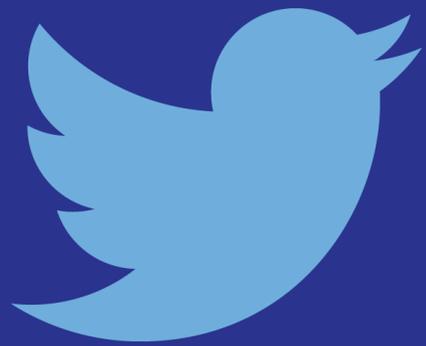




AGEXPORT
GUATEMALA



Síguenos

AGEXPORT Inteligencia de Mercados

@inteligencia_me



Best Product Agro: Cacao Fino de Aroma

Unidad de Inteligencia de Mercados

Jorge Eduardo García – Analista de Mercados



Tabla de Contenidos

1. Descripción general del Cacao
 1. Tipologías de la planta
 2. Tipos de cacao
 3. Áreas de producción mundial
 4. Cacao fino y/o de aroma
2. Mercado de cacao fino de aroma
3. Factores cualitativos del mercado
4. Requerimientos del comprador

1.1 Características y tipología



Origen:

Es un cultivo tropical, originario de Sudamérica y domesticado en Mesoamérica, ahora producido en 4 continentes: América, África, Asia y Oceanía.

Taxonomía:

Género: Theobroma

Familia: Malvaceae

Cuenta con +22 especies

Existen básicamente 3 tipologías de cultivares, a partir de las cuales se desprenden las variedades, híbridos y clones que se siembran a nivel mundial:



- a. Criollos
- b. Forasteros
- c. Trinitarios

a. Criollos:



Originarios del norte de Sudamérica y Centroamérica
Sabor suave y aromático
Alta susceptibilidad a enfermedades y baja productividad, aunque reconocido por su calidad.
Dominó el mercado internacional hasta mediados del siglo XVIII

b. Forasteros:



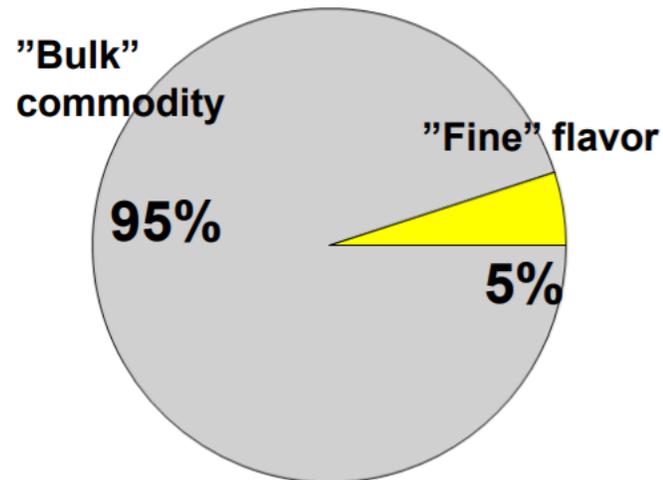
Dominan la producción y el comercio mundial (+90%)
Originario de la cuenca amazónica, y producido en los 4 continentes.
La base genética de la población cultivada es reducida, ya que depende mucho del sub tipo forastero amelonado.

c. Trinitarios:



Tipo generado por la hibridación de criollos y forasteros de manera natural
Origen en Trinidad y Tobago
Cultivo extendido en América
Representa alrededor del 15% de la producción mundial
Reconocido por su calidad, pero con baja productividad

1.2 Tipos de Cacao



En el comercio internacional de cacao se distinguen 2 denominaciones de cacao según sus diferencias en calidad:

a. Cacao básico convencional o "commodity":

