

ECUADOR – SEPTIEMBRE 2016 - ISSN: 1696-8352

## EXPORTACIÓN DE CACAO ORGÁNICO ECUATORIANO AL MERCADO ALEMÁN REALIZADA POR MEDIANAS EMPRESAS DE GUAYAQUIL

**Srta. Karla Karolina Peralta Mera**

[karlitap\\_90@hotmail.com](mailto:karlitap_90@hotmail.com)

Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil  
Egresada de la Escuela de Comercio Exterior

**Sr. Samuel Stefano Chasin Garcés**

[StefanoCh@hotmail.com](mailto:StefanoCh@hotmail.com)

Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil  
Egresado de la Escuela de Comercio Exterior

**Eco. Martha Balanzategui de Defranc, Esp.**

Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil  
Escuela de Comercio Exterior  
[mbalanzategui@ulvr.edu.ec](mailto:mbalanzategui@ulvr.edu.ec)

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Karla Karolina Peralta Mera, Samuel Stefano Chasin Garcés y Martha Balanzategui de Defranc (2016): "Exportación de Cacao Orgánico Ecuatoriano al Mercado Alemán realizada por medianas empresas de Guayaquil", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, Ecuador, (septiembre 2016). En línea: <http://www.eumed.net/coursecon/ecolat/ec/2016/cacao.html>

### RESUMEN:

Ecuador es uno de los principales productores de cacao fino y de aroma del mundo, este fruto es un producto tradicional y emblemático del país, se exporta el 65% del cacao que se comercializa en los mercados extranjeros y es una materia prima reconocida por la industria chocolatera internacional. La agricultura orgánica es un sistema de explotación agrícola autónoma con base en la utilización óptima de los recursos naturales sin emplear productos químicos. Estos procesos requieren que sean certificados en su fase de producción, procesamiento y comercialización. Alemania es uno de los países de la Unión Europea que produce chocolates y otros productos alimenticios para el mundo y requiere que su materia prima sea del tipo orgánico por la preferencia de sus consumidores. Las medianas empresas de Guayaquil Ecuador exportan cacao orgánico

a Alemania, en esta investigación se analizaron las falencias en los procesos de exportación hacia ese país. Se revisaron las estadísticas de importación para determinar la evolución de la demanda y las exportaciones de Ecuador hacia Alemania para observar si estaban de acuerdo a esa evolución. También se realizaron encuestas y entrevistas para obtener información de las personas que trabajan en las empresas exportadoras del grano, para observar los procesos establecidos en las empresas, se revisó las publicaciones respecto a normativas, estadísticas y demás aspectos para poder realizar un diagnóstico, sacar las conclusiones y poder dar recomendaciones para incrementar las exportaciones de cacao orgánico, por parte de las medianas empresas de Guayaquil, hacia el mercado Alemán.

#### **SUMMARY:**

Ecuador is one of the leading producers of fine cocoa aroma in the world, this fruit is a traditional flagship product of the country, 65% of cocoa sold in foreign markets is exported and is a raw material industry recognized international chocolate. Organic agriculture is a system of autonomous farm based on the optimal use of natural resources without using chemicals. These processes need to be certified in their stage production, processing and marketing. Germany is one of the countries of the European Union that produces chocolates and other food products to the world and requires its raw material is of the organic type preference by consumers. Midsized businesses of Guayaquil Ecuador organic cocoa exported to Germany, this research analyzed the shortcomings in the processes of export to that country. import statistics were reviewed to determine the evolution of demand and exports from Ecuador to Germany to see if they agreed to that evolution. surveys and interviews were also conducted to obtain information from people working in exporters of grain, to observe the established processes in companies, publications reviewed regarding regulations, statistics and other aspects to make a diagnosis, draw the conclusions and to give recommendations to increase exports organic cocoa from Guayaquil midsized companies, to the German market.

**PALABRAS CLAVE:** cacao, orgánico, certificados, exportación, Unión Europea, Alemania

**KEY WORDS:** cocoa, organic, certificates, export, European Union, Germany

## 1. INTRODUCCIÓN

La producción de alimentos denominados “orgánicos” ha convertido a los países consumidores de estos productos en un mercado muy importante en el comercio internacional, uno de estos mercados es la Unión Europea, donde la mayoría de países exigen certificaciones de producción orgánica y otras certificaciones relacionadas al cuidado del medio ambiente y de cumplimiento con políticas sociales.

El proceso de producción de los productos orgánicos, requiere mayores esfuerzos e implica un mayor costo para todas las partes involucradas, esto repercute en el precio del producto final al consumidor, sin embargo, en Europa, tres de cada cuatro familias los consumen porque se caracterizan por ser una sociedad que prioriza su salud y cuidado del medio ambiente. Por esta razón los productos ecológicos se han constituido en el comercio internacional, como un mercado que satisface tres requerimientos esenciales: rentabilidad, salud y cuidado del planeta. La elaboración de productos netamente ecológicos es una alternativa con proyección rentable a corto y largo plazo.

