UNIVERSIDAD TECNICA ESTATAL DE QUEVEDO

CARRERA DE ECONOMÍA AGRICOLA

"ANALISIS DE LA EXPORTACION DEL CACAO ORGANICO FINO DE AROMA Y SU INCIDENCIA EN LA BALANZA COMERCIAL EN LA PROVINCIA DE LOS RIOS, PERIODO 2009-2012"

TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE ECONOMISTA AGRÍCOLA

AUTORA:

LUCY FABIOLA JIMENEZ COLLANTES

DIRECTORA:

ECO. DEYANIRA MATA ANCHUNDIA Mg.Sc.

QUEVEDO – ECUADOR

2014

UNIVERSIDAD TECNICA ESTATAL DE QUEVEDO

CARRERA DE ECONOMÍA AGRÍCOLA

"ANALISIS DE LA EXPORTACION DEL CACAO ORGANICO FINO DE AROMA Y SU INCIDENCIA EN LA BALANZA COMERCIAL EN LA PROVINCIA DE LOS RIOS, PERIODO 2009-2012"

TESIS

Presentada al Tribunal de Grado como requisito previo para optar por el título de: Economista Agrícola

APROBADA:

Ing. Agr. M.Sc. Cesar Varas Maenza
PRESIDENTE DE TRIBUNAL DE TESIS
DOCENTE F.C.A.

Ing. Yanila Granados
MIEMBRO DE TRIBUNAL DE TESIS
DOCENTE F.C.A.

Ing. Agr. Luis Simba
MIEMBRO DE TRIBUNAL DE TESIS
DOCENTE F.C.A.

CERTIFICACION

Eco. Deyanira Mata A.

DIRECTORA DE TESIS

C E R T I F I C A:

Que la Señorita Lucy Fabiola Jiménez Collantes realizó el presente trabajo de investigación titulado **"ANALISIS DE LA EXPORTACION DEL CACAO ORGANICO FINO DE AROMA Y SU INCIDENCIA EN LA BALANZA COMERCIAL EN LA PROVINCIA DE LOS RIOS, PERIODO 2009-2012",** bajo mi dirección, mismo que ha sido revisado y corregido, por lo que autorizo su presentación.

Quevedo, Noviembre del 2014

_____

Eco. Deyanira Mata Anchundia Mg. Sc.
DIRECTORA DE TESIS

AUTORÍA

Los resultados, discusiones y conceptos emitidos en el presente trabajo investigativo son responsabilidad exclusiva de su autora.

Lucy Fabiola Jiménez Collantes

AGRADECIMIENTO

Con el presente trabajo quiero dejar constancia de mi agradecimiento eterno a todos los catedráticos de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, que con honestidad me entregaron sus sabias enseñanzas en la carrera de Economía Agrícola.

A las Autoridades de la Universidad Estatal de Quevedo, y en especial a la Eco. Deyanira Mata, Directora del presente trabajo de tesis, quien demostró siempre su apoyo incondicional, durante el tiempo que duró el trabajo de investigación, sabiéndome impartir sus conocimientos y experiencias para el desarrollo del mismo.

A mi familia, especialmente a mi madre Blanca y mi madre Alicia, quienes supieron motivarme en el desarrollo del presente trabajo de investigación, me dieron el ánimo e incentivo necesario para continuar siempre con mi meta.

Lucy Fabiola Jiménez

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico al creador Dios Padre. A mi familia quienes son mi motivo de superación, a ellos, en especial a mis dos madres Blanca y Alicia por ser ellas aquel ejemplo y luz que me guía en cada paso para poder alcanzar mi meta, que representan el amor incondicional, aquellas que siempre se preocuparon por mí, por mi bienestar y sobretodo porque pueda seguir adelante, quienes desde que nací, me han dedicado su vida su tiempo y su paciencia inculcando valores y consejos llenos de sabiduría.

A mi hermano Javier, más que mi hermano un padre ejemplo de superación, lucha y trabajo, aquel que me dio la mano cuando tanto la necesite, mi motivación como persona, hermana y amiga.

A todos aquellos que aportaron con sus sabias enseñanzas y son participes de una u otra manera en este largo camino hacia una meta fijada.

Fabiola

ÍNDICE GENERAL

Contenido		Pág.
PRESENTACIÓN		I
APROBACIÓN		II
CERTIFICACIÓN		III
AUTORIA		IV
AGRADECIMIENTO		V
DEDICATORIA		VI
ÍNDICE GENERAL		VII
ÍNDICE DE CUADROS		IX
ÍNDICE DE FIGURAS		X
1	MARCO CONTEXTUAL	13
1.1	INTRODUCCIÓN	14
1.2	PROBLEMATIZACION	15
1.3	JUSTIFICACION	16
1.4	OBJETIVOS	17
1.5	HIPOTESIS	17
2	MARCO TEORICO	18
2.1	Fundamentación Teórica	19
2.1.1	El cacao	19
2.1.1.1	Generalidades del cacao	19
2.1.1.2	Producción de cacao a nivel mundial y nacional	20
2.1.1.3	Comercialización de cacao en el Ecuador	21
2.1.2	La Balanza Comercial	22
2.1.3	Mercado	23
2.1.3.1	Perspectivas de mercado para las variedades de cacao ecuatoriano	24
2.1.3.2	Barreras Arancelarias	25
2.1.3.3	Barreras No Arancelarias	26
2.1.3.4	Análisis del mercado	26
2.1.3.5	Segmentación de mercado	26
2.1.4	Oferta y demanda	27
2.1.4.1	La oferta	27
2.1.4.2	La demanda	28
2.1.5	Determinación del precio del cacao en grano	28
2.1.5.1	Precio promedio del cacao convencional	29
2.1.5.2	Precio del cacao Orgánico Fino de Aroma	30
3	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	31
3.1	Materiales y métodos	32
3.1.1	Ubicación del Área de estudio	32
3.1.2	Características meteorológicas	33

3.2 Tipo de investigación 33
3.3 Diseño de la investigación 34
3.3.1 Factor en estudio 34
3.3.2 Diseño experimental 34
3.4 Materiales 35
3.4.1 Material de campo 35
3.4.2 Material de oficina 35

4 RESULTADOS Y DISCUSIÓN 36
4.1 Resultados 37
4.2 Discusión 44

5 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 47
5.1 Conclusiones 48
5.2 Recomendaciones 49

6 BIBLIOGRAFÍA Y ANEXOS 50
6.1 Bibliografía 51
6.2 Anexos 54

ÍNDICE DE CUADROS

Tabla	Contenido	Pág.
1	Clasificación Taxonómica	19
2	Características Meteorológicas de la Provincia de Los Ríos	33
3	Número de hectáreas plantadas, cosechadas y producción del cultivo de cacao en la Provincia de Los Ríos, periodo 2009 – 2012 (Ha)	37
4	Estadísticas de Exportación Nacional y de la Provincia de Los Ríos en relación a cacao en grano + elaborados y cacao Orgánico “Sabor Arriba”, periodo 2009-2012 (TM)	38
5	Precio promedio de Cacao en Grano – Mercados futuros Bolsa de New York	39
6	Aporte del cacao Orgánico “Sabor Arriba” de la Provincia de Los Ríos a la Balanza Comercial, con respecto a cacao en grano y elaborados, periodo 2009-2012 (USD)	39
7	Aporte del cacao Orgánico “Sabor Arriba” de la Provincia de Los Ríos a la Balanza Comercial, con respecto a Exportaciones no petroleras, periodo 2009-2012 (USD)	40
8	Oferta y Demanda Internacional de Cacao Fino de Aroma (Miles TM)	42

ÍNDICE FIGURAS

Figura	Contenido	Pág.
1	Tendencia de precios del grano de cacao – Bolsa de Valores New York	30
2	Destino del Cacao Orgánico “Sabor Arriba”	41
3	Cadena de comercialización del cacao en grano	43

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación se realizó en la Provincia de Los Ríos, durante el periodo 2009 – 2012, el objetivo principal de la misma fue Analizar la exportación del cacao Orgánico Fino de Aroma “Sabor Arriba” en el Ecuador, a su vez medir el nivel de incidencia en la Balanza Comercial.

El contenido del trabajo investigativo se resume de la siguiente manera:

En su primera parte consta la introducción, determinación de objetivos e hipótesis.

El capítulo II, detalla el marco teórico sustentado con autores, como Pino, Quiroz, Enríquez, Rosero, entre los más destacados.

El capítulo III, indica la metodología aplicada en la investigación, como el área de estudio, tipo y diseño de investigación, fuentes y técnicas utilizadas.

El capítulo IV, muestra los resultados obtenidos de las entrevistas efectuadas a miembros directivos de ANECACAO y UNOCACE, a través de un cuestionario que contenía catorce preguntas, las cuales sirvieron para la formulación y análisis de la discusión además de la aceptación de la hipótesis planteada.

En el capítulo V, se puntualiza las conclusiones y recomendaciones del trabajo de investigación realizado, haciendo un énfasis en la falta de información con respecto al rubro de cacao Orgánico Fino de Aroma.

Después del banano y flores, la producción de cacao es la más importante cadena, debido a que Ecuador es el primer productor de cacao fino de aroma (63% producción mundial) según lo indica (Anecacao, 2013). Existen 433.000 ha (90% es fino de aroma) Hay 20.000 ha. de cacao especial y con certificación orgánico, Rainforest Alliance, comercio justo y de calidad-origen.

EXECUTIVE SUMMARY

This research was performed in the Los Ríos Province, during the period 2009 - 2012, the main purpose of it was analyze the export Organic cocoa Fine Aroma "Taste Above" in Ecuador, in turn measure the level in incidence in the Trade Balance.

The content of work research is summarized as follows:

The first part contains the introduction, setting objectives and hypotheses.

In Chapter II details the theoretical framework supported with authors such as Pino, Quiroz, Enríquez, Rosero, among the highlights.

The Chapter III indicates the methodology used in the research, as study area, type and design of research, sources and techniques used.

The Chapter IV shows the results of interviews with members of UNOCACE and ANECACAO, through a questionnaire containing fourteen questions, which were used for the formulation and analysis of the discussion along with the acceptance of the hypothesis.

In Chapter V, is pointed out conclusions and recommendations of the research work, doing emphasis on the lack of information with regard to Fine Aroma Organic cacao.

After of bananas and flowers, cocoa production chain is the most important because Ecuador is the largest producer of fine cocoa aroma (63% world production) as indicated (Anecacao, 2013). There are 433,000 ha (90% is fine cocoa aroma) There are 20,000 ha. of special cocoa and with organic certification, Rainforest Alliance, Fair Trade and of origin Quality.

CAPITULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACION

1.1 Introducción

"El cacao es una planta originaria de los trópicos húmedos de América del Sur. Su centro de origen parece estar situado en el noroeste de América del Sur, en la zona alta amazónica, entre Perú, Ecuador y Colombia. Ecuador, es un país donde se cuentan con condiciones climáticas, heliofania, entre otras, que permiten que la producción de Cacao Fino y de Aroma sea óptima". (Quiroz, 2010)

"En el caso de Ecuador existe un tipo de cacao único en el mundo conocido con el nombre de "Nacional", el cual se lo reconoce por tener una fermentación muy corta y dar un chocolate suave de buen sabor y aroma, por lo que es reconocido a nivel mundial con la clasificación Fino o de Aroma. Así mismo, desde el siglo XIX el cacao era cultivado en zonas de la cuenca alta de los ríos Daule y Babahoyo, los cuales forman el Río Guayas y era transportado hasta el puerto de Guayaquil para su exportación, razón por la cual se le dio el nombre de "cacao arriba". Se siembra a una altitud máxima de 1,200 m sobre el nivel del mar, como se estableció en la Denominación de Origen, para obtener la certificación de cacao arriba en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI). (PROECUADOR, www.proecuador.gob.ec, 2013)

La presente investigación tiene como propósito medir el nivel de influencia que tiene la exportación de cacao Fino de Aroma, variedad Arriba, en la Balanza Comercial en la Provincia de Los Ríos.

Con esto se busca identificar los aspectos más importantes que se generan en el movimiento de la Balanza Comercial, a la vez que es imprescindible para conocer los procesos que se generan con la cadena de producción del cacao orgánico sabor "Arriba", desde la producción hasta la comercialización en la Provincia de Los Ríos.

1.2 Problematización

El Ecuador actualmente está exportando y consumiendo cacao orgánico, aunque los datos no son del todo confiables y completos las cifras obtenidas de reuniones con productores, dejando en claro que no es toda la información que podría haber en el país.

Los principales compradores del cacao ecuatoriano pertenecen al mercado europeo, y su demanda va en ascenso, sin embargo no existen datos determinantes que indiquen el nivel de influencia del cacao Orgánico Fino de Aroma de la provincia de Los Ríos en la Balanza Comercial del Ecuador.

Formulación del problema:

¿Cuál es la influencia del cacao Fino de Aroma “Sabor Arriba” Orgánico producido en la Provincia de Los Ríos en el movimiento de la Balanza Comercial?

1.3 Justificación

El cacao es un producto muy importante para el Ecuador debido a su reconocimiento a nivel internacional por sus características organolépticas, razón por la que ha ido incrementando la demanda mundial de este producto.

Es importante realizar esta investigación ya que a través del estudio de la oferta y la demanda, de las exportaciones se determinará, mediante un análisis, el nivel de influencia del cacao Orgánico Fino de Aroma “Sabor Arriba” de la provincia de Los Ríos en la Balanza Comercial del Ecuador y su comportamiento durante los últimos cinco años.

.

1.4 Objetivos.

1.4.1 Objetivo General

Analizar la exportación del cacao Orgánico Fino de Aroma “Sabor Arriba” y su incidencia en la Balanza Comercial, correspondiente a los años 2009-2012 en la provincia de Los Ríos.

1.4.2 Objetivos Específicos

1. Analizar las exportaciones de cacao Fino de Aroma durante el periodo 2009 – 2012 en la provincia de Los Ríos.

2. Establecer la incidencia de las exportaciones de cacao Orgánico Fino de Aroma en la Balanza Comercial durante el periodo 2009 – 2012 en la provincia de Los Ríos.

1.5 Hipótesis

1) Las exportaciones de cacao Orgánico Fino de Aroma, muestran ascendencia durante el periodo comprendido entre el 2009 al 2012.

2) La demanda internacional del cacao orgánico influyó de manera positiva en la Balanza Comercial en el periodo comprendido entre el 2009 al 2012.

CAPITULO II

MARCO TEORICO

2.1 Fundamentación Teórica

2.1.1 El cacao

2.1.1.1 Generalidades del Cacao

Según la (Enciclopedia de la Agricultura y Ganaderia, 2005), “no se ha podido establecer el área de origen del cultivo del cacao, pero si se tienen información arqueológicas que aporta datos más precisos”.