Representa +90% de los granos producidos y comerciados en el mundo

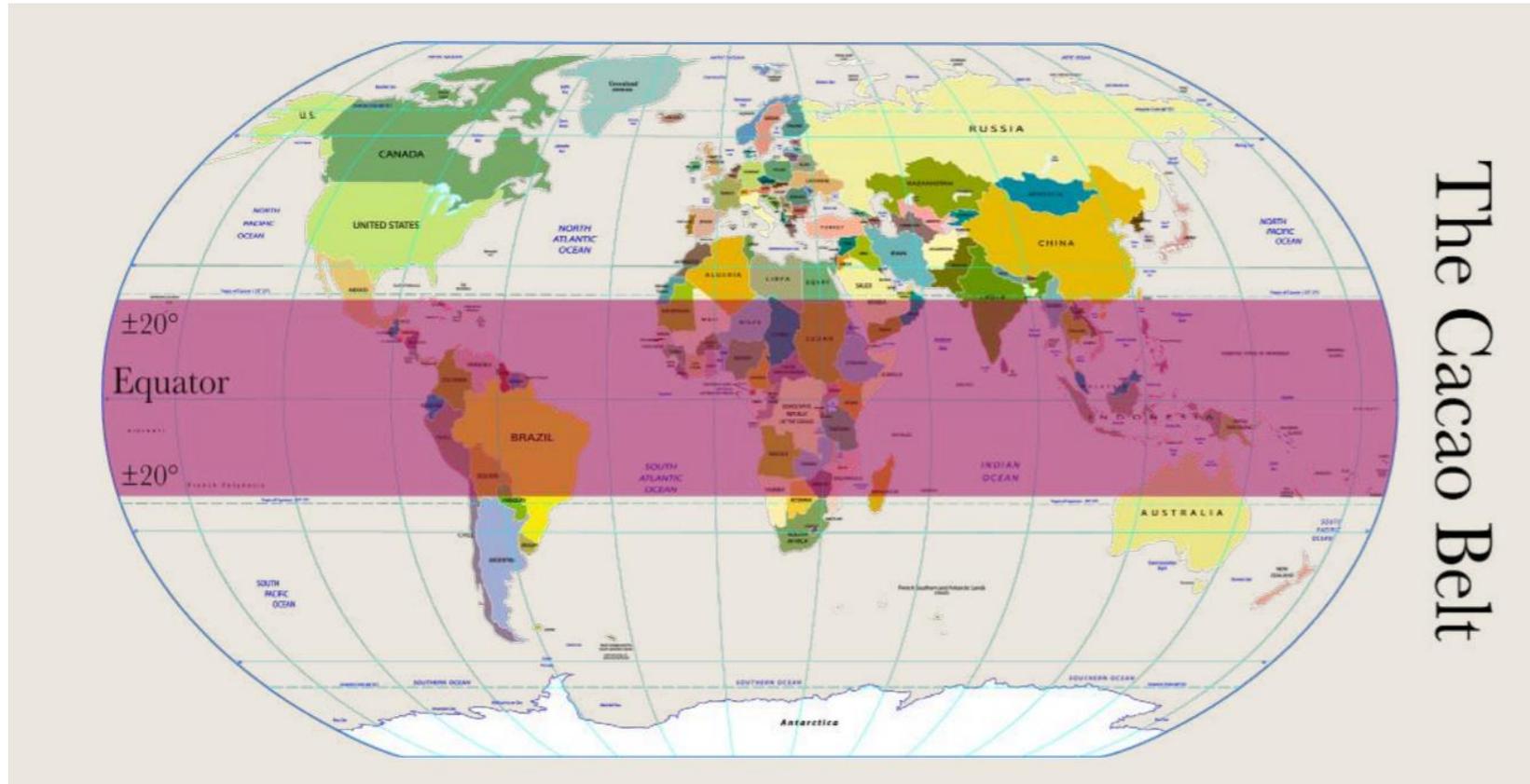
b. Cacao fino de aroma o especial:

Cacao reconocible por su aroma y sabor únicos, producido por países designados por el Convenio Internacional del Cacao 2010. Representa entre el 5% y el 10% de los granos de cacao producidos y comerciados.

En el caso de los sabores "finos" se incluyen: notas frutales, florales, herbáceos, de madera, nueces o caramelo.

Para evaluar la calidad del cacao fino y de aroma se emplea una combinación de criterios, como origen genético, características morfológicas de la planta, perfil de sabor, entre otros.

1.3 Áreas de producción mundial



Los árboles de cacao crecen en climas tropicales en todo el mundo, en un área conocida como el "cinturón del cacao", donde la temperatura ronda en torno a los 20 grados al norte y sur del ecuador

Aproximadamente 60 países participan en la producción mundial de cacao, y alrededor del 70% de la producción mundial de cacao proviene de África Occidental, compuesto principalmente por cacao común a granel.

La mayor parte del cacao fino y de aroma proviene de Latinoamérica, aunque también se encuentra en los otros 3 continentes.

1.4 Cacao fino y/o de aroma

En general el cacao fino y/o de aroma proviene de árboles del tipo criollo o trinitario, aunque hay algunas excepciones como el cacao “nacional” de Ecuador, que proviene del tipo forastero.



Sus precios son independientes del precio internacional fijado en las bolsas de Nueva York y Londres, y la prima sobre el precio del cacao común varía en torno a la calidad y características organolépticas.

A diferencia del cacao común, la mayoría de contratos de cacao fino se negocian directamente entre el productor y el comprador.

Existen distintos factores diferenciadores que permiten la variedad de cacaos finos, entre los que destacan:

- 1. Origen:** el clima y la ubicación geográfica influyen sobre las características y el sabor
- 2. Singularidad:** zonas de producción específicas que brindan características únicas tanto físicas como organolépticas
- 3. Variedad:** el grupo genético al que pertenece la planta determina en gran medida las características físicas y organolépticas que desarrollará el grano
- 4. Manejo:** las actividades de postcosecha (como la fermentación) son factores que determinan la expresión de las propiedades organolépticas del grano
- 5. Relevancia:** influencia positiva en el ámbito social y ambiental, generando beneficios sociales y ambientales a la comunidad

Tabla de Contenidos

1. Descripción general del Cacao
2. Mercado de cacao fino de aroma
 1. Estimación del mercado
 2. Estimación de exportaciones de cacao fino mundiales
 3. Selección de mejores mercados para el cacao fino de Guatemala
3. Factores cualitativos del mercado
4. Requerimientos del comprador

2.1 Estimación del mercado



No hay estadísticas exactas publicados por medios oficiales del mercado de cacao fino por su naturaleza de nicho: es un mercado heterogéneo, polimórfico y pequeño. Además del hecho de que resulta complejo utilizar una definición universal para lo que es cacao fino y chocolate artesanal.

A nivel estadístico, las exportaciones de cacao fino se agrupan con las de cacao común en la partida **180100 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado**. Al ser el cacao común el que domina el mercado, las exportaciones de esta partida son principalmente de este tipo de cacao, y a nivel de sistema armonizado no hay manera de distinguir por tipo de cacao exportado.



Para ayudar a solucionar este problema, la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Comercio y Desarrollo (UNCTAD) definió en el séptimo convenio internacional del cacao determinar un listado de países cuyas exportaciones de cacao se denominan como "fino y/o de aroma", en base a investigaciones cualitativas y mociones promovidas por los países exportadores. Esta lista se denominó el "Anexo C" del Convenio Internacional del Cacao, publicada originalmente en 2010.



