



**INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION  
ORGANISATION INTERNATIONALE DU CACAO  
МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО КАКАО  
ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL CACAO**

**EC/15/3**  
17 febrero 2020

Original: ENGLISH  
Distr: RESTRICTED

---

**COMITÉ ECONÓMICO**

Decimoquinta reunión

Sede de la ICCO, Abidjan, Côte d'Ivoire, o por videoconferencia, 22-25 septiembre 2020

**CACAO DE PRIMERA CALIDAD: NOTA DE CONCEPTO**

## CACAO DE PRIMERA CALIDAD: NOTA DE CONCEPTO

### INTRODUCCIÓN

1. El cacao sigue siendo, hasta la fecha, un producto básico industrial poco diferenciado y de valor reducido. La mayoría de los cacaocultores reciben un precio bajo por un producto básico a granel vendido a través de transacciones únicas e individuales<sup>1</sup>. El valor reducido del cacao en grano y su calidad mediocre son factores que refuerzan por sí mismos la pobreza generalizada de los pequeños productores.
2. La falta de incentivos para producir cacao de buena calidad se debe principalmente a la ausencia de normas internacionales comunes que rijan la calidad del cacao. Y esto, *de facto*, representa una barrera de comunicación entre los distintos actores de la cadena de valor. Como consecuencia, los pequeños cacaocultores prestan poca atención a las prácticas de gestión agronómica, lo cual tiene un impacto perjudicial tanto sobre la productividad agrícola como sobre la calidad del cacao en grano. Además, la separación geográfica entre los productores y los usuarios del cacao, y la falta de conocimiento de los consumidores respecto a la complejidad de los sabores existentes del cacao, representan limitaciones adicionales a la hora de mejorar el perfil de calidad del cacao en grano.
3. El presente documento argumenta que la mejora de la calidad del cacao en grano representa una de las formas más eficientes de aumentar el valor captado por el sector cacaotero. Además de las primas recibidas por los propios cacaocultores, el desarrollo y la adopción de normas exigentes de calidad también pueden provocar diversos efectos indirectos positivos en el conjunto del sector cacaotero.
4. Esto exige una mayor participación de los países miembros de la ICCO en la promoción del cacao de "calidad superior" o "de primera calidad", no sólo como estrategia para aumentar el valor añadido a nivel de la explotación, sino también como componente de una promoción genérica del consumo de cacao: la promoción de la imagen y la reputación de un origen determinado.
5. Durante la última década, el programa Cacao de Excelencia (CoEx), coordinado por la Alianza Bioversity International/Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT)<sup>2</sup> no sólo ha sido el punto de entrada para que los cacaocultores participen en los Premios Internacionales del Cacao (ICA), sino que también ha contribuido a la promoción del sabor, la calidad y la diversidad del cacao en grano en más de 55 países productores de cacao. Estas actividades no deben considerarse como esfuerzos por competir con el cacao *fino o de sabor*, sino más bien como una oportunidad única de promover las normas de calidad del cacao y de ampliar la cuota mundial de cacao de alta calidad. De hecho, cabe destacar que ***la calidad no depende de un origen, sino que es el resultado de las mejores prácticas agronómicas y de post-cosecha.***
6. Con estos antecedentes, en el presente documento se recomienda al Comité Económico que autorice a la Secretaría a iniciar conversaciones con la Alliance Bioversity International/CIAT con el fin de ampliar el alcance y el mandato del actual programa CoEx.
7. Los argumentos a favor de dicha recomendación se desarrollan en las tres secciones de este documento. En la sección 1 se examina la forma mediante la que la mejora de la calidad puede

---

<sup>1</sup> A menos que formen parte de un programa de sostenibilidad ejecutado por una empresa privada.

<sup>2</sup> Bioversity International es una organización mundial de investigación para el desarrollo con sede en Roma. Desde diciembre de 2019, Bioversity International y el Centro Internacional de Agricultura Tropical se han unido para crear la Alianza Bioversity International/CIAT

reconfigurar la red de actores del sector cacaotero e iniciar una serie de efectos indirectos positivos. La sección 2 analiza el éxito de los enfoques de "calidad más que cantidad" adoptados por los sectores del vino y del café. En la Sección 3 se describe la propuesta de la Secretaría para una mayor participación de los países miembros de la ICCO en la promoción del cacao de calidad superior.

