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/principles_en

Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en alimentos

La legislación alimentaria de la Unión Europea (UE) persigue también la protección de la salud y el bienestar de los animales, la salud de las plantas y el medio ambiente.

Las empresas alimentarias y de piensos cumplirán las obligaciones específicas establecidas en el **Reglamento (CE) no 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo**, que cubren todas las etapas de producción y distribución de alimentos / piensos. Esto incluye cumplimiento de la **Ley de Alimentos**, asegurar la trazabilidad y cumplir con todas las responsabilidades de inocuidad alimentaria. Si uno de los operadores del negocio tiene razón para pensar que la comida o el producto alimenticio no cumple con los requisitos

de las regulaciones de comida, tiene que iniciar inmediatamente el proceso para retirar el alimento e informar a las autoridades.

Legislación específica de la UE sobre trazabilidad en productos alimenticios:

http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/u1/requirement/auxi/eu/eu_safe_food_traceability_legislation.pdf/

Etiquetado de alimentos

Todos los productos alimenticios comercializados en la Unión Europea (UE) deben cumplir con las normas de etiquetado de la UE, que tienen como objetivo garantizar que los consumidores obtengan toda la información esencial para tomar una decisión adecuada mientras compran sus productos alimenticios.

- El **Reglamento (UE) no 1169/2011** describe los requisitos para el etiquetado general de los alimentos.
- El **Reglamento (CE) nº 834/2007** del Consejo y el **Reglamento (CE) nº 889/2008 de la Comisión** establecen las normas que rigen el uso de la etiqueta ecológica.
- Los materiales de embalaje y los **objetos destinados a entrar en contacto con alimentos** deben cumplir las disposiciones establecidas por el **Reglamento (CE) nº 1935/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo.

La siguiente tabla muestra un resumen de la información alimentaria obligatoria que debe acompañar a cualquier alimento destinado a ser entregado al consumidor final:

Asunto	Legislación
Nombre del alimento	<p>El nombre del producto alimenticio será su nombre legal. No debe ser reemplazado por un nombre protegido como propiedad intelectual, marca o nombre de fantasía.</p> <p>Solo los productos elaborados según las normas de composición establecidas en la presente directiva pueden comercializarse bajo una de las denominaciones siguientes (véase el anexo I de la directiva 2000/36/CE):</p> <p>manteca de cacao; cacao en polvo, cacao; cacao magro en polvo, cacao magro, cacao desgrasado en polvo, cacao desgrasado; chocolate en polvo; chocolate en polvo para beber, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado (en su caso, con las menciones magro o desgrasado); chocolate (en su caso, con las menciones fideos o copos, cobertura, o con avellanas gianduia); chocolate con leche, con nata o con leche desnatada (en su caso, con las menciones fideos o copos, cobertura, o con avellanas gianduia); chocolate familiar con leche; chocolate blanco; chocolate relleno; chocolate a la taza; chocolate familiar a la taza; bombón de chocolate o praliné.</p>

Asunto	Legislación
Lista de ingredientes	Precedido por la palabra "Ingredientes", la lista incluirá todos los ingredientes (incluyendo los aditivos o las enzimas) en orden descendente de peso, tal como se registraron en el momento de su uso en la fabricación y se designaron con su nombre específico. Cualquier ingrediente o coadyuvante de elaboración enumerado o derivado de una sustancia o producto incluido en el Anexo II del Reglamento que cause alergias o intolerancias, incluso si está incluido en el producto final de forma alterada, se indicará en la lista de ingredientes y se destacará mediante un tipo compuesto para distinguirlo claramente de otros ingredientes (es decir, fuente, estilo o color de fondo)
Cantidad neta	Se expresará en unidades de volumen en el caso de productos líquidos (litro, centilitro, mililitro) y unidades de masa en el caso de otros productos (kilogramo, gramo). Los alimentos que se venden en un medio líquido también deben etiquetar el peso neto escurrido de los alimentos.
Fecha de durabilidad mínima	Será la fecha hasta la cual el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena adecuadamente. La fecha consistirá en día, mes y año en ese orden y precedida por las palabras "mejor antes" o "mejor antes de finalizar" de conformidad con el Anexo X . Cuando los alimentos son altamente perecederos y, por lo tanto, es probable que después de un corto período de tiempo constituyan un peligro inmediato para la salud humana, la fecha de duración mínima se reemplazará por la fecha de "uso antes de".
Condiciones de almacenamiento o condiciones de uso	Cuando los alimentos requieran condiciones especiales de almacenamiento y / o condiciones de uso, deberán indicarse. Una vez abierto el empaque, para permitir el almacenamiento o uso adecuado del alimento, se indicarán las condiciones de almacenamiento y / o el límite de tiempo para el consumo, cuando sea necesario.
País de origen o lugar de procedencia	La indicación de estos asuntos será obligatoria. Cuando el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento sea diferente de su ingrediente principal, este también se indicará como diferente del alimento
Instrucción de uso	Se deben indicar las instrucciones de uso de un alimento para permitir el uso apropiado
Marca de lotes	La indicación que permita la identificación del lote al que pertenece el producto alimenticio deberá colocarse en los alimentos preenvasados precedidos de la letra "L".
Declaración nutricional	Contenido obligatorio: <ul style="list-style-type: none"> valor energético las cantidades de grasa, saturados, carbohidratos, azúcares, proteínas y sal Contenido no obligatorio: mono insaturados, poliinsaturados, polioles, almidón, fibra, vitaminas o minerales

Los lotes deben contener productos del mismo tamaño y frescura uniforme. La categoría de frescura, la categoría de tamaño y la presentación deben estar marcadas de forma clara e indeleble, en caracteres de al menos 5 cm de altura, en las etiquetas colocadas en el lote.

La información provista por las etiquetas debe ser fácil de entender, fácilmente visible, claramente legible e indeleble, y debe aparecer en la lengua oficial del país europeo donde se comercializa el producto.

Requisitos generales de etiquetas de alimentos:

http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_lblfood_leg_general.pdf/

Voluntario - Productos de producción orgánica

La comercialización en la Unión Europea de productos orgánicos debe cumplir las normas establecidas por [Reglamento \(CE\) n° 834/2007 del Consejo](#) y [Reglamento \(CE\) no 889/2008 de la Comisión](#). Estas reglas cubren principalmente los siguientes aspectos:

- Producción, procesamiento, empaque, transporte y almacenamiento de productos

- Uso de determinados productos y sustancias en la elaboración de alimentos (anexos VIII y IX del Reglamento (CE) no 889/2008 de la Comisión).
- Prohibición del uso de organismos genéticamente modificados (OGM) y de productos fabricados a partir de OMG en la producción orgánica
- Logotipo de producción orgánica de la Unión Europea. La información sobre la reglamentación de uso, el manual del usuario y las preguntas frecuentes están disponibles en: https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo_en
- Las medidas de inspección y el sistema de control específico que se aplicarán a este tipo de productos.

Importaciones de terceros países

Los productos orgánicos de terceros países solo pueden comercializarse en la UE cuando están etiquetados como productos con indicaciones referentes a la producción ecológica, si han sido producidos de acuerdo con las normas de producción y sujetos a acuerdos de inspección que cumplen o equivalen a la legislación comunitaria.