Ecuador posee, por su geografía, excelentes condiciones climatológicas para la producción constante y de calidad de cacao, con sabor y aroma únicos en el mundo. El grano de cacao fino de aroma que produce el país, se ha convertido en materia prima insustituible para la elaboración de chocolates y alimentos que se consumen a nivel internacional. La exportación del grano de cacao como materia prima, ha aprovechado oportunidades de mercado, pero también enfrenta amenazas. Las compañías que lo importan en todo el mundo, requieren una materia prima que cumpla una serie de especificaciones. En los países de la Unión Europea, para permitir el ingreso de productos agrícolas, como el cacao, exigen las certificaciones de producción, procesamiento y comercialización orgánica. Por esta razón los agricultores o productores y los comercializadores o exportadores deben someter a inspecciones sus procesos y obtener este documento para su exportación. Los servicios de inspección y emisión del certificado, tienen un costo que no se contempla en el modelo de producción tradicional.

Existe abundante información sobre las certificaciones y requisitos que se deben cumplir para el ingreso al mercado de la Unión Europea, pero no como conseguirlos. La obtención de estos certificados, puede ser uno de los principales impedimentos para que las medianas empresas de Guayaquil incrementen sus exportaciones hacia Alemania. En este estudio se recabó información para determinar la oferta y demanda existente, cuáles son las falencias que se presentan en los procesos de exportación, las condiciones de ingreso al mercado alemán y lo más importante, como cumplir con ellas,

en busca de soluciones que permitan incrementar las exportaciones de cacao orgánico hacia ese país.

## **2. Materiales y Métodos**

El estudio y análisis de la información se hizo con base en los métodos inductivo y deductivo, con un enfoque cuantitativo, con el respectivo análisis estadístico de exportaciones, importaciones, y otros datos del comercio internacional del cacao orgánico. Se utilizaron técnicas de investigación de campo y documental como la revisión de documentos, de estadísticas, la historia y la realización de encuestas y entrevistas dirigidas a Empleados, Gerentes, jefe o directores del área de exportaciones de 24 empresas medianas que funcionan en la ciudad de Guayaquil, también a funcionarios públicos encargados de las estadísticas en los organismos involucrados: SENA, MAGAP, AGROCALIDAD, PRO ECUADOR, ANECACAO y BANCO CENTRAL, además de la recopilación de documentación de respaldo a la información obtenida.

Para el procesamiento de la información obtenida a través de la encuesta, se utilizó la herramienta informática Microsoft Excel, y se realizaron cuadros, gráficos con sus respectivos análisis e interpretación de cada una de las preguntas. En el análisis e interpretación de las encuestas se pudo determinar cuál es la expectativa de los directores del área, respecto de la exportación de cacao orgánico en la empresa donde trabajan, junto con las entrevistas dieron un enfoque más técnico y experimentado al problema, así como indicios de las posibles falencias en el proceso de exportación de este producto.

En el análisis de los cuadros estadísticos se pudo observar también la evolución de las exportaciones de cacao y también compararlos con otros países exportadores de ese producto hacia la Unión Europea y Alemania

## **3. Resultados**

La exportación del grano de cacao al mercado de la Unión Europea y específicamente a Alemania, no ha evolucionado de acuerdo a la demanda de esta materia prima. Este país ha incrementado sus importaciones de cacao en grano (partida arancelaria 180100) en un promedio del 4 % en el periodo comprendido entre el año 2011 y 2015. En el mismo periodo Ecuador ha dejado de exportar hacia ese destino un promedio de 7.94% de esta materia prima. (TRADEMAP, [www.trademap.org](http://www.trademap.org), 2016)

En los últimos decenios el número de normas y reglamentos técnicos adoptados por los países de todo el mundo para sus importaciones, ha aumentado considerablemente, se debe atribuir este incremento de la política de reglamentación, a la elevación de los niveles de vida, que ha impulsado la demanda de productos con altos estándares de seguridad y calidad, también puede atribuirse a los crecientes problemas de contaminación, que hacen que las sociedades modernas busquen productos que no sean nocivos para la salud y que en su producción se haya cuidado el medio ambiente.

Las condiciones de los mercados internacionales han cambiado y seguirán cambiando y obligan a las empresas a incursionar en nichos de mercado especializados, donde los gustos del consumidor son homogéneos. Las estrategias de las pequeñas y medianas empresas, para internacionalizarse deben ser globales para ser competitivas internacionalmente en corto tiempo. Es importante, para estas empresas definir la naturaleza del producto y las competencias del mismo, para determinar si la empresa puede demandarse internacionalmente.

En lo que se refiere a comercio exterior con la Unión Europea, se debe esperar que el parlamento europeo resuelva una reforma profunda al esquema del bloque y definir jurídicamente que hacer cuando sale un país, (salida de Inglaterra), por eso no se espera un impacto a corto plazo y el acuerdo del Ecuador con la UE debe aprobarse en cortísimo tiempo, mientras tanto las actividades de comercio internacional transcurren normalmente. (El Universo, 2016)

