

# ¿Qué requisitos debe cumplir el cacao para ser permitido en el mercado europeo?

Para ingresar al mercado europeo del cacao, debe cumplir con los requisitos legales sobre asuntos tales como la seguridad alimentaria, los niveles de contaminantes de alimentos y el etiquetado del consumidor. Además, los compradores europeos de cacao tienen cada vez más requisitos adicionales, especialmente en el campo de la certificación de seguridad alimentaria, de la Responsabilidad Social Corporativa (RSC) y de la sostenibilidad. El cumplimiento de estos requisitos adicionales puede aumentar considerablemente sus posibilidades en el mercado.

## 1. Requisitos del comprador

Los requisitos del comprador se pueden dividir en:

1. Necesidades: requisitos legales y no legales que debe cumplir para ingresar al mercado.
2. Requisitos adicionales: aquellos que debe cumplir para estar al día de lo que pasa en el mercado.
3. Requisitos de nicho: aplicando a nichos de mercado específicos.

## 2. ¿Qué requisitos legales y no legales debe cumplir mi producto?

Aquí puede encontrar los requisitos legales y no legales más importantes que debe cumplir cuando desee comercializar productos de cacao en Europa. Estos incluyen requisitos generales para productos alimenticios (especialmente seguridad alimentaria) así como legislación específica para productos de cacao y chocolate.

### Seguridad alimenticia

La seguridad e higiene de los alimentos son temas claves en el mercado europeo. Si desea exportar a Europa, sus productos de cacao deben cumplir con la ley europea sobre seguridad alimentaria e higiene de los alimentos que garantiza la calidad de los productos alimenticios en toda la cadena de suministro.

Un aspecto importante para controlar los riesgos potenciales de la seguridad alimentaria es definir los puntos críticos de control (HACCP) mediante la implementación de los principios de manejo de los alimentos. Someter los productos alimenticios a controles oficiales es otro aspecto importante. A los productos que no se consideran seguros se les negará el acceso a Europa.

Consejos:

- Asegúrese de que sus productos cumplan con la Ley General de Alimentos (Reglamento CE 178/2002) y las normas generales sobre higiene de los alimentos (Reglamento CE 852/2004).
- Consulte el documento de orientación de la Comisión Europea para obtener información sobre ciertas cuestiones clave relacionadas con los requisitos de importación y las normas europeas sobre higiene de los alimentos y controles oficiales de alimentos.
- Consulte la base de datos del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la UE para ver ejemplos de retiros de productos de cacao del mercado y las razones detrás de estos retiros. En 'Producto', elija la categoría 'Preparaciones de cacao y cacao, café y té'. Además, puede elegir su país en 'País' para ver ejemplos de incumplimientos. Esto puede ser una base para su propio sistema de gestión de riesgos y para evitar futuros rechazos en la frontera.

### Contaminantes de los alimentos

La contaminación de los alimentos puede ocurrir en diferentes etapas del proceso de producción debido a la contaminación ambiental, las prácticas de cultivo o los métodos de procesamiento. Dado que muchos contaminantes ocurren naturalmente, sería imposible imponerles una prohibición total. La legislación de la Unión Europea garantiza que los contaminantes se mantengan en niveles tan bajos

como sea posible para que no amenacen la salud humana. Los niveles se establecen sobre la base del asesoramiento científico proporcionado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Consejos:

- Debe cumplir con la normativa sobre contaminantes en productos alimenticios (Reglamento CE 1881/2006); de lo contrario, sus productos no podrán ingresar al mercado europeo. Los proveedores a Europa son responsables de garantizar que los productos alimenticios importados cumplan con la legislación europea.
- Consulte la hoja informativa de la Comisión Europea ' Gestión de contaminantes de los alimentos: cómo la UE garantiza que nuestros alimentos son seguros ' para obtener más información sobre el control de la contaminación de los alimentos en la Unión Europea.
- Centrarse en la aplicación de buenas prácticas agrícolas para reducir la presencia de contaminantes en los alimentos. La información sobre buenas prácticas agrícolas en la producción de cacao se puede encontrar en el sitio web de la Federación de Comercio del Cacao.

Los principales contaminantes que probablemente se encuentran en la cacao y los productos derivados son:

A) Metales pesados, en particular Cadmio :

La Unión Europea ha reforzado su regulación sobre el cadmio en cacao y productos derivados. El nuevo reglamento entró en vigor en enero de 2019 . El cadmio se encuentra naturalmente en el suelo, pero los pesticidas y los fertilizantes químicos que contienen cadmio también son fuentes de contaminación. La presencia de cadmio es un problema particular para el cacao de algunos países latinoamericanos debido a factores como la actividad volcánica y los incendios forestales. Los niveles máximos permitidos de cadmio se enumeran en la Tabla 1. Tenga en cuenta que estos niveles se relacionan con los productos de chocolate terminados, pero también deben realizarse controles de granos de cacao.

**Tabla 1 Niveles máximos permitidos de cadmio en cacao y productos derivados**

Productos específicos de cacao y chocolate	Niveles máximos permitidos de cadmio (ppm)
Chocolate con leche con < 30% de sólidos de cacao secos totales	0.10 a partir del 1 de enero de 2019.
Chocolate con < 50% de sólidos secos totales de cacao; chocolate con leche con $\geq$ 30% de sólidos de cacao secos totales	0.30 a partir del 1 de enero de 2019.
Chocolate con > 50% de sólidos de cacao secos totales	0.80 a partir del 1 de enero de 2019.
Cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en polvo de cacao edulcorado vendido al consumidor final	0.60 a partir del 1 de enero de 2019.

Al traducir los niveles de chocolate con cadmio a niveles admitidos en **frijoles cacao** , los importadores europeos considerarán en la práctica < 0,5 ppm un buen nivel. Esto está de acuerdo con la norma de < 0,3 ppm en chocolate que Alemania ya está aplicando. Se aceptarán hasta 0,8 ppm, pero la aceptación por encima de 0,8 ppm dependerá del contenido de cacao en el chocolate. Si el nivel se eleva por encima de 1 ppm, los fabricantes de chocolate deberán mezclar el cacao con otro cacao con menor contenido de cadmio. Sin embargo, esta práctica es bastante poco común para productos de ciertos países, como el cacao de América Latina.

Consejos:

- Concéntrese en cumplir con los nuevos niveles máximos de cadmio en productos alimenticios (Reglamento UE 488/2014).
- Visite el sitio web de para obtener recomendaciones sobre cómo reducir los niveles de cadmio en frijoles cacao . Las disposiciones sobre métodos de muestreo y análisis para el control oficial de cadmio y otros metales pesados también lo ayudarán a garantizar el cumplimiento.

#### B) Plaguicidas:

La Unión Europea ha establecido niveles máximos de residuos (LMR) en la cantidad de plaguicidas permitidos en los productos alimenticios, incluido el cacao. El uso de pesticidas está permitido pero debe ser estrictamente controlado. Esto es especialmente importante para los cultivadores de cacao que usan pesticidas para combatir la infestación de insectos.

Consejos:

- Consulte la legislación sobre el control de residuos de plaguicidas (Reglamento CE 395/2005) para obtener más información sobre plaguicidas.
- Consulte la base de datos de pesticidas de la UE para obtener una descripción general de los niveles máximos de residuos (LMR) para cada pesticida.
- Concéntrese en reducir la cantidad de pesticidas en sus productos. Una buena manera de hacerlo es aplicar el Manejo Integrado de Plagas (MIP), un enfoque de control de plagas agrícolas que utiliza estrategias y prácticas de manejo de cultivos complementarias para minimizar el uso de pesticidas. Las fuentes útiles son el Centro Europeo para el Manejo Integrado de Plagas y el Manual de Capacitación sobre Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades para la Producción Sostenible de Cacao del Centro Australiano para la Investigación Agrícola Internacional.

#### C) Micotoxinas:

Las micotoxinas como las Aflatoxinas y la Ocratoxina A pueden ocurrir en el cacao como resultado de una infección fúngica de los cultivos. Son una de las principales causas de pérdidas económicas en el sector del cacao. El reconocimiento de los peligros para la salud de las micotoxinas ha llevado a establecer límites reglamentarios en todo el mundo, particularmente en la Unión Europea.

Consejos:

- Concéntrese en las buenas prácticas agrícolas, de secado, procesamiento y almacenamiento, por ejemplo, mediante la adopción de Buenas Prácticas Agrícolas y / o Buenas Prácticas de Fabricación. Estos pasos tienen una influencia significativa en el desarrollo de las micotoxinas. Consulte las directrices disponibles sobre cómo reducir la contaminación por micotoxinas en los diferentes niveles de la cadena de producción de cacao .
- Lea y siga el Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación por Ocratoxina A del *Codex Alimentarius* (CAC / RCP 72-2013).

#### D) Hidrocarburos policíclicos-aromáticos (HAP):

Los hidrocarburos policíclicos-aromáticos (HAP) también pueden contaminar el cacao durante las etapas de postcosecha o de procesamiento primario. El humo es una de las principales fuentes de hidrocarburos policíclicos y aromáticos en los granos de cacao durante el secado o almacenamiento. El límite para benzo(a)pireno (que es uno de los hidrocarburos aromáticos policíclicos más comunes) es de 5.0 µg / kg de grasa y 30 µg / kg para la suma total de hidrocarburos aromáticos policíclicos.

Consejos:

- Evite secar los granos de cacao con fuego o al lado de las carreteras, el uso de secadores artificiales ineficientes y el almacenamiento en presencia de humo. El secado al sol se utiliza en países como Ghana, donde las granjas son pequeñas; en tales circunstancias, el secado al sol es un método viable y eficiente.

- Lea y siga el Código de prácticas del *Codex Alimentarius* para la reducción de la contaminación de alimentos con hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) de los procesos de ahumado y secado directo (CAC / RCP 68-2009).

#### E) Microbiológico / Salmonella:

Aunque el cacao se considera un producto de bajo riesgo, en ocasiones puede estar sujeto a contaminación microbiológica como resultado de técnicas incorrectas de recolección y secado. No se han establecido criterios microbiológicos para el cacao en la legislación europea actual. Sin embargo, las autoridades de seguridad alimentaria pueden retirar los productos alimenticios importados del mercado o evitar que entren en la Unión Europea cuando se encuentran microorganismos.

#### Consejo:

- Consulte la legislación relativa a los criterios microbiológicos para productos alimenticios (Reglamento CE 2073/2005) para obtener más información sobre los microorganismos.

#### F) Materia Extraña:

La contaminación por materia extraña, como el plástico y los insectos, es una amenaza cuando los procedimientos de seguridad alimentaria no se siguen cuidadosamente. Por ejemplo, los residuos de aceite mineral (MOSH y MOAH) se han encontrado recientemente en el chocolate en Alemania. Estos residuos pueden derivarse de materiales como papel reciclado y bolsas de yute tratadas. Sin embargo, hasta ahora no existe ninguna legislación al respecto en la Unión Europea.

#### Consejo:

- Consulte el sitio web del Servicio de Información de Transporte para obtener información sobre el almacenamiento y transporte seguro de cacao.

### **Disolventes de extracción**

La Unión Europea también establece límites máximos de residuos de disolventes de extracción utilizados en la producción de alimentos e ingredientes alimentarios. Por ejemplo, hay un límite en el uso de hexano (1 mg / kg), que se utiliza para la producción de manteca de cacao.

#### Consejo:

- Consulte la legislación sobre la restricción de disolventes de extracción (Directiva 2009/32 / CE) para obtener más información sobre el uso de disolventes de extracción.

### **Etiquetado al consumidor**

Las normas de etiquetado de alimentos de la Unión Europea aseguran que los consumidores reciban información esencial para tomar una decisión informada al comprar sus alimentos. El etiquetado uniforme facilita la elección del consumidor. Por lo tanto, todas las etiquetas de alimentos para **productos preenvasados (no aplicables al etiquetado de productos a granel como los granos de cacao)** deben mostrar la siguiente información:

- El nombre bajo el cual se vende el producto.
- La lista de ingredientes (incluidos los aditivos).
- La cantidad neta de productos alimenticios preenvasados.
- La fecha "mejor antes" con el día, mes y año en ese orden
- Cualquier condiciones de almacenamiento especial o de uso.
- El nombre o el nombre comercial y la dirección del fabricante o envasador, o de un vendedor establecido en la Unión Europea
- Lugar de origen o procedencia, donde la falta de tal información puede inducir a error al consumidor
- Marcado de lotes en alimentos preenvasados con el marcado precedido por la letra 'L'.

Estas indicaciones deben aparecer en el paquete o en una etiqueta adjunta a los productos de cacao envasados que se venden a los consumidores (por ejemplo, chocolate). La etiqueta debe ser visible, legible, indeleble y fácil de entender, y debe estar en un idioma que los consumidores puedan entender fácilmente. Esto generalmente significa el idioma o idiomas oficiales del país europeo donde se comercializa el producto. Se puede permitir el uso de términos o expresiones extranjeras que sean fácilmente comprensibles para el comprador.

En el caso de **los granos de cacao**, que no es un producto preenvasado, el etiquetado no está sujeto a una legislación específica, pero como mínimo debe incluir:

- Nombre del producto
- grado
- código de lote o lote
- país de origen
- Peso neto en kg.

Si su cacao es orgánico o tiene un certificado de comercio justo, las etiquetas deben incluir el nombre / código del organismo de inspección y el número de certificación.

Consejos:

- Consulte la legislación sobre [etiquetado y embalaje](#) para obtener más información sobre las normas generales de etiquetado para productos alimenticios.
- Consulte también las normas específicas para productos de [cacao y chocolate](#) (Directiva 2000/36 / CE) que complementan la legislación aplicable a los productos alimenticios.
- [El Trade Helpdesk de la Comisión Europea](#) ofrece una descripción completa de los requisitos (legales) en el mercado europeo del cacao. Aquí, puede seleccionar su país y el país europeo al que desea exportar. El Código de Producto para productos de cacao es 18.

### **Requisitos de embalaje**

Los granos de cacao se envían tradicionalmente en bolsas de yute, que pueden pesar entre 60 y 65 kg.

En el mercado principal, el envío masivo de granos de cacao se ha vuelto más popular. Esto significa que los granos de cacao se cargan directamente en la bodega de carga del barco o se transportan en contenedores de envío que contienen una bolsa flexible. Este método de mega graneles a menudo es adoptado por procesadores de cacao más grandes, que manejan granos de cacao de calidades estándar.

En el segmento de cacao de especialidad y sabor fino, las bolsas de yute todavía se usan comúnmente. Para micro lotes de muy alta calidad (es decir, pequeñas cantidades), se puede usar el [empaquete GrainPro](#) sellado al vacío .

Consejo:

- Lea más sobre el [comercio y envío de granos de cacao](#) en el sitio web de la Organización Internacional del Cacao.

### **Criterios de calidad**

Si desea acceder al mercado europeo de granos de cacao, deberá cumplir con los estándares internacionales de calidad. Son particularmente altos dentro del segmento de especialidades para los granos de cacao de sabor fino.

[Cocoa of Excellence](#) menciona los siguientes factores que definen la calidad del cacao.

- Buenos árboles (genética)
- Bien cuidado y cultivado en un entorno adecuado.
- Vainas cosechadas correctamente.

- Buenas prácticas para mantener los árboles sanos y libres de plagas y enfermedades.
- Protocolos óptimos de fermentación y secado específicos para el tipo de frijol.
- Conocimiento técnico para el procesamiento de granos de cacao y para la fabricación de chocolate.

Los granos de cacao de alto grado (sabor fino) son generalmente de mayor calidad que los granos de cacao de grado común, ya que su sabor distintivo es popular entre los fabricantes de chocolate de alta calidad. Los granos de sabor fino generalmente se producen a partir de árboles que contienen la genética de las variedades de árbol de cacao *criollo* y / o *trinitario* . Los granos de cacao de grado común (a granel) para la producción en masa se derivan genéticamente de los árboles de *Forastero* .

Las técnicas de recolección y procesamiento también son importantes para aprovechar las cualidades "finas" de los granos de cacao de sabor fino. Durante la cosecha, asegúrate de tomar solo las frutas maduras. Durante el procesamiento, asegúrese de que todos los granos de cacao se fermenten y se sequen de manera homogénea. Los granos de cacao deben enviarse poco después de la cosecha porque el almacenamiento prolongado (> 6 meses) puede ocasionar pérdidas debido a la humedad relativamente alta en ambientes tropicales.

Para moderar el sabor del cacao inicialmente amargo y para desarrollar el sabor típico del cacao, los granos se fermentan. La clasificación del cacao difiere entre los países productores y consumidores. Las prácticas internacionales han sido establecidas por las asociaciones internacionales de comercio de cacao. La clasificación del cacao depende del proceso de fermentación .

- Granos de cacao bien fermentados: menos de 5% de moho, menos de 5% de pizarra y menos de 1.5% de materia extraña.
- Granos de cacao bastante fermentados: menos del 10% de moho, menos del 10% de pizarra y menos del 1,5% de materia extraña.

Actualmente no hay procedimientos estandarizados, ni existe una terminología específica para la evaluación de la calidad del grano de cacao y su relación directa con el chocolate de alta calidad, lo que los compradores y los consumidores pueden utilizar, como es el caso en el Sistema Q de café . Para abordar este problema, se estableció un Grupo de Trabajo informal en septiembre de 2015 durante el Seminario Anual de la Fundación Mundial del Cacao (WCF) sobre el cacao en las Américas. Este Grupo de Trabajo (establecido y coordinado por el Programa Cacao de Excelencia) tiene como objetivo explorar el desarrollo de estándares internacionales para evaluar la calidad del cacao. Los miembros del Grupo de Trabajo representan la gama de partes interesadas, desde asociaciones de productores de cacao hasta comerciantes, fabricantes de chocolate y organizaciones de investigación. Las primeras consultas tuvieron lugar en septiembre de 2017, en Managua (Nicaragua).

Consejos:

- Lea más sobre los requisitos de calidad de la industria europea para los granos de cacao en el sitio web de Calidad del cacao .
- Obtenga más información sobre cómo mantener la calidad de su cacao durante el transporte en el sitio web del Servicio de información de transporte .
- Manténgase al día sobre el desarrollo de estándares internacionales para evaluar la calidad del cacao en el sitio web Cocoa of Excellence.

### 3. ¿Qué requisitos adicionales tienen a menudo los compradores?

Algunos compradores tienen requisitos que van más allá de la legislación existente, en particular con respecto a la seguridad alimentaria, el impacto ambiental y la responsabilidad social. Los países occidentales y del norte de Europa generalmente tienen requisitos adicionales más estrictos que los países del sur y este de Europa.

## **Certificación de seguridad alimentaria**

Como la seguridad alimentaria es una de las principales prioridades en todos los sectores de alimentos de la UE, puede esperar que muchos participantes le soliciten garantías adicionales, como la implementación de estándares de calidad específicos del producto y los Sistemas de gestión de la calidad (SGC) en relación con los procesos de producción y manejo. Se puede hacer una distinción entre las certificaciones que se aplican a los procesadores y las de las organizaciones de productores y exportadores.

## **Procesadores**

Muchos compradores europeos, como los importadores, los procesadores de alimentos y los minoristas, requieren la implementación de un sistema de gestión de seguridad alimentaria (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control basado en el HACCP ).

Los sistemas de gestión de seguridad alimentaria más importantes de Europa son:

- Estándar Global de BRC para la Seguridad de los Alimentos (BRC: British Retail Consortium)
- Norma Internacional de Alimentos (IFS)
- Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria 22000 (FSSC 22000)
- Programa de Alimentos de Calidad Segura (SQF).

Todos estos sistemas de gestión de seguridad alimentaria están reconocidos por la Iniciativa mundial de inocuidad de los alimentos (GFSI), lo que significa que cualquiera de ellos debe ser aceptado por los principales minoristas.

Consejos:

- Lea más sobre HACCP en el documento de orientación 'Implementación de procedimientos basados en los principios de HACCP y facilitación de la implementación de los principios de HACCP en ciertas empresas de alimentos'.
- Familiarícese con los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, ya que la preparación para la entrada en el mercado europeo a menudo incluye la implementación de uno de estos sistemas.
- Los diferentes compradores pueden tener diferentes preferencias para un determinado sistema de gestión de seguridad alimentaria. Por lo tanto, debe verificar cuál es el preferido por los compradores en sus principales mercados objetivo europeos antes de considerar solicitar la certificación. Los minoristas británicos, por ejemplo, a menudo requieren la certificación de British Retail Consortium. En cualquier caso, elija un sistema de gestión que esté aprobado por Global Food Safety Initiative (GFSI).

## **Organizaciones de productores y exportadores.**

Es muy importante que los productores sigan buenas prácticas agrícolas para garantizar la seguridad alimentaria. Los principales estándares en esta área son provistos por GLOBAL G.A.P. . Son estándares voluntarios para la certificación de los procesos de producción agrícola que proporcionan productos seguros y rastreables.

GLOBALG.A.P tiene un estándar especial para frutas y verduras, y los productos derivados de ellas (incluido el cacao) que cubren todas las etapas de la producción desde actividades de precosecha como la gestión del suelo y la aplicación de productos de protección de plantas hasta la manipulación, el envasado y la producción de productos postcosecha. almacenamiento.

Consejo:

- Pregunte a sus compradores o compradores potenciales exactamente qué tipo de certificación requieren de usted. Ciertos esquemas de certificación como UTZ (consulte la certificación de

Sostenibilidad a continuación) están alineados con GLOBALG.A.P. Si está certificado por UTZ, no es necesario obtener una certificación GLOBALG.A.P separada.

### **Responsabilidad Social Corporativa**

Los compradores europeos están abordando cada vez más cuestiones sociales y medioambientales. A veces se involucran en proyectos sociales y ambientales locales. A veces desarrollan sus propias políticas o códigos de conducta de Responsabilidad Social Corporativa (RSC). Los proveedores deben cumplir con sus códigos de conducta, que generalmente incluyen requisitos de salud y seguridad, ética empresarial y responsabilidad social.

Además de los códigos de compañía individuales, también hay códigos de la industria para garantizar y comunicar el cumplimiento social. La Iniciativa de Cumplimiento Social Empresarial (BSCI) y SA 8000 son las más comunes.

Consejos:

- Estudie los códigos de conducta de los compradores europeos y vea cómo sus prácticas comerciales se ajustan a ellos. Adapte sus prácticas comerciales a estos códigos para aumentar sus posibilidades en el mercado europeo.
- Considere desarrollar e implementar su propia política de RSE o código de conducta. Esto no siempre es requerido por los compradores, pero puede ser una buena manera de mostrar a los compradores potenciales sus opiniones sobre la responsabilidad social. Además, esto puede ayudarlo a destacar cuando su comprador tiene que elegir entre varios proveedores.
- Asegúrese de que sus proveedores también tengan prácticas comerciales responsables. Muchos problemas sociales y ambientales tienen lugar a nivel de granja, que puede no ser parte de actividades directas (manejo y procesamiento).

### **Certificación de sostenibilidad.**

La sostenibilidad tiene aspectos sociales, ambientales y económicos. Muchas empresas europeas han formulado requisitos mínimos de sostenibilidad para sus proveedores que abordan cuestiones clave como el trabajo infantil, las condiciones de trabajo saludables y seguras, la deforestación y el uso de pesticidas. Sin embargo, las empresas europeas, especialmente las de los países del norte y oeste de Europa, también se adhieren cada vez más a los esquemas de certificación de sostenibilidad. Esta tendencia es impulsada en gran medida por el compromiso de grandes confiteros como Marte, Ferrero y Hershey.

Existen varios esquemas de certificación de sostenibilidad que se centran en diferentes aspectos de la sostenibilidad y cuya popularidad puede variar de un país o segmento a otro.

UTZ y Rain Forest Alliance son los esquemas de certificación más utilizados para el cacao. En 2017, estas dos organizaciones anunciaron una fusión en una sola organización y organismo de certificación llamado Rainforest Alliance. Esta organización utilizará las fortalezas respectivas de los estándares actuales de la Red de Agricultura Sostenible (SAN) y UTZ, al mismo tiempo que creará un único proceso de auditoría para los titulares de certificados. El nuevo estándar único se lanzará en 2019.

También hay iniciativas sectoriales que apuntan a una base sostenible para la producción y el comercio de cacao. La Organización Internacional del Cacao, por ejemplo, desarrolló el Acuerdo Internacional del Cacao 2010, que ha sido firmado por los principales actores de la industria. El Comité Europeo de Normalización (CEN) también está desarrollando un estándar europeo para el cacao rastreable y sostenible, que se espera que esté finalizado para fines de 2016.

Consejos:

- Compruebe si puede cumplir con las pautas establecidas en los acuerdos de la industria, como el Acuerdo Internacional del Cacao 2010. Algunos órganos de gobierno, como la Fundación



Mundial del Cacao (WCF) y la Organización Internacional del Cacao (ICCO), también tienen programas destinados a ayudar a los productores a implementar prácticas sostenibles. Pueden ser un buen punto de partida si desea que sus prácticas comerciales sean más sostenibles.

- Familiarícese con los requisitos de la certificación de sostenibilidad. La mayoría de los esquemas de certificación tienen capacitaciones, herramientas u otros tipos de asistencia para ayudarlo a comprender los criterios y educarlo sobre cómo obtener la certificación.
- Considere la posibilidad de solicitar la certificación. La certificación puede brindar a los productores participantes oportunidades tales como capacitación, prácticas agrícolas más eficientes y la independencia de los productos químicos sintéticos externos para la fertilización. Además, la certificación puede llevar al acceso a nuevos mercados para exportadores y cooperativas.
- Al optar por la certificación, considere múltiples esquemas de certificación. Por ejemplo, investigue la accesibilidad de los programas de certificación en su país o región, la credibilidad y el reconocimiento de los programas de certificación disponibles, los costos de la certificación y el tipo de certificación preferido por los compradores en sus principales mercados europeos. Para obtener más información acerca de las consideraciones sobre la certificación y las diferencias entre los esquemas de certificación, consulte el "Estudio sobre los costos, ventajas y desventajas de la certificación de cacao".
- Busque en los diferentes operadores de todo el mundo que manejan las certificaciones UTZ y Rainforest Alliance. Esto le proporcionará información sobre los países donde estas certificaciones son más exigentes y los jugadores que pueden ser sus compradores potenciales.

#### **4. ¿Cuáles son los requisitos para los mercados especializados?**

##### **Certificación orgánica**

Los productos orgánicos certificados están aumentando rápidamente en popularidad en Europa. El cacao orgánico se produce y procesa a través de técnicas naturales como la rotación de cultivos, la protección biológica de cultivos, el abono verde y el compost. Por un lado, implementar la producción orgánica y obtener la certificación puede ser costoso, especialmente para los pequeños propietarios, y el retorno de la inversión puede no ser alto. Por otro lado, podría aumentar los rendimientos y mejorar la calidad.

Si cumple con los métodos de producción ecológica establecidos en la legislación europea sobre productos de producción ecológica (que son voluntarios) y un certificador acreditado ha aprobado sus instalaciones de cultivo y procesamiento, puede colocar el logotipo de la Agricultura Biológica Europea en sus productos. , así como el logotipo del titular de la norma (por ejemplo, en el Reino Unido, la Soil Association y Organic Farmers and Growers y en Alemania el BCS Öko-Garantie).

La popularidad de la certificación orgánica para cacao en países específicos sigue el mercado general de productos orgánicos en Europa. El mercado orgánico en Europa experimentó un fuerte crecimiento del 13% entre 2014 y 2015.

Los mayores mercados nacionales de productos alimenticios orgánicos son Alemania (29% del mercado europeo), Francia (18%) y el Reino Unido (9%). En el consumo per cápita, los países líderes son Suiza, Dinamarca, Suecia y Luxemburgo. Las cifras completas para el segmento orgánico están disponibles en el FiBL y en el informe de IFOAM El mundo de la agricultura orgánica 2017.

Consejos:

- Consulte la legislación relativa a los productos orgánicos(Reglamento CE 834/2007) para obtener más información sobre los métodos de producción orgánicos.
- Familiarícese con los requisitos de la certificación orgánica, por ejemplo, el estándar de la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM).

- Si ofrece cacao de sabor fino, considere solicitar una certificación orgánica. La demanda de cacao de sabor fino con certificación orgánica está creciendo rápidamente, haciendo de este un nicho de mercado interesante.

### **Certificación de comercio justo**

La certificación de Comercio Justo es la forma comprobada de probar el desempeño social de su empresa a lo largo de la cadena de suministro. La certificación de un tercero independiente le permitirá colocar el logotipo de Comercio Justo Fairtrade en su producto. En general, los precios de los productos de comercio justo consisten en un precio mínimo más una prima.

La Fairtrade Labelling Organizations International (FLO) es la principal organización de normalización y certificación de Comercio Justo. Los productos que llevan la etiqueta Fairtrade indican que a los productores se les paga un Precio Mínimo de Comercio Justo. Los precios mínimos y las primas actuales para el cacao, ya sea orgánico o convencional, se pueden encontrar en la Tabla de Precios Mínimos de Comercio Justo Fairtrade y en la Tabla de Precios Premium de Comercio Justo.

Otros estándares de comercio justo disponibles en el mercado europeo son Fair Trade Ecocert y Fair for Life.

La certificación de comercio justo es más popular en el noroeste de Europa. Por ejemplo, las cifras de mercado para la certificación FLO indican que el Reino Unido es, con diferencia, el principal comprador europeo de granos de cacao con certificación FLO de los productores, seguido de los Países Bajos, Irlanda y Suiza.

Consejos:

- Consulte el Mapa de estándares de ITC para obtener una descripción general de los estándares no legales relevantes para el mercado europeo del cacao.
- Antes de participar en un programa de certificación de Comercio Justo u otro programa de certificación de sostenibilidad, asegúrese de verificar (en consulta con su posible comprador) que esta etiqueta tiene suficiente demanda en su mercado objetivo y si resultará en un beneficio para su producto.
- Junto a la certificación, la transparencia de la cadena de suministro es un activo en el segmento de especialidad. Comunicar un vínculo directo y claro entre productor y consumidor.