- Las importaciones en la UE están permitidas según los siguientes sistemas establecidos por el [Reglamento \(CE\) n° 1235/2008 de la Comisión](#).

- Directrices para la importación de productos orgánicos en La Unión Europea (en Inglés): http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_sporgan_guidelines_imports.pdf/
- Más información en general: https://ec.europa.eu/food/animals/animal-products/aquaculture_en

Autoridades nacionales en los Países Bajos

Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit
- NVWA

Autoridad de seguridad de los alimentos y productos a consumidores
Postbus 43006
NL-3540 AA Utrecht
Tel: (+31) 88 223 33 33
Fax: (+31) 88 223 33 34
E-mail: info@nuwa.nl
Página web: <http://www.nuwa.nl>

Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit
Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos
Postbus 20401
NL-2500 EK The Hague
Tel: (+31) 70 379 8911
E-mail: <https://www.rijksoverheid.nl/contact/contactformulier>

Página web: <https://www.rijksoverheid.nl/ministeries/ministerie-van-land-bouw-natuur-en-voedselkwaliteit>

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport | Directie Volksgezondheid, Gezondheidsbescherming en Preventie (VGP)
Ministerio de Salud Pública, Bienestar y Deporte | Dirección de Salud Pública, Protección de la Salud y Prevención
Afd. Voeding en Voedselveiligheid
Departamento de Alimentos y Seguridad Alimentaria
Postbus 20901
NL-2500 EX The Hague
Tel: (+31) 77 465 67 67
Fax: (+31) 70 351 7895
E-mail: <https://www.rijksoverheid.nl/contact/contactformulier>
Página web: <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/vws>

Normas y estándares comerciales

La federación del comercio de cacao (FCC) ha definido estándares para la calidad, las pruebas, el peso y los contratos. Muchas empresas en el comercio de cacao operan según estos estándares. Miembros del FCC pueden consultar los estándares:

<http://www.cocoafederation.com/services/rules>

Otras normas están definidas por el Codex Alimentarius y son adicionales y comunes en el comercio de los diferentes productos de cacao:

Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao
[CODEX STAN 141-1983](#)

Norma para la manteca de cacao
[CODEX STAN 86-1981](#)

Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares
[CODEX STAN 105-1981](#)

Norma para el chocolate y los productos del chocolate
[CODEX STAN 87-1981](#)

6.3. Certificaciones y estándares

En 2011, empresas importantes en la cadena de suministro, como MARS, HEMA y el supermercado Plus, firmaron el ambicioso objetivo de tener un consumo de cacao totalmente certificado en los Países Bajos para el año 2025.

En 2016 el 30 por ciento del cacao comprado tenía un certificado sostenible. Es así que 8 de cada 10 empresas indicaron que compraron

cacao con una característica de sostenibilidad y casi 6 de cada 10 empresas indicaron que compraron cacao con una etiqueta de sostenibilidad reconocida.

Cacao certificado de forma sostenible está especialmente centrado al mercado masivo, en particular para la venta en el supermercado y otras grandes cadenas minoristas. Las etiquetas principales en el mercado holandés son UTZ / Rainforest Alliance y Fair Trade.

El mercado de chocolate fino muchas veces tiene otra visión y no da una importancia similar a las etiquetas sostenibles o sociales. En este mercado la calidad del producto final depende de un conducto excelente en todos los aspectos de la producción y los precios son generalmente mayor a los del sistema de Fair Trade. Lo que se valora en el cacao y chocolate fino es la integración de grano a barra ('bean to bar') y el comercio directo apoyado por la organización de [Direct Cacao](#) y premios internacionales por ejemplo [Cocoa of Excellence Programme](#).

Ejemplo de una marca con una lista de etiquetas



Marca Lovechock
Orgánico
Libre de Gluten
Vegan
Libre de lácteos
Direct Trade (comercio directo)
Libre de aceite de palma
Foil4Soil (Lámina de empaque biodegradable)
PEFC (Certificación del bosque)

Imagen: [ICI Business](#)

Etiquetas & certificaciones principales para cacao & chocolate en los Países Bajos



[Direct Cacao](#) es una nueva organización para dar voz a fabricantes de chocolates, chocolateros, catadores independientes y otros en la industria del chocolate que trabajan con el cacao fino de origen directo, y para los productores de cacao que suministran el cacao. Los logotipos con el reclamo de 'comercio directo' sugieren que los granos de café se compraron directamente del agricultor, sin la intervención de intermediarios. No es un sello oficial de calidad con ciertas condiciones. No hay una parte externa que verifique si un determinado producto se ha comercializado de acuerdo con el principio de comercio directo.



[Cacao Horizons](#) – Etiqueta e iniciativa de la empresa Barry Callebaut con el objetivo de mejorar los medios de vida de los agricultores de cacao y sus comunidades a través de la promoción de la agricultura sostenible y empresarial, la mejora de la productividad y el desarrollo de la comunidad.

Etiquetas & certificaciones principales para cacao & chocolate en los Países Bajos



[EKO](#) / Orgánico
Productos certificados orgánicos bajo el control de [SKAL](#); certificado aliado al [certificado orgánico de la Unión Europea](#)



[Rainforest Alliance - UTZ](#)
Certificación y etiqueta de sostenibilidad ambiental, social y económica.
[UTZ Certified](#)
UTZ es la etiqueta principal para cacao y chocolates comercializado en los Países Bajos. Lista de los actores de la cadena de suministro holandesa que tienen certificación UTZ se encuentran en el siguiente link: https://utz.org/attachment_id=12595
[Rainforest Alliance](#)
[Rainforest Alliance - UTZ](#): Certificación y etiqueta de sostenibilidad ambiental, social y económica (asociado con el Sustainable Agriculture Network [SAN](#))



Fairtrade / [Max Havelaar](#)
Etiqueta de comercio justo y control social en países en desarrollo; es parte de [Fairtrade International](#)

Certificaciones y estándares menos común para cacao o chocolate en los Países Bajos



[Fair for Life](#)
Certificación para Comercio Justo y cadenas de suministro responsables



[Global GAP & GRASP](#)
Global GAP es un certificado común para las buenas prácticas en la agricultura. GRASP es la adición social que pertenece a Global GAP. Este estándar no se usa como etiqueta para el consumidor



[Demeter](#)
Etiqueta y sociedad para agricultura bio-dinámica

07

Iniciativas e estándares sociales

 <p>Trade with purpose</p>	<p>Amfori BSCI (Business Social Compliance Initiative) Una iniciativa de cumplimiento social empresarial de una plataforma europea de comerciantes, industrias e importadores, que proporciona un sistema práctico y eficiente para mejorar el cumplimiento social dentro de sus cadenas de suministro globales.</p>
	<p>SA 8000 (Social Accountability Standard) Un estándar de certificación social para fábricas y organizaciones en todo el mundo. SA8000 mide el desempeño social en ocho áreas importantes para la responsabilidad social en los lugares de trabajo.</p>
	<p>IDH Sustainable Trade Initiative : Iniciativa para el cacao Una alianza público-privada para impulsar nuevos enfoques económicamente viables para lograr un crecimiento verde e incluso a gran escala en los sectores de productos básicos y las áreas de abastecimiento.</p>
	<p>Sedex Una organización de membresía sin fines de lucro para evaluar y administrar su desempeño en torno a los derechos laborales, la salud y la seguridad, el medio ambiente y la ética empresarial. Miembros incluyen: Mars, Ferrero, Mondelez, Cargill.</p>