### **El cacao orgánico y el cacao convencional**

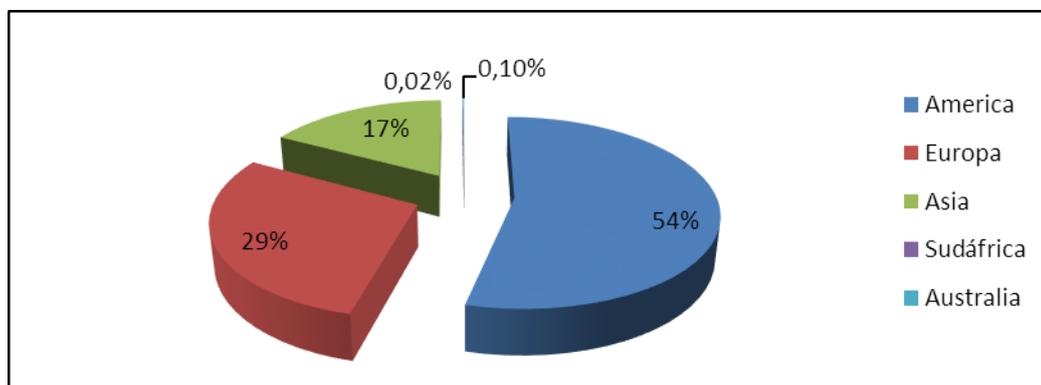
En el libro “ Manual de producción de cacao fino de aroma a través de manejo ecológico“ escrito por Luis Torres dice que en el cacao producido en forma convencional, se utiliza muchos insumos de origen químico, esto es considerado como una amenaza a la salud y la productividad de los suelos a largo plazo, la tendencia de los productores es realizar la siembra cosecha y producción del cacao fino y de aroma en forma ecológica, con abonos y cuidados naturales, cuidando el medio ambiente y cumpliendo con las exigencias de las certificaciones para la exportación hacia el mercado de la comunidad europea” (Torres, 2012)

La diferencia sustancial del cacao orgánico es la forma de producirlo y procesarlo para la exportación al exigente mercado alemán y de la Unión Europea, esto es de suma importancia pues se encuentra establecido en los requerimientos de las certificaciones para la exportación del producto hacia esa región.

## El Cacao en el Ámbito Internacional

La mayor parte de la producción de cacao está en África con un promedio superior al 70%, América con un promedio de 17 %, de los cuales en América del Sur, Ecuador aportó el 31.06% en el periodo 2013 – 2014 y con 32.89% en el periodo 2014 – 2015, además se pronostica que en el 2016; en el país se producirán 230.000 toneladas de cacao en grano. En el año 2015 América representó la primera región de destino para las exportaciones de cacao, con el 54% de la participación, Europa ocupó el 29% de los envíos, seguidos por el continente Asiático con un 17%. Sudáfrica representó un 0.02% mientras Australia representó un 0.1%.

**Grafico N°1: Destinos continentales de cacao en grano**



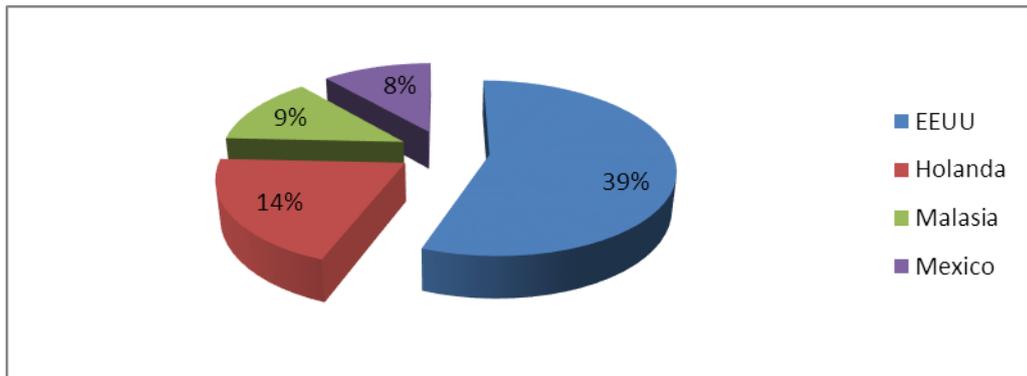
Fuente: ANECACAO

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

En lo que se refiere a países de destino los EEUU participa con un 39%, es decir, 91.3 TM, seguido por Holanda con un 14% de participación equivalente a 34 mil TM, por encima de Malasia con 9% igual a 21 mil TM, seguido por México con el 8% de la participación igual a 19 mil TM. (ANECACAO, Exportación Ecuatoriana de cacao 2015, 2016)

Los principales importadores de cacao en grano a nivel mundial se encuentran en la Unión Europea donde sobresalen países como; Países Bajos con 400.050 TM, Alemania con 374.457 TM, Bélgica con 245.503 TM, Francia 133.342 TM, España con 105.782 TM, Reino Unido con 57.769 TM e Italia 96.641 TM. Estados Unidos de Norte América, con 479.124 TM y tercer lugar los países asiáticos como Malasia, Singapur y Turquía. (TRADEMAP, www.trademap.org, 2016)

**Grafico No 2: Destinos países de cacao en grano**



Fuente: ANECACAO

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

Cabe anotar que aunque no consta en el gráfico, Alemania es uno de los principales exportadores de chocolates, teniendo entre sus mayores competidores, países como Francia, Bélgica y Holanda.

