

FICHA MERCADO – PRODUCTO CACAO EN BÉLGICA

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA				
1.1. Nombre de la OCEX	ROTTERDAM		1.2. Fecha	18.11.2024
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Gycs Gordon Calienes		
	Cargo	CEC		
II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO				
2.1 Producto	<p>Cacao</p> <p>El cacao es un fruto de origen tropical que proviene del árbol de cacao (especie Theobroma cacao). Son sus granos (semillas) los que se utilizan como fuente principal del chocolate en las presentaciones de pasta de cacao (materia sólida), polvo y manteca de cacao (materia grasa). El cacao es rico en minerales, vitaminas y antioxidantes como polifenoles y flavonoides; los cuales actúan como escudos protectores contra el envejecimiento prematuro y enfermedades relacionadas con la degeneración celular como la artritis y el cáncer. Asimismo, ayuda a disminuir el colesterol malo y favorece al sistema cardiovascular. Adicional a ello, tiene un efecto antidepresivo, dado que favorece la producción de endorfinas mejorando el estado de ánimo.</p>			
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	1801001900: Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.			
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	Cacao			
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>Solo puede exportar cacao a Bélgica si cumple con los estrictos requisitos de la Unión Europea.</p> <p>Los requisitos del comprador se pueden dividir en los siguientes:</p> <p>Obligatorios: requisitos legales y no legales que debe cumplir para ingresar al mercado.</p> <p>Requisitos adicionales: aquellos que debe cumplir para mantenerse al día con el mercado.</p> <p>Requisitos de nicho: aplicación a nichos de mercado específicos.</p> <p>Los aspectos más destacados de estos requisitos se detallan a continuación, especificados para el mercado belga cuando sea relevante.</p> <p>1. Requisitos legales y no legales que se deben cumplir</p> <p>Requerimientos legales</p> <p>Debe cumplir con los requisitos legales de la Unión Europea para el cacao, principalmente relacionados con la seguridad e higiene de los alimentos. Relacionado con esto están los límites legales para los contaminantes de los alimentos, de los cuales los más comunes son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pesticidas (consulte la base de datos de pesticidas de la UE para obtener una descripción general de los límites máximos de residuos (LMR) para pesticidas. • Micotoxinas (la ocratoxina A es de especial relevancia para el cacao). • Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP). • Contaminación microbiológica como salmonella (aunque el cacao se considera de bajo riesgo). • Metales pesados como el cadmio, que es un problema particular para el cacao de algunas regiones de Perú, debido a factores como las características de los suelos, el uso de pesticidas, y los incendios forestales. <p>Requerimientos de calidad.</p> <p>Si desea acceder al mercado belga de granos de cacao, deberá cumplir con los estándares de calidad de su comprador. Son particularmente altos dentro del segmento de especialidad para granos de cacao finos de aroma.</p>			

Los compradores en Bélgica evalúan la calidad y el sabor de los granos de cacao de diferentes maneras y, a menudo, utilizan una combinación de dos o más metodologías. Algunas de las metodologías comunes de evaluación de la calidad del cacao y estándares internacionales del cacao comúnmente utilizados por los fabricantes de chocolate y los comerciantes de cacao incluyen los siguientes:

- Normas ISO sobre clasificación y muestreo para granos de cacao .
- El Instituto de Cacao y Chocolate Fino (FCCI): consulte su sitio web y comuníquese con FCCI para obtener su protocolo de muestreo y formulario de clasificación. [FCCI Cacao Grading Protocol](#)
- Evaluación genética del cacao de Heirloom Cacao Preservation para identificar y valorar el cacao y su sabor. www.hcpcacao.org
- Evaluación de calidad y guía de degustación de [Equal Exchange/TCHO](#) para evaluar la calidad del cacao a lo largo de la cadena de valor.

Además, el Programa Cacao de Excelencia, que es coordinado por The Alliance of Bioersity International y el CIAT, cuenta con un grupo de trabajo que lanzó el sitio web de los Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao.

Estos protocolos ofrecen una descripción paso a paso de cómo: 1) tomar muestras de granos de cacao para su evaluación; 2) evaluar su calidad física; 3) procesarlos en polvo grueso, licor y chocolate; y 4) establecer una evaluación sensorial de los sabores expresados en estos tres productos. [Cacao of Excellence Info & Resources](#).

Requisitos de etiquetado

La información proporcionada por las etiquetas debe ser fácil de entender, fácilmente visible, claramente legible y debe estar escrita en un idioma fácilmente comprensible para el comprador, generalmente inglés.

La etiqueta debe incluir los siguientes temas para garantizar la trazabilidad de los lotes individuales:

- Nombre del producto
- Calificación
- Código de lote o lote
- País de origen
- Peso neto en kilogramos

En caso de que su cacao esté certificado como orgánico y/o de comercio justo, la etiqueta debe contener el nombre/código del organismo de inspección y el número de certificación.

Requisitos de embalaje

Los granos de cacao se envían tradicionalmente en sacos de yute, que pueden pesar entre 60 y 65 kilogramos. En el mercado principal, el envío a granel de granos de cacao se ha vuelto más popular. Esto significa que los granos de cacao se cargan directamente en la bodega de carga del barco o en contenedores de envío que contienen una bolsa flexible. Este método de gran volumen suele ser adoptado por procesadores de cacao más grandes, que manejan granos de cacao de calidades estándar.

En el segmento de cacaos especiales, los sacos de yute todavía se usan comúnmente. Para microlotes de muy alta calidad, se pueden utilizar envases GrainPro sellados al vacío.

2. Requisitos adicionales para mantenerse al día con el mercado

Requisitos adicionales de seguridad alimentaria

Puede esperar que los compradores en Bélgica le soliciten garantías adicionales de seguridad alimentaria. En cuanto a los procesos de producción y manipulación se debe considerar lo siguiente:

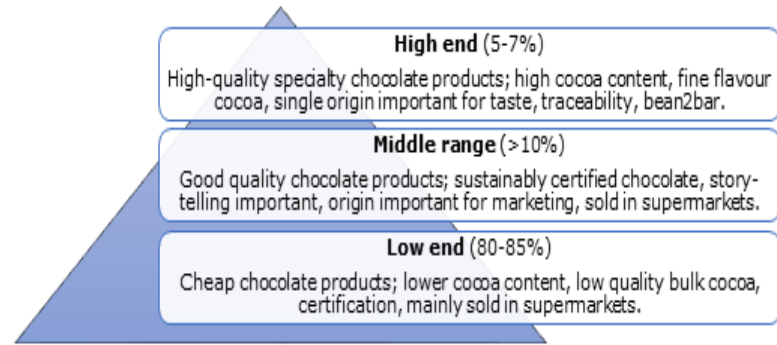
- Implementación de buenas prácticas agrícolas (BPA): El principal estándar para buenas prácticas agrícolas lo proporciona GLOBAL GAP. Este es un estándar voluntario para la certificación de procesos de producción agrícola que brindan productos seguros y trazables. Tenga en cuenta que las organizaciones de