Sistemas de gestión para la seguridad alimentaria

<p>HACCP</p>	<p>Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos</p>
	<p>BRC Estándares de seguridad, empaquetado, almacenamiento, comercio de alimentos</p>
	<p>IFS Estándar para la logística, el procesamiento y el comercio de alimentos</p>
	<p>ISO Sistema de seguridad alimentaria (p.ej. ISO / FSSC 22000 en base de HACCP)</p>
	<p>SQF Estándar y sistema de seguridad alimentaria</p>

7. Canales de comercialización y distribución

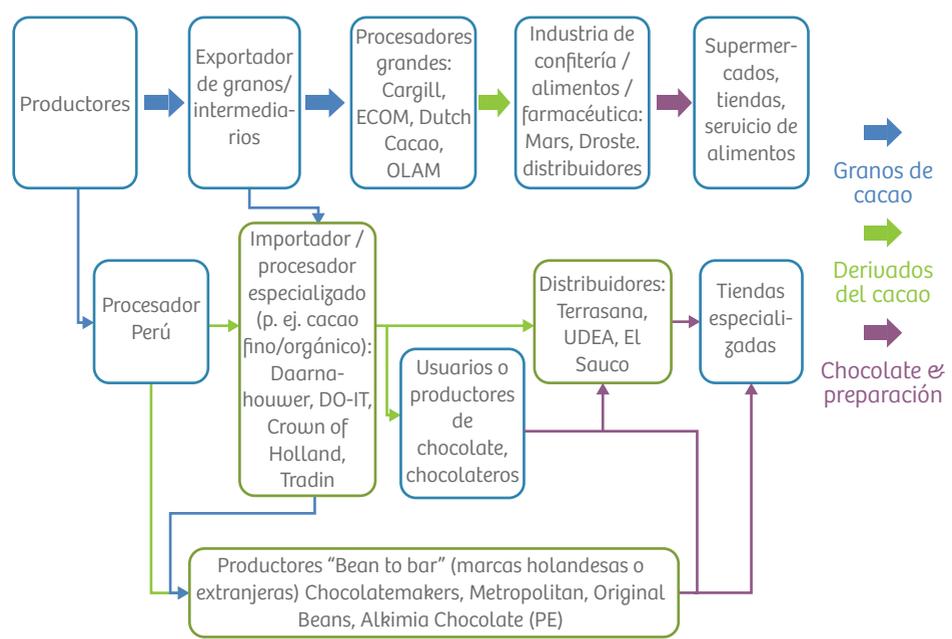


Figura elaborada por [ICI Business](#)

En la exportación de cacao los granos constituyen la mayor parte del comercio desde el origen. Los agricultores de cacao son generalmente pequeños agricultores y usan cooperativas e intermediarios

comerciales de diferentes tamaños en el suministro de cacao.

El mercado para la molienda del cacao está altamente concentrado en los Países

Bajos, al igual que en el resto del mundo. Además, Ámsterdam en los Países Bajos es el principal centro comercial para el cacao. Allí los molinillos principales como Olam, Cargill y Barry Callebaut (el último tiene planta fuera de los Países Bajos) dominan el negocio e importan los granos de cacao para el tostado, la molienda y la transformación a productos derivados o ingredientes. Estas empresas cuentan con contratos con cooperativas y tienen plantas procesadoras en Europa y en origen, especialmente en África (Costa de Marfil, Ghana). Además de los actores principales, otras empresas también han establecido buenas relaciones con el continente de África. Por ejemplo, la empresa Theobroma, parte de ECOM, invirtió en una planta de procesamiento en Nigeria y la empresa Ascot Amsterdam representa cooperativas de Ghana y Liberia.

Los molinillos procesan los granos de cacao sin cáscara en productos intermedios: licor o masa de cacao, y en una segunda etapa lo procesa en polvo de cacao, manteca de cacao y varias mezclas. El "proceso holandés" de cacao alcalinizado es una práctica común en los Países Bajos. Los derivados de cacao son utilizados por los fabricantes de productos de chocolate y confitería, así como para otras aplicaciones de alimentos y cosméticos.

Aproximadamente dos tercios de todo el cacao se utiliza para producir chocolate y productos de chocolate. Un tercio de todo el cacao se utiliza para producir productos distintos del chocolate y productos de confitería (como galletas, productos lácteos, helados, panadería, aromas) y cosméticos (1% de la producción total de cacao).

El mayor productor de chocolate que reside en los Países Bajos es Mars, seguido por otros productores como Droste y Baronie. Otras marcas principales de chocolate son importadas de fábricas europeas de Mondelez, Nestlé, Lindt & Sprüngli, entre otros. Muchos de los productores tradicionales de chocolates y confitería compran sus ingredientes de cacao de molinillos en Europa. En este mercado de cacao convencional un porcentaje creciente está certificado; por ejemplo, con UTZ/Rainforest Alliance o Fairtrade, pero estos productores generalmente no están especializados en sabores finos.

La cadena secundaria de cacao especial o cacao fino podría ser más interesante para exportadores peruanos de derivados y chocolates. En este canal se encuentran las empresas más especializadas tanto en la importación como en la comercialización de productos de cacao. Entre las especialidades no solo se cuenta con el

chocolate fino, sino también el chocolate orgánico. Los actores relevantes en esta cadena son:

- los importadores enfocados en el cacao fino u orgánico (sin o con procesamiento) como Daarnhouwer;
- los productores exclusivos (por ejemplo 'bean to bar' con producción en Perú);
- los distribuidores de marcas diferenciadas y productos especiales para consumidores (incluyendo chocolate fino, orgánico, RAW, 'bean to bar', entre otros).

Estructura del precio

Los precios comerciales de los granos de cacao son transparentes y están determinados por el precio del mercado de valores. Esto es diferente para el cacao fino donde compradores están dispuestos a pagar más dependiendo de la calidad.

El valor añadido es mayor en la producción de los chocolates y en la venta al por menor. Sin embargo, por los volúmenes grandes y la concentración en el mercado, los procesadores o molinillos tienen una influencia relativamente alta en el manejo de los valores.