“Se conoce que el cacao se divide genéticamente en 3 grandes grupos: los **Criollos**, que dominaron el mercado hasta mediados del siglo XVIII, en la actualidad existen muy pocos árboles criollos puros; los **Forasteros**, que es un amplio grupo que contiene variedades cultivadas, semi-silvestres y silvestres, entre las cuales el Amelonado es la variedad más cultivada. Grandes áreas de tierra de Brasil y África Occidental están cultivadas de esta variedad. Dentro de este grupo existe las variedades: Común en Brasil, Amelonado de África Occidental, el Matina o Ceylán de Costa Rica y México y el Arriba o Cacao Nacional de Ecuador. Los **Trinitarios**, que son considerados como Forasteros, sin embargo son una mezcla de los Criollos y Forasteros. Esta variedad fue cultivada en Trinidad y esparcida a Venezuela hasta llegar a Ecuador, Camerún, Samoa, Sri Lanka, Java y Papúa Nueva Guinea”. (Pino, 2010)

Ya en la actualidad se conoce la siguiente clasificación taxonómica:

Tabla 1 Clasificación Taxonómica

Reino	Plantae
Subreino:	Tracheobionta
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida
Subclase:	Dilleniidae
Orden:	Malvales
Familia:	Malvaceae
Subfamilia:	Byttnerioideae
Tribu:	Theobromeae
Género:	Theobroma

Según (Quiroz, 2010) “Sus frutos son leñosos en forma de haba alargada y aparecen sobre la copa de los árboles y debajo de sus ramas. Estos frutos, dependiendo el tipo de cacao pueden ser de color amarrillo, blanco, verde o rojo, que oscurece al madurar. La fruta mide entre 10 y 32 cm. de largo y entre 7 y 10 cm. de ancho y pesa entre 200 gr. y 1 kg. En su interior contiene entre 20 y 60 semillas dispuestas en 5 filas rodeadas con una pulpa gelatinosa y azucarada. Cuando el fruto está maduro, se corta y se extraen sus semillas, se las fermenta retirando la baba de la semilla y se seca. El color interno de grano es de color marrón oscuro y tiene un sabor agradable”.

2.1.1.2 Producción de cacao a nivel mundial y nacional.

“El cultivo de cacao en Ecuador se inició en la segunda mitad del siglo XVI en la provincia de Guayas y después se fue extendiendo a los alrededores de los ríos Guayas, Daule y Babahoyo. El cacao se cultiva principalmente en las provincias de la Costa, Los Ríos, Guayas, Manabí, Esmeraldas y El Oro. Este cultivo se constituyó en uno de los más importantes para el país por su capacidad de generar divisas y porque incentivó el desarrollo de sectores tan importantes como la banca, la industria y el comercio.

El cacao producido en Ecuador es un tipo especial de la variedad forastero, pues es la única en el mundo que produce cacaos finos y de aroma a partir de una variedad “ordinaria”. Este país produce una variedad denominada Arriba por ser producida en la parte superior de los ríos Daule y Babahoyo”. (Enríquez, 2004)

“La producción de cacao exhibió una tendencia creciente desde la década del cuarenta hasta finales de los ochenta. En la década de los noventa su comportamiento ha sido errático, pero se mantuvo por encima de 75 mil Tm., con excepción de 1998. Durante este año, la producción de cacao fue afectada por el fenómeno del niño, reduciendo su producción un 52% con respecto al año anterior, obteniendo tan solo 40 mil Tm. En los años que siguen la producción se recupera y para el año 2003 se obtienen 100 mil Tm. de grano.

De la misma forma, la superficie cosechada estuvo en constante expansión hasta la década de los ochenta. En la década del noventa se observa una

disminución del área del 1,1% en promedio cada año desde 1991 hasta el año 2003. El área cosechada pasó de 331,8 mil hectáreas en 1991 a 285 mil hectáreas en 2003, como resultado de un escenario mundial de precios bajos que llevo a que se sustituyera cacao por otros cultivos más rentables". (Revista El Agro, 2013)

2.1.1.3 Comercialización del cacao en el Ecuador

(Freire & Franz, 2013) El proceso de comercialización en el ámbito mundial: "se realiza a través de tres miembros de la cadena; la empresa exportadora, el broker (intermediario), quién trabaja para una bolsa de commodities (productos básicos), y el consumidor internacional (empresas procesadoras de cacao), a su vez, se identifican instituciones vinculadas a este proceso, como son la Bolsa de Cacao de Londres, London Commodity - Exchange, Ltd (LCE) la Bolsa de París, Association Francaise du Comerse du Cacao (AFCC)."

"Las condiciones en el mercado internacional están marcadas para que Ecuador saque provecho con sus exportaciones de cacao. En Costa de Marfil, África, la sequía continúa; mientras que la industria chocolatera de Europa, mantiene la demanda del grano. Los precios mejoraron en el primer semestre. La última semana se llegó a niveles históricos de USD 2 520 por tonelada de grano en la Bolsa de Nueva York, valor que no se repetía desde diciembre". (Comercio, 2013)

a) Estándares mínimos para la comercialización del Cacao Orgánico Fino de Aroma.

Según (Valdez, 2009) "Los Estándares Internacionales para cacao requieren que éste sea fermentado, seco (máximo 7.5% de humedad), libre de granos con olor a humo, libre de olores anormales y de cualquier evidencia de adulteración para que el producto sea de calidad negociable. Además, debe encontrarse razonablemente libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara y uniforme en tamaño.

En todo el mundo, los estándares contra los cuales se mide el cacao son los del cacao de Ghana. El cacao se clasifica sobre la base de la cuenta de los granos defectuosos en la prueba de corte". (ANEXO 2).

b) Normas de Calidad

Según (Anecacao, 2013) “Para el caso ecuatoriano, los estándares para las diferentes calidades de cacao están dadas por la Norma INEN del Ecuador. El cacao arriba y el CCN51 necesitan urgentemente una revisión de sus normas de calidad para asegurar la separación de los tipos. Normas como NTE INEN 176 y 177 (ANEXO 3) no son suficientes para garantizar y definir la calidad y, paralelamente, satisfacer la demanda de los clientes”.

La Norma INEN 176 establece los requisitos de calidad que debe cumplir el cacao en grano beneficiado y los criterios que deben aplicarse para su clasificación y la Norma INEN 177 establece el procedimiento para la toma de muestra del cacao en grano; sin embargo, estas normas no se cumplen estrictamente en el país. (Anecacao, 2013)

“En el Registro Oficial No. 34 del 11 de julio del año 2013, mediante Acuerdo Ministerial No. 299, el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y pesca, expide la: “Normativa General para Promover y Regular la Producción Orgánica-Ecológica-Biológica en el Ecuador” (ANEXO 4). El objeto de la Normativa es establecer el marco general para promover la investigación, la transferencia de tecnología, la capacitación y regular la producción, procesamiento, comercialización, etiquetado, almacenamiento, promoción y certificación de productos orgánicos de origen agropecuario, incluido la acuacultura.” (CAMARA DE INDUSTRIAS Y PRODUCCION, 2013).

2.1.2 La Balanza Comercial

“La Balanza Comercial es un documento contable que registra sistemáticamente las transacciones económicas de un país con el resto del mundo en un periodo determinado. Mide el saldo neto de las exportaciones de un país al resto del mundo menos sus importaciones desde el resto del mundo. Cuando un país exporta más de lo que importa, el país tiene un superávit comercial. Cuando las importaciones superan a las exportaciones, el país tiene un déficit comercial”. (Toral, 2004)

En este mismo contexto podemos concluir que la Balanza Comercial es el saldo que le queda al país de las exportaciones y las importaciones en lo que

se refiere a mercancías. Y que no se encuentran inmersas en los estudios para determinar la Balanza Comercial, la prestación de servicios, ni la inversión o movimiento de capitales (Gispert, 2011).

“La importación es la entrada de productos extranjeros a un país. Las importaciones pueden ser cualquier producto o servicio recibido dentro de la frontera de un Estado con propósitos comerciales. Mientras que una exportación es cualquier bien o servicio enviado fuera del territorio nacional. La exportación comenzó con el desarrollo del capital comercial, fue el mercantilismo en el s. XVII, su impulsor, al considerar las exportaciones como el único medio de atraer metales preciosos a un país y de tener una Balanza Comercial favorable”. (Gispert, 2011)

Además (Toral, 2004) sostiene que “Estas diferencias entre las exportaciones e importaciones pueden ser positivas, situación que se llamará superávit comercial o bien negativas que darán en llamarse déficit comercial. El déficit se produce cuando las importaciones son mayores a las exportaciones. Cuando son mayores las exportaciones a las importaciones se denomina como superávit comercial. Este comportamiento vincula directamente con la oferta y demanda”.

2.1.3 Mercado

“El concepto cotidiano de mercado es un lugar específico donde cierto tipo de mercancías se venden y se compran, por ejemplo: el mercado de ganado bovino en pie, o de frutas y verduras, el concepto de mercado es mucho más general: un mercado existe siempre que dos o más individuos estén preparados para iniciar una negociación de intercambio, sin tener en cuenta el tiempo o el lugar”. (Guerrero, 2005)

La palabra mercado denota intercambio. Cuando se considera que las decisiones deben ser tomadas por el sector privado, entre los empresarios y los consumidores, suele decirse que las decisiones deben dejarse al mercado.

“Europa representa el más grande mercado, para el cacao Orgánico Fino de Aroma. Los mercados de Europa, especialmente, están afectados por los cambios de clima, que en el 2004 causaron un verano con temperaturas de

hasta 40°C los cuales redujeron dramáticamente la venta de dulces, especialmente de los chocolates.” (Radi, 2005)

2.1.3.1 Perspectivas de mercado para el cacao Fino de Aroma

Según (Manifie, 2000) “Los granos de cacaos ‘Criollos’ y ‘Trinitarios’ corresponden a lo que en el mercado mundial se conoce como cacao fino o de aroma. Éste es utilizado usualmente en mezclas con granos ordinarios o ‘Forastero’ para producir sabores específicos en los productos terminados. La oferta mundial de cacao fino o de aroma es relativamente reducida y representa aproximadamente el 5% del cacao producido en el mundo”.

Generalmente, el cacao fino o de aroma es producido por árboles de cacao de variedad Criollo o Trinitario, Existen excepciones, por ejemplo en Ecuador los árboles de cacao Nacional, considerados de variedad Forastero, producen cacao fino de aroma, cuyas características distintivas de aroma y sabor son buscadas principalmente por los fabricantes de chocolates de alta calidad.

El cacao Nacional tiene reconocimiento en el mercado internacional por ser una de las mejores variedades de cacao fino de aroma. El cacao Nacional produce pepas de gran tamaño que tienen un sabor delicado a chocolate y un aroma floral muy específico luego de ser tostadas. (Anecacao, 2013)

a) Cacao con certificación Orgánica

La certificación orgánica es una opción para los productores que no utilizan químicos en su producción y que pretenden recibir un bono adicional en la venta de su producto. En el 2009, ventas del cacao certificado orgánico representaba un 0,8% de las ventas totales (Pott, 2010)

“Los datos sobre el comercio del cacao orgánico son complejos de encontrar debido a varios factores. Primero, los volúmenes producidos y comercializados son muy limitados, haciendo difíciles los cálculos. Segundo, el cacao puede tomar varias formas- pepas, polvo, pasta, licor, manteca, chocolate, lo cual confunde las listas. Finalmente, hay una disparidad entre las cantidades producidas y las cantidades vendidas, debido a la compra de acciones por los comerciantes de materia prima. Sin embargo, se sabe que América Latina

produce más del 70% de la producción total del cacao con certificación orgánica, en marcado contraste a su porción de 14% del mercado de cacao convencional, el cual es dominado por países africanos" (Stoler, 2012)

Según (Club del Chocolate, 2011), "El mercado de cacao orgánico representa una parte muy pequeña del mercado total de cacao, que se estima en menos del 0,5% de la producción total. ICCO estima que la producción de cacao orgánico certificado es 15.500 toneladas, provenientes de los siguientes países: Madagascar, Tanzania, Uganda, Belice, Bolivia, Brasil, Costa Rica, República Dominicana, El Salvador, México, Nicaragua, Panamá, Perú, Venezuela, Ecuador, Fiji, India, Sri Lanka y Vanuatu…

Sin embargo, la demanda de productos de cacao orgánico está creciendo a un ritmo muy fuerte, ya que los consumidores están cada vez más preocupados por la seguridad de su suministro de alimentos, junto con otras cuestiones ambientales."

2.1.3.2 Barreras Arancelarias

De acuerdo con informe de (PROECUADOR, www.proecuador.gob.ec, 2013), el Ecuador ha subscrito varios acuerdos que benefician las exportaciones de cacao entre los que tenemos:

- Sistema Generalizado de preferencias (SGP) aplicado por países desarrollados a productos provenientes de países en desarrollo.
- Ley de los Estados Unidos que otorga a Ecuador preferencias arancelarias (GSP) y la Ley de promoción comercial Andina y erradicación de drogas (ATPDEA).
- Preferencias Arancelarias Andinas, por los países miembros de la Comunidad Andina.
- Acuerdos comerciales con Chile, (MERCOSUR), Cuba, México.

a) Estructura arancelaria para el subsector (Código arancelario en Ecuador (NANDINA) y descripción del producto)

"La estructura arancelaria utilizada en Ecuador es la NANDINA, constituye la Nomenclatura Común de los Países Miembros de la Comunidad Andina

(Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú). El cacao y sus preparaciones se ubican en el Capítulo 18 del Arancel." (PROECUADOR, www.proecuador.gob.ec, 2013). La tabla con las subpartidas arancelarias del cacao en grano y sus derivados según la nomenclatura NANDINA, véase (ANEXO 5)

2.1.3.3 Barreras No Arancelarias

De acuerdo con el informe de (PROECUADOR, www.proecuador.gob.ec, 2013), se detallan a continuación los elementos que componen las barreras no arancelarias:

- Factura comercial.
- Documentos de transporte.
- Lista de carga.
- Declaración de valor en la aduana.
- Seguro de transporte.
- Documento único administrativo. (DUA)

2.1.3.4 Análisis del mercado

(Toral, 2004) Consiste en la clasificación de las principales actividades especializadas que ocurren en el proceso de mercadeo.

Según Toral, se aborda de acuerdo a cuatro tipos de enfoques:

- Enfoque funcional
- Enfoque institucional
- Enfoque por productos
- Enfoque industrial

2.1.3.5 Segmentación de mercado.

Proceso de identificar las fracciones del mercado y de adoptar, a cada una de ellas las fracciones que se elijan como objetivo, las tácticas de comercialización apropiadas para aumentar las ventas al máximo.

2.1.4 Oferta y demanda

El modelo básico de oferta y demanda es el eje central de la microeconomía. Nos ayuda a comprender por qué y cómo varían los precios y que ocurre cuando interviene el estado en un mercado (Oceano, 2007).

2.1.4.1 La oferta

"Oferta se entiende como la relación que muestran las distintas cantidades de mercancía que los vendedores estarían dispuestos a, y podrían, poner en venta a precios alternativos posibles durante un periodo dado de tiempo, permaneciendo constantes todas las demás cosas". (Guerrero, 2005).

a) La curva de oferta

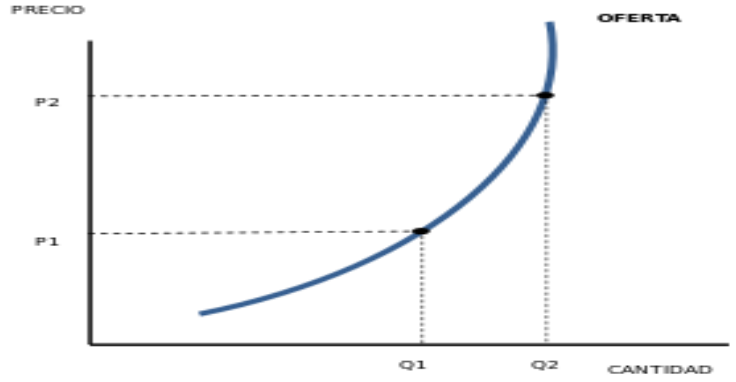
Cuando se producen modificaciones en el precio, se produce un desplazamiento de la curva, lo que determinara si existen más o menos interesados en ofertar.

Para (Toral, 2004), la curva de oferta representa la cantidad que están dispuestos los productores a vender de un bien a un precio dado, manteniendo constantes los demás factores que pueden afectar a la cantidad ofrecida. Esta relación puede expresarse de la siguiente manera:

Qo = Qo (P)

Qo = Cantidad ofertada

P = Precio



Fuente Tomado de la compilación de Rocío Toral: (Toral, 2004).

2.1.4.2 La demanda

“La demanda es una relación que demuestra distintas cantidades de una mercancía que los compradores desearían o serían capaces de adquirir un precio alternativo posible durante un periodo determinado, suponiendo que todas las demás cosas permanecen constantes.” (Oceano, 2007)**.**

“Se entiende por demanda la relación que demuestran las distintas cantidades de mercancía que los vendedores estarían dispuestos a, y podrían, poner en venta a precios alternativos posibles durante un periodo dado de tiempo, permaneciendo constante para las demás cosas” (Gispert, 2011).

a) Análisis de la demanda

Según el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ecuador la demanda de cacao orgánico y de Comercio Justo, está en orden de las 20.000 - 30.000 TM /año, es decir el 0.50% de la producción mundial. La World Cocoa Foundation ha definido un aumento de la producción anual de cacao orgánico de 10 a15%. (Pino, 2010)

“El interés hacia el consumo de cacao y sus productos elaborados por parte de algunos países ha crecido, siendo las importaciones mundiales de más de 39 mil millones de USD en la gestión 2010.”

b) La curva de demanda.

La importancia de abarcar el estudio de este tema para el presente proyecto investigativo radica en que la curva de la demanda determina la cantidad de compradores que están dispuestos a comprar determinado producto.

“La curva de la demanda es la relación entre la cantidad que los compradores están dispuestos a comprar de un bien a un determinado precio. La pendiente de la curva de la demanda es negativa”. (Toral, 2004)

2.1.5 Determinación del precio del cacao en grano

Los precios locales se calculan tomando en cuenta los precios internacionales, así como la oferta y demanda local. Debido a su posición en las grandes

Bolsas, los precios internacionales del cacao en grano históricamente han sido altamente volátiles. Fluctúan por varios factores; primero, existen cambios en el nivel de producción promedio de los grandes productores. Por ejemplo, Costa Marfil es el país productor de cacao más importante, y sus recientes problemas políticos significaron que el cacao no podía llegar a los puertos debido a daños en la infraestructura, elevando los precios por la caída en la oferta (ICCO, ICCO, 2011)

"En Ecuador, se calcula el precio del cacao usando precios FOB. Primero, usan el precio en las bolsas globales, y después el comprador y el vendedor negocian. Normalmente, el precio del cacao es determinado por la variedad del cacao y su calidad, dependiendo de las prácticas de poscosecha. Cuando el exportador ofrece un precio al cliente nacional, toman en cuenta el precio NYBOT, el precio local y evalúan la calidad del producto. El cacao de alta calidad o con certificaciones puede recibir un *Premium* que varía dependiendo del contrato.

En el segundo paso, los comerciantes e intermediarios calculan el precio para ofrecer al productor, tomando en cuenta el precio que ofrece el exportador y promediando el valor que los otros compradores operando en el sector están ofreciendo. La capacidad de obtener un mayor o menor precio está en la capacidad de negociación, por lo tanto un cacaotero que no está asociado a un grupo de productores tiene un poder de negociación débil, es decir que la posibilidad de elegir y/o negociar entre compradores es limitada." (Stoler, 2012)

2.1.5.1 Precio promedio del cacao convencional

De acuerdo a lo que define la (ICCO, International Cocoa Organization, 2012), los precios globales del cacao (en dólares estadounidenses o en libras británicas) por TM lo fijan el New York Board of Trade (NYBOT) y London International Financial Futures Exchange (LIFFE). En estos mercados, hay dos modalidades de comercialización: compra y venta del cacao en físico o a través de contratos futuros y opciones, que es lo más usual, el precio diario del cacao en grano es un promedio de las cotizaciones de los mercados de futuros de los próximos tres meses activos de NYBOTT y LIFFE.

Los precios del cacao declinaron a 60,59 USD / MT o 2.60% durante el año 2012. Históricamente, desde 1959 hasta 2013, este producto promedió 1,554.8 USD / MT, alcanzando un máximo histórico de 5368,0 USD / t en julio de 1977 y un récord bajo de 211,0 USD / t en julio de 1965. El siguiente gráfico muestra los precios del cacao entre los años 2008 y 2012. (PROECUADOR, www.proecuador.gob.ec, 2013)

Figura 1 Tendencia de precios del grano de cacao – Bolsa de Valores New York

Fuente: (ICCO, International Cocoa Organization, 2012)

2.1.5.2 Precio del cacao Orgánico Fino de Aroma

"Los precios del cacao en grano Orgánico Fino de Aroma, pueden ser definidos por los estándares de comercio de cacao de FLO. Precio mínimo para la calidad Standard: FOB USD 1.600 por tonelada (~ USD 72/qq) en el caso de que el precio internacional sea menor a USD 1.600. El cacao Nacional puede recibir un premio adicional por su clasificación Fino de Aroma pero para esto existen reglamentos y depende de negociaciones individuales." (Radi, 2005)

"Si el precio del mercado mundial para un cacao de origen o de tipo específico es mayor que el precio mínimo, el precio de base se calcula así:

Precio de mercado de mundo + FT Premium = Precio de Comercio Justo

Si hay adicional a la certificación orgánica, el precio de aumento de FOB de USD 200 por tonelada."

La diferencia entre los costos de producción para cacao convencional y orgánico es aproximadamente del 10,62%, pero sus precios en cambio presentan un Premium que va hasta el 34,6% más en quintales por US$. (Rodriguez & Flores, 2005).

CAPITULO III

METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

3.1 Materiales y Métodos

3.1.1 Ubicación del Área de Estudio.

La Provincia de Los Ríos se encuentra ubicada en el centro del Ecuador. Es uno de los más importantes centros agrícolas del País, siendo la cuarta provincia más poblada, debido principalmente al reciente desarrollo de la industria. Sus ciudades más importantes y pobladas son: Quevedo, Babahoyo, Buena Fé; Ventanas, Vinces y Valencia.

Los límites de la Provincia de los Ríos son las siguientes:

Norte: Santo Domingo de los Tsáchilas
Sur: Guayas
Este: Cotopaxi y Bolívar
Oeste: Guayas

3.1.2 Características Meteorológicas

Tabla 2 Características Meteorológicas de la Provincia de Los Ríos

Promedios:	
Altitud:	500 msnm
Heliofania	667,1
Ph	6.2
Suelos	Franco-Arcilloso
Temperatura	24 -25 ° C
Zona ecológica	Bosque Húmedo Tropical
Topografía:	80% plano 20% ondulado

Fuente: INAMHI, 2012

3.2 Tipo de Investigación

Para dar cumplimiento a los objetivos planteados dentro de la presente investigación no se manipulo las variables, por lo tanto se enmarca dentro de una investigación no experimental. Las variables de estudio fueron estudiadas de acuerdo como se presentan realmente.

El tipo de investigación que se realizó fue de tipo descriptivo porque se recolectaron datos para analizar la oferta, demanda y exportación de un producto, en este caso el de cacao orgánico y su influencia en la Balanza Comercial.

Para la ejecución de la presente investigación se utilizaron fuentes bibliográficas, entrevistas a representantes de instituciones del Estado como ANECACAO y de la empresa privada como UNOCACE.

Con los datos obtenidos, se pudo entender el proceso de producción del cacao orgánico, además del papel que juega como actividad generadora de ingresos.

También se requirió utilizar técnicas cualitativas con el fin de reconstruir el proceso de comercialización de cacao orgánico a nivel local y su articulación con el mercado nacional e internacional.

3.3 Diseño de la Investigación

3.3.1 Factor en estudio

- Número de toneladas hectáreas sembradas en la Provincia de Los Ríos de cacao orgánico sabor “Arriba”.
- Número de toneladas exportadas anualmente cacao orgánico sabor “Arriba” en la Provincia de Los Ríos.
- Ingresos generados por la exportación de cacao orgánico sabor “Arriba” en la Provincia de Los Ríos.

3.3.2 Diseño experimental

Se tomó en cuenta la realización de una entrevista a través de un cuestionario para poder recopilar mayor información de carácter cualitativo y cuantitativo sobre las exportaciones de cacao fino de aroma, así como información de mercado y demanda internacional.

La técnica de la entrevista se realizó a un directivo de UNOCACE, entidad dedicad a la exportación de cacao Orgánico Fino de Aroma, así como también a un directivo de ANECACAO, esto sirvió para obtener datos sobre el número de toneladas de cacao Orgánico Fino de Aroma exportadas en la provincia de Los Ríos.

La técnica de revisión bibliográfica permitió obtener información actualizada de documentos, revistas especializadas, periódicos, con lo que se pudo abordar las entrevistas y también el análisis de las series históricas de exportación del cacao Orgánico Fino de Aroma y la discusión.

Se analizaron los datos obtenidos del Banco Central del Ecuador y del sector cacaotero Nacional Exportador, para determinar la evolución de las exportaciones de cacao Orgánico Fino de Aroma durante el periodo comprendido entre el 2009 al 2012 y así poder determinar la influencia sobre el rubro no petrolero en la Balanza Comercial.

3.4 Materiales

3.4.1 Material de campo

- Libreta de campo
- Lápiz, lapicero
- Hojas de encuestas
- Tablero
- Cámara fotográfica

3.4.2 Materiales de oficina

- Calculadora
- Computadora
- Cuaderno
- Lápiz, lapiceros
- Hojas

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSION

4.1 Resultados

4.1.1 Producción de cacao en la provincia de Los Ríos

Tabla 3 Número de hectáreas plantadas, cosechadas y producción del cultivo de cacao en la Provincia de Los Ríos, periodo 2009 – 2012 (Ha)

Descripción / Período	Hectáreas				
	Años				Frecuencia
	2009	**2010**	**2011**	**2012**	**%**
PLANTADA	100.014	102.531	115.277	107.849	0,02
COSECHADA	84.222	73.598	85.363	82.679	0,01
PRODUCCION	28.410	32.829	47.686	30.109	0,05

Fuente: Visualizador de estadísticas agropecuarias del Ecuador (Ecuador en Cifras, 2013)
Elaboración: Autora

En la Tabla 3, se analizan el número de hectáreas plantadas, cosechadas y la producción total (Cultivo solo + asociado) de la Provincia de Los Ríos, lo cual demuestra que durante el año 2011 tanto la superficie plantada, cosechada y la producción aumento con respecto a los años anteriores, decayendo en el siguiente año.

La frecuencia de variación con respecto a la producción del periodo analizado fue del 0,05 %.

No hay registros exactos, ni a nivel nacional ni a nivel provincial, de la superficie plantada de cacao orgánico fino de aroma, aun no se realizan estadísticas en relación a este rubro.

4.1.2 Exportación Nacional de cacao Orgánico Fino de Aroma

Tabla 4 Estadísticas de Exportación Nacional y de la Provincia de Los Ríos en relación a cacao en grano + elaborados y cacao Orgánico "Sabor Arriba", periodo 2009-2012 (TM)

Transacción / Período	TM				
	Años				Frecuencia
	2009	2010	2011	2012	%
Total Nacional Exportaciones cacao en grano + elaborados	150.779	139.667	190.086	184.897	0.05
Cacao convencional y elaborados	141.732	131.287	176.780	173.803	0.05
Cacao Orgánico Sabor Arriba*	9.047	8.380	13.306	11.094	0.02

*Estimación respecto entrevista realizada Ing. Pedro Martinetti (6 – 7 %) participación cacao Orgánico Sabor Arriba de la Provincia de Los Ríos.

Fuente: Estadísticas del sector cacaotero nacional exportador (Anecacao, 2013)
Elaboración: Autora

En la Tabla 4, se tomó como referencia datos de ANECACAO, que abarcan el periodo 2009 – 2012 y también los datos estimados de la Exportadora "Pedro Martinetti", los cuales sirvieron para calcular el valor de exportación en TM del cacao Orgánico Fino de Aroma de la provincia de Los Ríos.

En esta tabla se refleja la evolución de las exportaciones ecuatorianas totales de cacao; grano más elaborados, expresadas en toneladas métricas y las exportaciones de cacao Orgánico "Sabor Arriba" correspondientes a la Provincia de Los Ríos, durante el año 2011 se observa una pequeña creciente en las exportaciones, esto refleja mayores ingresos para el país, también se puede deducir que el aumento en ese año se debió a la gran demanda internacional de cacao, este rubro representa el 7% con respecto al total Nacional.

4.1.3 Determinación del precio del cacao Orgánico Fino de Aroma

El cacao Orgánico Fino de Aroma se vende en base a un diferencial sobre el precio internacional de la bolsa de cacao de New York. Este diferencial fluctúa de acuerdo al valor del cacao convencional; cuando el precio del cacao convencional es alto, el diferencial del cacao Orgánico Fino de Aroma es bajo, cuando el precio del cacao convencional con respecto a la Bolsa de New York es bajo el premio o diferencial puede llegar desde los $200 hasta los $300 dólares por encima del precio internacional.

Tabla 5 Precio promedio de Cacao en Grano – Mercados futuros Bolsa de New York

USD por Tonelada Métrica			
Año	Cacao Convencional	Cacao Orgánico Fino de Aroma	Diferencial*
2009	2.889	3.189	+ 300
2010	3.133	3.333	+200
2011	2.775	3.075	+300
2012	2.400	2.700	+300

*Estimación según directivo ANECACAO

Fuente: Organización Mundial de Cacao (ICCO, International Cocoa Organization, 2012)
Elaboración: Autora

4.1.4 Determinación de la participación del cacao Orgánico Fino de Aroma dentro de la Balanza Comercial.

a) **Tabla 6** Aporte del cacao Orgánico "Sabor Arriba" de la Provincia de Los Ríos a la Balanza Comercial, con respecto a cacao en grano y elaborados, periodo 2009-2012 (USD)

Transacción / Período	Millones de Dólares			
	Años			
	2009	2010	2011	2012
Total Balanza Comercial (Respecto cacao en grano + Elaborados)	**402,6**	**424,9**	**586,5**	**454,5**
Cacao en grano y elaborados	378,44	395,16	545,44	427,23
Cacao Orgánico Sabor Arriba	28,85	27,09	40,92	29,95

Fuente: Tomado de la Balanza comercial Bienes Anual (BANCO CENTRAL DEL ECUADOR, 2013); ANECACAO 2013
Elaboración: Autora

En la Tabla 6, se tomó como referencia los valores de la Balanza Comercial durante el periodo 2009 – 2012, y también los datos estimados según directivo de ANECACAO, los cuales sirvieron para calcular el valor de aportación de cacao Orgánico Fino de Aroma de la Provincia de Los Ríos a la Balanza Comercial, con respecto a cacao en grano y sus elaborados en Millones de Dólares.

En esta tabla se refleja un pequeño aumento en el aporte durante el año 2011, sin embrago, en el año 2012 disminuyo. Según (Anecacao, 2013) dicho aumento se debió a que el mayor exportador del mundo (Costa de Marfil) cerro sus exportaciones a causa de problemas políticos, beneficiando las exportaciones de cacao de varios países productores, incluyendo Ecuador.

Este aumento representa el 7 % con respecto al total de cacao en grano y elaborados exportados durante el año 2011.

b) Tabla 7 Aporte del cacao Orgánico "Sabor Arriba" de la Provincia de Los Ríos a la Balanza Comercial, con respecto a Exportaciones no petroleras, periodo 2009-2012 (USD)

Transacción / Período	Millones de Dólares			
	Años			
	2009	**2010**	**2011**	**2012**
Total Balanza Comercial (Respecto Exp. No Petroleras)	6.898,40	7.816,70	9.377,50	9.972,80
Productos tradicionales + No tradicionales	6.869,55	7.789,61	9.336,58	9.942,85
Cacao Orgánico Sabor Arriba	**28,85**	**27,09**	**40,92**	**29,95**
Porcentaje de aportación del cacao Orgánico	0,42%	0,35%	0,44%	0,30%
Porcentaje de aportación productos tradicionales + No tradicionales	99,58%	99,65%	99,56%	99,70%

Fuente: Tomado de la Balanza comercial Bienes Anual (BANCO CENTRAL DEL ECUADOR, 2013); ANECACAO 2013

Elaboración: Autora

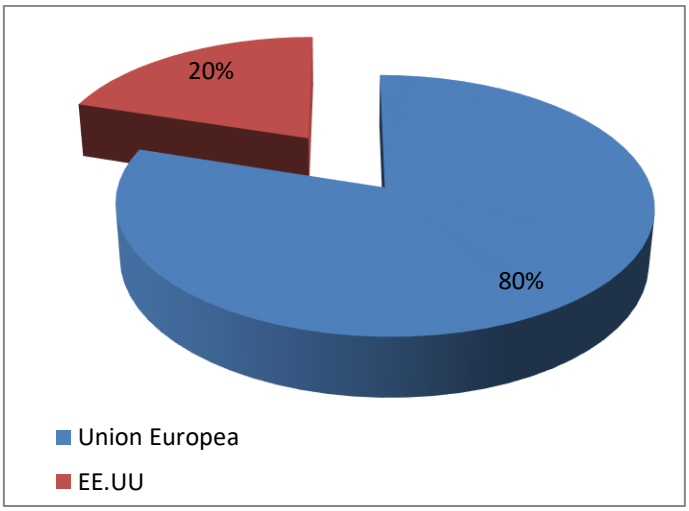
En la Tabla 7, se observa que el rubro de exportaciones No Petroleras ha mostrado ascendencia los dos últimos años dentro de la Balanza Comercial, si reflejamos el valor de cacao Orgánico Fino de Aroma para realizar una comparación, notaremos que el aporte a pesar de ser positivo es poco significativo, ya que no abarca ni el 1% con respecto al total.

4.1.5 Principales mercados de exportación de Cacao Orgánico Fino de Aroma

El 80 % del cacao orgánico de la provincia de Los Ríos ingresa mayormente al mercado Europeo en países como Alemania por medio de una firma denominada ALBRECHT & DILL, Suiza por medio de MINKA SCS, Holanda a través de DAARNHOUWER, así como también Italia, Bélgica, Francia, Reino Unido, entre otros; el otro 20 % ingresa al mercado de EE.UU.

No existe un registro exacto de la demanda de cacao orgánico fino de aroma por país, según la (ICCO, International Cocoa Organization, 2012) el aumento mundial de la demanda va de un 10 a 12% anual, sin embargo no presenta datos exactos con respecto a este rubro.

Figura 2 Destino del Cacao Orgánico "Sabor Arriba"



Fuente: ANECACAO 2013

Elaboración: Autora

4.1.6 Oferta y Demanda Internacional de Cacao Fino de Aroma

Tabla 8 Oferta y Demanda Internacional de Cacao Fino de Aroma (Miles TM)

	2009	2010	2011	2012	% Variación
Oferta resto del Mundo	61,79	61,79	62,9	68,45	0.03
Oferta Ecuador	105,21	105,21	107,1	116,55	
Total Oferta	**167**	**167**	**170**	**185**	
Demanda	**210**	**227**	**245**	**265**	0.07

Fuente: (Anecacao, 2013)
Elaboración: Autora

En la Tabla 8; podemos observar que de la oferta total, Ecuador es el principal productor de cacao Fino de Aroma, abarcando el 63 % de la oferta mundial, el 37% lo ocupan el resto de países dedicados a producir cacao.

Durante el periodo analizado, se muestra un aumento dentro de la demanda de cacao Fino de Aroma, así mismo dentro de su oferta, sin embargo aún no se logra abarcar por completo el nicho de este mercado, lo cual es favorable ya que no podríamos saturar el mercado.

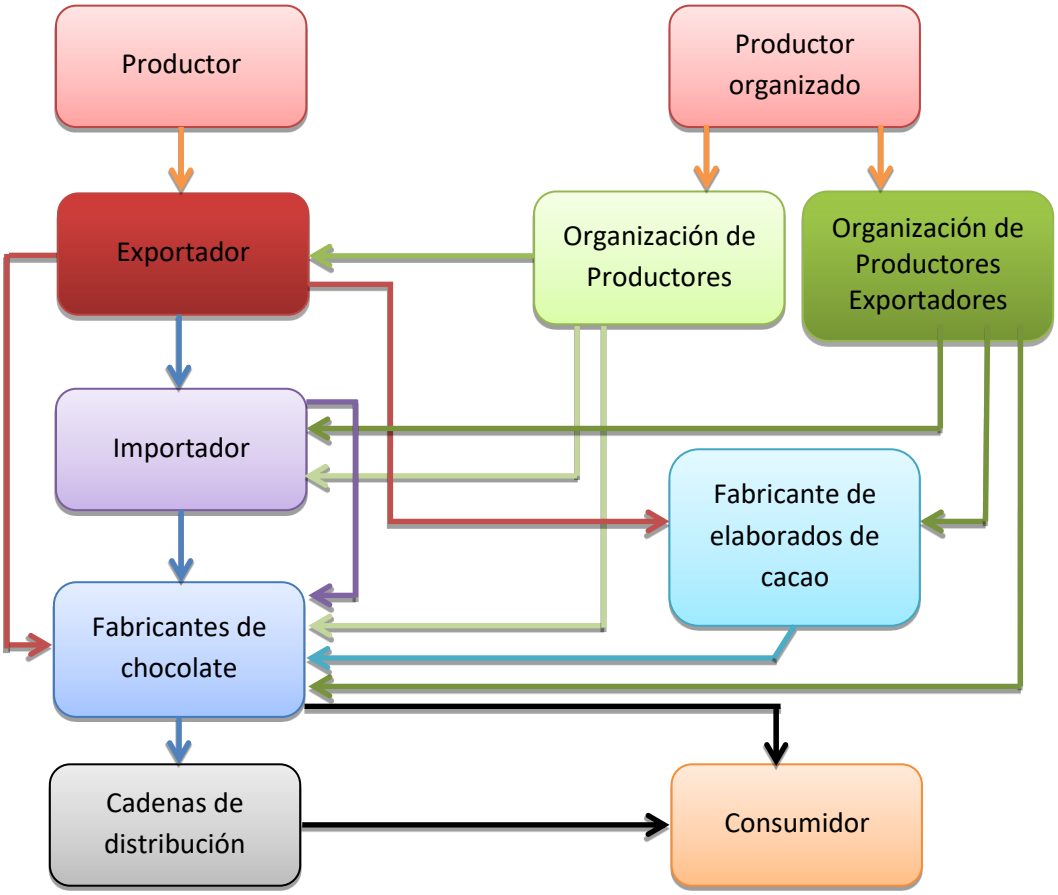
Si abarcamos por completo el mercado, no habría demanda insatisfecha, por lo tanto no habría mercado al cual exportar.

4.1.7 Análisis de los actores de la cadena de comercialización del cacao Orgánico Fino de Aroma

En el Figura 3, se puede observar la cadena de comercialización del cacao, la cadena inicia desde el productor, se considera productor organizado a aquellos que se encuentran dentro de una asociación de productores, esta a su vez puede exportar directamente, lo cual sería lo adecuado ya que se eliminarían intermediarios que disminuyen el precio del cacao para el agricultor; al otro lado de la cadena se encuentra el exportador, a quien el productor entrega el cacao, el cual se encarga de exportar directamente a fabricantes de chocolate o elaborados de cacao o trasladarlo al importador el cual recibe también el producto de la asociación y lo envía al fabricante del chocolate el mismo que se

encarga de transportarlo a las cadenas de distribución o hasta el consumidor final, quien se ubica al final de la cadena y recibe el producto.

Figura 3 Cadena de comercialización del cacao en grano



Fuente: (Radi, 2005)
Elaboración: Autora

4.2 Discusión

El objetivo principal de la presente investigación fue analizar la exportación del cacao Orgánico Fino de Aroma “Sabor Arriba” correspondiente al periodo 2009 – 2012 del Ecuador y la Provincia de Los Ríos y su incidencia en la Balanza Comercial.

El tipo de investigación fue descriptiva, para la ejecución de dicha investigación se realizó entrevistas a directivos de ANECACAO y UNOCACE, con lo cual se obtuvieron datos que sirvieron para poder entender el proceso de comercialización y exportación del cacao Orgánico Fino de Aroma. De acuerdo a lo citado por (Freire & Franz, 2013). Que indican que el proceso de comercialización en el ámbito mundial: “se realiza a través de tres miembros de la cadena; la empresa exportadora, el broker (intermediario), quién trabaja para una bolsa de commodities (productos básicos), y el consumidor internacional (empresas procesadoras de cacao), a su vez, se identifican instituciones vinculadas a este proceso, como son la Bolsa de Cacao de Londres, London Commodity, la Bolsa de París.”

En otro contexto de la investigación se recolectaron datos para identificar la oferta, demanda, exportación del producto, en este caso cacao orgánico y su influencia en la Balanza Comercial, dichos datos se obtuvieron principalmente de las estadísticas del Banco Central y del sector cacaotero Nacional Exportador, se determinó la evolución de las exportaciones de cacao Orgánico Fino de Aroma de la Provincia de Los Ríos y su aporte en la Balanza Comercial con respecto al cacao en grano y semielaborados, tanto en millones de dólares como en TM, en el año 2011 existió mayor aportación de este rubro, esto se debió a que en ese mismo año el mayor productor mundial cerro sus exportaciones debido a varios factores. Dichos datos concuerdan con lo publicado por el diario (Comercio, 2013). Donde señaló que: “Las condiciones en el mercado internacional están marcadas para que Ecuador saque provecho con sus exportaciones de cacao. En Costa de Marfil, África, la sequía continúa; mientras que la industria chocolatera de Europa, mantiene la demanda del grano. Los precios mejoraron en el primer semestre del 2011. La última

semana se llegó a niveles históricos de USD 2 520 por tonelada de grano en la Bolsa de Nueva York, valor que no se repetía desde diciembre".

Se planteó un análisis del número de productores de cacao Orgánico "Sabor Arriba" en la Provincia de Los Ríos, mediante las entrevistas realizadas se concluyó que no existe un registro con el número exacto de los productores de cacao Orgánico de la Provincia. Esto de acuerdo con un miembro directivo de ANECACAO (Martinetti I. P., 2014) quien manifestó que "No se sabe exactamente cuántos productores de cacao Orgánico hay en la Provincia de Los Ríos. ANECACAO no posee un registro exacto del número de productores orgánicos"

Dentro del sistema de comercialización se abarco el tema de precios para el cacao Orgánico, donde se determinó que los precios del cacao ecuatoriano son regulados a través de la Bolsa de New York en mercados futuros, existe una diferencia de precio a nivel internacional sobre todo para el exportador entre un cacao orgánico y un cacao convencional, el cacao orgánico tiene un plus o un precio que tiene un valor agregado con respecto al cacao convencional, que a nivel nacional, el exportador que recibe este plus lo traslada al agricultor o al dueño de la finca o a la asociación que tiene certificado orgánico, aumentándole hasta $ 6 dólares sobre el precio en relación a un cacao convencional. Lo que concuerda con lo que indica (Radi, 2005). Quien cita que "el cacao Nacional puede recibir un premio adicional por su clasificación Orgánico Fino de Aroma, pero para esto existen reglamentos y depende de negociaciones individuales."

El mercado internacional del cacao Orgánico Fino de Aroma, es un mercado tan celoso y escaso de información, tanto así que no existe un registro exacto de la demanda internacional, los datos obtenidos de ANECACAO y UNOCACE sirvieron como fuente para determinar los mayores importadores de cacao Orgánico, siendo el mercado Europeo el mayor comprador de casi el 80 % del producto orgánico, la exportación de nuestro país con respecto a este rubro ha ido evolucionando, manteniendo un aumento del 7%, si no existiera un aumento de demanda, no existiría aumento de exportación, por lo que se determinó que la demanda internacional de cacao Orgánico Fino de Aroma ha

mostrado ascendencia influyendo de manera positiva en las exportaciones ecuatorianas. Así también la (ICCO, International Cocoa Organization, 2012) indica “El aumento mundial de la demanda de cacao Orgánico Fino de Aroma va desde un 10 a 12% anual, sin embargo no se registran datos exactos con respecto a este rubro.”

A pesar de no tener un registro exacto, mediante el análisis de la oferta exportable y de las exportaciones reales se determina que la demanda internacional del cacao Orgánico influyó de manera positiva, mas no significativa, en la Balanza Comercial en el periodo comprendido entre el 2009 al 2012. Las certificaciones son un hincapié para que los productores se dediquen a producir cacao orgánico debido a que los precios son mayores al cacao convencional. De esta manera se confirman las hipótesis planteada en la realización del presente trabajo de tesis.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- El total de cacao fino de aroma exportado a nivel nacional para el 2011 fue de 125.000 toneladas. (PROECUADOR, www.proecuador.gob.ec, 2012). La Provincia de los Ríos aportó con el 7 % con respecto a estos valores en calidad orgánica. Esto refleja que el nivel de exportación de cacao orgánico fino de aroma que proviene de la provincia influye positivamente sin embargo no es significativo dentro de la Balanza Comercial a nivel nacional.

- El Ecuador es el principal ofertante de cacao Fino de Aroma, actualmente se estima que el 63% de la oferta mundial proviene de nuestro país, sin embargo no existen registros internos exactos con respecto a cacao con certificación Orgánica.

- Las exportaciones de cacao Orgánico Fino de Aroma de la provincia de Los Ríos ha mostrado una tendencia de variabilidad, sin embargo tienen una baja representación dentro de la Balanza Comercial, solo en millones de dólares realizando una comparación con cacao convencional y elaborados, el porcentaje de participación es del 7%, y con respecto a Exportaciones no petroleras, no abarca ni el 1% de este rubro.

- Los ingresos por la exportación de este rubro han influido de manera positiva mas no significativa en la economía de nuestro país, debido a que el cacao Orgánico Fino de Aroma tiene un mercado selecto, como es el mercado Europeo, en el cual este producto es bien pagado debido a las características únicas como son “Sabor, Aroma y Textura”.

5.2 Recomendaciones

- Realizar un nuevo estudio donde conlleve a elaborar un banco de datos de los productores de cacao fino y de aroma de la Provincia de los Ríos, dando énfasis a los productores orgánicos.

- Optimización de las fincas certificadas, mediante el manejo agronómico adecuado para lograr que el 7 % que aporta la Provincia de Los Ríos no decrezca y logre aportar significativamente en la balanza comercial. Mediante el fortalecimiento de las políticas públicas y la colaboración de entidades como el MAGAP.

- El gobierno debería mostrar más interés en este producto, ya que los precios internacionales benefician la economía nacional, realizando un estudio donde se obtengan datos exactos sobre producción y exportación de cacao con certificación Orgánica.

CAPITULO VI

BIBLIOGRAFIA Y ANEXOS

6.1 Bibliografía

Enciclopedia de la Agricultura y Ganaderia. (2005). Barcelona: Oceano.

Revista El Agro. (20 de 03 de 2013). Recuperado el 02 de 2014, de Revista El Agro: http://www.revistaelagro.com

Ander- Egg, E. (2005). *Guía para diseñar proyectos.* Argentina: ICSA.

Anecacao. (2013). *anecacao*. Recuperado el 02 de 2014, de anecacao: http://www.anecacao.com/.

Ballestero, E. (2001). *Economía Agrícola.*

BANCO CENTRAL DEL ECUADOR. (12 de 2013). *Banco Central del Ecuador.* Recuperado el 18 de 02 de 2014, de Banco Central del Ecuador: http://www.bce.fin.ec/index.php/component/k2/item/297-bolet%C3%ADn-trimestral

Benzing, A. (2001). *Agricultura Orgánica, Fundamento para la región andina.* Quito.

CAMARA DE INDUSTRIAS Y PRODUCCION. (12 de 07 de 2013). *Circulares Juridicas*. Recuperado el 06 de 2014, de Circulares Juridicas: http://www.cip.org.ec/es/topicos-de-interes/2012-11-07-17-16-48/jur%C3%ADdicas/304-circulares-julio-2013/1054-normativa-nacional-para-promover-y-regular-la-producci%C3%B3n-org%C3%A1nica-ecol%C3%B3gica-biol%C3%B3gica-en-el-ecuador.html

Carvajal, B. (1991). *El cultivo del plátano en el trópico.* Armenia: Talleres gráficos Feriva.

Ciro, A. (1998). *El picudo negro del banano.* Santa Cruz: Centro de investigacion agricola tropical .

Club del Chocolate. (2011). *Club del Chocolate.com*. Recuperado el 02 de 2014, de Club del Chocolate.com: http://www.clubdelchocolate.com/co.44.21.160.1.1-los-productores-de-cacao-los-consumidores-de-chocolate.html

Comercio, E. (2013). *El Comercio.* Recuperado el 2013, de El Comercio: htte:www.elcomercio.com.ec/negocios/cacao-grano-exportaciones-Ecuador-chocolate_0_982101873.html

Duran Felipe. (2007). *Control de plagas y enfermedades de los cultivos.* Bogota: Grupo Latino Editores.

Ecuador en Cifras. (2010). *Visualizador de Estadisticas Agropecuarias del Ecuador*. Obtenido de Visualizador de Estadisticas Agropecuarias del Ecuador: http://200.110.88.44/lcds-samples/testdrive-remoteobject/main.html#app=dbb7&9270-selectedIndex=1

Enríquez, G. (2004). *Cacao Orgánico, Guía para productores ecuatorianos.* Cámara Ecuatoriana del Libro - Núcleo de Pichincha.

Freire, J. (2005). *Introducción a la comercialización del cacao.* Recuperado el 2014, de scribd: http://es.scribd.com

Freire, J., & Franz, R. (2013). *Scribd.* Recuperado el 2013, de http://www.scribd.com

Gispert, C. d. (2011). *Diccionario Enciclopedico.* Barcelona: Oceano.

Guerrero, C. (2005). *Economía Agraria.* Loja: Editorial Universitaria.

Huerto, R. E. (29 de 03 de 2010). *Agronegocios.* Recuperado el 18 de 06 de 2014, de Agronegocios: http://agronegociosecuador.ning.com/profiles/blogs/forma-parte-de-la-tendencia

ICCO. (2011). *ICCO.* Recuperado el 2013, de ICCO: http://www.icco.org/

ICCO. (2012). *International Cocoa Organization*. Recuperado el 2013, de http://www.icco.org

Leon, M., & Collinson, C. (2000). Economic Viability of Ethical Cocoa Trading in Ecuador. *Natural Resourses*, 8.

MAGAP. (20 de 06 de 2014). *MAGAP.* Recuperado el 2014, de MAGAP: http://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/

Manifie, B. (2000). *Chocolate, cacao, confectionery, ciencia and tecnology* (Tercera ed.). Madrid, España: Paraninfo.

Nuñez, O. (2005). *Economía.* Cordova: Editorial universitario.

Oceano, E. (2007). *Diccionario de Comercio Exterior.* Madrid: Oceano.

Pino, S. (2010). *Cadena de valor del cacao en el Ecuador.* Guayaquil: MAGAP.

Pott, J. (2010). The State Of sustainabily initiatives review. En *Sustainability and Transparency* (pág. 99). UNCTAD.

PROECUADOR. (06 de 07 de 2012). *www.proecuador.gob.ec.* Recuperado el 18 de 06 de 2014, de www.proecuador.gob.ec: http://www.proecuador.gob.ec/2012/07/06/ecuador-lider-en-la-exportacion-de-cacao-fino-que-cautiva-paladares-europeos/

PROECUADOR. (2013). *www.proecuador.gob.ec*. Recuperado el 12 de 2013, de www.proecuador.gob.ec: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/08/PROEC_AS2013_CACAO.pdf

Quiroz, I. J. (2010). *Establecimiento y manejo de una plantación de cacao.* Quito: Instituto Autónomo de Investigaciones Agropecuarias.

Radi, C. (2005). *Estudio sobre los mercados de valor para el cacao Nacional de origen y con certificaciones.* Guayaquil: CORPEI - Conservacion y Desarrollo.

Rodriguez, J., & Flores, J. (2005). *Agricultura Organica en Ecuador.* Quito: Cooperacion Tecnica Alemana GTZ.

Rosero, J. (2002). *La Ventaja comparativa del cacao ecuatoriano.* Guayaquil.

Sotomayor Herrera. (2012). *La raza tropical 4 de mal de Panamá para la industria bananera y platanera del Ecuador.* Quevedo: Grafimarketing.

Stoler, M. (2012). *El justo sabor del cacao: Desafíos y ventajas del comercio justo del cacao.* Quito.

Toral, R. (2004). *Compilacion de Economia .* Loja: UNL.

Valdez, J. (2009). *Fortalecimiento Tecnico y Organizacional de los Productores de Cacao.* Santa Ana - Manabi.

Cabello, I. F. (15 de 03 de 2014). UNOCACE. (F. Jimenez, Entrevistador)

Martinetti, I. P. (10 de 05 de 2014). ANECACAO. (F. Jimenez, Entrevistador)

6.2 Anexos

ANEXO 1 Glosario de términos

AFCC	Association Francaise du Comerse du Cacao
ALBRECHT AND DILL	Departamento de comercio de productos básicos, especializada en el comercio de granos de cacao
ANECACAO	Asociación Nacional de Exportadores Cacao
APOV	Asociación de Productores Orgánicos de Vinces
BCS	Organismo de Control de Certificación Orgánica-Alemania
CCN	Colección Castro Naranjal
CERES	Certification of Environmental Standards
CORPEI	Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones – Ecuador
DAARNHOUWER	Empresa Agroalimentaria Holandesa
DEET	N,N-Dietil-meta-toluamida
DUA	Documento único administrativo
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación
FERRERO	Empresa Agroalimentaria Italiana
FLO	Fairtrade Labelling Organizations
FOB	Free On Board
FT	Financial Times
ICCO	Organización Internacional de Cacao
INEN	Instituto Ecuatoriano de Normalización
INIAP	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
LCE	London Commodity – Exchange
LIFFE	London International Financial Futures Exchange
MAGAP	Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca

MERCOSUR	Mercado Común del Sur
MINKA	Cadena de suministro de comercio de productos básicos
NANDINA	Nomenclatura Arancelaria Común de los Países Miembros de la Comunidad Andina
NYBOT	New York Board of Trade
OAKLAND	Empresa Americana fabricante de chocolates artesanales
PROECUADOR	Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones
SGP	Sistema Generalizado de Preferencias
UNCTAD	Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Comercio y Desarrollo
UNOCACE	Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador

Unidades de Medida

HA	Hectáreas
TM	Toneladas Métricas

ANEXO 2 Estándares internacionales de calidad del cacao

Grado I		Grado II	
Tipo de Grano	**Estándar**	**Tipo de Grano**	**Estándar**
Mohosos	Máx. 3%	Mohosos	Máx. 4%
Pizarrosos	Máx. 3%	Pizarrozos	Máx. 8%
Planos, germinados o dañados por insectos	Máx. en total 3%	Planos, germinados o dañados por insectos	Máx. en total 6%

Fuente: INFOCOMM (2001)

ANEXO 3 Normas INEN 176 y 177

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 176.

Cacao en grano. Requisitos.

1 OBJETO.

1.1 Esta norma establece la clasificación y los requisitos de calidad que debe cumplir el cacao en grano beneficiado y los criterios que deben aplicarse para su clasificación.

2 ALCANCE.

2.1 Esta norma se aplica al cacao beneficiado, destinado para fines de comercialización.

3 DEFINICIONES.

3.1 Cacao en grano. Es la semilla proveniente del fruto del árbol *Theobroma cacao* L.

3.2 Cacao beneficiado. Grano entero, fermentado, seco y limpio.

3.3 Grano defectuoso. Se considera como grano defectuoso a los que a continuación se describen:

3.3.1 Grano mohoso. Grano que ha sufrido deterioro parcial o total en su estructura interna debido a la acción de hongos, determinado mediante prueba de corte.

3.3.2 Grano dañado por insectos. Grano que ha sufrido deterioro en su estructura (perforaciones, picados, etc.) debido a la acción de insectos.

3.3.3 Grano vulnerado. Grano que ha sufrido deterioro evidente en su estructura por el proceso de germinación, o por la acción mecánica durante el beneficiado.

3.3.4 Grano múltiple o pelota. Es la unión de dos o más granos por restos de mucílago.

3.3.5 Grano negro. Es el grano que se produce por mal manejo poscosecha o en asocio con enfermedades.

3.3.6 Grano ahumado. Grano con olor o sabor a humo o que muestra signos de contaminación por humo.

3.3.7 Grano plano vano o granza. Es un grano cuyos cotiledones se han atrofiado hasta tal punto que cortando la semilla no es posible obtener una superficie de cotiledón.

3.3.8 Grano partido (quebrado). Fragmento de grano entero que tiene menos del 50% del grano entero.

3.4 Grano pizarroso (pastoso). Es un grano sin fermentar, que al ser cortado longitudinalmente, presenta en su interior un color gris negruzco o verdoso y de aspecto compacto.

3.5 Grano violeta. Grano cuyos cotiledones presentan un color violeta intenso, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.

3.6 Grano ligeramente fermentado. Grano cuyos cotiledones ligeramente estriados presentan un color ligeramente violeta, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.

3.7 Grano de buena fermentación. Grano fermentado cuyos cotiledones presentan en su totalidad una coloración marrón o marrón rojiza y estrías de fermentación profunda. Para el tipo CCN51 la coloración variará de marrón a marrón violeta.

3.8 Grano infestado. Grano que contiene insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos.

3.9 Grano seco. Grano cuyo contenido de humedad no es mayor de 7,5% (cero relativo).

3.10 Impureza. Es cualquier material distinto a la almendra de cacao.

3.11 Cacao en baba. Almendras de la mazorca del cacao recubiertas por una capa de pulpa mucilaginosa.

3.12 Fermentación del cacao. Proceso a que se somete el cacao en baba, que consiste en causar la muerte del embrión, eliminar la pulpa que rodea a los granos y lograr el proceso bioquímico que le confiere el aroma, sabor y color característicos.

Grano bien fermentado

Grano medianamente fermentado

Grano violeta

Grano pizarroso

Grano mohoso

Criollo fermentado

4 CLASIFICACIÓN.

Los cacaos del Ecuador por la calidad se clasifican de acuerdo a lo establecido en la tabla 1.

5 REQUISITOS.

5.1 Requisitos específicos.

5.1.1 El cacao beneficiado debe cumplir con los requisitos que a continuación se describen y los que se establecen en la tabla 1.

5.1.2 El porcentaje máximo de humedad del cacao beneficiado será de 7,5% (cero relativo), el que será determinado o ensayado de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 173.

5.1.3 El cacao beneficiado no deberá estar infestado.

5.1.4 Dentro del porcentaje de defectuosos el cacao beneficiado no deberá exceder del 1% de granos partidos.

5.1.5 El cacao beneficiado deberá estar libre de: olores a moho, ácido butírico (podrido), agroquímicos, o cualquier otro que pueda considerarse objetable.

5.1.6 El cacao beneficiado, deberá sujetarse a las normas establecidas por la FAO/OMS, en cuanto tiene que ver con los límites de recomendación de aflatoxinas, plaguicidas y metales pesados hasta tanto se elaboren las regulaciones ecuatorianas correspondientes.

5.1.7 El cacao beneficiado deberá estar libre de impurezas.

TABLA 1. Requisitos de las calidades del cacao beneficiado.

Requisitos	Unidad	Cacao Arriba					CCN-51
		ASSPS	ASSS	ASS	ASN	ASE	
Cien granos pesan	g	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación (mínimo)	%	75	65	60	44	26	65***
Ligera fermentación* (mínimo)	%	10	10	5	10	27	11
Total fermentado (mínimo)	**%**	**85**	**75**	**65**	**54**	**53**	**76**
Violeta (máximo)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso/pastoso (máximo)	%	4	9	12	18	18	5
Moho (máximo)	%	1	1	2	3	4	1
Totales (análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuoso (máximo) (análisis sobre 500 gramos)	%	0	0	1	3	4**	1

ASSPS Arriba Superior Summer Plantación Selecta
ASSS Arriba Superior Summer Selecto
ASS Arriba Superior Selecto
ASN Arriba Superior Navidad
ASE Arriba Superior Época
* Colocación marrón violeta
** Se permite la presencia de granza solamente para el tipo ASE.
*** La coloración varía de marrón violeta

5.2 Requisitos complementarios.

5.2.1 La bodega de almacenamiento deberá presentarse limpia desinfestada, tanto interna como externamente, protegida contra el ataque de roedores.

5.2.2 Cuando se aplique plaguicidas, se deberán utilizar los permitidos por la Ley para formulación, importación, comercialización y empleo de plaguicidas y productos afines de uso agrícola (Ley No 73).

5.2.3 No se deberá almacenar junto al cacao beneficiado otros productos que puedan transmitirle olores o sabores extraños.

5.2.4 Los envases conteniendo el cacao beneficiado deberán estar almacenados sobre palets (estibas).

6 INSPECCIÓN.

6.1 Muestreo.

6.1.1 El muestreo se efectuará de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 177.

6.1.2 Aceptación o rechazo. Si la muestra ensayada no cumple con los requisitos establecidos en esta norma, se considera no clasificada. En caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la muestra reservada para tales efectos.

Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para reclasificar el lote.

7 ENVASADO.

7.1 El cacao beneficiado deberá ser comercializado en envases que aseguren la protección del producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas o físicas; resistir las condiciones de manejo, transporte y almacenamiento.

8 ETIQUETADO.

8.1 Los envases destinados a contener cacao beneficiado, serán etiquetados de acuerdo a las siguientes indicaciones:

- Nombre del producto y tipo.
- Identificación del lote.
- Razón social de la empresa y logotipo.
- Contenido neto y contenido bruto en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI).
- País de origen.
- Puerto de destino.

APÉNDICE Z

Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR.

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 173:1987 Cacao en grano. Determinación de la humedad.

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 177:1987 Cacao en grano. Muestreo.

Z.2 BASES DE ESTUDIO.

Norma Española UNE 34 002:1994. Cacaos. Asociación Española de Normalización y Certificación. AENOR. Madrid, 1994.

Norma Técnica Colombiana NTC 1 252. Cacao. Instituto Colombiano de Normas Técnicas Industrias alimentarias. Bogotá, 1988.

Norma Cubana NC 87 08:1984. Cacao. Términos y definiciones. Comité Estatal de Normalización. La Habana, 1984.

Norma Cubana NC 87 05:1982. Cacao beneficiado. Especificaciones de calidad. Comité Estatal de Normalización. La Habana, 1982.

International Standard ISO 2451. Cocoa beans. Specifications.International Organization for Standardization. Geneva 1973.

Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias. Manual del cultivo del cacao. Quito, 1993.

Cacao en grano. Muestreo.

1. **Objeto.**

1.1. Esta norma establece el procedimiento para la toma de muestra del cacao en grano.

2. **Definiciones.**

2.1. Lote. Es la cantidad específica de cacao en grano con características similares, que se somete a inspección como un conjunto unitario.

2.2. Muestra. Es un grupo de granos extraído de un lote, que sirve para obtener la información necesaria que permite apreciar una o más características de ese lote, lo cual servirá de base para tomar una decisión sobre dicho lote.

2.3. Muestra elemental. Es la cantidad de granos tomada de una sola vez y de un solo punto del lote determinado.

2.4. Muestra global o total. Es el conjunto de muestras elementales.

2.5. Muestra reducida (porción). Es la cantidad de cacao en grano que se obtiene al reducir de tamaño la muestra global.

2.6. Muestra de laboratorio. Es la cantidad de cacao en grano obtenida de la muestra reducida, que está en condiciones de ser enviada al laboratorio, para en ella efectuar los ensayos correspondientes.

2.7. Muestra de ensayo. Es la parte de la muestra de laboratorio destinada a un análisis o ensayo.

2.8. Nivel de calidad aceptable (AQL). Es el máximo porcentaje defectuoso, o el mayor número de defectos en 100 unidades, que debe tener el producto para que el plan de muestreo de por resultado la aceptación de la mayoría de los lotes sometidos a inspección.

2.9. Nivel de inspección. Es el número que identifica la relación entre el tamaño del lote y el tamaño de la muestra.

2.10. Envase (saco). Es el recipiente que contiene cacao en grano y que está destinado a protegerlo del deterioro, contaminación y a facilitar su manipulación.

2.11. Sacamuestras. Instrumento que se utiliza para extraer el producto de un embalaje.

2.12. Producto granel. El que no está envasado.

3. **Disposiciones generales.**

3.1. Se deberá tomar todo tipo de precauciones para evitar la contaminación del cacao en grano durante el muestreo.

3.2. Las muestras serán identificadas consecutivamente según hayan sido tomadas.

3.3. Las muestras se protegerán contra los cambios en su composición, pérdidas y contaminación por impurezas, etc.

4. **Muestreo.**

4.1. Toma de muestras.

4.1.1. Si el cacao en grano que se va a muestrear se presenta en envases d4e distintos tamaños se deberá agrupar en lotes de acuerdo con la capacidad de los envases, es decir, en cada lote deberá haber envases de una misma capacidad.

4.1.2. El número de muestras elementales extraídas completamente al azar, estarán en función de lo indicado en la tabla 1, y serán tomadas en gramos.

4.1.3. Las muestras elementales que en conjunto forman la muestra global, podrán ser de aproximadamente de 100 a 1.000 gramos, las mismas que serán divididas de acuerdo a lo indicado en el numeral 4.4.1., hasta obtener una muestra reducida de 1.500 gramos.

4.1.4. Las muestras en los lotes para producto envasado o empacado se obtendrán realizando un muestreo al azar, para lo cual se enumerarán las unidades del lote, se utilizarán los números aleatorios, y el número de muestras según lo establecido en la tabla 1. En los envases la muestra se obtendrá introduciendo el calador (ejemplo Fig. 1) en un solo punto, este deberá penetrar por lo menos hasta la mitad diagonal el saco, y por lo menos en tres puntos

seleccionados al azar, cuando se utilice uno de los caladores que se indican como ejemplo en las figuras 2, 3 y 4.

Cuando por condiciones del sitio de almacenamiento no sea posible movilizar el producto, se podrá muestrear las caras visibles del lote.

Cuando las partes interesadas consideren conveniente se hará un corte longitudinal el mismo que deberá llegar hasta el fondo del lote, con lo cual se tendrá dos caras adicionales para muestrear.

Siempre se utilizará un sistema de muestreo aleatorio, para lo cual el número de muestras elementales establecidos en la tabla 1, serán divididas para el número de caras visibles del lote.

4.1.5. Para muestreo de productos a granel y para obtener una muestra verdaderamente representativa, este deberá efectuarse en el lugar y momento adecuado, que será de preferencia en el momento de la carga, descarga o empaque del producto; cuando no se puedan aplicar los criterios anteriormente indicados, las muestras elementales serán tomadas en forma aleatoria o completamente al azar y a diferentes profundidades, y con uno delos caladores que se indican como ejemplo en las figuras 1 y 5.

El lote de productos a granel se reducirá matemáticamente a sacos de (n) kilogramos y se aplicará la

4.1.6. Cuando el producto esté en movimiento, durante las operaciones de carga y descarga, la toma de unidades de muestreo se hará a base del tiempo que va a durar el producto en movimiento, y se dividirá dicho tiempo para el número de muestras elementales que se deben tomar de acuerdo a lo establecido en la tabla 1. El resultado indica la frecuencia de la extracción. En la figura 6 se indica un ejemplo de muestreador para productos en movimiento.

El lote de productos a granel se reducirán matemáticamente a sacos de (n) kilogramos y se aplicará la tabla 1.

Tabla 1. Número de muestras elementales de cacao.

Tamaño del lote (número de sacos)	Número mínimo de muestras elementales
2 – 8	2
9 – 15	3
16 – 25	5
26 – 50	8
51 – 90	13
91 – 150	20
151 – 280	32
281 – 500	50
501 – 1.200	80
1.201 – 3.200	125
3.201 – 10.000	200
10.001 – 35.000	315
35.001 – 150.000	500
150.001 – 500.000	800
Mayor a 500.001	1250

*el tamaño de la muestra puede cambiar, dependiendo del nivel de inspección acordado entre el comprador y vendedor. Muestreo por atributos.

4.2. Sacamuestras.

Dependiendo de la forma de presentación se podrá utilizar:

Calador sacamuestras de compartimiento de doble tubo. Compuesto de dos tubos metálicos concéntricos, ambos con aberturas que coincidan entre sí. El diámetro del tubo interior es ligeramente menor al del tubo exterior, lo cual hace posible la rotación mediante el uso de la manivela. La forma y dimensiones del calador sacamuestras de compartimiento se indican en el ejemplo de la figura 1.

Sacamuestras de los ejemplos de las figuras 2 a 5, y para productos en movimiento ejemplo figura 6.

4.3. Divisores.

Divisor tipo Boerner. Aparato constituido por un alimentador (a) una serie de tubos distribuidores (b) y un recipiente (c). Sirve para distribuir el producto, dividiendo las muestras en dos porciones representativas, y también para homogenizar la muestra haciéndola pasar varias veces por el aparato cuarteador que consta en el ejemplo de la figura 8.

4.4. Reducción por cuarteo.

4.4.1. Tanto para el cuarteo que se efectúe en forma manual o mecánicamente, la cantidad del producto de la recolección de las muestras elementales se mezclará muy bien para tomar la muestra global, para luego dividirla en 4 partes iguales; se eliminarán dos porciones diagonalmente opuestas, las otras dos se mezclarán de nuevo y se repetirá sucesivamente la operación hasta obtener el tamaño requerido de muestra reducida (1.500 gramos) según lo establecido en el numeral 4.1.3.

4.5. Condiciones posteriores al muestreo.

4.5.1. La muestra reducida (1.500 gramos) se dividirá en tres muestras iguales, destinadas: una al vendedor, otra al comprador para destinarla al laboratorio de análisis y la tercera a la entidad que debe actuar en casos de discrepancia.

4.5.2. La muestra reducida y dividida según se indica en el numeral anterior (4.5.1.) Se distribuirá en recipientes adecuados (envases plásticos, etc.), limpios y secos, que se cerrarán herméticamente, se les pondrá los sellos o firmas de las partes interesadas.

4.5.3. Se deberá suscribir un acta de muestreo que incluya la siguiente información.

a) Número de la norma INEN de referencia: NTE INEN 177.
b) Dirección donde se realizó el muestreo.
c) Lugar y fecha donde se realizó el muestreo (establecimiento, bodega, etc.).
d) Nombre de la compañía comercializadora del cacao en grano y nombre del comprador.
e) Nombre comercial del cacao en grano (clasificación-tipo, nombre científico).
f) Número de lote.
g) Capacidad de los envases del lote, o cantidad a granel.
h) Número de envases y/o empaques muestreados.
i) Tamaño de la muestra en gramos del cacao en grano muestreado.
j) Observaciones sobre condiciones en que se encuentra el cacao en grano.
k) Nombre y firma de la persona que realizó el muestreo.
l) Nombre y dirección de las partes interesadas.

4.5.4. La muestra (500 gramos) destinada al análisis deberá enviarse al laboratorio tan pronto como se haya tomado, si no es posible hacer esto, se deberá guardar de tal modo que no se altere la calidad del cacao en grano, el tiempo que dure guardado no deberá ser mayor de 15 días. Las dos muestras restantes se almacenarán por el término de 30 días para efectos de discrepancia entre los interesados, y en condiciones que no afecte la calidad del cacao en grano.

Figuras de sacamuestras y divisores.

Figura 1. Sacamuestras con compartimientos.

Figura 2. Sacamuestras abierto.

Figura 3. Sacamuestras abierto.

Figura 4. Calador tipo saco

Figura 5. Pala de mano.

Figura 6. Muestreador para producto en movimiento.

Figura 7. Divisor de muestras tipo Boerner.

Figura 8. Cuarteador.

ANEXO 4 Normativa General para Promover y Regular la Producción Orgánica-Ecológica-Biológica en el Ecuador

No. 299

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, ACUACULTURA Y PESCA

Considerando:

Que el artículo 13 de la Constitución de la República determina que: *"las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales" y añade que el Estado Ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria";*

Que los numerales 3, 9 y 13 del artículo 281, de la Constitución de la República establece las responsabilidades del Estado para alcanzar la soberanía alimentaria, entre las que se incluyen, el fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria; regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización; y, prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos;

Que el artículo 400, de la Constitución de la República reconoce el valor intrínseco de la agrobiodiversidad y por consiguiente, dispone que se debe precautelar su papel esencial en la soberanía alimentaria;

Que el artículo 1 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, publicada en el Registro Oficial Suplemento No. 583 de 05 de mayo del 2009, determina que: *"Esta Ley tiene por objeto establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente";*

Que el artículo 14 de la Ley Ibídem, establece que: "El Estado estimulará la producción agroecológica, orgánica y sustentable, a través de mecanismos de desarrollo productivo, programas de capacitación, líneas especiales de crédito y mecanismos de comercialización en el mercado interno y externo, entre otros (...)";

Que en el Decreto Ejecutivo No. 3609, de 14 de enero del 2003, publicado en el Registro Oficial Edición Especial No. 1, de 20 de marzo del 2003 se expide el Texto Unificado de Legislación Secundaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería, en cuyo libro II, Título XV, consta la Normativa General para Promover y Regular la Producción Orgánica en el Ecuador;

Que con Decreto Ejecutivo No. 437, publicado en el Registro Oficial No. 120 del 5 de julio del 2007, se faculta a los ministros de Estado la organización de cada uno de sus ministerios en forma especial, la creación o supresión de subsecretarías, sin que sea necesaria la expedición del decreto ejecutivo; además de reformar los textos

unificados de legislación secundaria de los ministerios, en los términos del artículo 20 del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva, sin la necesidad de que se emita ningún decreto ejecutivo;

Que con Decreto Ejecutivo No. 437, publicado en el Registro Oficial No. 120 del 5 de julio del 2007, se faculta a los ministros de Estado la organización de cada uno de sus ministerios en forma especial, la creación o supresión de subsecretarías, sin que sea necesaria la expedición del decreto ejecutivo; además de reformar los textos unificados de legislación secundaria de los ministerios, en los términos del artículo 20 del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva, sin la necesidad de que se emita ningún decreto ejecutivo;

Que mediante Decreto Ejecutivo No. 1449 de 22 de noviembre del 2008, publicado en el Registro Oficial 479 de 02 de diciembre del 2008, en su artículo 1 se dispone la reorganización del Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria, transformándolo en Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro -AGROCALIDAD, y que en el artículo 4, literales a, b, c se establece que AGROCALIDAD, deberá promover y desarrollar instrumentos técnicos para posicionar al Ecuador en forma competitiva en el creciente mercado internacional y local de productos sanos y nutricionales, fundamentado en políticas, productos y servicios de calidad, obtenidos como resultado de un proceso de producción y certificación orgánica eficiente y confiable, cuya actividad principal responde a las características de ser económicamente rentables, socialmente justas y ecológicamente equilibrada;

Que mediante Acuerdo Ministerial No. 281 de 29 de julio de 2011, publicado en el Registro Oficial Edición Especial No. 198 de 30 de septiembre de 2011, se expidió el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca – MAGAP, en el cual consta AGROCALIDAD como una unidad adscrita al MAGAP;

Que mediante Memorando No. MAGAP-DE/AGROCALIDAD-2013-000195-M de 02 de abril de 2013, el Ingeniero Diego Alfonzo Vizcaíno Cabezas Director Ejecutivo de AGROCALIDAD, recomienda: *"la actualización del Decreto Ejecutivo No. 3609 del 14 de enero de 2003 publicado, en el Registro Oficial, Edición Especial No. 1, de 20 de marzo de 2003, en la cual consta el Texto Unificado de Legislación Secundaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería, en cuyo libro II, Título XV se determina la Normativa General para Promover y Regular la Producción Orgánica en el Ecuador";*

Que mediante Memorando No. MAGAP-SAG-2013-1073-M de 30 de abril de 2013 el Ingeniero Saúl Israel Flores García Subsecretario de Agricultura, subrogante emite observaciones para la actualización de la Normativa de Producción Orgánica, Texto Unificado Legislación Secundaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

En el uso de las atribuciones que le confiere el numeral 1 del artículo 154 de la Constitución de la República, y el artículo 2 del Decreto Ejecutivo No. 437 publicado en el Registro Oficial No. 120 de 05 de julio del 2007,

Acuerda:

"EXPEDIR LA NORMATIVA GENERAL PARA PROMOVER Y REGULAR LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA-ECOLÓGICA-BIOLÓGICA EN EL ECUADOR"

CAPÍTULO I

OBJETIVOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 1. OBJETO.- La presente Normativa tiene como objetivo establecer el marco general para promover la investigación, la transferencia de tecnología, la capacitación y regular la producción, procesamiento, comercialización, etiquetado, almacenamiento, promoción y certificación de productos orgánicos de origen agropecuario, incluido la acuacultura, en el Ecuador.

Artículo 2. FINALIDAD.- La finalidad de esta Normativa elevar la competitividad del sector agropecuario, incluido la acuacultura, proteger la salud de los consumidores, preservar el dinamismo vital del ambiente y mejorar la calidad de vida de los actores de la cadena productiva de productos orgánicos a través de la investigación, la transferencia de tecnología y la capacitación para el desarrollo de la agricultura orgánica.

Artículo 3. ÁMBITO.- El presente instrumento será de aplicación obligatoria para las personas naturales y jurídicas, domiciliadas o con establecimiento permanente dentro del territorio en el Ecuador, que se presten a incursionar o intervengan en cualquiera de las fases que comprenda la cadena de producción orgánica de productos de origen agropecuario, incluida la acuacultura.

Artículo 4.- Para efectos de esta Normativa, se utilizará los términos "ecológico" o "biológico" como sinónimos de "orgánico", incluido sus abreviaturas siempre que estas abreviaturas hagan referencia a productos obtenidos bajo métodos de producción orgánica.

CAPÍTULO II

DE LA AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE

Artículo 5.- Es competencia del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca MAGAP, la aplicación del presente Acuerdo Ministerial a través de la Dirección de Productividad Agrícola Sostenible de la Subsecretaría de Agricultura, la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro-AGROCALIDAD, el Instituto Nacional de Pesca-INP y el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias-INIAP. Para este efecto se elaborarán y revisarán las políticas, normas y procedimientos para su cumplimiento en el marco de esta Normativa.

Artículo 6.- Se designa a la Dirección de Productividad Agrícola Sostenible de la Subsecretaría de Agricultura, como Autoridad Nacional del desarrollo de la producción orgánica en el Ecuador.

Artículo 7.- La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro-AGROCALIDAD, es la Autoridad Nacional Competente responsable del control de los procesos de certificación de productos orgánicos de origen agropecuario incluido la acuacultura y del control de los actores públicos y privados de la cadena de producción orgánica.

Artículo 8.- El Instituto Nacional de Pesca-INP, es la Autoridad Nacional Competente responsable de promover la investigación, la transferencia de tecnología y capacitación en materia de producción orgánica acuícola en el Ecuador.

Artículo 9.- El Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias-INIAP, es la Autoridad Nacional Competente responsable de la investigación, transferencia de tecnología y capacitación en materia de producción orgánica agropecuaria en el Ecuador.

CAPÍTULO III

DEL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA

Artículo 10.- La Dirección de Productividad Agrícola Sostenible de la Subsecretaría de Agricultura, formulará y ejecutará la implementación del Plan Nacional de Desarrollo de la Producción Orgánica, con la participación de los actores públicos y privados de la cadena de producción orgánica, acorde con los Planes de Desarrollo del Gobierno Nacional e iniciativas enfocadas al desarrollo de la producción orgánica en el país.

CAPÍTULO IV

DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA

Artículo 11.- La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro-AGROCALIDAD implementará el Sistema Nacional de Control de la Producción Orgánica, garantizando que los productos orgánicos sean producidos, procesados y comercializados de acuerdo a lo dictaminado en esta Normativa y su Instructivo.

Artículo 12.- La inscripción o registro en el Sistema Nacional de Control será de carácter obligatorio para los actores que participen en la cadena de producción orgánica.

Artículo 13.- La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro-AGROCALIDAD, deberá garantizar la capacidad institucional, técnica y sancionadora a las inobservancias de la presente normativa.

Artículo 14.- La certificación de productos que cumplen con esta normativa y demás instructivos de producción orgánica, deberá ser efectuada por "organismos evaluadores de la conformidad", legalmente constituidos en el país y que hayan sido acreditados por el Organismo de Acreditación Ecuatoriano-OAE y registrados ante la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro-AGROCALIDAD.

Artículo 15.- La certificación alternativa de productos que se comercialicen bajo el esquema de "sistemas alternativos de garantía limitada en los mercados locales", deberán cumplir con las disposiciones establecidas por la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro-AGROCALIDAD, dentro de su competencia.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

En el plazo de noventa (90) días contados a partir de la publicación en el Registro Oficial del presente Acuerdo Ministerial, la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro-AGROCALIDAD, elaborará el Instructivo para la Producción Orgánica en el Ecuador.

Los manuales técnicos para el control de la producción orgánica, se emitirán mediante Resoluciones Técnicas elaboradas, suscritas y aprobadas por la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro-AGROCALIDAD, en su calidad de Autoridad Nacional Competente del Control de la producción orgánica.

La normativa para el desarrollo productivo, promoción de la investigación, transferencia tecnología y capacitación en materia de producción orgánica agropecuaria y acuícola, se emitirán mediante Resoluciones Técnicas elaboradas, suscritas y aprobadas según corresponda por las Instituciones mencionadas en la presente normativa en concordancia con las atribuciones delegadas.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Derogar expresamente "La Normativa General para Promover y Regular la Producción Orgánica en el Ecuador" prevista en el libro II, Título XV del TEXTO UNIFICADO DE LEGISLACION SECUNDARIA DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, expedido mediante Decreto Ejecutivo No. 3609, de 14 de enero del 2003, publicado en el Registro Oficial Edición Especial No. 1, de 20 de marzo del 2003.

DISPOSICIÓN FINAL

De la ejecución del presente Acuerdo Ministerial, que entrará en vigencia a partir de su suscripción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial, encárguese a la AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO - AGROCALIDAD.

Dado en Quito, Distrito Metropolitano, a 14 de junio del 2013.

Comuníquese y publíquese.

f.) Javier Ponce Cevallos, Ministro de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, ACUACULTURA Y PESCA.- Es fiel copia del original.- Lo certifico.- f.) Secretario General MAGAP.- Fecha: 20 de junio de 2013.

ANEXO 5 Partidas arancelarias del cacao y sus derivados según Nomenclatura NANDINA 2012

Subpartida	Descripción
1801.00	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado Crudo:
1801.00.11.00	Para siembra
1801.00.19.00	Los demás
1801.00.20.00	Tostado
1802.00.00.00	Cascara, películas y demás residuos de cacao
18.03	Pasta de cacao, incluso desgrasada
1803.10.00.00	Sin desgrasar
1803.20.00.00	Desgrasada toral o parcialmente
1804	Manteca. Grasa y aceite de cacao
	Manteca de cacao
1804.00.11.00	Con índice de acidez expresado en ácido oleico o inferior o igual a 1%
1804.00.12.00	Con índice de acidez expresado en ácido oleico o superior a 1% pero inferior o igual a 1.65 %
1804.00.13.00	Con 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 otro edulcorante
18.06	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 peso2 Kg. En forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, en recipientes o envases inmediatos con un contenido superior a 2 Kg.
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	Rellenos
1806.31.10.00	Sin adición de azúcar, ni otros edulcorantes
1806.31.90.00	Los demás
1806.32.00.00	Sin rellenar
1806.90.00.00	Los demás

Fuente: (PROECUADOR, www.proecuador.gob.ec, 2013)

ANEXO 6 ENTREVISTAS ANECACAO Y UNOCACE

1) **¿Cómo interpreta usted la creciente demanda que tiene el cacao orgánico ecuatoriano?**

   Yo creo que la creciente demanda de cacao se debe a que en el exterior sobre todo el mercado europeo, y en parte el de Estados Unidos, hoy el nivel consumidor está más consciente de consumir sano y esto se debe a la ola de alto consumo de productos sanos entre ellos cacao orgánico (Cabello, 2014).

   Hay una creciente demanda de cacao orgánico a nivel mundial, no solo cacao ecuatoriano, pero cuidado nos equivocamos con respecto a creciente, hay una creciente demanda de productos orgánicos y esta creciente es fuerte cuando hablamos de frutas, hortalizas y vegetales, estamos hablando a veces hasta de un 100 % anual, pero el cacao posee una creciente muy baja, yo creo que no es más del 5 o 6 % anual el consumo de chocolate orgánico (Martinetti I. P., 2014)

2) **¿Cuál es el crecimiento anual de la demanda del cacao orgánico ecuatoriano en los últimos cinco años?**

   Se estima que actualmente comercializamos unas 5000 toneladas de cacao orgánico al año que corresponde a un 20% del total exportado. (Cabello, 2014).
   (Martinetti I. P., 2014).

3) **¿Cuál ha sido la participación que ha tenido el cacao orgánico producido en la provincia de Los Ríos?**

   La provincia de Los Ríos por si es la tercera provincia que más produce cacao y por ende también es una de las provincias que más aporta cacao orgánico considerablemente. Los Ríos produce alrededor del 15% de cacao nacional pero si los reflejamos a nivel de grupos asociados en Los Ríos hay un par de organizaciones. Yo creo que de todo el cacao del Ecuador, Los Ríos está ofreciendo un 30% del cacao orgánico (Cabello, 2014).

Dentro de la provincia de Los Ríos, mi empresa Exportadora “Pedro Martinetti” fue la pionera de exportación de cacao orgánico aquí en el Ecuador, creo que de esa participación mi empresa posiblemente ha exportado un 50% (Martinetti I. P., 2014).

4) **¿Cuál es el proceso de comercialización del cacao orgánico en la provincia de Los Ríos?**

El proceso empieza desde que el agricultor vende su cacao en baba en los centros de acopio, puede ser del exportador tradicional o a través de grupos asociados del cual se está trabajando, de ahí empieza la cadena de acopio de ahí se ve beneficiado el cacao a su fecha y algunas casos donde es empacado y exportado directamente el cacao desde Los Ríos mismo entre otros casos como nosotros el cacao llega a nuestra planta en Milagro y de ahí hasta el puerto de Guayaquil (Cabello, 2014).

El proceso de comercialización de cacao orgánico de Los Ríos, nuevamente pongo como ejemplo Exportadora “Pedro Martinetti” que somos los que manejamos gran porcentaje de cacao para exportaciones, se inicia con ubicar la finca, la hacienda o la asociación que uno quiere certificar como orgánico, lo primero que hay que hacer es certificarlo como orgánico al proveedor que es lo más importante, luego lógicamente el exportador debe certificar su planta orgánica, este proceso en la parte de plantaciones de cacao podría durar hasta 1 año en convertir una hacienda de cacao convencional a poder obtener el certificado de cacao orgánico y un año como mínimo, podría durar hasta 2 años. El exportador y su planta de beneficio si puede obtener el certificado de calidad en 6 meses. Entre los principales certificados están CERES, BCS y 3 o 4 certificadoras francesas. (Martinetti I. P., 2014)

5) **¿De qué manera influyen las certificaciones orgánicas en el proceso de comercialización del cacao?**

Económicamente yo creo que es muy favorable ya que eso permite que el grupo o productores puedan mejorar sus ingresos desde ese punto de vista yo lo veo beneficioso también creo que las certificaciones van

anexadas a un grupo, si alguien produce orgánico tiene que mejorar la calidad del cacao y eso también es favorable para la producción económicamente, cualitativamente en el sistema de calidad del grano (Cabello, 2014).

Lo ideal sería que todo el cacao ecuatoriano se vaya como orgánico, pero eso es imposible, primero porque no hay demanda de tanto cacao orgánico, lamentablemente en cacao el plus por las certificaciones es bien bajo comparado con otros productos orgánicos. (Martinetti I. P., 2014)

6) **A pesar del aumento de demanda por el cacao ecuatoriano, la participación en el nivel de exportación no petroleras es del 4,7% ¿Cuál es su opinión?**

Yo sí creo que el cacao si bien es cierto que ese 4% es un valor muy considerable con relación a otros cultivos, yo creo que hay un franco crecimiento al incremento de ese porcentaje, actualmente se produce 200 mil toneladas de cacao en general, se estima que la producción se va a duplicar en unos 6 a 8 años. El cacao es una economía en franco crecimiento que se va a fortalecer cada día más (Cabello, 2014).