### **El cacao en el Ámbito Nacional**

Ecuador es, por tradición, un importante productor de cacao; y en la actualidad, es reconocido mundialmente por ser el país proveedor del 70% de la producción que importan otros países, de cacao Fino y de Aroma, esta es la materia prima que tiene una alta demanda por la industria europea y norteamericana para la elaboración de chocolates finos y otros productos derivados del cacao. (ANECACAO, Exportación Ecuatoriana de cacao 2015, 2016)

En el País se identifican varios sujetos activos dentro de la producción, comercialización y exportación del cacao; productores y exportadores individuales, grupos asociados de producción, comerciantes intermediarios, y los exportadores de cacao en pepa o semiprocesados.

En lo que se refiere a las exportaciones el cacao se comercializa básicamente en cuatro presentaciones: Grano, Licor, Manteca, Polvo y Torta. Para la comercialización y exportación del cacao no existen restricciones de tipo político o gubernamental, pero si existen normativas de calidad exigidas por los organismos competentes a nivel externo. Para que los productos agrícolas cumplan con ciertos requisitos, se exige la obtención del sello de calidad INEN el cual se basa en normas internacionales como la ISO 9000 norma de calidad total aceptada en todos los países a los que se exporta el producto. (ANECACAO, Exportacion de cacao por pais de destino, 2010)

En lo concerniente a la cadena de valor, después de las etapas de siembra, cosecha, fermentación y secado, se entra a la etapa de negociación, en esta etapa se puede destinar el producto para exportación al mercado internacional, cuando es cacao en grano, o para su transformación en producto final o semielaborado, en esta etapa participan el productor, el exportador, el intermediario y el bróker, este último se encarga de recibir el producto del exportador para colocarlo en la industria del país de destino, esto en el caso de que se trate de cacao en grano.

### **La producción de Cacao orgánico en el Ecuador**

El cacao orgánico, llamado así por las certificaciones voluntarias obtenidas en la producción, procesamiento y comercialización, que se produce es una mezcla de nacional trinitario y forastero por considerarse que es más resistente a las enfermedades, pero mantiene el sabor especial y único debido a las condiciones agroclimáticas del país. (ANECACAO, Historia del Cacao, 2014)

El cacao ecuatoriano tiene características individuales que lo hace único, especial y que lo distingue; tiene toques florales, frutales, nueces, almendras y esencias que lo hacen sobresalir en el mercado. El cacao también sobresale entre los productos de la balanza de exportación no petrolera por su aporte a la economía ecuatoriana. Según los registros proporcionados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MAGAP) que es la institución regente de la producción del cacao orgánico, en los registros de AGROCALIDAD hay dos listados de actores de la cadena de producción orgánica, los que se encuentran bajo el Reglamento de la Normativa de la Producción Orgánica Agropecuaria del Ecuador (RNPOAE), Resolución N° 016 del 25 de octubre del 2006, estos registros tienen como vencimiento máximo año 2016 y los que se encuentran registrados bajo el instructivo de la Normativa General para Promover y Regular la Producción Orgánica – Ecológica – Biológica en el Ecuador de la resolución N° 099 emitida el 30 de septiembre del 2013, estos registros tienen vigencia de dos años a partir de su emisión.

### **Las exportaciones de cacao en el Ecuador**

Al concluir el 2015 las exportaciones ecuatorianas de cacao en grano y productos derivados alcanzaron un volumen total de 260 mil toneladas métricas, un incremento del 10% en relación al 2014, el 99% de las exportaciones correspondieron a granos y semielaborados.

**Grafico N° 3: Evolución de las exportaciones de cacao**



**Fuente:** ANECACAO

**Elaboración:** ANECACAO

Las exportaciones en el año 2015, estuvieron destinadas a los Estados Unidos con 91,300 TM (39%), seguidos por Holanda con un 14% de participación equivalente a 34,000 TM, por encima de Malasia con 9% igual a 21,000 TM, seguido por México con el 8% de la participación igual a 19,000 TM. Hacia Alemania se exportaron 11,600 toneladas métricas. (ANECACAO, 2015)

### **Exportaciones de Cacao del Ecuador al Mercado Alemán**

El Ecuador se ubica en el quinto lugar entre los mayores proveedores de cacao en grano a Alemania, esta posición la ha mantenido con mínimas variaciones por varios años, el país se encuentra en mejor posición de ampliar su presencia en el mercado alemán por la calidad de su producción. En Alemania, a pesar de la crisis económica, se incrementó la elaboración de chocolates y dulces en todo el territorio alemán. (Ministerio de relaciones interiores, comercio e integración, 2010)

En la página web de TRADEMAP; indica que el 2014 bajaron las exportaciones de cacao en grano hacia Alemania de 16.383 TM a 8729 TM, en el año 2015 se incrementaron a 11.500 TM. .

**Tabla N° 1: Exportaciones del Ecuador de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado (1801001) hacia Alemania (años 2011 – 2015)**

<b>Año</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>
<b>Miles USD</b>	60.966	33.669	40.641	26.843	36.139
<b>TM</b>	20.028	13.535	16.383	8.729	11.500

Fuente: TRADE MAP

Elaboración Karolina Peralta y Stefano Chasin

### **Exportaciones ecuatorianas de cacao orgánico**

De acuerdo a lo publicado en la página web del MAGAP- Certificaciones orgánicas, AGROCALIDAD informa las exportaciones de cacao orgánico del 2013 y 2015 como se indica en el siguiente cuadro:

**Tabla N° 2: Exportaciones ecuatorianas de cacao orgánico en grano (Kg netos)**

	<b>2013</b>	<b>2015</b>
Alemania	34,610	133,352.46
Bélgica	24,978	200,401.047
EEUU	177,085.8	3,399,988.54
Francia	2,880	145
Holanda	66,273	126,278.3
Inglaterra	8,800	16
México	25,060	1,350,675
Nueva Zelanda	4,300	5,100
Reino Unido	8,540	17,563.52
<b>Total</b>	<b>948,986.8</b>	<b>5,233,519.87</b>

Fuente: (AGROCALIDAD, agrocalidad.gob.ec, 2016)

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

### **Proceso de exportación en el Ecuador**

En el proceso de exportaciones del país, participan varias personas naturales y jurídicas, empezando por el importador que es el comprador y el que recibirá la mercancía que se exporte. Otros organismos que participan son:

- El banco o institución financiera
- La compañía de seguros
- La compañía de transporte o agente de carga (Forwarder)
- El Servicio de Aduanas del Ecuador (SENAE)
- Los agentes de aduanas

- Las empresas certificadoras
- Los proveedores ( personas naturales o jurídicas)

Los requisitos para ser exportador, de acuerdo a la guía del exportador de PRO ECUADOR son los siguientes:

- **Registro Único de Contribuyente (RUC)**
- **Certificado de Firma Digital o TOKEN**

Además debe registrarse como exportador en ECUAPASS el sistema del Servicio Nacional de Aduanas del Ecuador (SENAE) (<http://www.euapas.aduana.gob.ec/>). Luego en el mismo sistema, debe realizar una declaración juramentada de origen (DJO), siguiendo los pasos que le indica la misma página. El proceso de exportación se realiza en dos etapas: la etapa de pre embarque y la etapa de post embarque:

**Etapas de pre embarque.-** Se inicia con la transmisión electrónica de la Declaración Aduanera de Exportación (DAE) en el sistema ECUAPASS, que debe ir acompañada de una factura o proforma y documentación como la lista de empaque, donde se detalla el embalaje de los productos que se exportan, ésta no es una simple intención de embarque sino que tiene obligaciones legales que se deben cumplir. Se deben consignar los siguientes datos en la DAE:

- Del exportador o declarante
- Descripción de mercancía por ítem de factura
- Datos del consignatario
- Destino de la carga
- Cantidades
- Peso
- Demás datos relativos a la mercancía

Un documento muy importante que se debe anexar es el certificado de origen, este puede ser para la Comunidad Andina o para la Unión Europea. También es importante conocer las herramientas de negociaciones internacionales:

**Cotización de exportación.-** En este documento se establecen derechos y obligaciones tanto del exportador como del importador y debe contemplar lo siguiente:

- a) Objeto; se especifica las características del producto como medidas, materiales, peso, calidad, etc.
- b) Forma de pago; se establecen las cláusulas particulares al respecto
- c) Producto y embalaje; Se debe especificar el artículo seleccionado y el embalaje para proteger el producto.
- d) Entrega de la mercancía; Se incluye la fecha de entrega del producto y el punto de entrega específico, esto dependerá del tipo de los Términos Internacionales de Comercio (INCOTERM) que utilice.

**Instrumentos y condiciones de pago.**-Sirven para establecer las condiciones de pago en las negociaciones:

- *Cartas de crédito:*
- *Cuenta abierta:*
- *Cobranza bancaria internacional:*
- *Sistema Unitario de Compensación Regional de pagos (SUCRE):*

**Etapa Post Embarque.**- Mediante un registro electrónico, se debe Regularizar Declaraciones Aduaneras de Exportación (RDAE) ante el SENA E y obtener el DAE definitivo, para este trámite existe un plazo de treinta días luego de realizado el embarque y requiere de los siguientes documentos;

- 1) Copia de la factura comercial
- 2) Copia de lista de empaque
- 3) Copia de certificado de origen
- 4) Copias no negociables de documento de transporte multimodal

### **La certificación orgánica para el cacao de exportacion**

Las certificaciones que se deben obtener para la exportacion de cacao orgánico, se plantean en la negociación por el comprador o importador de la materia prima. Esta certificación es emitida por organismos debidamente acreditados en la OAE y registrados en AGROCALIDAD, para la gestión de control de producción y actores orgánicos,

**Tabla N° 3: Lista de Organismos de Certificación Orgánica registrados en AGROCALIDAD**

Certificado OAE	Nombre del Organismo de Certificación	Emisión del registro	Vencimiento del Registro
<b>OAE CP C 07-001</b>	BSC Óko Garantie Cia. Ltda.	03/07/2015	03/07/2018
<b>OAE OCP 07-CO2</b>	CERESECUADOR Cia: Ltda	03/05/2015	03/05/2018
<b>OAE OCP 07-C01</b>	Control Union Peru SAC	20/07/2015	20/07/2018
<b>OAE CP C 13-002</b>	ECOCERT	07/10/2015	07/10/2018
<b>OAE CP C 10-C001</b>	Quality Certification Services	11/05/2015	11/05/2018
<b>OAE CP C 11-002</b>	ICEA ECUADOR Cia. Ltda.	21/12/2015	03/07/2018

Fuente: (AGROCALIDAD, agrocalidad.gob.ec, 2016)

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

### **Requisitos para exportar a la Unión Europea.**

De acuerdo a las normativas legales encontradas, los productos que se exportan a la Unión Europea, deben cumplir con requisitos exigidos para protección de la salud humana, animal, medio ambiente y los derechos de los consumidores.