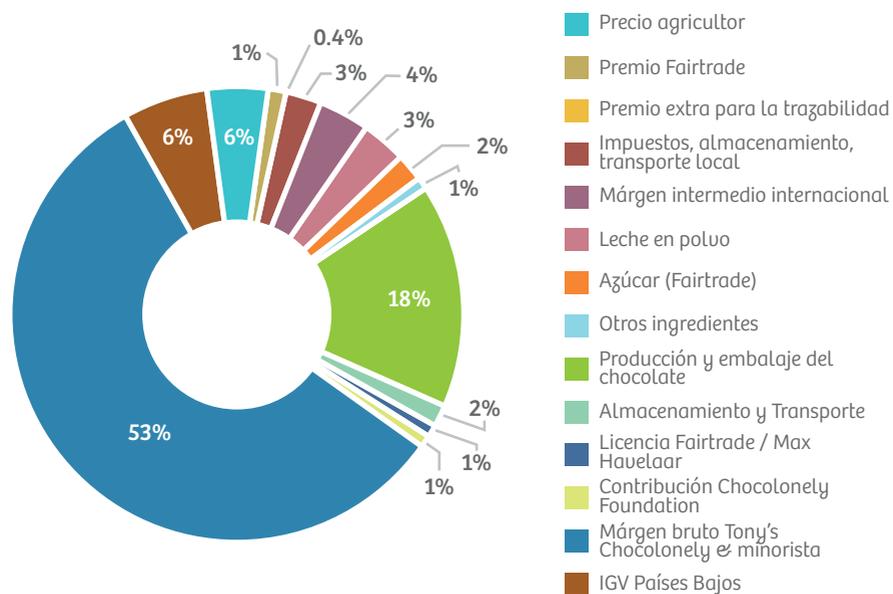
División del valor	Ventas	Costos	Valor añadido	Ganancia	Venta final
Ingreso agricultor	USD 1 874	USD 664	USD 1 210	USD 1 210	6,6%
Transporte interno	USD 1 971	USD 1 874	USD 97	N.D.	0,5%
Impuesto / organización de ventas	USD 2 745	USD 1 971	USD 774	N.D.	4,2%
Transporte internacional	USD 2 793	USD 2 745	USD 48	N.D.	0,3%
Costo portuario	USD 2 993	USD 2 793	USD 201	N.D.	1,1%
Comerciantes internacionales	USD 3 038	USD 2 993	USD 45	USD 15	0,2%
Procesadores / molinillos	USD 4 434	USD 3 038	USD 1 395	USD 211	7,6%
Productores	USD 10 858	USD 4 434	USD 6 425	USD 870	35,2%
Comercio minorista & impuestos	USD 18 917	USD 10 858	USD 8 058	USD 473	44,2%

Fuente: [Cacao Barometer 2015](#)

Tony's Chocolonely muestra su estructura del precio de una barra de chocolate en el reporte anual. La marca se centra en eliminar la esclavitud en el comercio del cacao y cuenta con certificaciones Fair-

trade. La empresa en este momento tiene una relación comercial con Barry Callebaut, pero hay planes de construir una planta propia en un futuro cercano.

Estructura del precio de la marca Tony's Chocolonely



Fuente: [Tony's Chocolonely](#)

Para cacao fino se paga un 'premium' o 'bonus' (un monto adicional), y aunque el cacao fino todavía es un nicho de mercado, el premium es mayor a lo del cacao certificado.

"El consumidor en Europa está empezando a diferenciar el cacao fino del corriente. Entonces, sí hay un 'premium' por el fino. Muchos chocolateros, sobre todo los pequeños y artesanos que manejan volúmenes más pequeños, pagan un 'premium' no porque sea orgánico o fair trade (comercio justo), sino por la calidad. Si nos basamos en las certificaciones, hay productores que reciben de USD 200 a USD 300 de premium. Si nos basamos en la calidad, hay productores que ganan de USD 3 000 a USD 4 000 de premium"

Moisés Gómez, oficial de Proyectos de la ICCO en [Redagrícola](#), abril 2017

Según la organización internacional de cacao ([ICCO](#)) el precio por el cacao fino en 2016 estaba entre USD 3 500 y 5000, más que el precio de cacao regular de USD 3 000 a 3 500. Algunas variedades de alta gama podrían llegar hasta USD 10 000 por tonelada.

Ruta logística

El puerto de Rotterdam es la principal entrada para productos importados. La ruta Callao (Perú) a Rotterdam (Países Bajos) es una ruta logística común. Los chocolates de marca también se transportan por vía aérea o por servicios Courier cuando los lotes son muy pequeños. Hay vuelos directos diarios de KLM de Lima a Ámsterdam.

Una estimación del flete base, transporte marítimo Callao – Rotterdam /

Ámsterdam:

- USD 1 500 para un contenedor regular de 20 pies.
- USD 5 500 para un contenedor refrigerado de 20 pies.
- Las cargas adicionales pueden sumar a USD 1 100 a 1 200 (p.ej. manejo de terminal, 'bunker charge').

Costos por envío aéreo:

- Envío aéreo tiene un costo alrededor de USD 3/kg (exclusivo de cargas de manejo).
- Servicio de paquetes (puerta a puerta) puede costar entre USD 6 y 25 por kilogramo.

08

8. Cadenas de valor

Nauiera	Agente	Frecuencia
Maersk (Callao - Rotterdam)	Maerks Peru (511) 616-0202 www.maerskline.com/es-pe	Semanal
Hapag Lloyd (Callao - Rotterdam)	HAPAG-LLOYD PERU S.A.C. +51 1 411-6500 www.hapag-loyd.com	semanal
Seatrade (Paíta - Rotterdam)	AnkaSea SAC Trading Seatrade Peru Phone: +51 144 105 44 www.ankasea.com	Semanal
Hamburg Sud (Callao - Rotterdam)	Cosmos (511) 714-4444 / 714-4490 www.cosmos.com.pe	Semanal
Evergreen (Callao - Rotterdam)	GreenAndes Lima: (511) 616-8000 Arequipa: (51-54) 271393 www.greenandes.com.pe	Semanal
Mol (Callao - Rotterdam)	Mol Peru SAC (511) 611-9403 www.molpower.com	Semanal
Transporte aéreo	Depósito	Frecuencia
KLM (Jorge Chauvez LIM - Schiphol AMS)	Au. Elmer Faucet 2823-Ofic 404 Lima (511) 571 5270 https://www.afklcarga.com	Diaria

Expedidores logísticos	Teléfono	Página web
GEODIS Geodis Wilson Peru	+51 1 613 5858 +51 1 619 3737	www.geodis.com
Kühne + Nagel	+51 1 612 0800	www.kn-portal.com
CEVA	+51 1 615 4505	www.cevalogistics.com/country/peru
Panalpina Transportes Mundiales	+51 1 202 6666	www.panalpina.com

Servicios de paquetes	Teléfono	Página web
DHL	+511 517 2500	http://www.dhl.com.pe
UPS	+511-264-0105	https://www.ups.com/pe/