### **LA MEJORA DE LA CALIDAD: UN CATALIZADOR PARA EFECTOS INDIRECTOS POSITIVOS EN EL SECTOR CACAOTERO**

8. La adición de valor a nivel de la explotación constituye una de las formas más efectivas para que los productores salgan de la trampa de la pobreza. En efecto, al mejorar la calidad de su cacao en grano, los cacaocultores consiguen una diferenciación del producto y, al hacerlo, pueden satisfacer las necesidades de aquellos compradores que están dispuestos a ofrecer mejores precios. Además, la promoción de la calidad puede tener varios efectos indirectos positivos en el sector cacaotero, a saber:

**(i) Una reorganización de la cadena de valor tradicional para colocar a los productores en el corazón de la *red de valor***

9. La mejora de la calidad puede dar lugar a una reconfiguración progresiva de las tradicionales transacciones individuales entre productores y compradores, creando en su lugar una *red de valor* formada por productores, comerciantes y elaboradores que comparten las mismas normas de calidad del cacao y que trabajan juntos para su consecución. En la *red de valor*, la inclusión de los productores en la cadena de valor se mejora tanto vertical como horizontalmente:

- **Mejora de la inclusión vertical:** Con el fin de garantizar la disponibilidad y la adquisición de cacao de primera calidad, los compradores establecen un vínculo directo con los cacaocultores, creando así una serie de efectos indirectos positivos en el conjunto del sector cacaotero. En primer lugar, los productores de cacao de primera calidad recibirán un precio superior debido al acortamiento de la cadena. En segundo lugar, se puede llegar más fácilmente a los cacaocultores mediante programas de capacitación, permitiendo así que adquieran conocimientos empresariales y de comercialización.
- **Mejora de la inclusión horizontal:** Los productores que desean elevar el perfil de calidad de su producción tienen más probabilidades de establecer relaciones con otros productores. Y las organizaciones de productores no sólo ganan en poder de negociación, sino que es más probable que atraigan inversiones y/o reciban asistencia técnica.

10. Como resultado de una mayor inclusión en la cadena de valor, los cacaocultores captan un valor superior y se hacen más resistentes al riesgo de caída de los precios.

**(ii) Un cambio de comportamiento de los productores para mejorar las prácticas agronómicas y de post-cosecha**

11. El incentivo de un precio más elevado anima a los productores a mejorar sus prácticas agronómicas y de post-cosecha. Por ejemplo, los productores: i) invertirán en el empleo de material de siembra mejorado para rehabilitar y/o replantar cacaoteros viejos o infestados; ii) optimizarán el uso de plaguicidas u otras prácticas para limitar el desarrollo de plagas y enfermedades; y iii) mejorarán los procesos de fermentación y secado.

**(iii) Una mejor reputación socioeconómica y ambiental para elevar el perfil del sector y de los países productores**

12. La búsqueda de un cacao de primera calidad contribuye a mejorar la reputación y la imagen de un país como proveedor de cacao de primera calidad. Esto ofrece un incentivo para que los compradores "tradicionales" aumenten su volumen de compras, pero también brinda la oportunidad de atraer a nuevos compradores. Así mismo, contribuye a mejorar la imagen ambiental y socioeconómica del sector. De hecho, además de proporcionar productos de calidad superior, el sector puede aprovechar las cadenas de valor acertadas para eliminar prácticas que no se consideran aceptables, como la deforestación o el trabajo infantil. Al elevar su perfil, el sector también crea un incentivo para que los interesados públicos y privados inviertan (reducción o eliminación del riesgo para la reputación).

#### **(iv) El papel de la imitación a la hora de ampliar los efectos indirectos de la promoción de la calidad**

13. La imitación es el principal motor para ampliar los efectos socioeconómicos positivos derivados de la promoción de la calidad en el sector cacaotero. De hecho, los precios más elevados pagados por el cacao de primera calidad se convierten en un incentivo para que otros cambien la forma de gestionar sus explotaciones y entren en la red de valor. Además, es también un elemento crucial para asegurar la transferencia de explotaciones de una generación a otra, impidiendo así el declive agrícola y el éxodo rural. Este efecto de imitación no se limita al sector cacaotero ni se ve frenado por las fronteras nacionales. También puede repercutir positivamente en otras cadenas de suministro o llevar a otros países productores de cacao a seguir el ejemplo.