También se pudo determinar los procedimientos a seguir en el sistema comercial de la UE:

- Sistema de clasificación de productos de la UE
- Procedimientos de importación de la UE
- Documentos de despacho de aduanas
- Unión aduanera de la UE
- Impuesto sobre el valor añadido (IVA)
- Impuestos especiales

En cuanto a los requisitos principales se pueden clasificar en los sectores:

- Requisitos sanitarios y fitosanitarios  
Contenido máximo de contaminantes (Reglamento CE 1881/2006)  
Plaguicidas – LMR (Reglamento CE 149/2008)
- Requisitos medioambientales
- Requisitos técnicos
- Normas de comercialización
- Restricciones a las importaciones en la UE  
Higiene de los alimentos:  
Legislación Alimentaria General (Reglamento CE 178/2002)  
Higiene de Productos Alimenticios (Reglamento CE 852/2004)  
Específica para productos de cacao (Directiva CE 200/36)

**Empaque:** Los granos de cacao son exportados en sacos de yute de 60 kg, libre de insectos y con estándares de calidad definidos en el contexto internacional. Desde 1998 se aprobó el comercio de granos empacados en contenedores a granel.

**Transporte:** El transporte se realiza principalmente en barcos mediante el uso de contenedores. El cacao ingresa a Europa por Ámsterdam Holanda.

**Condiciones de almacenamiento y transporte:**

- Almacenamiento en lugares secos con bastante aireación o ventilación.
- Utilizar pallets de madera que impidan que el producto tenga contacto con el suelo.
- Debe existir 1 metro entre el techo del lugar y los sacos
- Realizar inspecciones frecuentes y regulares verificando niveles de humedad, generación de hongos, insectos, roedores, etc.
- No almacenar con otro producto.

- Prever niveles de condensación de humedad durante el transporte.
- Temperatura recomendada, 15-18 °C
- Humedad relativa, 50% ambiente seco

Los detalles de cada procedimiento y requisitos se analizaron en las normativas legales de la investigación, pero se puede obtener mayor información en la página web de la comisión europea ([http://ec.europa.eu/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/index_en.htm))

En cuanto a las certificaciones para la exportación del cacao y sus preparaciones, no existen requerimientos especiales y para el cacao orgánico se requiere la certificación orgánica. Para conseguir la certificación orgánica por parte del productor y/o exportador, este debe inicialmente registrarse en AGROCALIDAD, por medio de la página web del MAGAP ; Inicio-Programas- Certificación Orgánica, donde expone que la Dirección de Gestión de Orgánicos mediante la aplicación de la Normativa General para Promover y Regular la Producción Orgánica-Ecológica-Biológica en el Ecuador, emitida a través de Acuerdo Ministerial N° 299 publicado en el Registro Oficial N° 34 del 11 de julio del 2013, regula y controla a los actores de la cadena de la producción orgánica en el Ecuador, con el apoyo del Servicio de Acreditación Ecuatoriana SAE, vigila el desempeño técnico y administrativo de las agencias de certificación de productos orgánicos, sus inspectores y a los productores a los cuales certifican. También ejecuta procedimientos que le permiten generar confianza al consumidor final, así como garantizar la condición y estatus orgánico de todos los productos que se producen, procesan y comercializan tanto en el mercado nacional como para el de exportación con la denominación orgánica, ecológica, biológica. Esta página contiene información importante para la obtención de las certificaciones orgánicas

### **Normativa de la Comunidad Europea para productos orgánicos**

El Reglamento sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, se suscribió en Bruselas el 28 de junio de 2007 y se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea el 20 de julio de 2007. El objetivo que perseguía este nuevo Reglamento es que la existencia de los organismos genéticamente modificados (OMG) en productos ecológicos, como el cacao orgánico sea la menos posible. Como consecuencia del Reglamento anterior, los países de la Unión Europea suscribieron el 5 de septiembre de 2008, en Bruselas, el Reglamento No. 889/2008 para la aplicación del Reglamento No. 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos. Su aplicación se hizo obligatoria para todos los países de la Unión Europea a partir del 1 de enero de 2009. Este reglamento indica las disposiciones de aplicación de los requisitos básicos en; producción, etiquetado y control de los productos ecológicos en el sector vegetal y

ganadero que se encuentran regulado en los Títulos III, IV y V del Reglamento (CE) No. 834/2007 (COMMUNITIES, Council Regulation 834/2007, 2007). Hay que resaltar que este reglamento menciona a las cáscaras del cacao como un ejemplo de productos de origen vegetal para abono y que continua vigente según la página (EURLex, 2015). Donde dice que su última actualización es el 29 de diciembre del 2015 (Dirección de Servicio de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR, 2013)

En mayo del 2014 se publicó la enmienda No 488/2014 a la regulación (EC) No 1881/2006, la cual establece los límites máximos permitidos de ciertos contaminantes en los alimentos. En esta enmienda se establecen los niveles de cadmio permitidos en los derivados del cacao, según el porcentaje de materia seca total de cada producto, esta regulación no aplica para el cacao en grano sino para el producto terminado, sin embargo, se debe considerar, pues seguramente los importadores de cacao de Europa empezarán a hacer análisis del contenido de cadmio en sus materias primas. (PROEXPORT, 2014)

### **Requisitos de Acceso al Mercado Alemán**

El SAE de PRO ECUADOR indica que para poder ingresar al mercado alemán, el exportador debe tramitar y presentar, los siguientes documentos:

- **Factura comercial**
- **Lista de empaque**
- **Despacho aduanal**
- **Certificación de calidad y cuantificación de mercancías.** (Dirección de Servicio de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR, 2013)

### **Discusión**

Ecuador es uno de los principales exportadores de cacao en grano, esta materia prima para la elaboración de chocolates goza de un alto prestigio en la industria chocolatera mundial. En el mercado internacional el consumo de alimentos con base en una producción orgánica se ha convertido en un mercado que satisface tres requerimientos esenciales en las sociedades modernas; rentabilidad, salud y cuidado de nuestro planeta. Por lo tanto en esta época globalizada, donde existe una alta competitividad en productos y servicios que se ofertan en el comercio exterior, es indispensable estar alerta a las expectativas del mercado internacional y con la nueva tecnología en

comunicaciones, lograr el desarrollo de relaciones sociales internacionales con empresas productoras de chocolate del exterior, equilibrando esa relación con la ventaja que ofrece el cacao que se produce en el país, esto supone una oportunidad para las pequeñas y medianas empresas exportadoras de esta materia prima.

Las más grandes industrias Chocolateras se encuentran en la Unión Europea, uno de los países de esa región que compiten en esta industria es Alemania, para poder exportar cacao a ese país se necesita obtener las certificaciones de producción, procesamiento y comercialización orgánica, estos procesos son diferentes de los procesos tradicionales que todavía se realizan en el Ecuador. Se denomina cacao orgánico al producto que ha obtenido la certificación orgánica con base en su producción, procesamiento y comercialización (Exportación), que puede ser cualquiera de los que se encuentran en la clasificación de acuerdo a los parámetros de calidad del grano del cacao. Este proceso (Certificación Orgánica) es el que presenta mayores dificultades para el productor y exportador, por ser consecuentes el uno del otro, esto quiere decir que sin la certificación orgánica en la producción no se puede obtener la certificación orgánica para la exportación, en el caso de productores que también son exportadores no significa mayor problema, pero en el caso de los pequeños y medianos productores sí, por los costos que representan el cambiar los métodos tradicionales de cultivo y producción a los métodos estándar de producción orgánica.

De acuerdo a encuestas realizadas a colaboradores de las empresas que exportan cacao, se puede observar que no existe mucho interés en la información sobre los procesos que permiten obtener la certificación orgánica, además del desconocimiento de las ventajas de incursionar en ese rubro de importación debido a la tendencia del mercado internacional. En entrevistas a expertos y gerentes de las mismas empresas se pudo observar mucho desánimo, porque la producción no depende de ellos sino la comercialización, es decir, si los agricultores no han obtenido la certificación en la producción ellos no pueden obtener los certificados orgánicos para la exportación, lo que reduce el universo de proveedores de esta materia prima. En la cadena de comercialización del cacao (Productor, Centro de acopio y Precio Internacional). En el periodo comprendido por los años 2011 a 2015, hubo estabilidad en los precios y una mejoría en el precio del productor y centro de acopio en los años 2014 y 2015, lo que significa que en este aspecto, existen alicientes para las empresas exportadoras de cacao.

En cuanto a los volúmenes de importación de cacao hacia Alemania, Este país realizó importaciones de cacao en grano desde diversos países; en el 2014 de 244.640 TM y en el 2015 de 374.457 TM, se puede observar un incremento del 53% en las importaciones

del año 2015 en relación con las del 2014. En las exportaciones, Ecuador ha ocupado el quinto lugar entre los países que exportan el cacao en grano hacia Alemania, en el 2015 exporto 11,757 toneladas métricas de cacao en grano hacia ese país y se exportaron en el 2013 34.61 TM (34,610 Kg) y en el 2015 133,35 TM (133,352.46 KG) de cacao orgánico, del año 2014 no se encontraron estadísticas, sin embargo se puede observar un incremento extraordinario del 285 %, entre los 3 años, lo que indica que si es posible exportar mayor cantidad de cacao orgánico a ese país, pues se observa una evolución positiva de la demanda , además de la tendencia hacia el consumo de productos manufacturados con materia prima producida bajo el esquema de las certificaciones orgánicas. Entonces Ecuador puede utilizar esa ventaja absoluta de su producción, promover la calidad única del cacao en grano y lograr exportar mayor cantidad de toneladas métricas hacia Alemania.

Ecuador tiene previsto suscribir en Septiembre del 2016, un acuerdo comercial con la Unión Europea y que no será posible una prórroga de los sistemas de preferencias arancelarias unilaterales (SPG Plus) que hasta finales del año 2016 otorga la UE al país. De concretarse este acuerdo significa que las exportaciones de cacao orgánico hacia Alemania y la Unión Europea, se podrán incrementar, para aprovechar esta oportunidad, exportadores de cacao orgánico deberán contar con las certificaciones que le permitan ingresar al mercado alemán. Para obtener la certificación orgánica, en los procesos de producción, procesamiento y comercialización, deben adaptar sus procesos de siembra, cosecha, y postcosecha a los estándares exigidos por las empresas verificadoras.

En conclusión; La exportacion de cacao producido y procesado con modelos de producción orgánico, es una tendencia a la alza en el comercio internacional, debido a los beneficios medioambientales y de salud de los consumidores. El cacao ecuatoriano goza de prestigio y reconocimiento mundial, debido a su aroma y sabor únicos. La Unión Europea es la región donde se fabrica la mayor cantidad de chocolates finos o gourmet, Alemania es el segundo país de esa región en importaciones de cacao y requiere que sea certificado como producto orgánico.

Para mejorar los procesos de exportacion, cumplir con los requerimientos de la UE, se deben adaptar los procesos de producción al modelo orgánico, de esta manera las medianas empresas de Guayaquil, podrán incrementar sus exportaciones de cacao orgánico a Alemania

## Bibliografía

- AGROCALIDAD. (6 de Mayo de 2014). *www.agrocalidad.gob.ec*. (A. E. Agro, Ed.) Recuperado el 22 de Marzo de 2016, de <http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/pdf/certificacion-organica/1.Normativa-e-instructivo-de-la-Normativa-General-para-Promover-y-Regular-la-Produccion-Organica-Ecologica-Biologica-en-Ecuador.pdf>
- AGROCALIDAD. (11 de febrero de 2016). *agrocalidad.gob.ec*. Recuperado el 30 de abril de 2016, de <http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/pdf/certificacion-organica/9.Lista-de-Organismos-de-Certificacion-Organica-Registrados.pdf>
- ANECACAO. (2015). Recuperado el 24 de marzo de 2016, de <http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html>
- ANECACAO. (2016). *Exportación Ecuatoriana de cacao 2015*. Guayaquil: ANECACAO.
- Cardozo, P. P., Chavarro, A., & Ramirez, C. A. (20 de junio de 2013). *Dialnet*. Recuperado el 19 de abril de 2016, de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4780130.pdf>
- Cruz, M. E. (2013). *Caracterización de la cadena agro productiva de cacao En el Salvador*. San Salvador: FUNDESYRAM.
- Dirección de Servicio de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR. (15 de 07 de 2013). *www.proecuador.gob.ec*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2015, de <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/04/GuiaCertificaciones.pdf>
- El Universo. (1 de Marzo de 2016). Rafael Correa anuncia acuerdo comercial con Europa en septiembre. *Noticias*.
- Enriquez , G. (2010). *Manual N147. Cacao Orgánico, Guía para productores Ecuatorianos*. Guayaquil: INIAP.
- Espinoza , S. E., & Arteaga , E. Y. (Junio de 2015). Diagnostico de los procesos de Asociatividad y la Producción de Cacao en Milagro y sus sectores aledaños. (UNEMI, Ed.) *Revista Ciencia UNEMI*, 8(14), 105 -112.
- Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones. (15 de NOVIEMBRE de 2015). *PROECUADOR I.D.(S.F.)*. Obtenido de <file:///C:/Users/veronica/Downloads/PRO%20ECUADOR%20Consortios.%20Experiencias%20e%20impacto.pdf>
- Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones PRO ECUADOR. (s.f.). *Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones PRO ECUADOR*.
- MAGAP. (19 de Dic de 2014). *Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca*. Obtenido de <http://www.agricultura.gob.ec/cafe-cacao>
- MAGAP. (19 de Dic de 2015). *Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca*. Obtenido de <http://www.agricultura.gob.ec/cafe-cacao>
- Oficina Comercial del Ecuador en Alemania PROECUADOR. (2013). *www.proecuador.gob.ec*. Recuperado el 12 de noviembre de 2015, de [http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/02/PROECU\\_PPM2012\\_CACAO\\_ALEMANIA.pdf](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/02/PROECU_PPM2012_CACAO_ALEMANIA.pdf)
- PROECUADOR. (s.f.). *PROECUADOR*. Recuperado el 19 de Diciembre de 2015, de <http://www.proecuador.gob.ec/pubs/perfil-de-chocolate-en-alemania-2014/>
- Servicio Nacional de Aduana en Ecuador (SENAE). (s.f.). Servicio Nacional de Aduana en Ecuador (SENAE).

- Torres, G. L. (2012). *Manual de producción de cacao fino de aroma a través de manejo ecológico*. Cuenca: Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad de Cuenca.
- TRADEMAP. (26 de Marzo de 2016). *www.trademap.org*. Recuperado el 23 de Marzo de 2016, de [http://www.trademap.org/Country\\_SelProduct\\_TS.aspx](http://www.trademap.org/Country_SelProduct_TS.aspx)
- TRADEMAP. (s.f.). *www.trademap.org*. Recuperado el 23 de Marzo de 2016, de [http://www.trademap.org/Country\\_SelProduct\\_TS.aspx](http://www.trademap.org/Country_SelProduct_TS.aspx)
- UNGERER S.A. (27 de julio de 2014). *UNGERER El futuro se siembra hoy*. Recuperado el 30 de noviembre de 2015, de <http://www.ungerer.com.ec/productos-agricolas-ganan-mercadogracias-al-banano.html>