Certificados de UTZ Rainforest Alliance, Fairtrade entre otros			Gremios/Organizaciones Int: Icco.org					
ONG: Oxfam Novim, Solidaridad			Gremios/Organizaciones UE: Caobisca.eu, Eurococoa.com					
Financiamiento: Oiko Credits, FMO, Triodos			Gremios/Organizaciones NL: VBZ.nl, Cacaochocolade.nl					
Comisión Europea: Regulaciones; autoridades de seguridad alimentarias: EFSA, NVWA								
Maquinaria (p. ej. Duyuis Wiener)								
Insumos: Semillas, herramientas, Investigación (p. ej. Wageningen University & Research)								
	Búsqueda de semillas, sembrar, manejo de cultivo, cosechar	Extraer, fermentar, secar, clasificar, empacar, reciclaje de la cáscara	Importar, transportar, vender, control de calidad	Limpieza, tostado y molienda a licor /nibs	Prensado a cacao en polvo en manteca. (muchos tienen proceso holandes)	Proceso de chocolate (e marca) o producción de cobertura o mezcla.	Venta al por mayor	Venta al por menor
	Cocecha de cacao	Proceso post cocecha	Importaciones granos de cacao	Tostado y molienda	Producción derivados	Fabricación de chocolate	Distribución	Comercialización
Procesamiento y transformación en Los Países Bajos	Principalmente; África oeste y algunos orígenes de cacao fino		Daarnhouwer; Tradin; Facta Internacional; Huyser Maller; Theobrama; Cocoanect	Crown of Holkand CalleBaut		Mars; Draste; Tony's Chocolonely; Van Hauten; Baronie; Verkade	UDEA. Terrasana	Albert Heijn; Ekoplaza; Hop & Sart; Van Resolem
	Cocecha de cacao	Proceso post cocecha	Tostado y molienda	Importación de licor (o nibs)	Producción derivados	Fabricación de chocolate	Distribución	Comercialización
Procesamiento compartido	Principalmente; África oeste y algunos orígenes de cacao fino		Fábricas de multinacionales o locales; p. ej. Cargill, Olam; Callebaut; js Cocoa	Daarnhouwer; Facta Internacional; Metropolitan; Theobroma	Metropolitan; KLAFA Chocola; Chocolate makers	Metropolitan; Hop & Stark; Van Roselen; Rousseau chocolade; Chocolate makers	Metropolitan; Van Roselen; Rousseau chocolade; Chocolate makers	Metropolitan; Hop & Stark; Van Roselen; Rousseau Chocolade
	Cocecha de cacao	Proceso post cocecha	Tostado y molienda	Producción derivados	Importación de cacao en polvo y manteca	Fabricación de chocolate	Distribución	Comercialización
Procesamiento en Perú	Principalmente: África oeste y algunos orígenes de cacao fino				Doarnhouwer; Theobroma; El Sauco; The High Five Company			
	Cocecha de cacao	Proceso post cocecha	Tostado y molienda	Producción derivados	Fabricación de chocolate	Importación de chocolates y preparaciones de cacao (ind. marcas)	Distribución	Comercialización
Transformación en Perú	Orígenes de cacao fino: Perú, Ecuador, Nicaragua, Vietnam, Madagascar, e.o.					El Sauco; The chocolate shop; the High Five Company; Louecheck; Rokbar		El Sauco; The chocolate shop; The High Five company
			Almacenaje (p.ej. C.Steinweg. CWT)			Ingredientes: azúcar, lácteos, nueces, etc.		

Las empresas de cacao en los Países Bajos consideran Perú como un productor y proveedor emergente de cacao, tanto convencional como orgánico y variedades de sabor fino. En la exportación de derivados o chocolates es importante alejarse del comercio masivo, donde la mayor parte del comercio de cacao consiste en los granos y la cadena de valor está altamente integrada. Las tres opciones para ingresar al mercado holandés con derivados o chocolate, como explicado previamente en la cadena de comercialización y distribución, son a través de importadores especializados, productores de chocolates exclusivos y distribuidores de marcas de chocolates de origen.

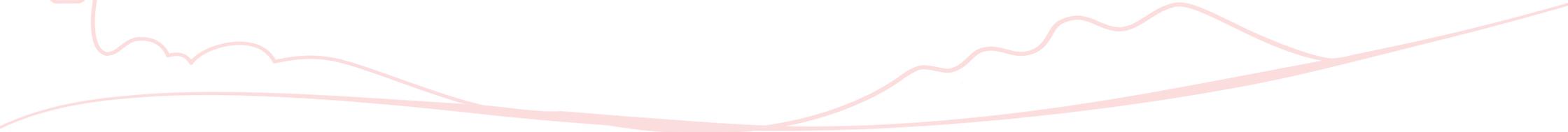
Importadores especializados

Las mejores oportunidades para exportar derivados de cacao surgen con los impor-

tadores que se especializan en sabor fino, cacao de origen u orgánico. Entre estas empresas a veces es más común importar productos con valor agregado o productos semiacabados de fuentes o amoladoras independientes. El desafío es identificar al comprador correcto dentro de este segmento porque la demanda de derivados de origen es limitada.

Uno de los motivos para comprar derivados en vez de granos de cacao, es debido a la falta de disponibilidad de procesamiento en los Países Bajos, por tema de precio o porque el cliente demanda un producto procesado en origen. La ventaja de comprar cacao en grano es poder producir a medida y según las especificaciones del cliente, y tener flexibilidad en el tamaño de los lotes, las mezclas y el control de inocuidad alimenticia.

Cacao de sabor fino, orgánico y certificado	<p>Daarnhouwer es uno de los traders principales en los Países Bajos para especialidades de cacao, café y especias, como el cacao fino y cacao orgánico. Esta empresa importa granos de cacao, pero a veces también derivados de cacao. La empresa argumenta que a veces conviene comprar los derivados de origen por tema de capacidad o precio. También hay clientes finales que piden específicamente que el valor añadido sea hecho en origen.</p> <p>Cocoanect es una empresa que solo importa los granos de cacao, pero tiene varios clientes con demanda por el cacao de sabor fino.</p>
Cacao orgánico (y cacao de origen único)	<p>Tradin Organic se especializa en ingredientes orgánicos y está importando cacao orgánico por más de 20 años. La empresa tiene una planta de molienda, Crown of Holland, que se usa para tostar granos orgánicos o granos de origen único, también en lotes más pequeños. Los productos terminados son manteca, manteca líquida y polvo de cacao. Por lo tanto, hay poco interés en la importación de derivados.</p> <p>DO-IT Organics es importador de ingredientes orgánicos y comercializa derivados de cacao orgánico de Perú y la República Dominicana. DO-IT no tiene una planta propia; sin embargo, además de los nibs de cacao, todos los derivados están procesados en Europa (Países Bajos / Alemania). Los productos incluyen cobertura de chocolate, gotas de cacao y cacao en polvo alcalinizado con grasa entre 10 y 20%.</p> <p>Huysemoller, una empresa con cacao en granos, polvo, manteca y licor, importa cacao convencional de África, y un poco de Asia y Suramérica. También comercializa cacao orgánico, mayormente de la empresa Humarias de la República Dominicana.</p>
Comercializadores independientes e Importadores convencionales	<p>Muchos de los comerciantes de cacao tienen una relación significativa con África, porque manejan una gran cantidad de cacao convencional.</p> <p>Theobrama tiene muchas actividades en Nigeria, Ghana y Camerún. En Perú compra a través de la empresa madre ECOM.</p> <p>Facta International BV importa cacao y derivados de varios orígenes. No tiene procesamiento propio y se enfoca principalmente en países africanos / cacao sin sabor fino.</p> <p>Dietz Cacao Trading BV es trader y bróker para productores internacionales de cacao y derivados.</p> <p>Arascofood es un proveedor de varios ingredientes, y también de granos de cacao y cacao en polvo.</p>



