



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE HONDURAS



SECRETARÍA DE
AGRICULTURA Y GANADERÍA

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA

PROGRAMA NACIONAL DE DESARROLLO

**PERFIL DE MERCADO DEL CACAO Y SUS
PREPARACIONES**

Theobroma cacao (L.) Merrill



2014

CONTENIDO

I.	DESCRIPCION DEL PRODUCTO.....	3
II.	PRODUCCION GLOBAL.....	5
	2.1 PRODUCCION NACIONAL.....	5
	2.2 PRODUCCION REGIONAL.....	6
	2.3 PRODUCCION MUNDIAL.....	8
III.	MERCADOS.....	8
IV.	PROVEEDORES.....	13
V.	ESTACIONALIDAD.....	17
VI.	PRECIOS.....	17
VII.	ESTANDARES Y REQUISITOS.....	19
	7.1 Clasificación Arancelaria:.....	20
VIII.	ESPECIFICACIONES A SEGUIR.....	23
	8.1 Inspección pre-embarque lo que conlleva:.....	23
	8.2 Supervisión de embarque:.....	23
	8.3 Certificación de calidad:.....	23
	8.4 Fumigación para cacao convencional.....	23
	8.5 Documentos emitidos al final de la inspección:.....	24
IX.	NORMATIVA, POLITICAS Y REGLAMENTOS DE LOS PAISES IMPORTADORES.	24
X.	PERSPECTIVAS.....	24
XI.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	26

I. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Mundialmente las empresas buscan expandir sus fronteras y encontrar nuevos nichos y oportunidades de mercado, no solo en su país sino fuera del mismo. Por lo que estas deben estar constante y profundamente influenciadas por el proceso de globalización actual en los mercados a nivel mundial. La constante participación de los productores agropecuarios en el negocio de la exportación es clave, así como las alternativas de presentar una visión clara y precisa sobre la oportunidad de exportar a mercados atractivos a nivel mundial, considerando las exigencias de los mismos en cuanto a calidad u otros aspectos referidos al producto.



Nombre científico: (*Theobroma cacao*)



El árbol de cacao (*Theobroma cacao L.*) de la familia Esterculiácea es una planta tropical que crece en climas cálidos y húmedos, es normalmente un árbol pequeño, entre 4 y 8 metros de alto, aunque si recibe sombra de árboles grandes, puede alcanzar hasta los 10 metros de alto. El tallo es recto, la madera de color claro, casi blanco, y la corteza es delgada, de color café. El fruto (la nuez de cacao) puede alcanzar una longitud de 15-25 Centímetros. Cada fruto contiene entre 30 y 40 semillas, que una vez secas y fermentadas se convierten en cacao en grano. Las semillas son de color marrón-rojizo en el exterior y están cubiertas de una pulpa blanca y dulce.

Actualmente, este tipo de cacao se extiende desde México a Brasil en zonas tropicales. También es sembrado en el oeste de África. El cacao es originario del Continente Americano, pero se ha propagado en el mundo porque es utilizado, mayormente, como materia prima para la industria de los chocolates, la cual tiene gran demanda internacional. También es utilizado a menor escala para la industria farmacéutica, alimenticia y de cosméticos.

Honduras además de convertirse en un exportador centroamericano, ha recibido muchas ofertas de producción de cacao fino del tipo aromático, caracterizado por su alto contenido de grasa, que le confiere un alto valor comercial en el mercado Internacional y con un gran potencial para la producción, aunque su uso más conocido es como el ingrediente principal del chocolate, existen en realidad cuatro productos intermedios que se derivan del cacao en grano: licor de cacao, manteca de cacao, torta de cacao y cacao en polvo.

*Barras de Chocolate**Cacao en polvo*

El Árbol de cacao tiene entre 10 y 15 frutos, pero en algunas ocasiones puede llegar a tener hasta 20. Hay dos tipos de cacao: uno es rojo y al madurar se convierte en morado y el otro es verde y cuando madura se vuelve amarillo. En todos los casos el fruto del cacao se parece al pepino. Estas son las semillas que darán origen al chocolate, pero que probadas en bruto serían rechazadas por cualquiera ya que su sabor es intensamente amargo.

Cuando el cacao está maduro se corta el árbol y se deja a la sombra sobre hojas de plátano entre 3 y 6 días, para que fermente. Luego se expone al sol durante el mismo periodo para que seque; cuando los granos ya están secos se tuestan en un horno y después se les quita la cascara para triturarlos; por último para preparar el chocolate se añade azúcar y leche. Los factores climáticos críticos para el desarrollo del cacao son la temperatura y la lluvia. A estos se le unen el viento y la luz o radiación solar. El cacao es una planta que se desarrolla bajo sombra; la temperatura para cultivar esta fruta tiene que ser preferiblemente moderada ya que no se da a temperaturas bajas menores a los 20 grados centígrados.

Este es producido, principalmente, en países con bajo o muy bajo ingreso per cápita, y que tienen limitaciones en cuanto a infraestructura y comunicaciones. Esta actividad económica se caracteriza por ser llevada a cabo por pequeños productores que proveen aproximadamente el 95% de la producción mundial; y que para ello, cuentan con áreas de cultivo de entre 1 a 3 ha. en promedio. Asimismo, dependen de técnicas agrícolas primitivas y cuentan con limitada capacidad organizativa. Globalmente, existen aproximadamente 5-6 millones de productores, con el resultado de que, de 40 a 50 millones de personas dependen de la economía cacaotera.

Hay que tomar en cuenta que al producir este tipo de cultivo y si se desea exportar el fruto a países exigentes como los de la Unión Europea o Estados Unidos de América se deben de tomar las condiciones ambientales ya que la producción de cacao denominado ecológico y de origen único (o fino de aroma), es el que actualmente el mercado quiere obtener para la producción de chocolates de calidad física superior. De la misma manera quieren estar seguros de que el cacao con el que se ha elaborado el chocolate se ha producido siguiendo unos métodos socialmente aceptables (sin perjudicar el medio ambiente) por esta razón se denominan cacaos amigables con el medio ambiente.

II. PRODUCCION GLOBAL

Las proyecciones del aumento de la producción del cacao mundialmente y principal en América Latina son más de 520,000 Tm según registro en el año 2010 con una tasa de crecimiento anual 2.5% datos que fueron suministrados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y La Agricultura (FAO). Cultivos que a través de los años se están volviendo muy competitivos por la forma en que se producen.

2.1 PRODUCCION NACIONAL

Honduras actualmente cuenta con un conglomerado de productores de este tipo de cultivos diseminados en casi todo el país, para el año 2011 se contaban con productores en los departamentos de Copan, Santa Bárbara, Cortés, Yoro, Atlántida, Colon, Gracias a Dios y Olancho mismos que están asociados en pequeñas cooperativas de cacaoteros que por medio de las mismas se les facilita la comercialización del grano ya sea a nivel local, nacional e internacional.

La producción lanzada al exterior es por parte del buen manejo que se le da al momento de la post-cosecha, ya que el 85% de los cultivos de la mayoría de los productores no le da un buen manejo durante este proceso por lo que tiende a descomponerse totalmente; Actualmente el país tiene una área de producción de 4463 hectáreas de dicha fruta en todo el territorio y se contabilizan alrededor de 3469 productores, distribuidos en las zonas antes mencionadas.

Los datos de producción con que cuenta el país son de 1150 TM misma que tiene un rendimiento de 5.3 quintales equivalentes a 242 kg de semilla de cacao por hectárea, datos que evidencian que las regiones productoras del grano a través de los años han incrementado su producción considerablemente.

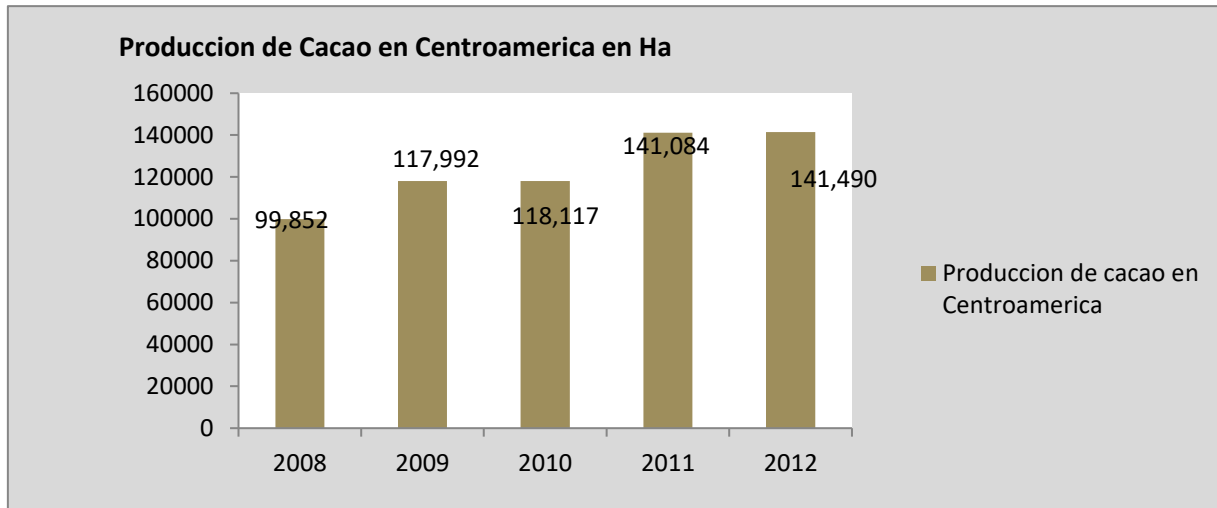
El cultivo de cacao ha impuesto hoy en día en el país un sistema en la que los productores se preocupan y lo cultiva la mayoría de los mismos de una forma agroforestal o amigable con el ambiente básicamente en lo que se centra el sistema es en accionar procesos de reforestación de áreas de bosque húmedo que se han convertido en sistemas de cultivo del grano.

Según datos generados por la Secretaria de Agricultura y Ganadería (SAG) en la administración 2010-2014 se proporcionó un monto de 15 millones de lempiras para los pequeños productores de este rubro cacaotero con el fin de que se cultivara el grano de cualquier variedad y así contribuir a la calidad de vida de los productores y de los suyos; los ingresos que tendrían los productores entre los próximos años serán entre 2 mil y 3 mil dólares por manzana al final de cada cosecha por año.

Para la cosecha 2013-2014 se tiene prevista una producción de más de 1150 TM, las que serían exportadas a Europa, sobre todo a Inglaterra y Dinamarca según datos generados por la empresa danesa Coco Fine Cocoa Company, una de las empresas que promueve el cultivo de variedades en el país y que se encarga de la exportación de la semilla.

2.2 PRODUCCION REGIONAL

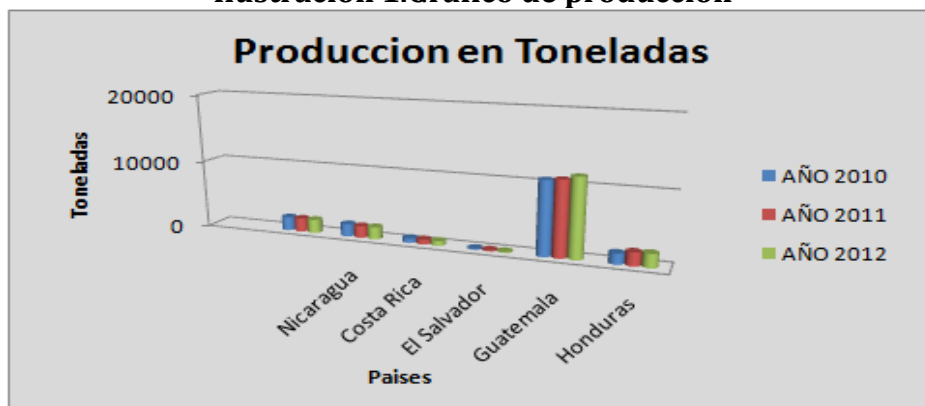
A nivel Centroamericano la producción del grano de cacao ha incrementado principalmente en los países de Guatemala que valga decir es el mayor productor de la región en el rubro del cacao en grano mismo que se registró el aumento de 593 Toneladas en el año 2012; en segundo lugar se posiciona El Salvador y en tercer lugar se encuentra el país teniendo un incremento a la producción de 850 Toneladas exportables a distintos países importadores del mismo.



FUENTE: PRONAGRO CON DATOS DE FAOSTAT

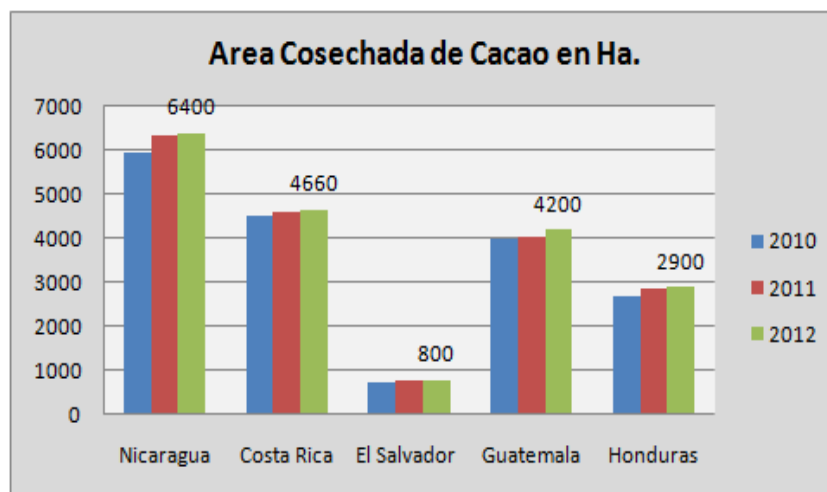
Por lo general en los países Centroamericanos la mayoría de los productores del grano de cacao presentan una serie de dificultades en cuanto a recursos económicos limitados y básicamente poco conocimiento en los procesos de comercialización del mismo, proceso del cual se vale una serie de exigencias y factores con el único fin de eficientar estos procesos que hoy en día son fundamentales al momento de promover y promocionar el producto ya sea a nivel local, nacional e internacional.

Ilustración 1. Grafico de producción



Fuente: PRONAGRO con datos de FAOSTAT

Ilustración 2. Gráfico de Área de Cosecha de Cacao



Fuente: PRONAGRO con datos de FAOSTAT

En cuanto a rendimientos Honduras en el 2013 registro de 242 kg/Ha equivalente a 5.3 qq/ Ha ya que como se puede apreciar en los gráficos los rendimientos por toneladas en Centroamericana son relativamente bajos al pasar de los años.

Los múltiples factores que afectan los rendimientos, tanto en el país como en los Centroamericanos y que a la mayoría de las plantaciones y cultivos del grano de la región son afectadas por **moniliasis (*Moniliophthora roreri*)** una de las enfermedades que presenta el fruto, misma que cuenta con material genético variable, poco eficiente y no resistente en condiciones de clima en donde las temperaturas son muy altas entre otros factores al igual la **Mazorca Negra (*Phytophthora palmivora*)** esta ataca el fruto y afecta la pulpa con una mancha café oscuro, la cual avanza hasta cubrir el fruto; he aquí en donde las empresas asociativas se unen y donde participan los actores en la certificación en fincas ya sea convencional u orgánica.

Rendimiento en Area Cosechada de Cacao Ha/Ton			
PAIS	AÑOS		
	2010	2011	2012
NICARAGUA	0.311	0.274	0.281
COSTA RICA	0.146	0.149	0.15
EL SALVADOR	0.253	0.227	0.225
GUATEMALA	2.689	2.69	2.738
HONDURAS	0.588	0.687	0.689

Fuente: PRONAGRO, Rossy Aranda

2.3 PRODUCCION MUNDIAL

La misma está a cargo de los países Africanos ya que cuentan aproximadamente con 2.981 mil Toneladas del grano de cacao, entre los principales productores del mismo están: Camerún, Costo de Marfil, Ghana, Nigeria; mismos que abarcan el 71.6% de la producción mundial.

A nivel Latinoamericano los países potencialmente productores son los países de Brasil, Ecuador u otros países que a baja escala producen en la región y que tiene una participación en la producción mundial del 16.2%.

El mundo produce actualmente 4.162 mil toneladas de cacao y cabe mencionar que todas estas son exportables a distintos mercados a nivel global.

PRODUCCION MUNDIAL DE CACAO EN GRANO (MILES DE TONELADAS)						
ESTIMACIONES /AÑOS	2011/12		2012/13		2013/14	
AFRICA	2.919	71.50%	2.823	71.90%	2.981	71.60%
CAMERUN	207		225		205	
COSTA DE MARFIL	1.486		1.449		1.61	
GHANA	879		835		850	
NIGERIA	235		225		230	
OTROS	113		89		86	
AMERICA	655	16.00%	622	15.80%	676	16.20%
BRAZIL	220		185		210	
ECUADOR	198		192		210	
OTROS	237		245		256	
ASIA Y OCEANIA	511	12.50%	484	12.30%	505	12.10%
INDONESIA	440		410		425	
NUEVA GUINEA	39		37		40	
OTROS	32		37		40	
PRODUCCION MUNDIAL	4.085	100.00%	3.929	100%	4.162	100%

FUENTE: PRONAGRO CON DATOS DE IICO

PUBLICADO EL 30-5/14

Como se puede observar en la tabla se detalla la situación en cuanto a la producción del cacao a nivel mundial se denota que la mayor parte del grano se encuentra en el Continente Africano contribuyendo en gran parte con exportaciones a todos los países y se promueven estos tanto como productores compradores y como importadores ya que estos su mayoría industrializan el grano convirtiéndolo en chocolate de excelente calidad.

III. MERCADOS

A través del tiempo los mercados potencialmente mundiales se están convirtiendo muy exigentes debido al factor calidad; mismo que se da desde el factor tierra al momento de cultivar la planta, momento de post-cosecha para exportación y/o hasta en el lugar donde se está exhibiendo el producto final.

Hoy en día las exigencias son muchas, principalmente en los mercados europeos y estadounidenses. Por lo general en donde se cultivan estos productos con mayor calidad desde la tierra es donde están presente las cooperaciones que facilitan al productor y al país promoviendo un producto de

alta calidad y amigable con medio ambiente a nivel internacional. En el caso de Honduras es apoyado fuertemente por instituciones nacionales e internacionales que certifican fincas que en su totalidad son orgánicas mismas que cumplen estándares de calidad u otras exigidas por estos mercados.

El país en este sentido está haciendo el mayor esfuerzo posible por medio de programas implementados por instituciones que apoyan este tipo de cultivos en el caso del cacao está muy fortalecido ya que varias agencias de cooperación internacional brindan asistencia técnica u otros a estos productores para que eficiente sus costos de producción y brinden un producto de mayor calidad y orgánico de calidad.

Actualmente los países latinoamericanos que proveen a estos mercados altamente exigentes la mayoría de los mismos está regido por las normas de certificación orgánica requeridos por estos ya que facilitan un grado de confiabilidad tanto a la empresa que los requiere como al consumidor al momento de efectuar la compra.

El apoyo del gobierno es constante ya que este cultivo en uno de los más organizados con que cuenta el país, mismo que contribuye en parte a la calidad de vida de los productores y de sus familias.

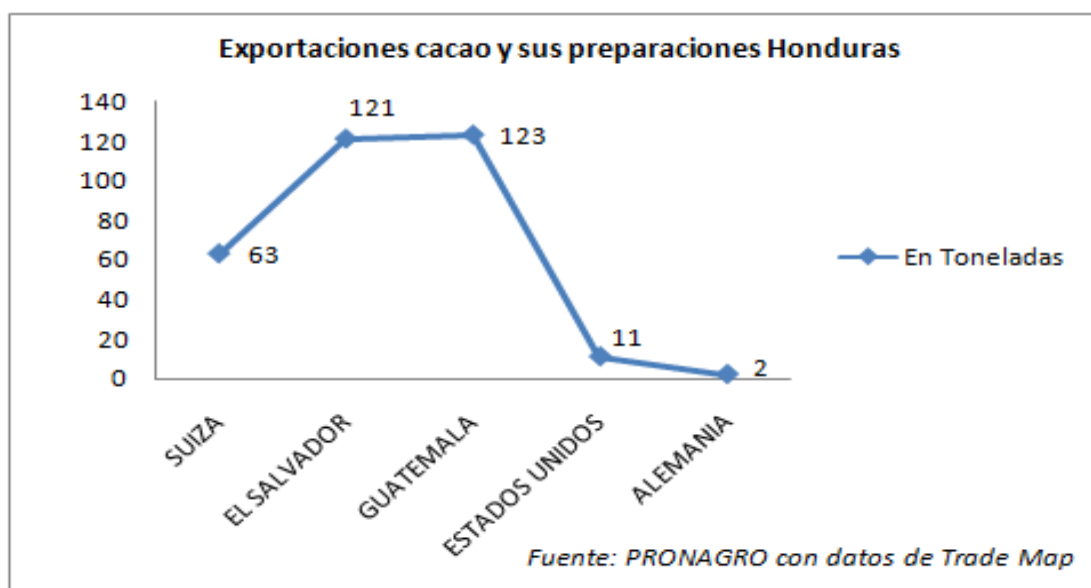
EXPORTACIONES DE CACAO EN POLVO Y CACAO EN GRANO AÑOS 2010 AL 2014					
MES	PAIS	CACAO Y SUS PREPARACIONES		VALOR USD	VOLUMEN KG
		CACAO EN POLVO	CACAO EN GRANO		
Enero	Estados Unidos de América	en polvo sin aditivos		2,062.50	277
Enero	Suiza		en grano entero o partido	38,190.00	11,548.20
Enero	Suiza	en polvo sin aditivos		774	202.4
Marzo	Holanda		en grano entero o partido	4,350.00	1,500.00
Marzo	Suiza		en grano entero o partido	68,016.00	14,170.00
Abril	Estados Unidos de América		en grano entero o partido	0	0
Mayo	Estados Unidos de América		en grano entero o partido	55,501.89	26,664.25
Mayo	Estados Unidos de América	en polvo sin aditivos		60,790.25	14,820.00
Mayo	Suiza		en grano entero o partido	64,623.00	14,560.00
Junio	Alemania		en grano entero o partido	16,000.00	1,659.00
Junio	Estados Unidos de América		en grano entero o partido	119,058.00	42,349.75
Junio	Suiza		en grano entero o partido	110,110.00	25,025.00
Julio	Estados Unidos de América		en grano entero o partido	56,448.00	12,936.00
Agosto	Holanda		en grano entero o partido	56,514.25	14,142.70
Octubre	Estados Unidos de América		en grano entero o partido	47,675.00	20,692.30
Octubre	Suiza		en grano entero o partido	92,599.00	22,179.00
Diciembre	Suiza		en grano entero o partido	112,898.50	26,613.00

Fuente: PRONAGRO con datos de Banco Central de Honduras, Consulta de Mercancías

Como se puede observar la tabla muestra que la mayoría de las exportaciones realizadas por Honduras su destino principal al pasar de los años son Holanda, Suiza y Estados Unidos; mismos que lo adquieren ya sea en polvo o grano entero, tomando en cuenta que la oportunidades que tiene el país de comercializar a estos países son debido a las distintas cooperaciones que fomentan y fortalecen la producción de exportación en este tipo de cultivos.

Honduras exporta varias preparaciones del grano de cacao a distintos países de la región centroamericana mismas cantidades que son significativas.

Honduras ha registrado pequeñas exportaciones de preparaciones del cacao a los hermanos países de El Salvador y Costa Rica en total 5 toneladas métricas equivalentes a USD 20 Mil, exportación realizada en el año 2009 de Pasta de cacao, teniendo un precio de introducción a estos países de 4000 a 5000 mil dólares por tonelada métrica.



En otras preparaciones del grano se han exportado a través de los años pero en pequeñas cantidades mismos productos que se han comercializado en los países Centroamericanos, Estados Unidos, Suiza y Alemania; valores registrados en el grafico mismos que son del año 2013 teniendo exportaciones de 2 toneladas métricas a Estados Unidos de América en productos como ser manteca, grasa y aceite de cacao; el resto son las demás preparaciones como ser cacao en polvo sin azúcar y cacao en grano y una minoría de chocolate ya transformado pero con un valor agregado con menor potencial.

Las empresas de importación más reconocidas dentro del mercado de cacao convencional a granel son: Archer Daniels Midland (ADM), Cargill y Barry Callebaut, Nestlé, Cadbury Schweppes, Hershey, Ferrero y Mars.

Estas empresas poseen diferentes marcas que ofrecen una amplia gama de productos que están hechos principalmente a base de cacao a granel, por lo general sus productos son ofrecidos en

los nichos de mercado desde los más bajos hasta los más altos, probablemente brindados en las tiendas al por menor o en donde el consumidor lo encuentre con más facilidad de adquirirlo.

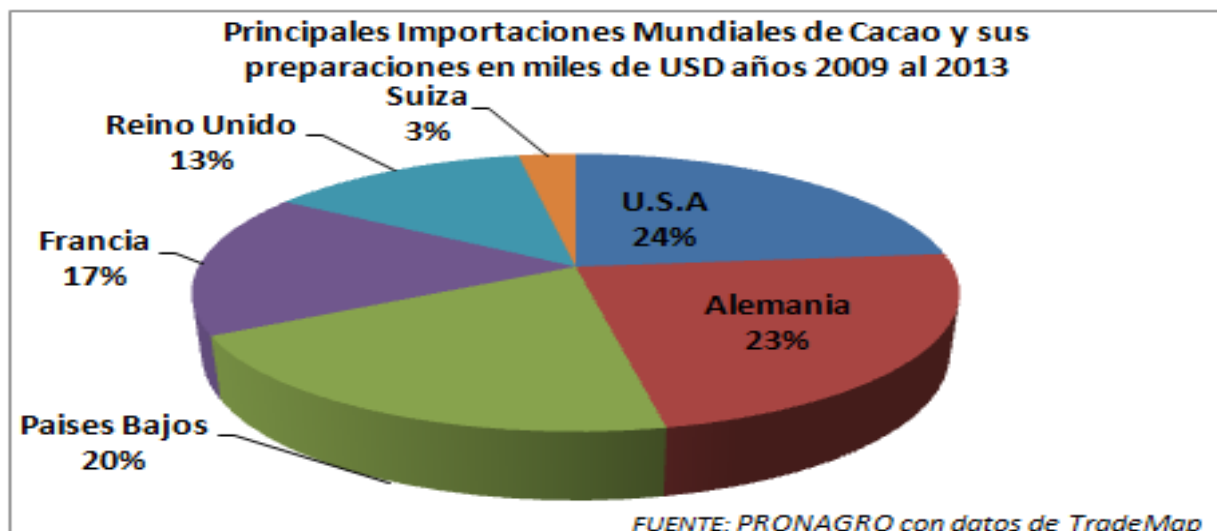
Los compradores de cacao en el mundo son muy exigentes ya que la semilla que se industrializa en estas, tiene que ser de muy buena calidad; ya que son en estas empresas en donde se elaboran los mejores chocolates del mundo en cuanto a calidad y valor agregado se refiere.

En Honduras las empresas que exportan cacao ya sea a granel o con un valor agregado son pequeñas empresas de Asociaciones de Campesinos que se han unido con el único fin de comercializar y exportar su producto ya sea a nivel nacional, regional e internacional; en este caso las empresas instaladas en casi todo el corredor de la zona Norte y parte de los departamentos de Olancho, Gracias a Dios entre otros mismas que son apoyadas fuertemente por organismos de cooperación Internacional.

APROCACAHO asociación que alberga a más de 500 productores cacaoteros a nivel nacional mismos que son apoyados por cooperaciones internacionales que promueven los cultivos del grano en Honduras; asociación que participa como principal exportadora del país a mercados altamente exigentes en cuanto a calidad se refiere. Misma que agrupa productores con el único fin de que puedan expandirse comercialmente y puedan manejar conocimientos básicos de exportación u otros en donde los conocimientos son esenciales más cuando este tipo de productos son exportables.

APROSACAO Organización que agrupa distintos productores, principalmente mujeres dedicadas al emprendedurismo rural en donde predomina la igualdad de derechos y riesgos que pueda tener la asociación en particular, misma que es apoyada por Chocolates Halba de Suiza con la previa inspección de APROCACAHO en la verificación del producto para posteriormente exportarlo a Suiza.

Cacao Continental es otra de las empresas que comercializa y exporta productos derivados de cacao y Hanfa Inversiones, S. de R.L (Directorio de Exportadores FIDE), mismas que tienen los requisitos necesarios para externalizar el producto.



A nivel mundial los mayores importadores también son los principales industrializadores del grano de cacao, Estados Unidos de América se posiciona en el primer lugar importando principalmente de Canadá y Costa de Marfil.

En el caso de Suiza sus importaciones proveen de países como Alemania, Ghana entre otros en gran escala, mientras que Honduras le sumista en baja cantidad encontrándose como el número 33 de importadores de Suiza.

La mayoría de las exportaciones e importaciones realizadas por Honduras son en precios FOB según datos registrados a partir de los años 2008 APROCACAOH recepciona la materia prima de las asociaciones que producen ya sea cacao orgánico y/o convencional, previamente el producto envasado en sacos de yute de 100 lb cada uno; lo cual en las instalaciones de APROCACAOH verifican e inspeccionan la mercancía para luego almacenarlo y posteriormente darle el visto bueno para exportarlo sin ningún problema.

En cuanto a los aranceles de los países en donde queremos llegar con nuestros productos las “normas de origen” son los instrumentos jurídicos para determinar el lugar de fabricación u obtención de los productos a los cuales les serán aplicables las preferencias arancelarias, en este caso, es condicionante para poder aplicar al Sistema Generalizado de Preferencias (SGP+), que favorece a los países en desarrollo.

Los productos del capítulo 18 “Cacao y sus preparaciones” cumplirán la regla de origen únicamente si en la fabricación todos los materiales utilizados se clasifican en una partida diferente a la del producto utilizados no excede del 30% del precio franco fábrica del producto.

Para que las exportaciones de cacao y chocolate procedentes de Honduras se beneficien del SGP+, deberán de ir acompañadas siempre del **Certificado de Origen** correspondiente, caso contrario se aplicará el arancel establecido para la categoría de Nación Más Favorecida (NMF).

Se aplicará un arancel del 0% para el ingreso a la UE del cacao y chocolate procedente de Honduras, ya que está dentro de los países que se pueden beneficiar del régimen del SGP+ (siempre que se cuente con el certificado de origen). En el caso de una NMF, el arancel de entrada a pagar es del 9.6% para la pasta de cacao, 7.7% para la manteca y aceite de cacao, y 8% para el cacao en polvo. La importación de granos de cacao no es gravada con ningún tipo de tarifa.

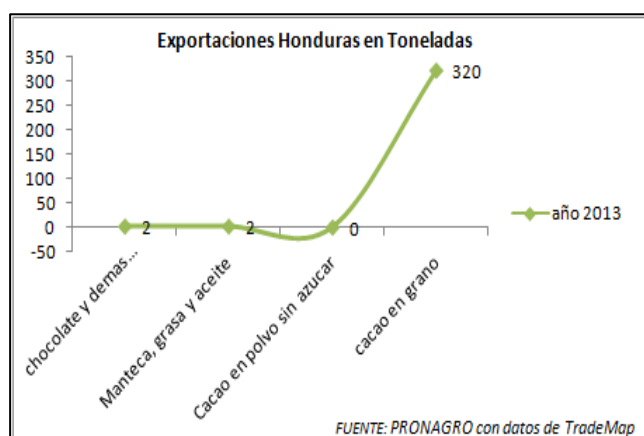
En el marco del acuerdo de Asociación entre la UE y Centroamérica se busca fomentar y promover las exportaciones a través de las alianzas comerciales y de aminorar los aranceles en este tipo de productos; mismo que lo suscribirán los países centroamericanos que trataran de competir más que todo con la calidad caracterizada en la región.

Los factores que benefician al país en cuanto a la exportación del grano o tratados que favorecen el intercambio comercial entre los países son muchos, en Honduras las exportaciones de cacao en grano u otros derivados del mismo ya sea convencional u orgánico son apoyados por instituciones que facilitan el mejoramiento de este proceso como ser Fundación Helvetas empresa que dedicada al fortalecimiento de estrategias internacionales con otros cooperantes con el único fin de mejorar la calidad de servicios para con los proyectos de campo que benefician a la población; Chocolates Halba una Planta procesadora de Suiza que elabora aproximadamente 15 distintos tipos de

Chocolates y dicho sea de paso país que apoya a los países en vías de desarrollo en los cultivos orgánicos y que está en constantemente apoyando a Honduras.

Mundialmente Honduras exporta a los países Centroamericanos, Estados Unidos, Alemania, Países Bajos, Francia y Suiza a lo largo de los años el producto con más record de exportación es el cacao en grano mismo que ha tenido sus variaciones tanto en precio como en cantidad; los demás derivados del grano se han exportado pero en menos cantidades que van desde 1 a 10 TM.

Cabe mencionar que las exportaciones realizadas son aprovechadas mediante la coyuntura de las alianzas entre asociaciones que apoyan el cultivo con el único fin de fortalecer la economía del país generando divisas y las economías de los productores y sus familias promoviendo de esta manera la diversificación de productos y creando oportunidades de expansión en los mercados internacionales ya sea con producto con o sin valor agregado.



Pda. Arancelaria	2009	2010	2011	2012	2013
	Valor Unitario USD /Tonelada				
1801	1,114.00	991.00	1,399.00	1,629.00	1,819.00
1806	XXXXXXXX	1,556.00	3,448.00	3,745.00	1,500.00
1805	1,400.00	3,667.00	5,500.00	XXXXXXXX	XXXXXXXX
1804	XXXXXXXX	17,000.00	5,429.00	XXXXXXXX	500.00
1803	4,000.00	XXXXXXXX	XXXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXXXX

* 1801. cacao en grano
 1806. chocolate y demas preparaciones
 1805. cacao en polvo sin adición de azucar
 1804. Manteca, grasa y aceite de cacao
 1803. Pasta de cacao, incluso desgrasada

Fuente: Pronagro con datos INE, UN COMTRADE y Trade Map

La mayoría de las importaciones que se registran en Honduras son de países provenientes de América del Sur y América del Norte, mismas que son ingresadas como productos ya terminados y con un valor agregado más moderno. También se importa de países de la Unión Europea mismos con productos que son importados con más exigencias pero más en cuanto a los gustos de los consumidores finales.

En Cuanto a la balanza comercial que presenta Honduras frente a estos países existe un déficit comercial ya que las exportaciones son inferiores a las importaciones, la balanza comercial en cuanto al cacao en grano mismo que es de mayor comercialización por parte de Honduras se podría decir que hay un comercio equilibrado ya que al momento de importar productos terminados al mismo tiempo se están exportando productos a granel para la elaboración de estos con un mayor valor agregado.

IV. PROVEEDORES

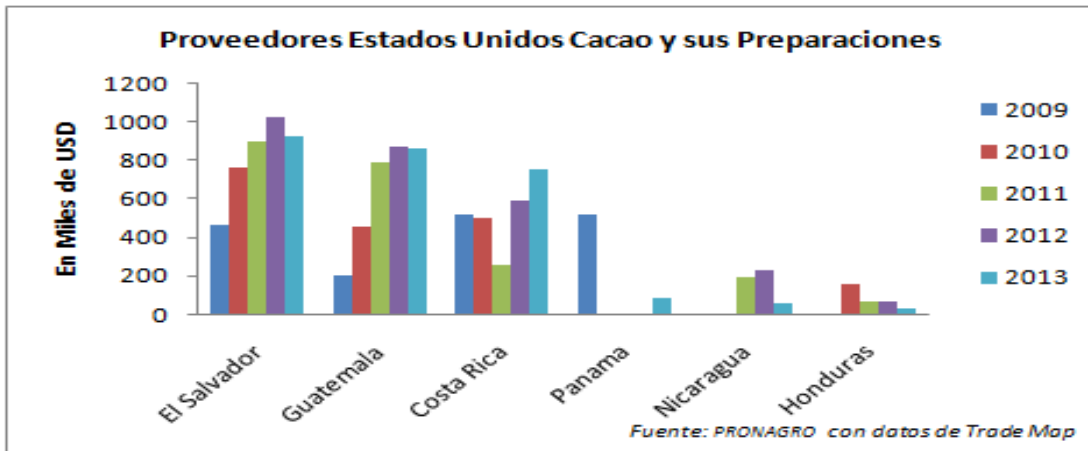
A nivel mundial los países potencialmente exportadores del grano y sus derivados están esforzándose por satisfacer las necesidades y exigencias que requiere el producto en estos

mercados suministrándoles de esta manera un producto con los estándares de calidad requeridos en los mercados internacionales.

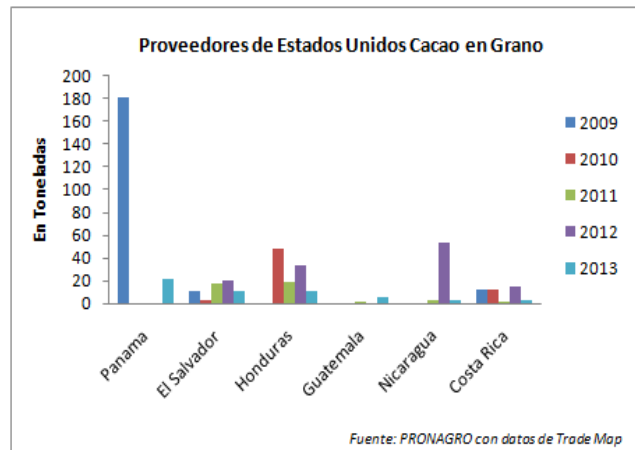
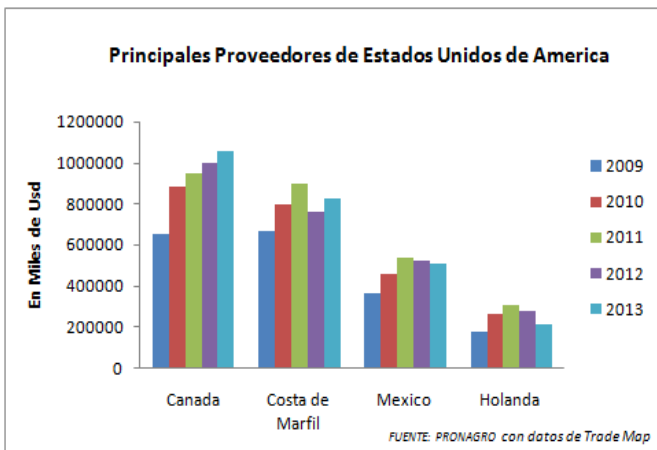
La mayoría de los productos como se ha podido observar es comercializado en materias primas a granel en el caso de cacao en grano y entero; el cacao en polvo lleva un valor agregado pero nada más de envasado al vacío pero con una etiqueta por lo general.

Estados Unidos es uno de los principales mercados en el que casi todos los países quieren apostar sus productos ya sea por el valor de pago los mismos o por la cantidad que les compra dicho país. Honduras le suministra a este país bajas cantidades de grano y sus preparaciones compitiendo con los demás países centroamericanos que comercializan en grandes cantidades según registros de años anteriores.

Como se puede mostrar en el grafico los países centroamericanos potencialmente comercializadores del grano a través de los años son El Salvador, Guatemala y Costa Rica mismos que aprovechan la apertura que tiene el mercado y los tratados de libre comercio que permitan el ingreso de este tipo de mercancías.

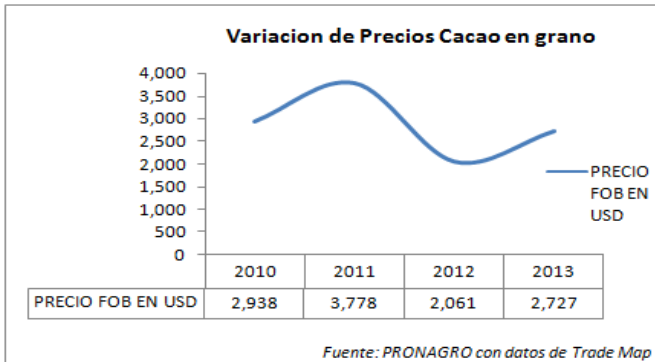


Las variaciones en las importaciones por parte de este país se dan en los meses de enero, Mayo, Junio, Julio, Octubre según registros del año 2010 y parte del 2014.



Los principales países que suministran producto a Estados Unidos son los expuestos en el gráfico mismo de los cuales son a la vez productores importadores de materias primas y exportadores de productos con un valor agregado de calidad.

En el año 2009 Panamá encabezó el primer lugar en suministrarle el grano en cantidad pero a medida paso el tiempo dejó de proveer el mismo; los demás países han tenido sus altas y bajas en cuanto a exportaciones del grano. Honduras en este caso ha suministrado en pocas cantidades durante los últimos cinco años; en el año 2013 suministró 11 toneladas con un valor FOB de 2,727 USD cada una equivalentes a USD 30,000.00

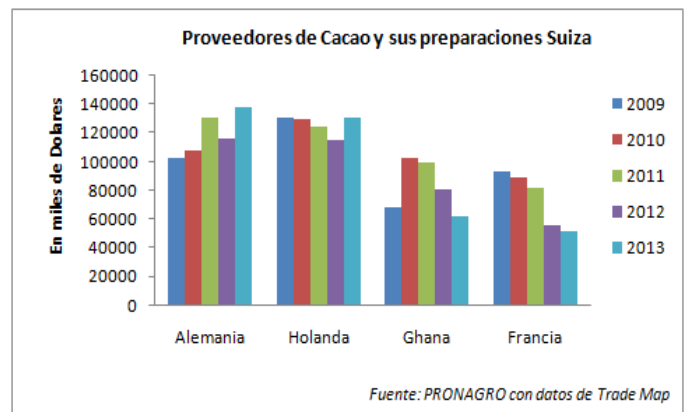
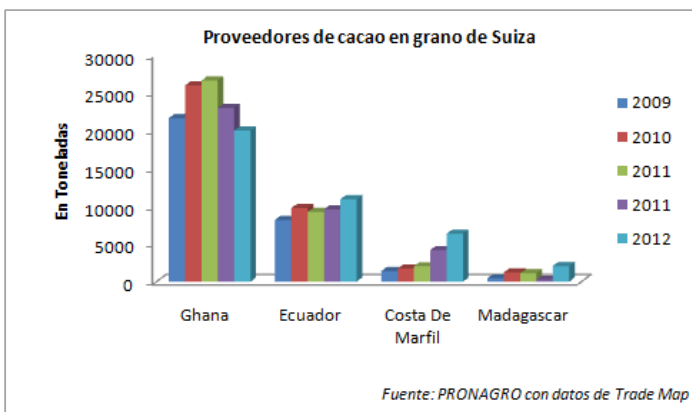


Como podemos observar en el gráfico la variación de precios en el cacao en grano ha tenido sus altas y bajas, en el año 2012 se tenía un precio de 2061 USD mismo que ha sido muy inferior en los últimos años en el mercado de Estados Unidos.

Honduras ha exportado a Suiza a través de las cooperaciones e instituciones que apoyan el cultivo en los últimos años se ha importado con

calidad pero a baja escala ya que la producción es baja.

Honduras cuenta con una producción de cacao que en su totalidad es comercializada en el extranjero mediante las alianzas estratégicas que se tienen en estos países; misma que tiene un valor agregado (nada más con un empaque al vacío y por lo general el cacao en grano envasado en sacos de yute de 100 lb.)



Los principales países que suministran a Suiza del continente americano son Ecuador; los países centroamericanos le suministran pero en menos cantidades mismos que aprovechan los convenios entre cooperaciones y países productores del grano.

Honduras cuenta con variedades de exportación de cacao fino aromatizado. El cacao fino de aroma, identificado en Honduras en su mayoría son variedades criollas que presentan un alto potencial económico en términos de calidad, FHIA Technoserve, Aprocacaho y otras entidades en

la actualidad están trabajando en la identificación de dichas variedades para conservar el germoplasma y en un futuro realizar trabajos de mejoramiento genético lo cual es muy beneficiosa para el país en cuanto a diversidad de variedades y asimismo diversidad de productos con distintos aromas.



Variedad Indio Criollo una de las variedades más intensificadas en el país y existente en países como Nicaragua, México entre otros; misma que es muy exigente en suelos y climas, susceptible a algunas enfermedades y plagas, sin embargo es el que da origen al chocolate de mejor calidad. Misma que se encuentra cosechada en la zona norte del país.



Variedad Forasteros es la variedad más cultivada en las regiones cacaoteras del África, Brasil, Honduras, y otros países, forma parte del paquete productivo denominado cacao finos, a nivel de producción no presenta diferencia de los cacos forasteros la diferencia radica es por su alto grado de calidad, en sabor, sus frutos, de cáscara dura y poca leñosa; Dentro de esta variedad, se distinguen algunas como el cundeamor, amelonado, calabacilla y otros.



Variedad Trinitario se le considera del tipo de cacao fino-amargo o de mal sabor o de baja calidad, es el que más se cultiva en América pero no es el que presenta las cualidades exigidas por el mercado europeo o estadounidense.

Variedades Híbridos y Variedades Mejoradas

Según E. López 2007: En Honduras, se cultivan algunas variedades de los tipos Criollos y las Variedades Mejoradas, los que allá por los años ochenta, fueron introducidos por los Centros Experimentales de Cacao del Instituto Nacional Agrario (INA), en la zona de la Música y el Centro Experimental de Cacao del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), en Cuyamel, Cortes. Estos distribuyeron algunas variedades mejoradas en las áreas de producción de Cacao y entre ellas se destacan:

La Variedad de los Pounds: 7 y 12

La Variedad de los UF: 613

La Variedad de los IMC: 67

La Variedad de los SCA: 3, 6, 12, 24

La Variedad de los Catongos, y otras variedades mejorada.

El valor agregado hoy en día en los productos es muy importante ya que es un requisito exigido por países compradores y más cuando estos exigen los estándares requeridos de calidad, empaque y presentación del producto.

Tomando en cuenta que Suiza es el principal mercado al cual Honduras le suministra grano, las presentaciones comercializables en el extranjero son exportadas de manera a granel en sacos de yute de 100 lb. Cada uno lo cual básicamente se le da un valor agregado mínimo, mismo que permite que el sabor y textura del producto se preserve adecuadamente.

V. ESTACIONALIDAD

Los factores climáticos que tienen mayor importancia para el establecimiento de este cultivo son la temperatura y la lluvia. Las condiciones ideales para este cultivo son aquellas comprendidas entre los 0 y 800 msnm, aunque en alturas superiores a 600 msnm su crecimiento y capacidad de floración es generalmente baja.

La temperatura medio anual debe oscilar entre los 21 y 25 grados centígrados y la diferencia entre la temperatura mínima y máxima mensual no debe sobrepasar 9 grados centígrados, ya que esta diferencia afecta directamente los procesos de floración, fructificación, y tiempo de maduración del cacao. En el caso de zonas denominadas secas con periodos de 3 o 4 meses sin lluvia, se puede establecer el cultivo sólo si se suministra riego suplementario, lo cual aumenta los costos.

El cacao necesita un suelo que contiene partículas gruesas y con una cantidad razonable de nutrientes, a una profundidad de 1,5 m para permitir el desarrollo de un buen sistema de raíces. Por debajo de ese nivel, es deseable no tener material impermeable, de modo que el exceso de agua puede drenar.

El árbol soportará inundación por períodos cortos, pero el exceso de agua no debe demorarse. El árbol del cacao es sensible a la falta de agua, por lo que el suelo debe tener ambas propiedades de retención de agua y buen drenaje.

Las variaciones en el rendimiento de los árboles de cacao de un año a otro se ven más afectadas por las lluvias que por cualquier otro factor climático. Los árboles son muy sensibles a una deficiencia de agua en el suelo. La lluvia debe ser abundante y bien distribuida a través del año. Un nivel de precipitación anual de entre 1.500 mm y 2.000 mm es generalmente preferido. Los períodos de sequía, donde la lluvia es inferior a 100 mm por mes, no debe superar los tres meses.

Los suelos necesarios son suelos de textura suelta, arcillosos agregados, franco arenoso y franco-limoso, en Honduras dichas condiciones se ubican en la zona norte del país, en la zona oriental del país las condiciones climáticas son variables por lo que los productores utilizan sistemas de riego y tecnificado para sus cultivos.

VI. PRECIOS

Como se ha podido observar en los últimos años el precio del cacao es afectado por varios factores como el pronóstico de la producción, la demanda proyectada, el precio mundial de los alimentos y la industria; estos componentes generalmente fijan la tendencia en el largo plazo mientras que las inversiones en los mercados de futuros de Nueva York y Londres tienden a controlar la tendencia en el corto plazo. Según registros encontrados el precio del cacao convencional durante los

últimos cinco años se ha incrementado y presenta una volatilidad que se debe considerar, mismos que arrojan que en los años 2008 y 2009 se redujo considerablemente.

El factor precio por lo general lo tomamos como un factor combinado con la calidad, como ser a buen precio excelente calidad, en los mercados hoy en día se maneja este factor debido a las exigencias pero de no de los intermediarios sino más bien de los consumidores finales al momento de adquirir el producto en cualquier establecimiento comercial.

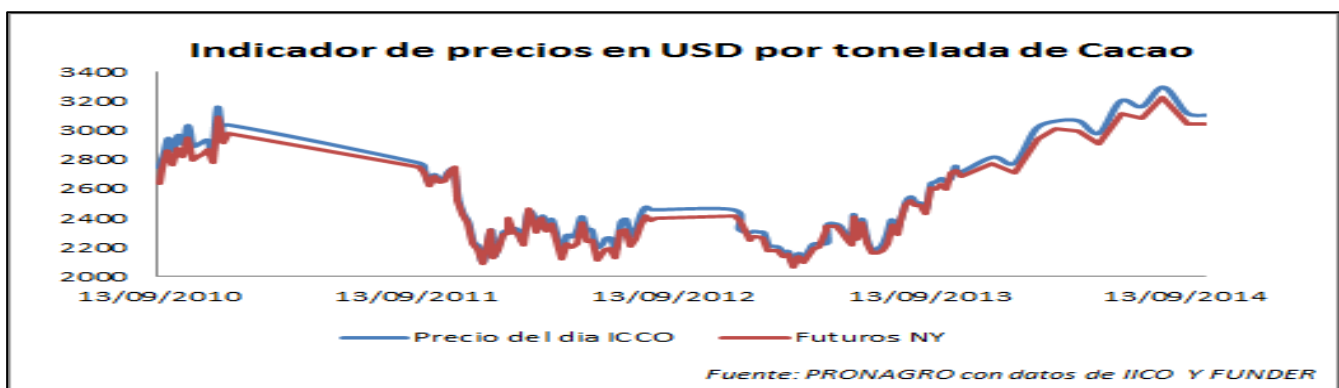
Para la fijación de precios por parte de Honduras al momento de exportar se establecen mediante compromisos de corto y largo plazo de las empresas industrializadoras del grano en el extranjero, Aprocacaho, y las asociaciones de productores de cacao en las que están afiliados los mismos suscriben más que todo un contrato tripartito en la cual están involucrados las tres dependencias tanto proveedores, intermediarios y compradores.

En el caso de la asociación de productores de sistemas agroforestales de cacao orgánico de Olancho se puede decir que este mismo contrato se firmara anualmente ya que el mismo contiene especificaciones referentes a lo que es calidad del cacao orgánico (citado nada más como un ejemplo.)

El principal comprador de Honduras en Suiza Chocolates Halba mismo que ofrece un precio de garantía de USD 1950 por TM, el cual permitirá al agricultor cubrir todos los costos de producción de cacao orgánico. El precio base está dado en caso que los precios internacionales del cacao bajen extremadamente, esto se hace con el fin de garantizar un precio justo para la actividad sea sostenible y rentable.

Para establecer el precio del cacao orgánico se toma como referencia base el promedio anual de los precios cotizados para cacao convencional en la New York Board of Trade (NYBOT) y London Stock Exchange (LSE), a este precio promedio se le adicionará los valores de premio por las certificaciones de orgánico, comercio justo y prima por calidad del producto.

Se debe considerar que el cambio de precio está dado principalmente por las condiciones entre la oferta y demanda del mercado, por lo que las empresas Hondureñas que comercializan el grano ya sea de manera convencional u orgánica deben de estar anuentes a estos factores cambiantes en las economías mundiales.



La variación diaria de cada año es notable y considerablemente alta en comparación con los precios a futuro de la bolsa de Nueva York, como se observa en el gráfico los precios han tenido sus altas y sus bajas como es notorio en el 2012, ya en el 2013 ascendió lo cual es muy beneficioso para los productores hondureños comercializadores del grano.

Los precios del cacao orgánico fluctúan dependiendo de las condiciones del mercado, al menos que sea parte de acuerdos fijos de comercio como el “comercio justo”. Sin embargo, actualmente la demanda crece más rápido que la producción, generando presión sobre el precio.

El precio de contado del cacao en grano se fijó en \$3,36 por kilogramo el día 13 de marzo del 2014 en la Bolsa de Productos de Chicago. En cuanto a los precios futuros, éstos se muestran estables en las compras para entrega en mayo, julio, septiembre y diciembre del 2014. En los primeros dos meses mencionados, el precio es \$3,01 el kilogramo, mientras para los meses de septiembre y diciembre el precio es \$3,03 kg y \$3,02 kg, respectivamente.

Luego, el precio se ubica nuevamente en \$3,01 kg para las compras futuras de marzo del 2015. Entre los años 2010 y 2012, Centroamérica registra exportaciones de cacao y subproductos por un volumen de 45.137 toneladas métricas. Esto representa el 0,15% del total de exportaciones registradas en el mundo durante este periodo y por ende no se trata de un actor importante en el comercio mundial.

Los principales subproductos de cacao para exportación en Centroamérica son los chocolate varios sin clasificación (NESOI), entre los que se encuentran variedades de pasta de cacao, grasas, cremas y barras de chocolate, propias del proceso de industrialización del grano. Esta partida comprende el 45% de la oferta exportable, seguido por los granos de cacao que abarcan el 22% del total.

VII. ESTANDARES Y REQUISITOS

Las normas de calidad hoy en día son una exigencia y un requisito en los mercados altamente competitivos es por eso que las empresas al momento de comercializar cualquier producto se mantienen al tanto de este factor tan importante como lo es la calidad y las normas internacionales que rigen este tipo de factores.

Dentro de los requisitos generales de exportación de cacao son el tratamiento que debe ser rociado con fungicida para evitar la formación de hongos; en cuanto a la clasificación se exportan dos calidades corrientes y fermentadas. El cacao no requiere pre-enfriamiento que por lo general se utiliza al transportar vía marítima este tipo de productos perecederos.

La temperatura y humedad relativa no tiene que exceder al 15%; la sensibilidad es un factor muy importante ya que se devuelve por daños ya sea de humedad alta, golpes en la fruta, magullamiento entre otras y en lo referente a la vida de tránsito y almacenamiento el transporte por lo general se utiliza para comercializar el grano a los mercados europeos es vía marítima en sacos de yute mismos que van en contenedores a granel y cabe mencionar que no se utilizan tarimas.

En el caso de la comercialización de cacao ya sea convencional u orgánico los requisitos son casi los mismos por lo que desde el momento en el cual se vinieron a implementar los productos orgánicos al país, pues este y sus productores han puesto su mayor empeño en desarrollarlos de esta y de la mejor manera posible.

En el cacao propiamente se manejan procedimientos y requisitos que van desde la preparación de la tierra hasta la post-cosecha listos para poder ser exportados. En Honduras actualmente se está desarrollando un proyecto mediante el cual se mejora la calidad de cacao orgánico mismo que está siendo apoyado por FHIA; este inicio en el año 2012 y concluye pues este año 2014. Naturalmente apoyado por organismos que promueven ya sea técnica y financieramente así como organismos de gestión de la FHH y Chocolates Halba el principal comprador del grano en Suiza.

Dicho proyecto lleva como título *PROYECTO SECO "MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE CACAO ORGANICO"* este básicamente se está ejecutando con el fin de apoyar a las organizaciones productoras de cacao y a las compañías fabricantes de chocolates en la caracterización y el mapeo de materiales tradicionales con potencial de calidad ubicados en los principales regiones de crecimiento del país, también fomentar el apoyo en el establecimiento de modalidades de pos-cosecha adecuadas para mejorar el potencial de calidad del grano

También con este proyecto se evalúan oportunidades de mercado para los desechos o materiales tradicionales del grano de cacao y con esto desarrollar estrategias para la conversión y utilización sostenible de dichos materiales de desecho orgánico.

El proyecto está orientado para la zona norte, Mosquitia y Olancho. Contraparte Ejecutora local principal es la APROSACAO en la Zona de Olancho ya que el cacao producido es totalmente orgánico y APROCACAO en la zona norte y la Mosquitia.

Según datos recopilados los logros que se han obtenido con dicho proyecto son 73 fincas están participando en el proceso de caracterización del material genético, en proceso de validación la infraestructura de pos cosecha de las cooperativas, validación de los procesos de fermentación, secado y acopio, capacitación en pos cosecha a 5 fermentadores/acopiadores y 15 facilitadores de las diferentes zonas de Yoro, El Negrito; Cortes, Choloma, Omoa; y Gracias A Dios Wanpusirpe, intercambio de Experiencias en aspectos de Calidad con expertos colombianos entre otros.

Dentro de los principales requisitos de acceso a cualquier país y principalmente la Unión Europea están:

7.1 Clasificación Arancelaria:

El punto de partida para investigar los requisitos de acceso de un producto a un mercado extranjero es identificar la clasificación arancelaria dentro de la cual se ubica. Es fundamental para todo trámite de exportación que se realice una correcta clasificación del producto, ya que de la misma se derivan los cargos arancelarios correspondientes.

PARTIDA	DESCRIPCION
1801.00.00	CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO
1802.00.00	CASCARA, PELICULAS Y DEMAS RESIDUOS DE CACAO
1803	PASTA DE CACAO, INCLUSO DESGRASADA
1803.10.00	- Sin desgrasar
1803.20.00	- Desgrasada total o parcialmente
1804.00.00	MANTECA, GRASA Y ACEITE DE CACAO
1805.00.00	CACAO EN POLVO SIN ADICION DE AZUCAR NI OTRO
1806	CHOCOLATE Y DEMAS PREPARACIONES ALIMENTICIAS
1806.10.00	- Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante
Fuente: Pronagro, Rossy Aranda	

El exportador hondureño debe realizar también una serie de trámites previos a la exportación de sus productos. El Centro de Trámites de Exportaciones (CENTREX) de la Secretaría de Desarrollo Económico (SDE) facilita al exportador la realización de dichos trámites juntando una serie de instituciones en una ventanilla única de exportaciones.

Las instituciones que participan en CENTREX son:

- Secretaría de Agricultura y Ganadería (Sanidad Animal y Sanidad Vegetal).
- Banco Central de Honduras (Departamento Internacional).
- Secretaría de Desarrollo Económico (Dirección General de Sectores Productivos).
- Dirección Ejecutiva de Ingresos (DEI).
- Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA).

Cada una de estas instituciones se encargan de extender documentación necesaria para exportar un producto cualquiera en el caso de cacao y sus preparaciones se presentara la siguiente: Certificado Fitosanitario de Exportación, Registro de producción orgánica, Declaración de Exportación, Declaración de Ingreso de Divisas, Certificado de Origen (Forma A), Certificado de Libre Venta y Consumo, Licencia Sanitaria, Registro Sanitario.

También se encuentran los requisitos de acceso que se toman en cuenta al momento de ingresar a cualquier mercado internacional: Factura Comercial, Documentos de Transporte, Packing list, Declaración del Valor en Aduana, Seguro de transporte y Documento Único Administrativo (DUA).

Requisitos ya específicos de ingreso de cacao y sus preparaciones a la Unión Europea:

Cumplimiento del “Control Sanitario de los productos alimenticios de origen no animal”.

- Cumplimiento de las “Normas de etiquetado para productos alimenticios”.
- Certificado de producción orgánica (cuando aplique)

El exportador a la UE debe conocer y familiarizarse con los aspectos contenidos en diferentes normas relacionadas con la comercialización, empaque, etiquetado, entre otros, de cacao y sus preparaciones, a continuación se presenta una lista de las normas que son esenciales.

- Reglamento 178/2002: Establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Higiene de productos alimenticios (Reglamento 852/2004)
- Reglamento (CE) No. 123/2005: Con respecto al límite máximo de ocratoxina A, contenida en el cacao y los productos de cacao.
- Activos alimenticios permitidos: Establece que tipo de aditivos alimenticios son permitidos. Para mayor información consultar:
 - Directiva 89/107/EEC: Definiciones, procedimientos, y criterios de autorización.
 - Saborizantes y colorantes, Directiva 94/36/EC: Establece la lista de saborizantes y colorantes permitidos en alimentos.
 - Endulzantes 94/35/EC: Lista autorizada de endulzantes permitidos y sus condiciones de uso.
 - Otros aditivos alimenticios, en Directiva 95/2/EC.
- Directiva 2000/36/CE: Establece las normas de composición y de etiquetado de los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana.
- Directiva 2000/13/CE: Relativa al etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aplica a los productos de cacao y de chocolate.
- Directiva 88/388/CE: Relativa a los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales en los que se basan para su producción.
- Norma para Chocolate (CODEX STAN 87-1981) Relativa a la composición y calidad, higiene, etiquetado, aditivos alimentarios y contaminantes.
- Regulación (EC) No 834/2007, regulaciones para la producción, promoción, calidad, procesamiento, etiquetado, empaque y transporte de productos orgánicos.
- Regulación (EC) No 1235/2008, reglas detalladas para las importaciones de productos orgánicos desde terceros países.
- Organismo genéticamente modificados: Normas sobre productos transgénicos: 64/2004 (identificación de OGMs y trazabilidad), 1829 (Sobre alimentos modificados genéticamente) 1830/2003 (Relacionado a trazabilidad y etiquetado).

Los requisitos técnicos que los productos derivados de la elaboración del cacao deben poseer para ser comercializados dentro del mercado europeo:

- Manteca de cacao: La materia grasa obtenida de granos o partes de granos de cacao y que tenga las características siguientes:
 - Contenido de ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico): 1,75 % como máximo.
 - Materia insaponificable (determinada mediante éter de petróleo): 0,5% como máximo, excepto para la manteca de cacao de presión, en la que no superará el 0,35%.
- Cacao en polvo: El producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contenga un 20% como mínimo, de manteca de cacao, calculado sobre el peso de la materia seca, y un 9% de agua como máximo. Cacao magro en polvo, Cacao magro, Cacao desgrasado en polvo, Cacao desgrasado: El cacao en polvo que contenga menos del 20 % de manteca de cacao calculado según el peso de la materia seca.
 - Chocolate: El producto obtenido a partir de productos de cacao y azúcares que contenga un 35 % como mínimo de materia seca total de cacao, del cual un 18 % como mínimo será manteca de cacao y un 14 % como mínimo materia seca de cacao desgrasado.

Al producto Chocolate también podrán añadirse, además de la manteca de cacao, las grasas vegetales que siguen:

- Illipe, sebo de Borneo o Tengkwang (*Shorea spp.*)
- Aceite de palma (*Elaeis guineensis* / *Elaeis olifera*)
- Sal (*Shorea robusta*)
- Shea (*Butyrospermum parkii*)
- Kokum gurgi (*Garcinia indica*)
- Hueso de mango (*Mangifera indica*)

Esta adición no podrá exceder del 5 % en relación con el producto terminado, una vez deducido el peso total de las otras materias comestibles que se hayan utilizado. Además, la adición de grasas vegetales diferentes de la manteca de cacao, implica la obligación que el etiquetado del producto, figure una mención visible y claramente legible: «contiene grasas vegetales además de manteca de cacao». Dicha indicación deberá aparecer en el mismo campo visual que la lista de ingredientes, claramente diferenciada de dicha lista, en caracteres de al menos igual tamaño, en negrita y cerca de la denominación de venta; no obstante este requisito, la denominación de venta también puede aparecer en otro lugar, requisitos que básicamente van en la etiqueta del producto.

VIII. ESPECIFICACIONES A SEGUIR

Para obtener un cacao de calidad en todos los sentidos es conveniente realizar el siguiente proceso;

8.1 Inspección pre-embarque lo que conlleva:

- Verificación de la cantidad de sacos a embarcar.
- Verificación de la presentación, marca y embalaje del producto.
- Muestreo según normas ISO
- Verificación de las condiciones del producto durante el muestreo.



8.2 Supervisión de embarque:

- Verificación de las condiciones del contenedor
- Verificación del forrado y colocación de absorbentes.
- Tarja (conteo de sacos)
- Control de peso de la mercadería.
- Supervisión del llenado de contenedores, cerrado y precintado.



8.3 Certificación de calidad:

Análisis:

- HUMEDAD (Mediante ISO Apropiado)
- CALIDAD DEL GRANO (mediante ISO)

8.4 Fumigación para cacao convencional

- Realizar fumigaciones de lotes estáticos y al embarque.
 - Lotes estáticos: Bajo modalidad de mantas.
 - Lotes al embarque: En contenedores.



- Utilización del fosforo de aluminio, producto autorizado por SENASA de baja trazabilidad.

8.5 Documentos emitidos al final de la inspección:

- Certificado de calidad.
- Certificado de cantidad.
- Certificado de peso.
- Certificado de fumigación.

IX. NORMATIVA, POLITICAS Y REGLAMENTOS DE LOS PAISES IMPORTADORES

En los países en donde se comercializa la semilla de cacao, cada día se presentan más exigencias del mercado en donde se requiere de una previa inspección ya sea en los procedimientos, normas o políticas legales dentro del país impuestas por el gobierno a favor del consumidor, estándares de calidad, sanitización de los productos, perfiles de país entre otros que permiten el ingreso del mismo ya sea industrializado o en grano, por lo que los países proveedores toman en cuenta todas estas exigencias del mercado para comercializar sin ningún inconveniente su producto en el extranjero. Todos estos factores importantes al momento de ingresar mercancías en países potencialmente consumidores de los productos orgánicos requieren de una mayor inspección.

X. PERSPECTIVAS

En Honduras, para la cosecha 2013-2014 se tiene prevista una producción de 50 toneladas de casi todas las variedades existentes en el país, las que serían exportadas a Europa, sobre todo a Inglaterra y Dinamarca.

Las expectativas de exportación a corto plazo son pocas porque las fincas están empezando a producir, pero en el mediano plazo se incrementarán de forma acelerada; la producción de cacao indio rojo en Honduras inició en 2008, pero los envíos empezaron apenas hasta en la cosecha anterior, en la que solo fueron exportadas unas 10 toneladas métricas, debido a que la mayoría de las plantaciones todavía no han entrado a la etapa productiva.

Para la cosecha de los años 2016-2017 las 1,300 manzanas cultivadas en escala nacional estarán en producción, por lo que se podrán exportar entre 20 a 30 contenedores hacia Inglaterra y Dinamarca entre otros países de la Unión Europea, que son los actuales compradores de estas variedades.

Por cada contenedor se percibirán entre \$20 mil y \$30 mil, lo que significarán ingresos de \$400 mil a \$600 mil por cosecha generando así divisas al país.

En conclusión el rubro del cacao en Honduras es muy apoyado por instituciones nacionales e internacionales que promueven y fortalecen los conocimientos de cultivo del árbol de cacao de manera orgánico y/o convencional; los productores Hondureños cultivan cacao de calidad por lo

que en el país se hace el mayor esfuerzo para satisfacer las necesidades de estos mercados tan exigentes.

El cacao y sus preparaciones según datos registrados generan 4 millones de dólares en divisas anuales por lo que estas exportaciones generan ganancias considerablemente a la débil economía del país, lo importante es que el rubro está muy consolidado a través de las distintas asociaciones de productores cacaoteros en el país.

Por lo que la Secretaria de Agricultura y Ganadería por medio del Programa Nacional de Desarrollo Agroalimentario PRONAGRO puede implementar con el apoyo de otras instituciones que apoyan este tipo de cultivos, nuevas técnicas para mejoramiento de cultivos agroforestales en toda Honduras ya que los productos orgánicos hoy en día son el boom del momento, mismos que son admitidos por cuestiones saludables y de calidad.

XI. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- **bch.hn** Consulta de Mercancías Nomenclatura arancelaria
- **laprensa.hn** , Redacción de Carolina Torres noticia referente al cacao
Leslie.torres@laprensa.hn
- **info@icco.org** , Información sobre precios diarios de cacao a nivel internacional
- **www.flocert.net**, estándares de certificación para productos orgánicos.
- **www.hondurassiexporta.hn** , Documento sobre la Producción sostenible en Honduras
- **www.ocdih.org** , Manual de cultivo de cacao
- **http://fhia.org.hn/** hojas técnicas e información referente a estacionalidad y producción de la planta de cacao
- **http://helvetas.org/**, Información general de cacao
- **www.trademap.org** Consulta de exportaciones, importaciones, valores FOB, verificación de nomenclaturas arancelarias , gráficos y tablas
- **faostat.org**, **Producción** mundial y regional.