La participación de las exportaciones ecuatorianas en los últimos 10 años ha sido vertiginosa, primero porque hace 10 años el Ecuador exportaba 80 - 90 mil toneladas y el año 2013 terminamos exportando 205 mil toneladas, en este momento Ecuador no solo nuestro país, sino todos los productores de cacao orgánico en el mundo, están viviendo un bum de precios debido a que la bolsa de valores de Londres y New York están muy altos, por eso es que el agricultor está recibiendo 125 - 130 y hasta 135 dólares por qq., así que pienso que la participación cada año va aumentando. De que es el 4.7% con respecto a lo que Ecuador exporta, es que también el Ecuador exporta mucho banano, aceite de palma, camarones, etc, etc., pero 4.7% es un valor alto desde mi punto de vista (Martinetti I. P., 2014).

7) **¿Cuál es el precio relativo del cacao ecuatoriano con respecto al precio internacional por unidades?**

El cacao al manejarse a nivel de la Bolsa de Valores inicialmente por calidad, el nacional fino y de aroma tiene un margen pequeño de diferencia en relación al CCN51, pero yo creo que no es significativo eso si hay una mayor diferencia, ya que con los cacaos certificados, existe incrementos del 25% sobre el precio al del cacao convencional. Son diferenciales que se obtienen por tener certificaciones de calidad que lo paga el comprador (Cabello, 2014).

No es precio relativo, es el precio real del cacao ecuatoriano y de los cacaos del mundo, la maneja y lo pone la bolsa de New York y la bolsa de Londres. El cacao es un comodity y por ende al estar en la bolsa, esta al vaivén de la demanda y de la oferta, pero también a la entrada y salida de los grandes inversionistas especuladores eso es lo malo de que este producto este en la bolsa, desde mi punto de vista profesional el cacao sería mejor que no esté en la bolsa, pero lamentablemente así se maneja el mercado mundial de cacao, pero por otro lado es bueno, ya que en este momento se está viviendo un bum de los precios de cacao y no solo es por la demanda, sino también por la entrada de inversionistas al mercado que lo ven muy rentable comparado a las tasas de dinero que se maneja en EE.UU. y Europa (Martinetti I. P., 2014).

La bolsa no pone diferencia en variedades, sobre el precio de la bolsa de New York o Londres hay un diferencial que puede ser positivo o negativo dependiendo de las variedades, por ejemplo el cacao de Costa de Marfil que no es un cacao de alta calidad tiene un descuento sobre el precio de la bolsa, mientras lo contrario, los cacaos finos y de aroma de buena calidad como los cacaos ecuatorianos, venezolanos, peruanos y de la mayoría de los países productores menos Brasil aquí en América tienen un diferencial positivo, es decir tienen un premio sobre el nivel de la bolsa. (Martinetti I. P., 2014)

8) **¿Cuáles son los precios referenciales promedio del cacao fino y de aroma sabor arriba orgánico y de los subproductos en el mercado internacional?**

Los precios son regulados por la bolsa, puede existir un precio hoy y mañana puede ser obsoleto, si tomamos en cuenta el promedio del cacao durante el periodo del 2013 al 2014 ha existido una variación que va entre los $2.300 a $3.000 por tonelada métrica. Al precio referencial hay que incrementarle las diferenciales que se paga por calidad sobre ese precio se puede conseguir diferenciales de más 400 o 800 hasta más 1000. Sobre ese precio el cacao varia a diario, no hay precio referencial como el banano, arroz, maíz, etc. (Cabello, 2014)

En lugar de subproductos, serian derivados o semielaborados porque subproductos suena a mala calidad, y son manteca orgánica, polvo orgánico y licor orgánico. Se puede conseguir un precio de un 10 a un 15 % más sobre el precio del cacao convencional depende del conocimiento, de la agilidad y más que todo de la parte gerencial de la empresa de obtener buenos precios en el mercado europeo y americano, eso respecto a la parte administrativa (Martinetti I. P., 2014).

9) **¿De acuerdo con los registros de (ANECACAO) Y (UNOCACE), cuantos productores de cacao orgánico hay en la Provincia de Los Ríos?**

Nosotros como UNOCACE tenemos registrados aproximadamente 736 agricultores en la provincia de Los Ríos, pero si hablamos a nivel de otras organizaciones, han de existir unos 2000 productores.

Los Ríos tiene aproximadamente 15.000 productores de cacao si se saca relación de 15 mil a 736 que tenemos, no es nada; con relación a la producción de cacao de Los Ríos nosotros tenemos el 5% dentro de todos los productores, pero dentro de cacao orgánico, tenemos por lo menos el 50 o 60% de los productores de Los Ríos. (Cabello, 2014)

Que yo sepa ese registro no existe, si hay un registro no lo sé. No se sabe exactamente cuántos productores de cacao orgánico hay en la

provincia de Los Ríos. ANECACAO no posee un registro exacto del número de productores orgánicos, por ejemplo exportadora “Pedro Martinetti” es la empresa exportadora de cacao orgánico más grande de la provincia de Los Ríos, nosotros exportamos mucho más que UNOCACE y dicha asociación tiene un problema, que se dividió, estaba bien amarrada con una firma francesa que se llama “Kaoka” hasta el año 2013, lamentablemente ya no se renovó el contrato y “Kaoka” vino directamente a Ecuador a comprar su propio cacao orgánico, eso es una desventaja muy grande y por eso si observamos las estadísticas de exportación de UNOCACE en el año 2014 han bajado considerablemente. (Martinetti I. P., 2014)

Si se puede pasar de que Ecuador exporta no más de un 6 o 7 % de toda su producción como cacao orgánico, podríamos decir que más del 6 o 7 % de agricultores en la provincia de Los Ríos están certificados como orgánicos, pero que haya un dato oficial, eso no lo creo; no existe. (Martinetti I. P., 2014)

10) ¿Dentro de la cadena productiva en qué punto interviene la asociación?

Nosotros intervenimos en toda la cadena productiva, desde que le compramos al productor, desde que el socio agricultor nos entrega el cacao hasta que lo exportamos directamente al chocolatero. (Cabello, 2014)

Una asociación en si es un grupo de agricultores y el agricultor en si es el inicio de la cadena, si Ud., coge 1 a 100 agricultores y forman una asociación pues debería estar casi al inicio de la cadena productiva, después de ellos depende si la asociación exporta directamente. Aquí en Ecuador casi no sucede eso, entonces estaría casi en la mitad de la cadena productiva, pero si una asociación reúne de 100 a 200 agricultores y ellos exportan directamente, sería una cadena corta, creo que eso sería lo ideal. El problema de la situación es que no tienen la facilidad financiera para poder por lo menos completar un contenedor de 25 tn, estaríamos hablando de 80 mil dólares para que ellos puedan

exportar directamente; parece mentira, pero ellos no tienen ese financiamiento, si ellos producen y venden a un exportador estarían siendo simplemente intermediarios dentro de la cadena orgánica. (Martinetti I. P., 2014)

11) ¿Cuál es el volumen actual de producción de los agricultores de cacao nacional, sabor arriba orgánico en nuestra provincia

Yo pienso que Los Ríos produce aproximadamente unos 2000 mil toneladas de cacao que representa un 40% a la producción nacional. (Cabello, 2014)

Si Ecuador produce 200 mil tn al año, la provincia de Los Ríos más o menos produce cerca del 32 % de esas 200 mil tn, estamos hablando que la provincia de Los Ríos produce 64 mil tn de cacao convencional, de las cuales si se exporta el 6 - 7% estaríamos hablando cerca de 4.500 tn de cacao orgánico al año, de las cuales esta empresa estaría exportando el 50%, el otro 50% UNOCACE, APOV que también pertenece a la provincia de Los Ríos y otros exportadores que posee certificación orgánica (Martinetti I. P., 2014).

12) ¿Cuál es el volumen actual de exportación de cacao nacional sabor arriba orgánico, en nuestra provincia?

Los Ríos por lo menos exportan 40.000 mil toneladas al año que representa el 17% a nivel nacional, hay que tener en cuenta que anualmente se comercializa unas 210 mil toneladas de cacao a nivel nacional. (Cabello, 2014)

El volumen es el que le acabo de dar porque todo el cacao que se exporta es nacional, todavía no se abre un mercado bien definido, bien claro con respecto a cacao CCN51 orgánico, afuera por ahora prefieren que el cacao orgánico sea de variedad nacional. Por ende esa cifra que le di anteriormente son las que tendrían que estar dentro del rubro de nacional (Martinetti I. P., 2014).

13) ¿Cuál es el destino final del cacao orgánico de la provincia de Los Ríos?

No hay destino específico, todo el cacao orgánico se junta con el de las demás provincias y sale, pero tomando ese referente estimo que el 80% del cacao organice se va a la Unión Europea el otro saldo a Estados Unidos, generalmente aquí en el Ecuador se consume muy poco, que es orgánico casi nada. (Cabello, 2014)

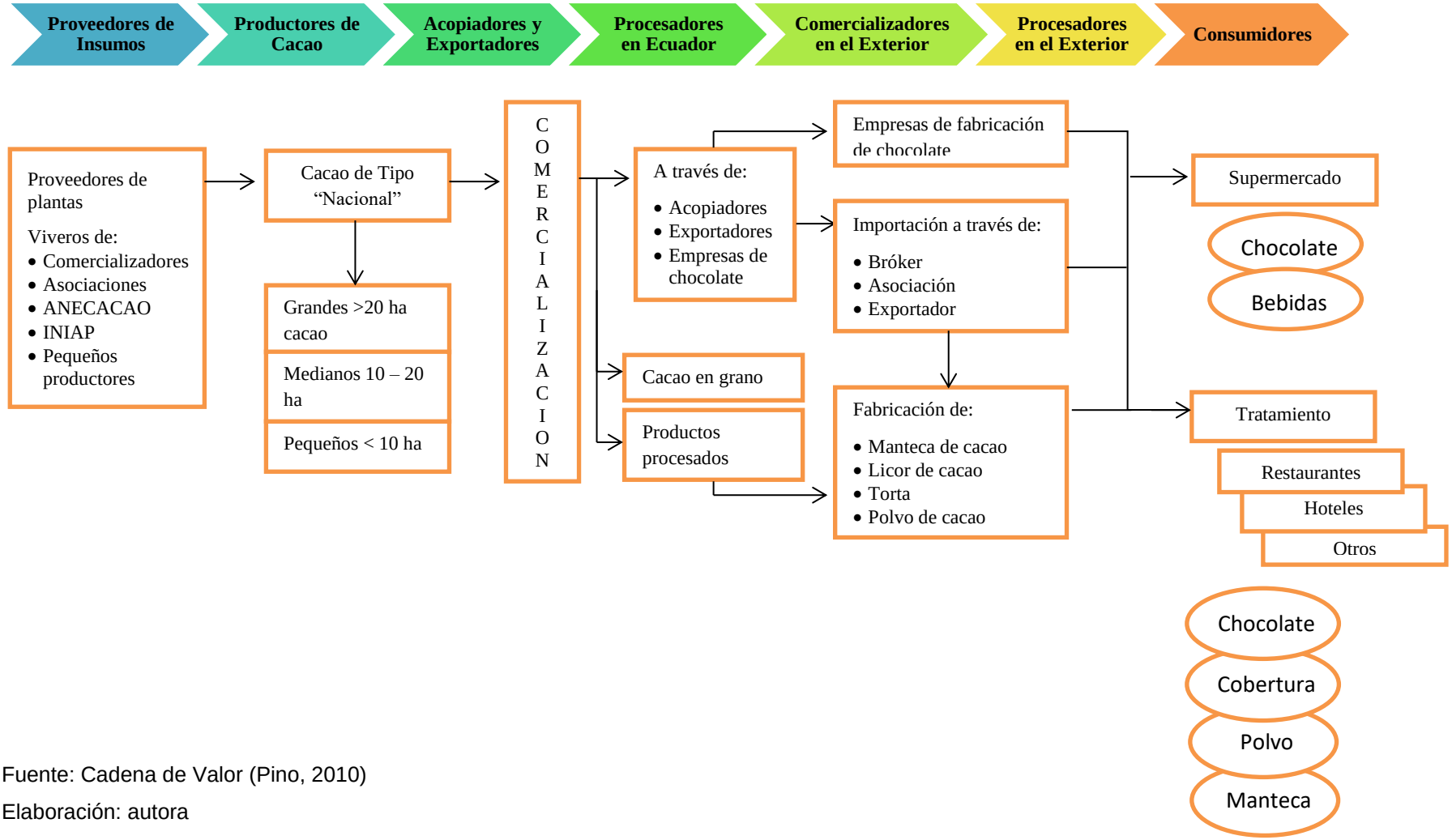
Nuevamente pongo como ejemplo mi empresa, si nosotros manejamos el 50 % de exportaciones de cacao orgánico de la Provincia de Los Ríos, estamos entrando con cacao orgánico a una firma Suiza que se llama MINKA SCS, en Holanda por medio de DAARNHOUWER, a Alemania por medio de ALBRECHT AND DILL, y ahora ultimo estamos entrando con cacao orgánico a FERRERO. También se ha realizado embarques para EE.UU., para OAKLAND en California, pero pienso que siempre el destino para el cacao orgánico va a ser Europa y para cacao orgánico el mayor comprador creo que es Alemania (Martinetti I. P., 2014).

14) ¿Qué característica debe tener el cacao orgánico para cumplir con los requisitos de exportación?

El cacao orgánico debe tener todos los requisitos que el cacao convencional, primero cumplir con las Normas INEN 176 que es la que regula la calidad de los granos y realmente este es el requisito principal, para poder exportar. Hay que cumplir con el reglamento de la agricultura orgánica que es el que no haya ningún tipo de posible contaminación del cacao por productos químicos y la Norma de Calidad (Cabello, 2014)

Un cacao orgánico es un cacao casi parecido a un doble “S” convencional, al ASS tal vez más limpio, pero lo más importante es que al hacerle el análisis químico, ese producto no tenga químicos y esos químicos son: malateon, deet y también ahora ultimo están pidiendo que el cadmio no sea mayor a 0.8; ese análisis se lo hace en laboratorios de Europa, pero la característica más importante de cacao orgánico, es justamente que no tenga químicos (Martinetti I. P., 2014).

ANEXO 7 Mapa de Actores de la Cadena de Cacao Orgánico



Fuente: Cadena de Valor (Pino, 2010)

Elaboración: autora

ANEXO 8 – Fotos de entrevistas realizadas a directivos de ANECACAO y UNOCACE

Entrevista Ing. Pedro Martinetti – Directivo ANECACAO

Entrevista Ing. Freddy Cabello – Gerente UNOCACE

Sede UNOCACE, Milagro - Ecuador