Proveedores					
Local		Exterior	Característica del producto/bien demandado	Posición (es) de la empresa en la cadena de valor	Canal de comercialización
Empresa	Facturación / tamaño	País/ empresa			
(datos y web)					
Cargill Cocoa & Chocolate cargill.nl	>USD 100 mil millones	EEUU	Granos de cacao	Molinillo, trader	Productores de chocolates, mayoristas
Olam Cocoa olamgroup.com	>USD 30 mil millones	Singapur	Granos de cacao	Molinillo, trader	Productores de chocolates, mayoristas
Ecom DutchCocoa dutchcocoa.com	capacidad de moler 70 mil toneladas	Suiza	Granos de cacao	Molinillo, trader	Productores de chocolates, mayoristas
Barry Callebaut Cocoa Netherlands BV	USD 6,9 mil millones	Brasil, Ecuador, Perú, Rep. Dominicana, Ghana, Costa de Marfil, Camerún, Tanzania, Madagascar, Indonesia	Todos granos & derivados	Molinillo internacional, trader	Productores de chocolates, mayoristas
ASCOT Amsterdam cocoaforabetterlife.com	EUR 2.5 mil millones, 10,000 personas	Ghana, Liberia	Granos de cacao	Trader, cooperativa	Productores de chocolates, mayoristas
Daarnhouwer daarnhouwer.nl	est. >USD 100 millones		Cacao fino: granos, masa, manteca, polvo, torta	Trader	Productores de chocolates, mayoristas

Proveedores					
Local		Exterior	Característica del producto/bien demandado	Posición (es) de la empresa en la cadena de valor	Canal de comercialización
Empresa	Facturación / tamaño	País/ empresa			
(datos y web)					
Theobroma theobroma.nl	est. USD 400+ millones	Planta procesadora en Nigeria, presencia en EEUU, Rusia, Sierra Leona y Camerún	Granos, masa, manteca, polvo, torta de cacao	Trader, procesador	Productores de chocolates, mayoristas
Facta International facta-international.com	n.d., 9 empleados		Granos, manteca, licor, polvo, torta de cacao	Trader	Productores de chocolates, mayoristas
JS Cocoa jscocoa.com	100 empleados en Países Bajos y Ghana	plantas en Brasil, Nigeria, oficina de compra en Ghana	Manteca de cacao desodorizada refinada, cacao en polvo ultra-bajo en grasa	Molinillo, trader	Productores de chocolates, cosméticos, mayoristas
Tradin Organic tradinorganic.com	>USD100 millones, 350+ empleados	Perú, República Dominicana y Países Bajos, parte de SunOpta (USD1,3 mil millones)	Cacao orgánico: granos, manteca, polvo, licor	Trader	Productores de chocolates, mayoristas
Do-it organic organic.nl	75 empleados	Perú, República Dominicana	Cacao orgánico: derivados	Trader	Productores de chocolates, mayoristas
Chocolate makers chocolatemakers.nl	8 empleados		Granos de cacao	Productor bean to bar	Cadenas minoristas

Proveedores					
Local		Exterior	Característica del producto/bien demandado	Posición (es) de la empresa en la cadena de valor	Canal de comercialización
Empresa (datos y web)	Facturación / tamaño	País/ empresa			
Cocoanect Cocoanect.com	Aprox. 30 empleados		Granos de cacao	Trader	Productores de chocolates
Huyser Möller huysermoller.nl	<10 empleados	Humarias, República Dominicana	Granos de cacao, orgánico	Trader	Productores de chocolates
Arasco arasco-food.com	aprox. 20 empleados		Granos de cacao, polvo	Trader	Productores de chocolates, mayoristas
Dietz Cacao Trading dietz-cacao.nl	pequeño		Granos de cacao, licor, manteca, polvo	Trader	Productores de chocolates

Productores de chocolates de origen, sabor fino o 'bean to bar'

Los productores y las marcas de chocolates exclusivos en los Países Bajos pueden ser una buena opción para abastecer con los derivados de cacao o el chocolate final. Los chocolates exclusivos son por ejemplo chocolate de cacao fino, de origen único, de comercio justo o dentro del concepto 'bean to bar'. El tamaño de la empresa demandante y su motivación juegan un papel importante.

Los chocolateros pequeños dependen de los proveedores de derivados de cacao.

Para ellos es lo más fácil conseguir por ejemplo el licor o la manteca de cacao de empresas locales en los Países Bajos, porque la logística de las importaciones pequeñas es demasiado costosa y lenta. Sin embargo, la búsqueda de cacao fino sigue aumentando, así como también las maneras de estar involucrado en el origen del producto con relaciones más directas. Entre ellos también hay empresas con un concepto de 'bean to bar', que externalizan toda la producción en origen.

Productores 'Bean to bar'	<p>Metropolitan es un chocolatero que compra granos de cacao de la República Dominicana para sus productos 'bean to bar'. Hoy en día compra licor de cacao de Venezuela porque es más fácil.</p> <p>La marca Rokbar es una marca hecha por mujeres. Rokbar trabaja con la empresa peruana Shattel para producir las barras de chocolate.</p> <p>Chocolatemakers es una empresa que valora una calidad de chocolate 'bean to bar', pero tiene su propia fábrica para procesar los granos de cacao hasta el chocolate final.</p>
otros	Las empresas tradicionales y originalmente holandesas, como Droste y Baronie, no importan cacao y no tienen un enfoque particular en el cacao de origen o cacao fino.

Empresas demandantes				
Empresa (datos y web) / marca(s)	Facturación general de la empresa	Características del producto/bien transformado	Certificaciones requeridas	Posición(es) de la empresa en la Cadena de Valor
Mars mars.com/ Netherlands	>USD 35 mil millones (total int.)	Chocolates, confitería	Rainforest Alliance, Fairtrade	-
Tony's Chocolonely tonyschocolonely.com	EUR 44,9 millones, 17% participación en Países Bajos	Granos procesados por Barry Callebaut	Fair Trade	Marca
Verkade koninklijkeverkade.nl	300 personas, parte de Pladis (GBP 2,2 mil millones)	Barras de chocolate (hecho por Baronie), galletas	UTZ	Marca
Droste droste.nl	est. EUR 30 millones	Pastillas de chocolate, letras, cacao en polvo	UTZ	Marca
Baronie baronie-group.com	EUR 565 millones en Bélgica, Países Bajos, Alemania, 150 mil toneladas de chocolates	Chocolates: barras, letras y más	Fairtrade, orgánico, UTZ	Marca, marca privada
Van Houten vanhoutendrinks.com	Barry Callebaut	Bebidas de chocolate		Marca