#### **DE LOS PRODUCTOS A GRANEL A LOS PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD: EL EJEMPLO DE LOS SECTORES DEL VINO Y DEL CAFÉ**

14. Para demostrar cómo la búsqueda de calidad conduce a una prima de mercado y a importantes efectos socioeconómicos indirectos, analizaremos dos experiencias exitosas en el sector vinícola latinoamericano y en el sector cafetero brasileño antes de volver a centrar nuestra atención en el sector del cacao.

#### **El enfoque de "calidad más que cantidad": una perspectiva desde el sector vitivinícola latinoamericano**

15. Durante los años 90, el sector vitivinícola latinoamericano experimentó un importante salto de calidad, desde la producción a granel destinada a los mercados locales hasta la producción de vino de primera calidad para los mercados de exportación. Este salto fue impulsado más que nada por la adopción colectiva de equipos y prácticas modernos. Se trata de un caso interesante, no sólo porque el sector vinícola de entonces compartía muchas características con la situación actual del sector cacaotero, sino también porque pone de relieve los efectos indirectos asociados a una estrategia que persigue la calidad superior.

16. La reconversión del sector tradicional del vino en una red de valor comenzó con el establecimiento de organizaciones de productores que perseguían una prima por calidad. Este modelo empresarial mejoró el poder de negociación de los productores de vino, su acceso a mercados, así como su experiencia y sus aptitudes de comercialización (es decir, campañas de promoción colectiva, la creación de una marca regional o una denominación de origen controlada), lo cual en última instancia condujo a una mayor inclusión en la cadena de valor, así como a un aumento de los volúmenes de exportación<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> El valor de las exportaciones de vino se multiplicó por un factor de casi 7 en Uruguay, por un factor de 3,6 en Chile y por 2 en Argentina entre 1995 y 2004.

17. El efecto de imitación también desempeñó un papel importante en la ampliación a nivel regional de la producción de vino de primera calidad. La participación de los países de América Latina en los *International Wine Challenge Rewards* ha contribuido a desencadenar este salto de calidad regional, siguiendo el camino abierto por países pioneros como Chile o Argentina.

18. Por último, cabe señalar que la estandarización de la calidad, la creación de un entorno comercial y fiscal propicio, así como el apoyo continuo de las instituciones nacionales han sido fundamentales para la revisión del sector vitivinícola latinoamericano.

### **El programa *Cup of Excellence*<sup>®</sup>: una visión general del caso brasileño**

19. Durante los años 90, los caficultores brasileños producían principalmente café robusta y arábica a granel, que se comercializaba con un diferencial de precios negativo en el mercado internacional. Con el objetivo de recompensar a los mejores cafés especiales producidos en todo el mundo<sup>4</sup>, el programa *Cup of Excellence*<sup>®</sup> fue creado en Brasil en 1999.

20. La prima conseguida y el reconocimiento internacional que la acompañaba sirvieron de catalizador para la modernización del sector cafetero brasileño. En primer lugar, los productores brasileños mejoraron sus prácticas agronómicas y de post-cosecha, dedicando más atención y tiempo a la cosecha y al secado de sus cafés. Los ingresos adicionales procedentes de las ventas de café especial, junto con los préstamos a largo plazo, se invirtieron en nuevas instalaciones de post-cosecha (despulpadora, patios de secado, etc.). En segundo lugar, la creación – incluso fuera de las subastas de *Cup of Excellence*<sup>®</sup> – de partenariados comerciales directos con tostadores de cafés especiales fortaleció la inclusión vertical de los productores de cafés especiales.

21. También cabe mencionar que el programa *Cup of Excellence*<sup>®</sup> ha tenido un efecto en cascada en el sector cafetero. Se estima que por cada productor que participa en el concurso, entre dos y cuatro productores más han decidido entrar en el mercado de los cafés especiales.

22. Además de este efecto indirecto en el sector cafetero, el programa *Cup of Excellence*<sup>®</sup> ha contribuido a la elaboración y adopción de normas armonizadas de calidad del café – que actualmente se emplean para definir el valor de mercado del café – y a elevar el perfil de los países productores de café.

### **CACAO DE PRIMERA CALIDAD Y LA NECESIDAD DE ARMONIZAR LAS NORMAS INTERNACIONALES DE CALIDAD DEL CACAO**

23. Todos los países productores de cacao cuentan con perfiles de sabor de calidad única y diversa, pero su potencial no se realiza. Por una parte, los cacaocultores no están adoptando las mejores prácticas agronómicas y de post-cosecha. Por otra parte, no existe una norma internacional de calidad del cacao comúnmente acordada, sino más bien una multitud de métodos para evaluar los atributos de calidad. Como consecuencia, los compradores de cacao adoptan la calidad mínima como denominador común, lo cual inevitablemente crea pocos incentivos para la mejora de la calidad a nivel de la explotación.

---

<sup>4</sup> Café especial es un término que denota el grado más elevado de café disponible, típicamente relacionado con toda la cadena de suministro, usando café de un único origen o de una única explotación. El término fue utilizado por primera vez en 1974 por Erna Knutsen en la revista *Tea & Coffee Trade Journal* para describir los granos de mejor sabor que se producen en microclimas especiales.

24. Durante la última década, el programa CoEx ha apoyado la participación de un creciente número de países productores de cacao y sus cacaocultores en los Premios Internacionales del Cacao<sup>5</sup>. De este modo, el programa CoEx ha desempeñado un papel fundamental a la hora de promover el sabor, la calidad y la diversidad del cacao en grano de más de 55 países productores:

- aumentando la sensibilización y promoviendo la educación a lo largo de la cadena de valor del cacao sobre la oportunidad de producir cacao de calidad superior y conservar los sabores resultantes de la diversidad genética, el *terroir* y los conocimientos técnicos de los cacaocultores;
- facilitando la comunicación y los vínculos entre los productores de cacao y los operadores de la cadena de suministro con el fin de promover las oportunidades de mercado;
- capacitando a los cacaocultores y a los países productores para que reconozcan, busquen, valoren y preserven la calidad y la diversidad del cacao mediante la creación de Comités de Organización Nacional (NOC)<sup>6</sup> y la organización de concursos nacionales de calidad<sup>7</sup>; y
- promoviendo el desarrollo y la adopción de Normas Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao<sup>8</sup>.

Estas actividades no deben considerarse como esfuerzos directos o complementarios que compiten con el mercado de cacao *fino o de aroma*, sino más bien como una forma de estimular el surgimiento del cacao de calidad superior, independientemente de su origen.

25. Algunos países Miembros exportadores de la ICCO han solicitado asistencia técnica a la Secretaría para elevar el perfil de calidad de su producción a través de:

- (i) la elaboración de normas nacionales de calidad;
- (ii) la creación de plataformas de calidad nacionales y regionales;
- (iii) la realización de actividades de sensibilización y capacitación de los productores; y
- (iv) la organización de concursos nacionales y regionales, idealmente coincidiendo con ferias y sesiones de subasta.

26. El objetivo final de la ICCO es ampliar la escala y el alcance del programa CoEx, con el fin de modernizar el sector cacaotero y de promover la imagen y la reputación de los países miembros exportadores de la ICCO. En este sentido, y para que la ejecución de estas actividades sea más eficaz en función de su coste, la Secretaría pide la autorización del Comité Económico para estudiar una posible colaboración sinérgica con el programa CoEx mediante el establecimiento de un Memorándum de Entendimiento con la Alianza Bioversity International/CIAT. Esta colaboración inicial no tendrá ninguna repercusión sobre el Presupuesto Administrativo de la ICCO para el presente ejercicio. De hecho, se financiará a través de la Cuenta para Proyectos Especiales, aprovechando los recursos financieros

---

<sup>5</sup> El Premio Internacional del Cacao es un concurso mundial bianual que premia al mejor cacao.

<sup>6</sup> Los Comités de Organización Nacional (NOC) se encargan de supervisar la participación y la selección a nivel nacional de los mejores productores de cacao que representan al país en las ACI.

<sup>7</sup> Las directrices para la organización de los concursos nacionales de calidad del cacao se pueden consultar en <http://www.cocoaofexcellence.org/info-and-resources/national-cocoa-quality-competitions>.

<sup>8</sup> Puede obtenerse más información sobre la elaboración de normas internacionales para evaluar la calidad y el sabor del cacao en <http://www.cocoaqualitystandards.org/protocols-for-review>.

residuales de proyectos anteriores ya cerrados. Por ejemplo, para los años cacaoteros 2020/21 y 2021/22, se prevén dos pagos únicos de 100.000 euros cada uno como contribución a la actividad mencionada en el punto iv) para todos los Miembros exportadores de la ICCO.