	<p>certificación (como Rainforest Alliance/UTZ) a menudo incorporan GAP en sus estándares .</p> <ul style="list-style-type: none"> • Implementación de un sistema de gestión de la calidad (QMS): Un sistema basado en el Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) suele ser un estándar mínimo requerido a nivel de almacenamiento y manejo de los granos de cacao. Si exporta productos de cacao semielaborados, algunos compradores también esperarán que cuente con una certificación, como International Featured Standards: Food (IFS), Food Safety System Certification (FSSC 22000) o certificados de British Retail Consortium Global Standards (BRC) para sus instalaciones de fabricación. <p>Es bueno tener en cuenta que su importador belga podría reexportar grandes cantidades de granos de cacao a otros destinos en Europa. Estos otros compradores envían sus requisitos, lo que podría aumentar la necesidad de otras certificaciones o estándares específicos. Esto dependerá del mercado final y del canal de mercado.</p> <p>Requisitos adicionales de sostenibilidad</p> <p>La responsabilidad corporativa y la sostenibilidad se han vuelto muy importantes en todo el sector del cacao europeo. En Bélgica, la sostenibilidad es una prioridad en la industria del cacao y el chocolate. A través de la iniciativa Beyond Chocolate, firmada en 2018, Bélgica se comprometió a garantizar que para 2025 el 100 % del chocolate producido o vendido en el país sea certificado o esté incluido en programas corporativos de sostenibilidad. Además, para 2030, se busca asegurar un ingreso digno para los agricultores de cacao y eliminar la deforestación vinculada a su producción. Como resultado, todas las empresas líderes en el mercado del chocolate belga tienen políticas de sostenibilidad que destacan su relación con los agricultores, la transparencia en sus operaciones y su impacto social y ambiental en origen. Ejemplos de estas políticas de empresa o códigos de conducta son los utilizados por las multinacionales Nestlé, Mars, Callebaut y Mondelez .</p> <p>Como exportador, la adopción de códigos de conducta o políticas de sostenibilidad relacionadas con los impactos ambientales y sociales de su empresa puede brindarle una ventaja competitiva. En general, es probable que los compradores le exijan cumplir con su código de conducta y/o completar cuestionarios de proveedores sobre sus prácticas de sostenibilidad.</p> <p>Los estándares de certificación suelen formar parte de la estrategia de sostenibilidad de los comerciantes, procesadores de cacao, fabricantes de chocolate y minoristas. Como tal, un estándar como Rainforest Alliance/UTZ se ha vuelto cada vez más importante en el mercado principal del cacao.</p> <p>Además, existen iniciativas a nivel europeo para desarrollar medidas legalmente vinculantes para el uso sostenible del cacao. Se espera que las leyes de diligencia debida para proteger y restaurar los bosques mundiales entren en vigencia en 2022 . Una vez que estén en vigor, los compradores podrían transmitir algunas de las implicaciones de la regulación a los proveedores y/o exportadores de cacao.</p> <p>3. Requisitos de nicho</p> <p>Cacao orgánico en la UE</p> <p>Para comercializar cacao orgánico en el mercado belga, debe cumplir con las regulaciones de la Unión Europea para la producción y el etiquetado orgánico. La obtención de la etiqueta EU Organic es el requisito legislativo mínimo para comercializar cacao orgánico en la UE.</p> <p>Tenga en cuenta que la nueva regulación orgánica de la UE entró en vigor el 1 de enero de 2021. Significa que los productores de terceros países deberán cumplir con el mismo conjunto de reglas que los que producen en la UE. Además, las inspecciones de la producción orgánica y los productos orgánicos se han vuelto más estrictas.</p> <p>Antes de comercializar granos de cacao como orgánicos, un certificador acreditado debe auditar sus instalaciones de cultivo y procesamiento. La lista de organismos de control reconocidos y autoridades de control emitida por la UE para asegurarse de que siempre trabaja con un certificador acreditado. El Servicio Internacional de Acreditación Orgánica (IOAS) también ofrece una lista de organismos reconocidos bajo el sistema de la UE: https://ioas.org/</p> <p>Para obtener la certificación orgánica, se debe pasar una inspección y auditoría anual cuyo objetivo es garantizar que se cumple con todas las normas establecidas sobre producción</p>
--	---

	<p>orgánica por la UE. Todos los productos orgánicos importados a la UE deben tener el Certificado de Inspección (COI) electrónico apropiado. Estos COI deben ser emitidos por las autoridades de control <u>antes de la salida de un envío</u>. Si esto no se hace, el producto no podrá venderse como orgánico en la Unión Europea y se venderá como un producto convencional. Los COI se pueden completar utilizando el sistema electrónico experto y de control comercial (TRACES) de la Comisión Europea.</p> <p>Comercio justo</p> <p>En Bélgica, el mercado de cacao de comercio justo está en crecimiento. El estándar de comercio justo más común en el país es Fairtrade, cuyo certificador acreditado es FLOCERT. Además, un estándar alternativo, aunque menos frecuente, es el SPP (Símbolo de Pequeños Productores), que también se encuentra en algunos productos de comercio justo en el mercado belga.</p>
<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>Consumo de chocolate en Bélgica:</p> <p>Los belgas son grandes consumidores de chocolate, con un consumo anual estimado de aproximadamente 6,5 kg per cápita. Este dato sitúa a Bélgica en un nivel intermedio en comparación con otros países europeos. En comparación con los Países Bajos, cuyo consumo anual es de alrededor de 5,1 kg per cápita, Bélgica tiene una tasa de consumo más alta. No obstante, los mayores consumidores de chocolate en Europa son Suiza (8,8 kg per cápita) y Austria (8,1 kg per cápita), quienes destacan por su alto aprecio por el chocolate de alta calidad.</p> <p>Demanda creciente por chocolate premium:</p> <p>Bélgica es conocida por su chocolate de alta calidad, y los consumidores belgas muestran un interés creciente por el chocolate de alta gama y las nuevas e interesantes combinaciones de sabores. La creciente popularidad del chocolate premium ha llevado a un fuerte aumento de los fabricantes de “bean-to-bar” en los últimos años. Además, productos como el chocolate de origen único están ganando popularidad.</p> <p>Preferencia por productos saludables:</p> <p>La demanda de chocolate con bajo contenido de azúcar, vegano y oscuro sigue creciendo entre los consumidores belgas, lo que refleja un cambio hacia opciones más saludables.</p> <p>Enfoque en sostenibilidad:</p> <p>La sostenibilidad se ha convertido en un factor clave en las decisiones de compra. La iniciativa Beyond Chocolate busca alcanzar un 100% de cacao sostenible para 2025, fomentando prácticas que mejoren las condiciones de vida de los agricultores. Los consumidores también indican que la sostenibilidad es una consideración importante al comprar chocolate en los supermercados. Las certificaciones más populares en el mercado del chocolate incluyen Rainforest Alliance / UTZ y Fairtrade.</p>
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>El cacao no se produce en Bélgica</p>
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>Marítimo: Puerto de Amberes con un tiempo de transporte de 28 días.</p>
<p>2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)</p>	<p>Bélgica es el segundo mayor importador de granos de cacao en Europa, después de los Países Bajos. El 95% de estos granos provienen directamente de países productores. Las importaciones crecieron entre 2018 y 2022 y se espera que sigan en aumento. Casi dos tercios de los granos importados se reexportan a otros países europeos, lo que convierte a Bélgica en un punto de acceso a estos mercados. El mercado del chocolate está dominado por Barry Callebaut, Cargill y Puratos. El chocolate belga es un producto clave para los mercados locales y de exportación. En 2022, Bélgica importó 313,000 toneladas de granos de cacao, lo que representó el 95% de sus importaciones totales de cacao. La importación de granos creció un 9% anual en promedio entre 2018 y 2022, posicionando a Bélgica como el importador de cacao de más rápido crecimiento en Europa. Una gran parte de los granos importados se reexportan: en 2022, el 60% (198,000 toneladas) fue reexportado,</p>

principalmente a Alemania y Francia, lo que hizo a Bélgica el mayor reexportador de granos en Europa. Sin embargo, un volumen significativo de granos se queda en Bélgica para su procesamiento, lo que posiciona al país como el cuarto mayor importador neto de cacao en Europa, después de los Países Bajos, Alemania y Francia. La industria de la confitería se puede segmentar según la calidad de los productos finales. Para los granos de cacao, los productos finales consisten principalmente en barras de chocolate.

Segmentación del mercado del chocolate en función de la calidad

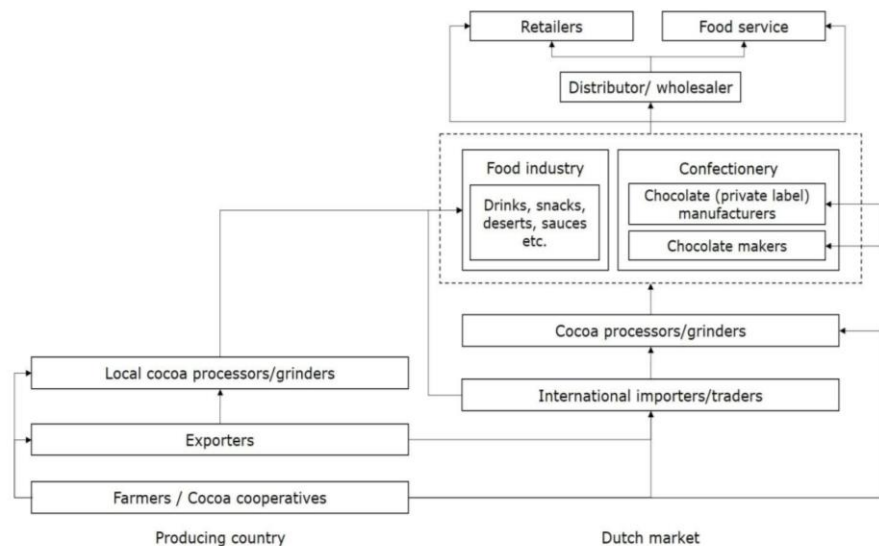


Fuente: ProFound

2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)

La industria chocolatera belga está dominada por Barry Callebaut, Cargill y Puratos, que representan el 90% de la producción nacional. Además, marcas boutique como Neuhaus y Leonidas contribuyen al mercado premium. Más del 60% del cacao importado es reexportado a mercados europeos como Alemania y Francia.

Se pueden utilizar diferentes canales para llevar su cacao al mercado belga. La entrada al mercado variará según la calidad de sus granos de cacao y su capacidad de suministro. Es importante darse cuenta de que el mercado europeo se está moviendo hacia cadenas de suministro más cortas. Esto significa que los minoristas y las empresas de procesamiento de cacao obtienen cada vez más sus granos de cacao directamente. La siguiente figura muestra los canales más importantes para los granos de cacao en Bélgica.



Fuente: ProFound.

Bélgica importa grandes volúmenes de productos semielaborados de cacao, pero la mayoría provienen de países no productores. En 2022, solo el 3% de la pasta, el 2% de la

manteca y menos del 1% del polvo de cacao fueron de países productores. El mercado belga está dominado por suministros de otros países europeos, lo que hace más interesante exportar granos a Bélgica.

Procesadores de cacao en grano.- Los grandes procesadores/trituradores obtienen sus granos de cacao directamente de los países productores. Procesan la materia prima en pasta de cacao, manteca de cacao y/o cacao en polvo, que distribuyen a las industrias de confitería, alimentación, cosmética y farmacéutica de toda Europa. Algunos procesadores de cacao también fabrican productos finales para suministrar directamente al sector minorista o de servicios de alimentos.

¿Para quién es este un canal interesante? Si usted es un exportador de grandes volúmenes de granos a granel, entonces su socio comercial directo suele ser un molinillo/procesador de cacao. Estas empresas tienden a comprar grandes volúmenes de calidades estándar. Suelen tener estaciones de compra de cacao en los países productores a las que puedes vender tus granos de cacao directamente.

Importadores.- Los importadores de granos de cacao a granel normalmente manejan grandes cantidades y tienen contactos directos con exportadores en los países productores. En la mayoría de los casos, los importadores tienen relaciones duraderas con sus proveedores. Los importadores venden los granos de cacao a empresas de Bélgica, o los reexportan a otros compradores europeos.

¿Para quién es este un canal interesante? Para los exportadores que trabajan con grandes volúmenes de granos a granel de productores/cooperativas, las grandes empresas que se dedican a actividades de procesamiento e importación de cacao pueden servir como puerta de entrada al mercado.

Los agricultores o las cooperativas de agricultores con cacao de especialidad o certificado pueden vender mejor los granos de cacao directamente a los importadores de cacao especializados. Este es el caso, ya que muchos importadores especializados prefieren trabajar directamente con productores y/o cooperativas y no a través de exportadores.

Además, podría ser interesante discutir las posibilidades de vincularse directamente con los fabricantes de chocolate de alta gama y de bean to bar. Esto si se produce granos de cacao de muy alta calidad se está trabajando a través de un importador. Esta es principalmente una oportunidad para aquellos que tienen los medios financieros y los conocimientos técnicos para acceder directamente al mercado.

Grandes fabricantes de chocolate (marca privada).- El fabricante de chocolate industrial más grande del mundo es la compañía belga Barry Callebaut.

Pequeños chocolateros.- Especialmente en el segmento de especialidad y sabor fino, los granos de cacao se comercializan cada vez más directamente de los agricultores (o asociaciones y cooperativas de agricultores) al fabricante de chocolate. Aunque el comercio directo está creciendo, todavía representa una parte muy pequeña del mercado del cacao. No todos los fabricantes de chocolate pueden mantener el comercio directo y todas las responsabilidades que normalmente se subcontratan a los comerciantes, como la logística, la documentación y la prefinanciación.




El comercio directo también puede ocurrir con un importador que actúa como intermediario, actuando como proveedor de servicios y punto de contacto en las transacciones entre el productor y el fabricante de chocolate. Los importadores también pueden salvaguardar la trazabilidad y comunicar la historia de los granos de cacao con precisión a lo largo de la cadena.

Ejemplos de fabricantes de chocolate especializados (bean-to-bar) en Bélgica son: Belgians Finest Chocolate, The Chocolate Line, Noir d'Excellence, Kallari Chocolate, Chocolaterie Jitskos. Se puede consultar la lista en: www.beantobar.be

¿Para quién es este un canal interesante? Se recomienda dirigirse directamente a los fabricantes de chocolates especiales para los productores y exportadores que posean granos de cacao especiales. Esto requiere medios financieros y conocimientos técnicos para organizar las actividades de exportación. También podría considerar establecer instalaciones de procesamiento locales para agregar más valor a sus granos de cacao.

	<p>Intermediarios/agentes.- Los agentes actúan como intermediarios entre usted, los importadores de cacao y los fabricantes de chocolate. Algunos agentes son independientes, pero otros son contratados para adquirir granos de cacao en nombre de una empresa. Un agente actúa como intermediario y tiene el conocimiento para evaluar y seleccionar compradores interesantes para usted. Ejemplos de intermediarios/agentes en países europeos son HCCO Hanseatic Cocoa & Commodity Office (Alemania) y Amius (Reino Unido).</p> <p>¿Para quién es este un canal interesante? Si se tiene una experiencia limitada en la exportación a países europeos, los agentes pueden desempeñar un papel muy importante. Los agentes también son interesantes si se carece de recursos financieros y logísticos para realizar actividades comerciales. Trabajar con un agente también es útil si necesita un socio confiable y de buena reputación dentro del sector del cacao.</p>
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>En Bélgica, los supermercados son el principal canal de venta de productos de chocolate. Se estima que los supermercados tienen una participación de mercado significativa en las ventas totales de chocolate, con una oferta que abarca desde productos de gama baja hasta los más exclusivos.</p> <p>Supermercados más grandes en Bélgica: Colruyt (Grupo Colruyt, Bélgica); Carrefour (Grupo Carrefour, Bélgica); Delhaize (Ahold Delhaize, Bélgica/Holanda); Lidl (Grupo Schwarz, Alemania); Aldi (Aldi Nord, Alemania).</p> <p>Participación de mercado de marcas privadas: Las marcas privadas juegan un rol importante en los supermercados belgas. Los productos de marca privada representan una parte importante del mercado, proporcionando opciones de chocolate que ofrecen buena calidad a precios competitivos. Estas marcas privadas son cada vez más populares, sobre todo por su relación calidad-precio.</p> <p>Segmentación por tipo de chocolate:</p> <p>Gama baja: Los productos de gama baja se caracterizan por precios bajos y generalmente usan cacao estándar de grandes volúmenes, como el cacao Forastero. Estos productos suelen estar certificados por Rainforest Alliance o UTZ y son predominantemente vendidos en supermercados. Aquí se encuentran tanto marcas populares como productos de marca privada.</p> <p>Rango medio: El segmento de rango medio incluye chocolates de buena calidad que a menudo cuentan con certificaciones de sostenibilidad. La narrativa del origen y las características del cacao son destacadas en este segmento. Los productos de gama media se venden mayormente en supermercados y a menudo incluyen chocolates de marca privada premium.</p> <p>Gama alta: El chocolate de gama alta se produce principalmente por chocolateros pequeños y especializados, utilizando cacao fino de aroma, como las variedades Criollo y Trinitario. El chocolate bean-to-bar es un ejemplo claro de este segmento, y estos productos se comercializan en tiendas especializadas o eventos de chocolate. En Bélgica, existen tiendas como Chocolaterie Pierre Marcolini, Chocolatier Dominique Persoone, y Chocolaterie Neuhaus.</p> <p>Canales de venta:</p> <p>El chocolate de gama alta en Bélgica se vende principalmente en tiendas especializadas, eventos de chocolate y en línea. Las marcas más pequeñas a menudo se enfocan en el canal directo o tiendas de nicho, mientras que los productos más accesibles dominan los supermercados. El panorama de precios en Bélgica también refleja una dinámica con una notable diferencia entre los precios comerciales y los precios minoristas, lo que significa que una gran parte del valor agregado se distribuye entre los fabricantes y minoristas, dejando una pequeña fracción para los productores de cacao.</p>
<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto.</p>	<p>Participar en ferias como Chocoo (Ámsterdam) y Salon du Chocolat (París) para establecer contactos con compradores europeos.</p>

ANEXO
PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL PRODUCTO

Punto de venta	Unidad (Caja, Kg., otro)	Precio (US\$ por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación – Gamas	Foto
Colruyt	21,90 EUR/Kg.	2,19 EUR	N/A	18/11/2024	Lindt Excellence 70% (100 gramos). Gama baja	
Delhaize	16,60 EUR/Kg.	2,49 EUR	N/A	18/11/2023	Côte d'Or Melk Chocolate (150 grams)	
Delhaize	22,17 EUR/Kg.	3,99 EUR	N/A	02/10/2023	Tony's Choclonely 70% Puur (180 grams)	
Godiva	48,26 EUR/Kg.	4,15 EUR	Bali, Indonesia	02/10/2023	Godiva MP Hart Puur (86 grams) Gama alta	