Empresas demandantes				
Empresa (datos y web) / marca(s)	Facturación general de la empresa	Características del producto/bien transformado	Certificaciones requeridas	Posición(es) de la empresa en la Cadena de Valor
Bensdorp bensdorp.com	Barry Callebaut	Cacao en polvo, licor, manteca, nibs	Cocoa Horizons Label	Marca
Louchock louchock.com	EUR 1,6 millones (2012)	Barras de chocolate raw	Orgánico	Marca
Rousseau chocolate rousseau.nl	Producción anual 350T de productos de chocolate, 32 empleados, proveedor Callebaut	Chocolates, rellenos, especiales		Chocolatero con 19 tiendas regionales
KLAFA Chocola klafachocola.nl	Micro empresa	Ingredientes de cacao para panaderías, mayoristas, heladerías, entre otros		Productor de ingredientes
Martinez Chocolatier martinezchocolade.nl	N.d.	Bombones, chocolates para festivos	UTZ, Fairtrade, orgánico	Productor & franquicia de tiendas
Dobla dobla.com	Plantas en Bélgica, Vietnam	Decoraciones de chocolate	UTZ, kosher	Productor para confitería, horeca, minorista
Boheme la-boheme.nl	N.d.	Bombones, helados de chocolate	Cocoa horizons	Productor / chocolatero
Metropolitan metropolitan.nl	N.d.	Helados, bean to bar chocolate, bebidas, confitería		Chocolatero
Chocolate Company chocolatecompany.nl	N.d.	Chocolate para bebidas, bombones, trufas, pastas	UTZ	Marca & franquicia (16)

Empresas demandantes				
Empresa (datos y web) / marca(s)	Facturación general de la empresa	Características del producto/bien transformado	Certificaciones requeridas	Posición(es) de la empresa en la Cadena de Valor
PeT Chocolate Presents ptchocolatepresents.com	4 empleados	Chocolates creativos & personalizados		Chocolatero
Rokbar rokbar.nl	N.d.	Chocolates hechos por mujeres en Perú (shattell), Nigeria y Ghana		Marca
Brick of raw chocolate brickofrawchocolate.com	N.d.	Chocolates raw		Marca
Krak Chocolate krakchocolate.nl	n.d., 14 puntos de venta en Europa	Chocolate de origen		Marca
Ridiculously Good ridiculously-good.com	N.d.	Chocolate raw		Marca
Original Beans originalbeans.com	N.d.	Barras de chocolate de origen		Marca
Crown of Holland crownofholland.com	Parte de Tradin	Derivados de cacao orgánico	Orgánico, fairtrade	Procesador

Distribuidores de marcas extranjeras

El mercado del chocolate se está diversificando con una gran variedad de marcas de chocolate. Estas marcas pueden ser marcas locales o importadas. Con este desarrollo cada vez más es interesante abordar este mercado diversificado con chocolates de alta gama y hecho en origen.

La presentación, la calidad del chocolate y el precio son factores importantes para convencer a los canales existentes como los distribuidores de chocolate importado. Además, se puede buscar la cooperación con ciertos minoristas de chocolates y enfocarse en los envíos de menor tamaño. Eso tiene como ventaja de probar el mercado y crecer poco a poco.

Importadores / distribuidores de chocolates	<p>El Sauco es una empresa importadora que representa marcas de origen como por ejemplo Marou, Pacari, Original Beans y Akesson's</p> <p>The High Five Company distribuye chocolates de pequeños productores artesanales (bean to bar) de Europa y los EEUU.</p> <p>The Chocolate Shop es una empresa nueva que realiza la importación, distribución y la venta por medio de una tienda propia de chocolates 'bean to bar', incluye marcas como Alkimia y Nina Chocolates de Perú.</p>
Otros distribuidores	<p>Distribuidores grandes con un surtido más amplio de productos saludables o naturales tienen más enfoque en los chocolates exclusivos y orgánicos, pero generalmente no importan de países fuera de Europa. Ejemplos son:</p> <p>TerraSana BV es un distribuidor y productor con proveedores europeos de marcas de productos orgánicos e ingredientes de todo el mundo.</p> <p>UDEA es un distribuidor de alimentos orgánicos y comercializa las marcas de Chocolatemakers, Original Beans, Rediculously Good, LoveChock, Vivani (DE) Chocolate Tree (UK), entre otros. UDEA es la madre empresa de la cadena minorista Ekoplaza.</p>
Minoristas de chocolates especiales	<p>Van Roselen comercializa marcas internacionales, entre ellos la marca peruana Alkimia.</p>

Comercialización			
Empresa	Descripción del producto / bien de consumo final	Canal	Facturación
El Sauco elsauco.big	Barras de chocolate de origen, ingredientes	Distribuidor de marcas de chocolates	N.D.
Sam Wholesale sam-wholesale.com	Alimentos naturales	Mayorista para alimentos naturales	N.D.
UDEA udea.nl	Productos orgánicos	Ekoplaza, minoristas	>EUR 100 millones
Holland & Barrett hollandandbarrett.nl	Productos & alimentos naturales	Cadena minorista	EUR 117,3 millones en Países Bajos
The High Five Company thehighfivecompany.com	Chocolate hecho a mano en pequeños lotes del mejor, justo, sostenible y trazable cacao.	Mayorista para bares y tiendas	n.d., ventas en Países Bajos, Bélgica, UE
Albert Heijn ah.nl	Alimentos	Supermercado	EUR 13,1 mil millones
Bickery Food Group bickery.nl	Ejemplos de marcas: Swiss (chocolate), Blooker (cacao en polvo)	Distribuidor a minoristas, horeca, Cash & Carry	80+ empleados
Hop & Stork hopenstork.com	Chocolate & café	Cadena de cafés/tiendas	2 tiendas
Terrasana terrasana.nl	Alimentos naturales	Mayorista para alimentos naturales	10-50 empleados
Van Roselen vanroselen.nl	Marcas internacionales y bombones	Minorista	N.D.
The Chocolate Shop thechocolateshop.nl	'Bean to bar' chocolates	Importador, distribuidor, minorista	2 empleados

09

9. Perfil del comprador

La siguiente tabla muestra una selección de compradores de cacao, derivados de cacao o chocolates y sus intereses.

Empresa	Página web	Productos importados
El Sauco	https://elsauco.big	Chocolate
The Chocolate Shop	www.thechocolateshop.nl	Chocolate
Daarnhouwer & Co.	www.daarnhouwer.nl	Granos de cacao & derivados
Tradin / Crown of Holland	www.tradinorganic.com www.crownofholland.com	Granos de cacao orgánico
Theobroma	www.theobroma.nl	Granos de cacao & derivados
Facta International	http://facta-international.com	Granos de cacao & derivados
Huyser Möller	www.huysermoller.nl	Granos de cacao & derivados
Metropolitan	www.metropolitan.nl	Granos y/o licor de cacao
Hop & Stork	https://hopenstork.com	(No importación)

10

10. Actividades de promoción

10.1. Ferias

Nacionales

Feria	Lugar	Fecha	Rubro	Enlace
CHOCOA	Ámsterdam	20-24 de febrero 2019	Chocolate	www.chocoa.nl
Origin Chocolate Event	Ámsterdam	21 de octubre 2018	Chocolate	www.originchocolate.eu

Internacionales (relevantes)

Feria	Lugar	Fecha	Rubro	Enlace
Salon du chocolat	Paris – Porte de Versailles	31 de octubre – 4 de noviembre 2018	Chocolate	www.salon-du-chocolat.com
Salon du chocolat	Lyon	9 al 11 de noviembre 2018	Chocolate	https://lyon.salon-du-chocolat.com
Salon du chocolat	Bruselas	22-24 de febrero 2019	Chocolate	https://brussels.salon-du-chocolat.com
Anuga	Colonia	9 de octubre 2018	Alimentos	www.anuga.com
SIAL	Paris	21 y 25 de octubre 2018	Alimentos	www.sialparis.com
Biofach	Núremberg	13 al 16 febrero 2019	Alimentos orgánicos	www.biofach.de
ProSweets	Colonia	27-30 de enero 2019	Confitería	http://www.prosweets.com

10.2. Exhibiciones

Hay varios eventos de premios internacionales de los mejores chocolates, que pueden contribuir a la promoción de productores de chocolates de alta calidad.