2.1 Estimación del mercado

En septiembre de 2019 se dio la última actualización hasta la fecha de esta lista, quedando los porcentajes de la siguiente manera:

PAÍSES	DECISIÓN DEL CONSEJO (% DE EXPORTACIONES TOTALES DE CACAO EN GRANO)
Belice	a/
Bolivia	a/
Brasil	100%
Colombia	95%
Costa Rica	100%
Dominica	100%
Rep. Dominicana	60% e/
Ecuador	75%
Granada	100%
Guatemala	75%
Guyana	60% (solicitado)
Haití	4% b/
Honduras	a/
Indonesia	10%

PAÍSES	DECISIÓN DEL CONSEJO (% DE EXPORTACIONES TOTALES DE CACAO EN GRANO)
Jamaica	100%
Madagascar	100%
Malasia	d/
México	a/
Nicaragua	80%
Panamá	50%
Papua Nueva Guinea	70%
Perú	75%
Santa Lucía	100%
Santo Tomás y Príncipe	a/
Trinidad y Tobago	100%
Venezuela	a/
Vietnam	a/

Notas:

a/ Existen exportaciones de cacao fino o de aroma, pero actualmente el Panel no puede evaluarlas ni determinar un porcentaje

b/ Este país no se consideraba antes como un país productor y exportador de cacao fino o de aroma

c/ No se registraron exportaciones durante el periodo abarcado (2016-2018)

d/ No se solicitó ningún porcentaje y la información presentada al Panel fue insuficiente para determinar su porcentaje de exportación de cacao fino

e/ Esta cifra deberá confirmarse en la 101 reunión del Consejo Internacional del Cacao

2.2 Estimación de exportaciones de cacao fino y/o de aroma



En base a la información del anexo C, se elaboró una estimación del valor de las exportaciones de cacao fino y/o de aroma en 2018:

13 países se estima que tienen exportaciones de cacao fino por un monto mayor a US\$ 1 millón. En términos de volumen, 8 países manejan cantidades arriba de 1 mil toneladas, mientras que 10 países exportan menos de mil toneladas, siendo este un número divisorio entre grandes y pequeños exportadores.

Los mayores exportadores de cacao fino serían Ecuador, Rep. Dominicana y Perú. Por otra parte, en promedio los precios de exportación de estos países son bajos.

Los mayores precios promedio de exportación fueron de Trinidad y Tobago, Guatemala y Brasil.

No.	PAÍSES	Exportaciones totales 2018		Estimación exportaciones de cacao fino 2018		
		Miles de US\$	Toneladas	Miles de US\$	Toneladas	US\$/ton.
1	Ecuador	\$ 665,177	294,063	\$ 498,883	220,547	\$ 2,262
2	República Dominicana	\$ 205,014	73,890	\$ 123,008	44,334	\$ 2,775
3	Perú	\$ 154,902	60,101	\$ 116,177	45,076	\$ 2,577
4	Papua Nueva Guinea	\$ 84,085	36,308	\$ 58,860	25,416	\$ 2,316
5	Madagascar	\$ 19,617	9,666	\$ 19,617	9,666	\$ 2,029
6	Colombia	\$ 16,780	7,056	\$ 15,941	6,703	\$ 2,378
7	Indonesia	\$ 72,443	27,827	\$ 7,244	2,783	\$ 2,603
8	Nicaragua	\$ 6,980	4,013	\$ 5,584	3,210	\$ 1,739
9	Granada	\$ 3,403	924	\$ 3,403	924	\$ 3,683
10	Brasil	\$ 2,653	616	\$ 2,653	616	\$ 4,307
11	Panamá	\$ 2,805	855	\$ 1,403	428	\$ 3,281
12	Trinidad y Tobago	\$ 1,350	223	\$ 1,350	223	\$ 6,054
13	Costa Rica	\$ 1,233	366	\$ 1,233	366	\$ 3,369
14	Guatemala	\$ 664	150	\$ 498	113	\$ 4,427
15	Jamaica	\$ 449	130	\$ 449	130	\$ 3,454
16	Haití	\$ 6,394	2,340	\$ 256	94	\$ 2,732
17	Santa Lucía	\$ 71	15	\$ 71	15	\$ 4,733
18	Dominica	\$ 2	0	\$ 2	0	-
	SUMA	\$ 1,244,022	518,543	\$ 856,631	360,643	-

Fuente: AGEXPORT, con datos de Trademap

2.3 Selección de mejores mercados para el cacao fino de Guatemala

Para poder determinar cuáles son los mejores mercados para el cacao fino producido en Guatemala se desarrolló una metodología interna, en base a factores cualitativos y cuantitativos:

Construcción inversa de la demanda, desde países exportadores, para identificación de mejores mercados con oportunidad de exportación desde Guatemala:

- Productor cacao fino (anexo C)
- Oferta comprobable de cacao fino (100% de exportaciones)
- Exportador medio con capacidad comprobada (menor a US\$ 10 millones, mayor a US\$ 100 mil en los últimos 5 años), competitividad comparable
- Precio promedio de exportación mayor al precio de cacao común (+US\$ 3K)

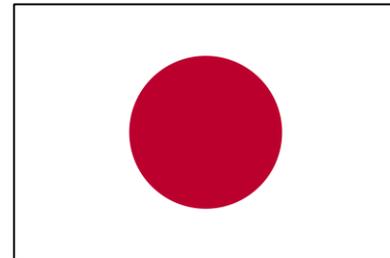


2.3 Selección de mejores mercados para el cacao fino de Guatemala

Los mejores mercados para Guatemala, según nuestra metodología, son:



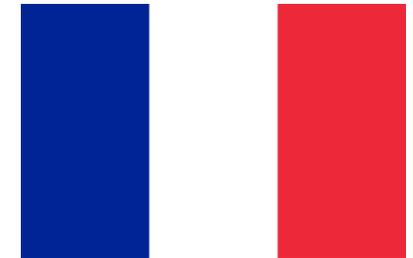
Países Bajos



Japón



Bélgica



Francia



Suiza



Alemania



Estados Unidos



Italia

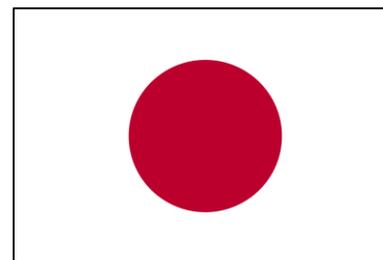
2.3 Selección de mejores mercados para el cacao fino de Guatemala

Estadísticas comprobables de mercado de cacao fino:



Países Bajos

	2018	2019
Valor (miles US\$)	\$ 2,231	\$ 1,968
Cantidad (Toneladas)	520	470
US\$/Ton.	\$ 4,290.38	\$ 4,187.23



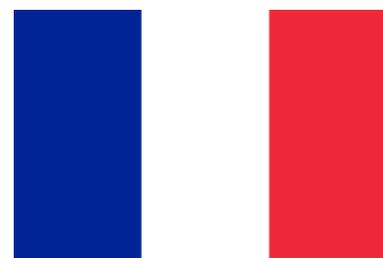
Japón

	2018	2019
Valor (miles US\$)	\$ 1,857	\$ 1,450
Cantidad (Toneladas)	483	415
US\$/Ton.	\$ 4,290.38	\$ 4,187.23



Bélgica

	2018	2019
Valor (miles US\$)	\$ 449	\$ 705
Cantidad (Toneladas)	111	156
US\$/Ton.	\$ 4,045.05	\$ 4,519.23



Francia

	2018	2019
Valor (miles US\$)	\$ 713	\$ 565
Cantidad (Toneladas)	137	112
US\$/Ton.	\$ 5,204.38	\$ 5,044.64

2.3 Selección de mejores mercados para el cacao fino de Guatemala

Estadísticas comprobables de mercado de cacao fino:



Suiza

	2018	2019
Valor (miles US\$)	\$ 453	\$ 485
Cantidad (Toneladas)	85	140
US\$/Ton.	\$ 5,329.41	\$ 3,464.29



Alemania

	2018	2019
Valor (miles US\$)	\$ 174	\$ 384
Cantidad (Toneladas)	39	76
US\$/Ton.	\$ 4,461.54	\$ 5,052.63



Estados Unidos

	2018	2019
Valor (miles US\$)	\$ 504	\$ 349
Cantidad (Toneladas)	106	77
US\$/Ton.	\$ 4,754.72	\$ 4,532.47



Italia

	2018	2019
Valor (miles US\$)	\$ 144	\$ 92
Cantidad (Toneladas)	20	14
US\$/Ton.	\$ 7,200.00	\$ 6,571.43

Tabla de Contenidos

1. Descripción general del Cacao
2. Mercado de cacao fino de aroma
3. Factores cualitativos del mercado
 1. Tendencias en el mercado de cacao fino y/o de aroma
 2. Cadena de suministro, canales de venta y segmentación de mercados
 3. Estimación del número de chocolaterías *bean-to-bar* en mejores mercados seleccionados
4. Requerimientos del comprador

3.1 Tendencias en el mercado de cacao fino y/o de aroma

Mayor interés por origen único:

Los consumidores se interesan más en el origen del chocolate, por sus perfiles organolépticos y factores ambientales y sociales. Se interesan, además, por las historias de su origen.

Comercio directo:

Crece las relaciones directas entre productor y chocolatero artesanal, donde buscan mantener lazos fuertes y de largo plazo, basados en confianza, compromiso y clara comunicación.

Interés en lo saludable del cacao:

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

Chocolateros en busca de diversidad y sabor:

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

Tree-to-bar:

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

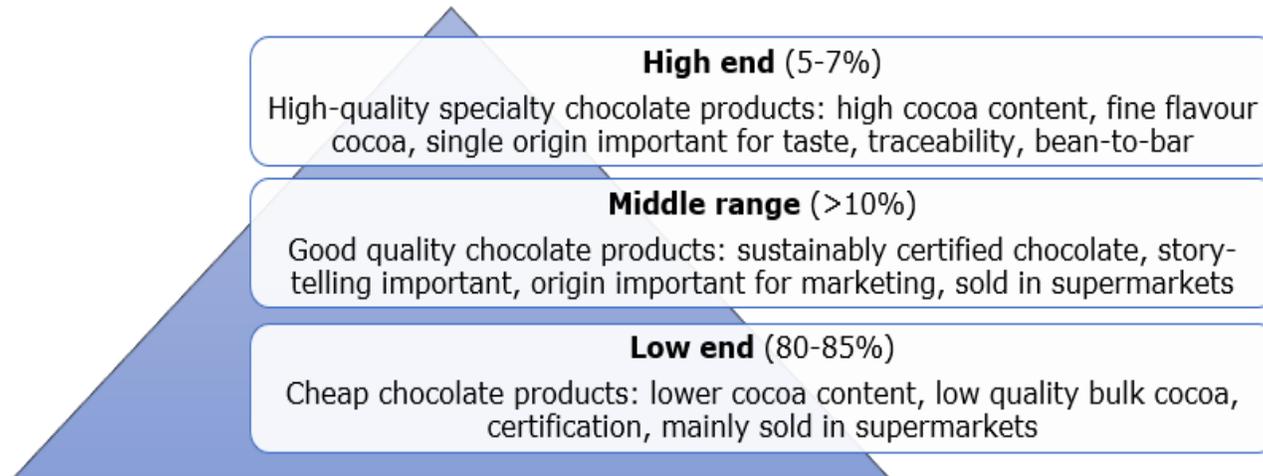
Regulación del cadmio en Europa:

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

3.2 Segmentación del mercado

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

La segmentación del mercado del cacao se presenta a continuación:



Gama alta:

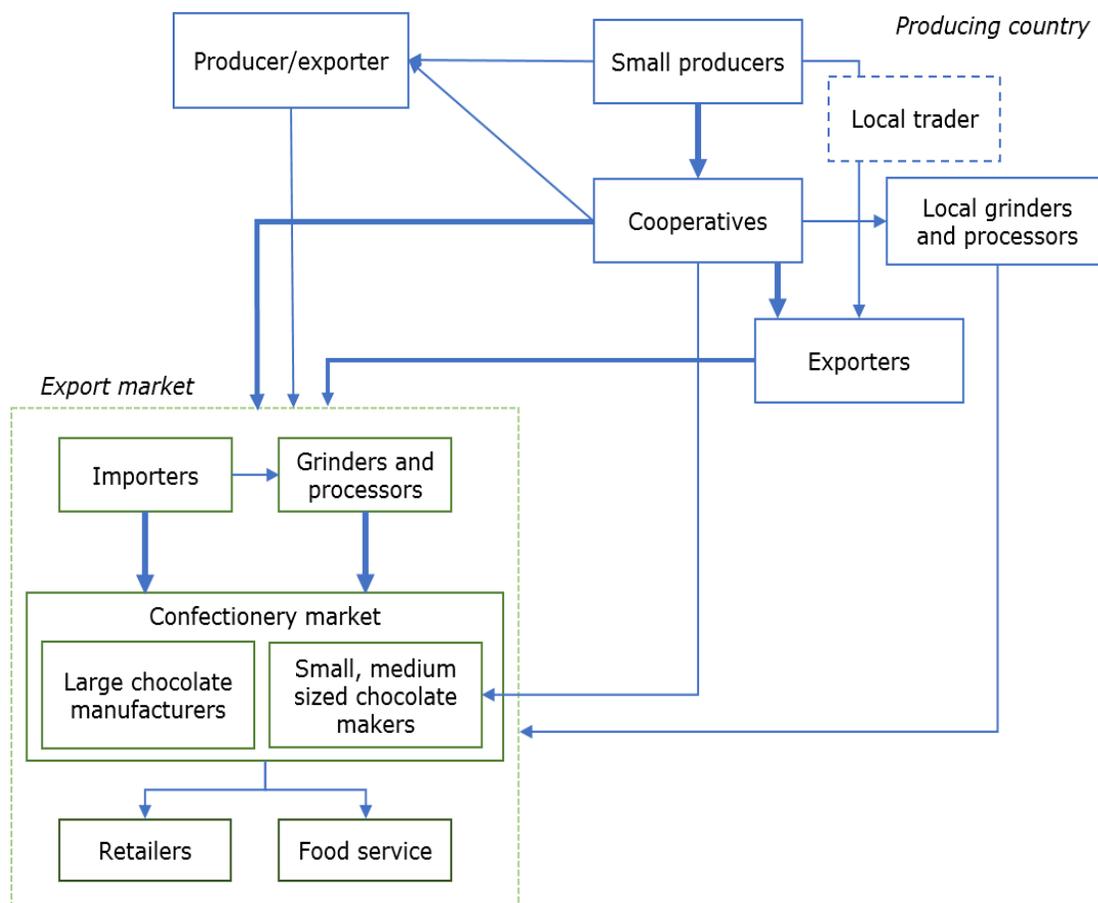
Chocolaterías pequeñas y más especializadas que producen chocolate de alta calidad. Se vende principalmente en tiendas especializadas o en línea, y valoran los orígenes únicos por sus perfiles organolépticos y las historias.

Gama media:

Incluye productos de chocolate de buena calidad, comúnmente certificados. En este segmento el *storytelling* y el origen son importantes para propósitos de marketing. Se venden principalmente en supermercados y tiendas especializadas (como orgánicos).

3.2 Cadenas de suministro

A nivel general, el cacao tiende a comerciarse en cadenas de suministro similares a esta:



Fuente: CBI

En el caso del cacao fino, los actores en la cadena de suministro se ven involucrados dependiendo de la calidad del cacao, la capacidad de abastecimiento y la experiencia de exportación.

Un tema importante es que Europa se está moviendo hacia recortar sus cadenas de suministro, y acercar más al productor hacia sus compradores, aunque los importadores aún tienen un rol importante en el mercado.

En el caso del cacao de mayor calidad, el comercio directo es el canal preferido. En este caso se pueden buscar directamente compradores de chocolaterías de pequeña-mediana escala que vendan directamente a los consumidores, siendo importante asegurar los medios financieros y conocimiento técnico sobre cómo organizar actividades y procesos de exportación.

3.2 Canales de venta

El mercado de cacao fino es relativamente pequeño y altamente especializado, por ello se concentran en 3 los posibles compradores o canales de venta para el productor:

Importadores: hay muchas empresas en este segmento. Usualmente manejan pequeñas cantidades de cacao fino, y a menudo trabajan directamente con productores y cooperativas. Llevan a cabo sus propias revisiones de calidad, y en ocasiones procesan el chocolate o agrupan distintos orígenes.

Fabricantes de tamaño medio-grande: los grandes fabricantes de chocolate incursionan más en los segmentos de especialidad. Por otra parte, han surgido manufactureros de chocolate fino que han crecido como Valrhona (Francia) y Lindt & Sprüngli (Suiza).

Pequeñas chocolaterías: hay un creciente comercio con chocolaterías conocidas como bean-to-bar, aunque aún representan una pequeña parte del mercado de cacao. Algunas chocolaterías prefieren tener el contacto directo con el productor, y otras prefieren trabajar con un importador (para transferirle parte de la responsabilidad de abastecimiento). Para comerciar directamente con una chocolatería bean-to-bar se tiene que tener los medios financieros y conocimientos técnicos para efectuar las pruebas de calidad y los trámites de exportación.

3.3 Chocolaterías Bean-to-bar en mejores mercados para Guatemala



Las chocolaterías bean-to-bar son fabricantes de chocolate que quieren controlar el proceso “desde el grano hasta la barra”. Estos transforman los granos de cacao en productos de chocolate “dentro de casa”, mayoritariamente con técnicas artesanales. Son empresas pequeñas o medianas, y venden directo al consumidor en tiendas o, en menor medida, a retailers que manejan chocolate de especialidad.

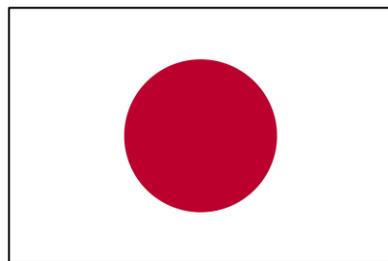
El *Fine Cacao and Chocolate Institute* entiende las chocolaterías bean-to-bar, tratando de definir el concepto de fabricante y manufacturero de chocolate de especialidad, definiéndoles como **empresas que trabajen bean-to-bar in-house, que usen fuentes identificables como cacao fino, y que su producto final sean productos chocolate disponible para el consumo final**. Además, que busquen diferenciar sus productos finales declarando una experiencia superior de sabor como resultado de una combinación de materiales de alta calidad (cacao fino) y técnicas de producción.

3.3 Chocolaterías Bean-to-bar en los mejores mercados para Guatemala

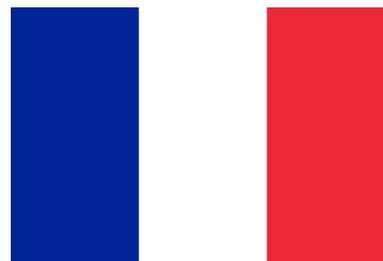
Según estimaciones elaboradas en base a la metodología del FCCI, el número de chocolaterías de especialidad bean-to-bar en los mercados identificados con potencial para Guatemala son los siguientes:



Estados Unidos: 225



Japón: 71



Francia: 38



Bélgica: 18



Italia: 17



Alemania: 14



Suiza: 10



Países Bajos: 8

Tabla de Contenidos

1. Descripción general del Cacao
2. Mercado de cacao fino de aroma
3. Factores cualitativos del mercado
4. Requerimientos del comprador
 1. Requisitos de calidad
 2. Perfil organoléptico: factores a considerar
 3. Requisitos de empaquetado y etiquetado
 4. Certificaciones
 5. ¿Certificación o relación directa?

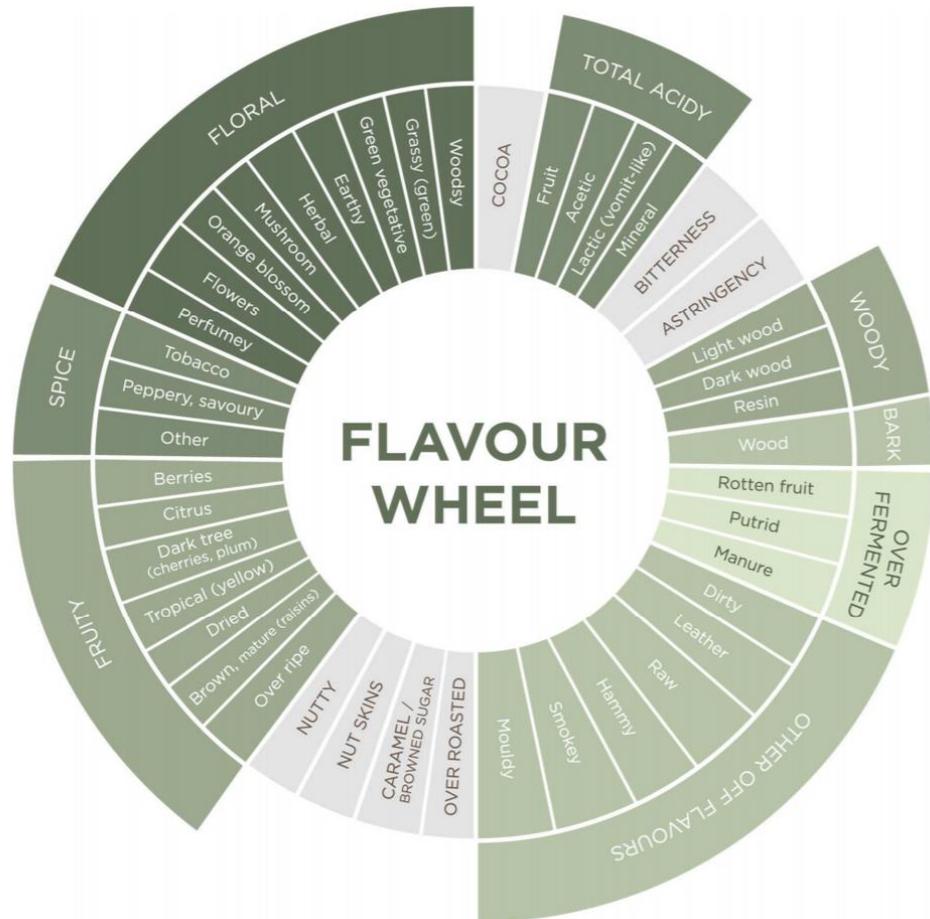
4.1 Requisitos de calidad

La calidad y el sabor son extremadamente importantes para los compradores de cacao fino y/o de aroma. Si bien no hay un procedimiento armonizado a nivel internacional para medir la calidad y el sabor del grano, los productores deben tener en consideración una serie de criterios clave que pueden afectar la calidad del cacao, y por ende la evaluación del valor de un lote cosechado y fermentado, [resumido por Joint Cocoa Quality & Productivity Working Group](#):

- 1. Sabor:** abarca la intensidad del sabor a cacao, así como otras notas aromáticas secundarias y la ausencia de sabores indeseados (como a moho o humo)
- 2. Seguridad Alimentaria y Salubridad:** es esencial que el cacao cumpla con los requisitos de inocuidad de los alimentos (como la FAO, EFTA, FDA)
- 3. Características físicas**
 - 3.1 Uniformidad:** es importante asegurar la calidad uniforme del cacao, tanto en un mismo lote como en una misma marca
 - 3.2 Rendimiento de material comestible:** la cantidad del grano que puede utilizarse para producir chocolate, la cual depende de factores como el tamaño del grano, el porcentaje de cáscara y grasa, entre otros

- 4. Características de la manteca de cacao:** la cantidad de ácidos grasos libres y la dureza de la manteca pueden influir en el procesamiento del cacao
- 5. Potencial de Color –“Colorabilidad”:** el color del cacao en polvo es un atributo importante por sus colorantes naturales, y se determina por factores genéticos y postcosecha.
- 6. Trazabilidad, Indicadores Geográficos y Certificación:** la trazabilidad del cacao es un requisito básico para asegurar la calidad, seguridad y sostenibilidad, por lo que todos los compradores buscarán información detallada de estos 3 factores, y una forma de asegurar esto es a través de certificaciones.

4.2 Perfil organoléptico: factores a considerar



Los compradores que apuntan al mercado de especialidad están buscando cacao que sea diferente, por sus notas específicas de sabor y matices de fragancia y textura.

Para poder aprovechar esto es importante conocer el perfil organoléptico del grano de cacao fino, para así poder elaborar un adecuado storytelling que potencie el valor del grano.

Según la metodología basada en la rueda de sabor para licores y chocolates de Seguire & Sukha, el sabor del cacao puede ubicarse dentro de un espectro de 12 sabores y subsabores:

- Cacao
- Acidez
- Amargor
- Astringencia
- Dulce
- Fruta Fresca
- Frutas Marrones
- Frutos Secos
- Floral
- Madera
- Especiado
- Sabores Indeseados

Conocer a exactitud estos datos, junto con el perfil genético del grano, su variedad, contexto agroclimático y parámetros sensoriales permiten posicionar de mejor manera el valor agregado del cacao fino. Estos son **elementos diferenciadores**, ya que los compradores valoran orígenes por sus características.

4.3 Requisitos de empaquetado y etiquetado

El empaquetado no suele ser un factor a tomar en cuenta en el cacao común, pues se transporta a granel. En cambio, en el segmento de especialidad el empaque puede influir en la calidad final del grano.

Por lo general para empacar cacao fino y/o de aroma se utilizan bolsas de yute con capacidad de entre 60 Kg. Y 65 Kg. Para micro lotes de muy alta calidad se pueden usar bolsas GrainPro selladas al vacío.



Bolsas de Yute



Bolsas GrainPro

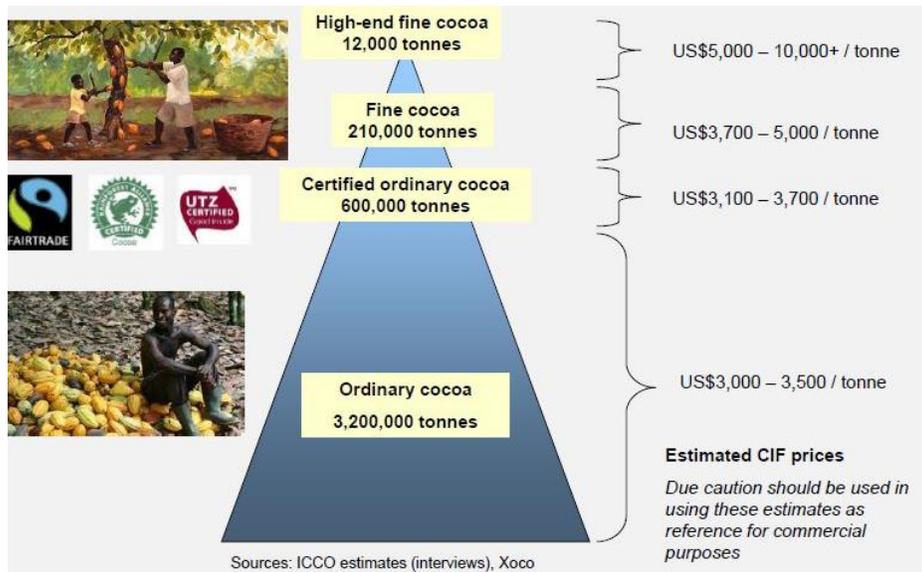
Con respecto al etiquetado pueden haber requisitos específicos por mercados, pero en general se debe incluir una etiqueta en la bolsa de empaque que incluya información para asegurar la trazabilidad de lotes individuales:

- Nombre del producto
- Grado
- Código del lote
- País de origen
- Peso neto en Kg.
- Si tiene certificaciones, incluir el nombre del órgano de inspección y número de certificación.

4.4 Certificaciones

Originalmente, las certificaciones en el cacao estaban diseñadas para el cacao común. La agricultura intensiva de este tipo de cacao provocaba impactos medioambientales y la cantidad de intermediarios en la cadena de suministro dejaba pocos ingresos para los productores, principalmente en países africanos. Para solucionar estos problemas surgieron las certificaciones para el cacao, dentro de las cuales sobresalen Rainforest Alliance/UTZ, FairTrade y GRASP. Estas certificaciones presentan una prima de precio respecto al cacao común, aunque el precio es menor que el de cacao fino, **por eso no todo el cacao fino cuenta con certificaciones**, aunque sí se encuentra cacao fino con las siguientes certificaciones:

Escala de precios por tipo de cacao



Principales certificaciones	Tipo de producto	Foco de acción
 Rainforest Alliance/UTZ	Cacao en grano	Asegura que los productos y servicios son producidos de manera social, económica y ambientalmente sostenible.
 Fair Trade	Cacao en grano y sub productos	Garantiza condiciones de trabajo dignas y de compra a un precio justo que apoya el desarrollo sostenible de la organización productora
 Orgánico	Cacao en grano y sub productos	Busca que el sistema de producción utilice al máximo los recursos naturales, dándole énfasis a la fertilidad del suelo y la actividad biológica. Al mismo tiempo, intenta minimizar el uso de los recursos no renovables, fertilizantes y plaguicidas sintéticos para proteger el medio ambiente y la salud humana.
 Global Gap (cacao en grano)	Cacao en grano	Minimiza el impacto perjudicial de la explotación en el medio ambiente, reduciendo el uso de insumos químicos y asegurando un proceder responsable en la salud y seguridad de los trabajadores, como también en el bienestar de los animales.

4.5 ¿Certificación o relación directa?

Las certificaciones normalmente son requeridas por compradores mayoristas, que no pagan los mejores precios. Por ello vale la pena analizar otras opciones de transmitir una propuesta de valor sostenible.

En el caso de las chocolaterías bean-to-bar más pequeñas hay algo de comercio transparente, pero en general esta información no es estandarizada, y es mínima, aunque los esfuerzos son variados. Algunos ejemplos son:

- Uncommon Cacao publica reportes anuales de transparencia
- Madecasse Chocolate publica reportes de impacto
- Theo Chocolate publica una matriz de precios
- Dandelion Chocolate publica un reporte anual de fuentes de abastecimiento

VOLUME PURCHASED BY UNCOMMON				
organic 6.75 MT		uncertified 6.07 MT		
FARMGATE PRICE	ASSOCIATION PRICE	EXPORT PRICE	LANDED PRICE	SALES PRICE RANGE
\$2.60 ORGANIC	\$3.29 ORGANIC	\$5.60 ORGANIC	\$6.12 ORGANIC	\$9.40 ORGANIC
\$2.61 UNCERTIFIED	\$2.93 UNCERTIFIED	\$4.00 UNCERTIFIED	\$4.57 UNCERTIFIED	\$6.80-8.30 UNCERTIFIED

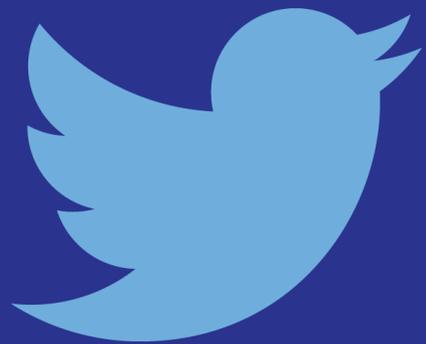
Reportes de transparencia de Uncommon Cacao

Comúnmente estas compañías “certifican” que sus proveedores tengan prácticas responsables y sostenibles sin necesidad de certificaciones. Estos se basan en relaciones de contacto y visitas anuales a sus productores, tienen nociones complejas de confianza y toman una aproximación de “tomar la palabra” en temas de ética y sostenibilidad.



Aún así, hay algunas certificaciones que el cliente final busca, sobre todo en nichos de mercado (orgánico), por lo que es común encontrar cacao fino con estas certificaciones.

Por otro lado, el trabajo en conjunto de un storytelling bien elaborado puede servir para obviar certificaciones de sostenibilidad.



Síguenos

AGEXPORT Inteligencia de Mercados
@inteligencia_me

Descargo de Responsabilidad | El contenido de este estudio se basa en información recopilada a través de fuentes secundarias. Presentamos la información más actualizada y correcta según nuestro alcance. No obstante, AGEXPORT no puede garantizar la precisión de este contenido y se exime de cualquier responsabilidad ante cualquier potencial error en dicho documento. Los usos que el interesado haga de cualquier información contenida en este documento no son responsabilidad de AGEXPORT, que la proporciona únicamente para fines de información comercial.



HACER DE GUATEMALA
UN PAÍS EXPORTADOR