Premio	Lugar	Fecha	Rubro	Enlace
The International Chocolate Awards	Por región		Chocolate	www.internationalchocolateawards.com
Academy of Chocolate	Reino Unido	anual	Chocolate	www.academyofchocolate.org.uk
Great Taste Award	Reino Unido	anual	Alimentos	https://greattasteawards.co.uk

10.3. Publicaciones especializadas

Organización / publicación	Descripción	Rubro	Enlace
Cocoa Barometer	Desarrollos de sostenibilidad en el sector del cacao	Cacao	www.cocoabarometer.org
VMT	Revista para el profesional de alimentos	Alimentación, gestión y tecnología	www.vmt.nl
Eumi	Experiencia en la Industria Alimentaria (EVMI)	Industria Alimentaria	www.eumi.nl/vakblad/
Wageningen University (WUR)	Publicaciones de investigación de productos agrícolas	Agrícola	www.wur.nl/nl/Dossiers/dossier/Cacao.htm
Koffientre otrosacao	Revista para profesionales y entusiastas de café, té y cacao.	Café, té, cacao	www.koffientreotrosacao.nl
Consudel	Revista para la industria de confitería holandesa y belga	Confitería	www.consudel.nl

11

11. Oficinas y gremios

Muchas actividades relacionadas con el sector de cacao, que son relevantes para los Países Bajos, tienen lugar a nivel internacional.

Feria	País	Enlace
The International Cocoa Organization (ICCO)	Costa de Marfil	https://www.icco.org
Association of Bakery Goods and Sweets (VBZ)	Países Bajos	http://www.vbz.nl/
Association of Chocolate, Biscuit and Confectionery Industries of Europe (CAOBISCO)	Bélgica	http://caobisco.eu/
European Cocoa Association (ECA)	Bélgica	https://www.eurococoa.com/es/
Federation of Cocoa Commerce (FCC)	Reino Unido	http://www.cocoa federation.com/
World Cocoa Foundation (WCF)	EEUU, Costa de Marfil, Ghana	https://www.worldcocoafoundation.org/
The Cocoa of Excellence (CoEx) Programme	Internacional	http://www.cocoaofexcellence.org
Direct Cacao	Internacional	http://www.directcacao.org/
Solidaridad	Países Bajos	https://www.solidaridad.nl/supply-chains/cacao
The Fine Chocolate Industry Association (FCIA)	EEUU	https://www.finechocolateindustry.org/
Cocoa CONNECT (plataforma de conocimiento e iniciativa de: Dutch ChocoworkGroup Sustainable Cocoa)	Países Bajos	http://www.cocoaconnect.org/

12

12. Fuentes de información

AD / [Euromonitor](https://www.ad.nl/nieuws/we-zijn-gek-op-chocola-maar-waarom-eigenlijk~acb0efa7/) - <https://www.ad.nl/nieuws/we-zijn-gek-op-chocola-maar-waarom-eigenlijk~acb0efa7/>

Banco Mundial – Análisis Integral de Logística en Perú, Parte 2a: Resultados por productos: Cacao - 2016 - https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/facilitacion_comercio_exterior/Reporte_Anexo_Cacao_Final.pdf

CBI – Exporting Cacao to Europe (various reports 2018) - <https://www.cbi.eu/market-information/cacao/>

Cacao & Chocolate Online - <https://www.cacaochocolate.nl/main.php?p=inhoude&h=8>

CBS:

- Meer Duurzame Cacao Verwerkt - 2016 - <https://www.cbs.nl/nl/nl/nieuws/2018/18/meer-duurzame-cacao-verwerkt>

- Verbruik duurzaam gecertificeerde cacao door cacaoverwerkende bedrijven in Nederland -2018 - https://www.cbs.nl/-/media/_pdf/2018/18/verbruik-duurzaam-gecertificeerde-cacao.pdf

CBS Statline - <http://statline.cbs.nl>

Cocoa Barometer 2015 & 2018:

- http://www.cocoabarometer.org/cocoa_barometer/Download_files/2018%20Cocoa%20Barometer%20180420.pdf

- http://www.cocoabarometer.org/Cocoa_Barometer/Download_files/Cocoa%20Barometer%202015%20xDutch.pdf

Comisión Europea:

- Ley de Alimentos (Food Law): https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/principles_en

- Reglamentos & directivas europeas: <http://eur-lex.europa.eu/>

Confectionery News - <https://www.confectionerynews.com/Article/2016/03/21/Vietnam-to-win-ICCO-fine-flavor-cocoa-status>

FAO Codex Alimentarius – normas para cacao - <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>

Fine Chocolate Industry Association - <https://www.finechocolateindustry.org/differentiate>

Future Proved feb 2016 – Current & Future Trends influencing the Chocolate Industry - <http://www.chocoa.nl/app/uploads/2015/11/Presentation-Future-Proved.pdf>

International Cacao Organization (ICCO):

- <https://www.icco.org/about-cocoa/fine-or-flavour-cocoa.html>

- <https://www.confectionerynews.com/Article/2016/03/21/Vietnam-to-win-ICCO-fine-flavor-cocoa-status>

ITC Trademap - <https://www.trademap.org/>

Lloyds Bank Trade - https://www.lloydsbanktrade.com/en/market-potential/importers-europe-2/37,Netherlands?-todo=valider&id_section=11&tout-cocher=oui

Faostat - <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>

Oxfam Novib:

- [Pure Chocolate – 2010 - https://www.oxfamnovib.nl/Redactie/Downloads/Rapporten/101102_NOVIB_PureChocolade_web_def.pdf](https://www.oxfamnovib.nl/Redactie/Downloads/Rapporten/101102_NOVIB_PureChocolade_web_def.pdf)

- Eerlijk duurt het langst - <https://docplayer.nl/7650910-Eerlijk-duurt-het-langst-de-nederlandse-chocoladebranche-doorgelicht.html>

Redagrícola - Cacao: la demanda crece, la oferta en déficit y los precios al alza - <http://www.redagricola.com/pe/cacao-la-demanda-crece-la-oferta-deficit-los-precios-al-alza/>

Royal Tropical Institute (KIT) - Chocolate Forever: Dutch knowledge on sustainable cocoa – 2010 - <http://www.bibalex.org/Search4Dev/files/375055/213609.pdf>

SEO Amsterdam Economics - Market Concentration and Price Formation in the Global Cocoa Value Chain – 2016 - http://www.seo.nl/uploads/media/2016-79_Market_Concentration_and_Price_Formation_in_the_Global_Cocoa_Value_Chain.pdf

SER / IMVO Convenanten - https://www.imvoconvenanten.nl/~/_media/files/imvo/banking/news/IMVO-cocoa-value-chain-analysis-EN.ashx

2019



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo