

OBSERVATORIO DE

COMMODITIES:

Cacao

2019



DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICAS AGRARIAS
Dirección de Estudios Económicos e Información Agraria



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

EL PERÚ PRIMERO

1. Resumen Ejecutivo

- Se estima un incremento de un 3,7% (4,81 millones de toneladas), para la producción mundial de cacao en grano para la temporada 2018/2019, esto se deberá a una cosecha récord en la Costa de Marfil y Ecuador.
- Los precios internacionales de cacao continúan mejorando a nivel internacional, esto se explicaría principalmente por las lluvias inusualmente fuertes en África Occidental y la posible propagación de enfermedades por las principales regiones cacaoteras de Costa de Marfil.
- La producción nacional de cacao en grano creció en 24,6% al primer trimestre del año 2019, por la mayor producción en las zonas productoras de Ucayali, San Martín y Cusco. Asimismo, para los meses de abril hasta agosto de cada año se alcanza los volúmenes más elevados.
- Las Exportaciones entre enero –marzo 2019 de los agregados de cacao fueron de 16,3 mil toneladas, siendo inferior en 1,4 mil toneladas menos (7,7%) a lo colocado en el mismo periodo del año 2018, esto debería a las menores ventas de cacao en grano, los chocolates y demás preparaciones.
- Las Importaciones para el primer trimestre 2019, el volumen de cacao agregado fue de 3,0 mil toneladas, se compraron 0,4 mil toneladas más (15,6%) en el mismo periodo del año 2018, primordialmente chocolates y manteca de cacao.
- Las tendencias apuntarían a una creciente demanda de cacaos especiales para la elaboración de chocolates con alta diferenciación, tanto por el mercado europeo, americano y asiático, lo cual ofrecería claras oportunidades para que nuestro país incremente y diversifique sus exportaciones de cacao a mercados de alto valor.

2. CACAO EN EL MUNDO

2.1 Producción mundial

El principal país cacaotero, Costa de Marfil, registró un importante crecimiento productivo pasando a representar del 42,2% de la producción mundial en 2014/15 a 44,8% en el 2018/19. Los 10 principales productores de cacao en el mundo concentran el 94% de la producción mundial.

Para la campaña 2018/19, se prevé que la producción se recupere respecto a la tendencia bajista registrada en 2017/18. Se espera que el principal productor mundial Costa de Marfil obtenga una cosecha récord, aunque según recientes informes de problemas climatológicos podrían impactar negativamente en dicha oferta.

La producción de Ghana (segundo productor) parece estar estancada, no obstante la producción de Ecuador en constante crecimiento estaría ayudando a compensar los efectos de ese estancamiento.

La región América Latina, ha emprendido una revolución cacaotera que incluye la plantación a gran escala, la adopción de tecnología agrícola punta y el aprovechamiento de la creciente demanda de cacao fino o de aroma y cacao trazable para aumentar la producción.

MUNDO: PRODUCCIÓN DE CACAO POR PRINCIPALES PAÍSES
(Miles de toneladas)

		2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019*
	Total Mundo	4 252	3 997	4 739	4 645	4 799
1	Costa de Marfil	1 796	1 581	2 020	1 964	2 150
2	Ghana	740	778	970	905	900
3	Indonesia	325	320	270	240	220
4	Brasil	230	141	174	204	195
5	Nigeria	195	200	245	255	245
6	Ecuador	261	232	290	285	298
7	Camerún	232	211	246	250	250
8	Peru	92	105	115	134	120
9	República Dominicana	82	80	57	70	70
10	Colombia	51	53	55	55	55
	Subtotal	4 004	3 700	4 441	4 362	4 503
	Otros	248	297	298	283	296

Fuente: ICCO * estimado

La mayoría de los países de América Latina están sustituyendo los cultivos ilegales por cacao, en ese sentido, se espera que la producción de Colombia se eleve a alrededor de 60 000 toneladas. Reflejando el incremento de las exportaciones, la producción de Ecuador se estima en 298 000 toneladas, mientras que se prevé que la producción de cacao en la República Dominicana se aproxime a la de la campaña pasada, estimándose ahora en 70 000 toneladas.

Sin embargo, las cosechas de Brasil y Perú podrían descender ligeramente, para situarse en 195 000 toneladas y 120 000 toneladas, respectivamente.

2.2 Comercio mundial

Entre 2014 y 2018, las importaciones mundiales de cacao en grano crecieron 7,5% promedio anual. Cabe mencionar que la demanda del cacao en grano proviene de la industria, la cual lo emplea para producir: Chocolates, confites, alimentos procesados, entre otros. La Unión Europea (Países Bajos, Alemania, Bélgica, Francia, España y Reino Unido) y Estados Unidos son los principales países importadores.

En el año 2018, el cacao en grano tuvo un crecimiento de 7,5%, entre los principales países importadores, se destacan los crecimientos de Alemania con un aumento de 32,7%, seguido de Países Bajos 24,8%.

MUNDO: IMPORTACIONES DE CACAO EN GRANO
(Miles de toneladas)

Importadores	2014	2015	2016	2017	2018
Mundo	3 094	3 021	3 252	3 838	4 125
1 Países Bajos	651	703	819	939	1 173
2 Alemania	245	301	343	354	469
3 Estados Unidos	437	479	421	470	415
4 Malasia	299	222	214	312	345
5 Indonesia	109	53	61	246	239
6 Bélgica	264	246	304	320	234
7 Francia	138	133	149	142	156
8 Reino Unido	60	58	43	107	114
9 España	109	106	111	124	100
10 Turquía	91	85	87	103	98
51 Perú	0	0	1	0	0
SUBTOTAL	2 403	2 386	2 553	3 117	3 343
Otros	691	635	699	721	782

Fuente: Trade map

La evolución de las exportaciones mundiales de cacao en grano entre los años 2014 al 2018 ha mantenido una dinámica creciente con 6,1% promedio anual.

Entre los principales países exportadores están: Malasia, Ecuador, Camerún y Costa de Marfil. Por el contrario, en el caso de República Dominicana su tendencia ha sido decreciente. Las exportaciones de Perú han seguido un comportamiento creciente 6,2% promedio anual.

Las exportaciones de países de la UE (Bélgica, Países Bajos) responden a una re-exportación. Sin embargo, la UE es la más grande molienda de los países en desarrollo en el mercado de la UE y el mercado mundial para los productos de cacao procesado.

MUNDO: EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO
(En miles de toneladas)

Exportadores	2014	2015	2016	2017	2018
Mundo	3 188	2 626	2 980	3 874	4 047
1 Costa de Marfil	1 117	1 286	1 056	1 510	1 526
2 Ghana	-	-	581	573	844
3 Ecuador	199	236	227	285	294
4 Camerún	193	238	264	443	245
5 Países Bajos	197	172	139	173	237
6 Bélgica	135	161	187	233	189
7 Malasia	94	71	91	145	156
8 República Dominicana	68	80	74	51	68
9 Perú	47	59	62	58	60
10 Sierra Leona	0	4	10	122	15
Subtotal	2 051	2 308	2 691	3 594	3 633
Otros	1 137	318	289	280	413

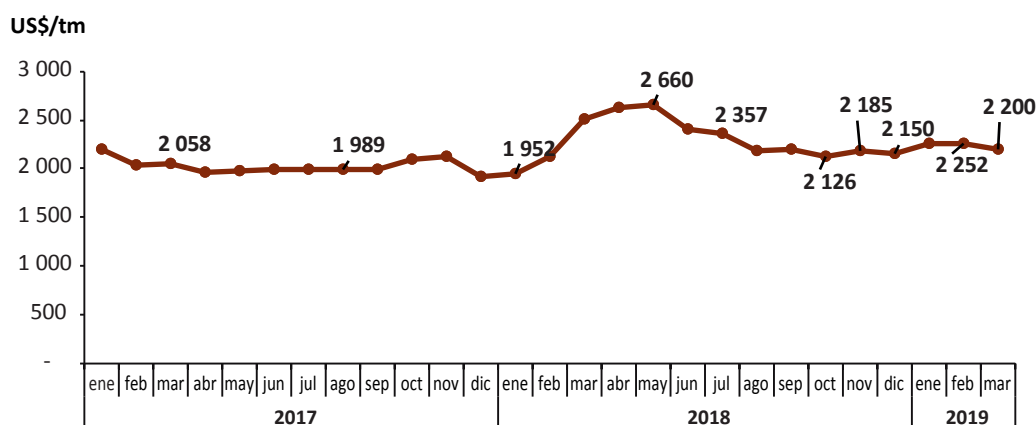
Fuente: Trade Map

2.3 Precios internacionales de cacao

Durante el 2018 los precios del caco en grano tuvieron un mejor comportamiento en relación al año 2017, alcanzado picos de US\$2 660 por tonelada durante el mes de mayo 2018, para más adelante ir declinando ligeramente, pero manteniéndose en niveles muy por encima del registrado en los meses correspondientes al año 2017.

Considerando que de mantenerse el crecimiento que está experimentando la demanda de cacao en grano, se estima que los precios mejoren y se ubiquen por encima de los US\$2,800/t. Cabe precisar que durante los meses enero a marzo 2019 se cotizó en promedio US\$2 239 por tonelada.

PRECIOS MENSUAL INTERNACIONAL - (Cacao en grano ICCO)

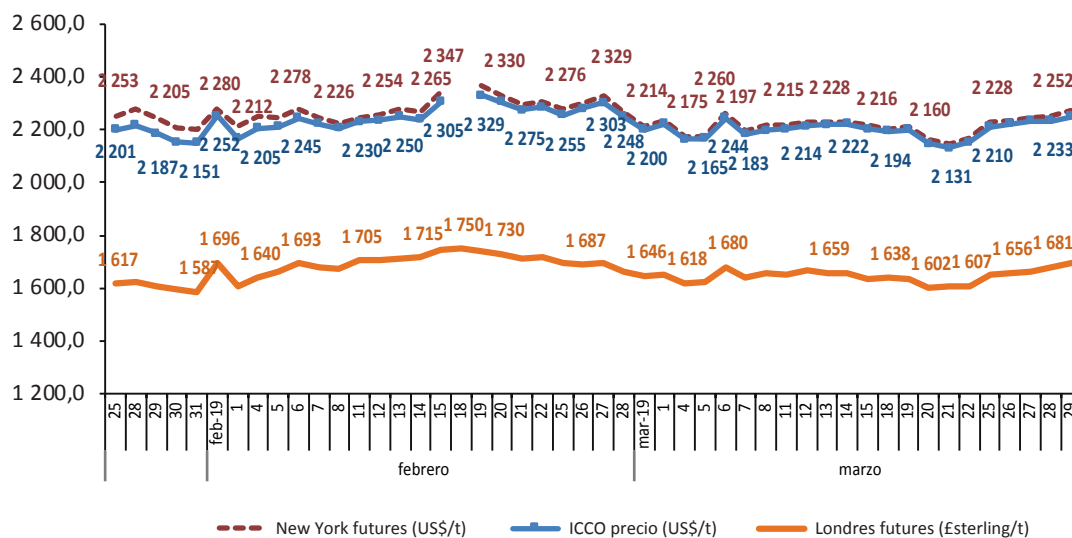


Fuente: ICCO

Elaboración: DGPA-DEEIA

Los precios diarios al mes de diciembre 2018, muestran una ligera recuperación es el caso del cacao ICCO y las cotizadas en la bolsa de Londres y Nueva York. Esta alza de los precios se debería a dos factores principales: En primer lugar, a las lluvias inusualmente fuertes en África Occidental suscitaron cierta preocupación ante la posible propagación de enfermedades por las principales regiones cacaoteras de Costa de Marfil y en segundo lugar, se notificaron unas moliendas superiores a lo esperado en Europa, Norteamérica y Asia.

PRECIO DIARIOS INTERNACIONALES DEL CACAO (US\$ ó £ x t.)



Fuente: ICCO

Elaboración: DGPA - DEEIA

2.4 En cuanto a las tendencias el consumidor internacional de chocolates

Estas tendencias tienen que ver con el aumento en el consumo del chocolate gourmet, saludable y de origen. Ahora el consumidor está dispuesto a pagar más por un cacao fino y de aroma. El mercado europeo (consumidores tradicionales como Bélgica, Francia, Alemania, Italia, Suiza y el Reino Unido) muestra una creciente demanda de chocolates especiales.

Así como se observa un mayor interés de los consumidores por los chocolates de un solo origen (historia de los productores), existen variedades de cacao que se encuentran en lugares estratégicos y que son también, preferidos por los consumidores. Estos son por ejemplo, los cultivados cerca de áreas protegidas, zonas de amortiguamiento y territorios de particular interés social o ambiental, en donde aportan con la conservación, el bienestar de los productores y el desarrollo económico.

La creciente demanda de “cacaos especiales” para la elaboración de chocolates con alta diferenciación, tanto por el mercado europeo, americano y asiático ofrece claras oportunidades para que países como Ecuador, Colombia y Perú, incrementen y diversifiquen sus exportaciones de cacao a mercados de alto valor. Para esto, se hace necesario estandarizar procesos, incorporar la variable de trazabilidad, garantizar la separación de variedades y mejorar la calidad, con un enfoque de mercado. *“Estrategias país para la oferta de cacaos especiales -Políticas e iniciativas privadas exitosas en el Perú, Ecuador, Colombia y República Dominicana”.* Fundación Swisscontact Colombia. Bogotá D. C. 140 p.

2.5 Mercado de Confitería de Chocolate

Según Euromonitor, durante los últimos años, el mercado mundial de confitería de chocolate se ha ido recuperando de la caída del consumo registrado entre 2014 y 2016, cuando el volumen de consumo disminuyó de 7,06 millones de toneladas a 6,94 millones de toneladas. Los niveles de consumo registrados en 2014 no se superaron hasta 2018, cuando el consumo se elevó a 7,15 millones de toneladas. No obstante, durante este mismo período, el consumo medido por el valor al por menor muestra sólo una desaceleración más que una caída, con un crecimiento interanual medio del 0,8% durante el período 2015 – 2018. Esta diferencia entre el volumen de venta y el valor podría deberse al cambio de las preferencias de los consumidores, más sensibilizados en temas de salud, a favor de productos de chocolate más saludables y de mayor calidad, que se venden con prima.

El mercado de confitería de chocolate, Norteamérica, Europa Occidental y Europa Oriental se perfilan de nuevo como los mayores mercados de productos de chocolate, con unas ventas al por menor conjuntas de 5,28 millones de toneladas en 2018, que podrían aumentar a 5,55 millones de toneladas en 2023, registrándose una tasa media de crecimiento anual del 1%.

El mercado USA, vienen innovando la presentación de los chocolates, con texturas crujientes de galletas, texturas crujientes con trozos de galleta Oreo y un relleno de crema. Si bien la tendencia del consumidor está en no consumir azúcar, las personas han mostrado una disposición a disfrutar de la confitería Premium que también ofrece beneficios para la salud.

El mercado asiático (Japón), muestra un crecimiento entre los consumidores japoneses acerca de los beneficios para la salud el consumo de chocolate, así presentados en los medios de comunicación locales. Los consumidores, especialmente los mayores de edad, buscan chocolate con alto contenido de cacao. Se estima que en los próximos años el consumo en cacao y chocolatería en Japón se verá impulsado por la confitería de chocolate con alto porcentaje de cacao, acompañado con frutas, galletas, nueces o un centro más dulce.

3. EL CACAO EN EL PERÚ

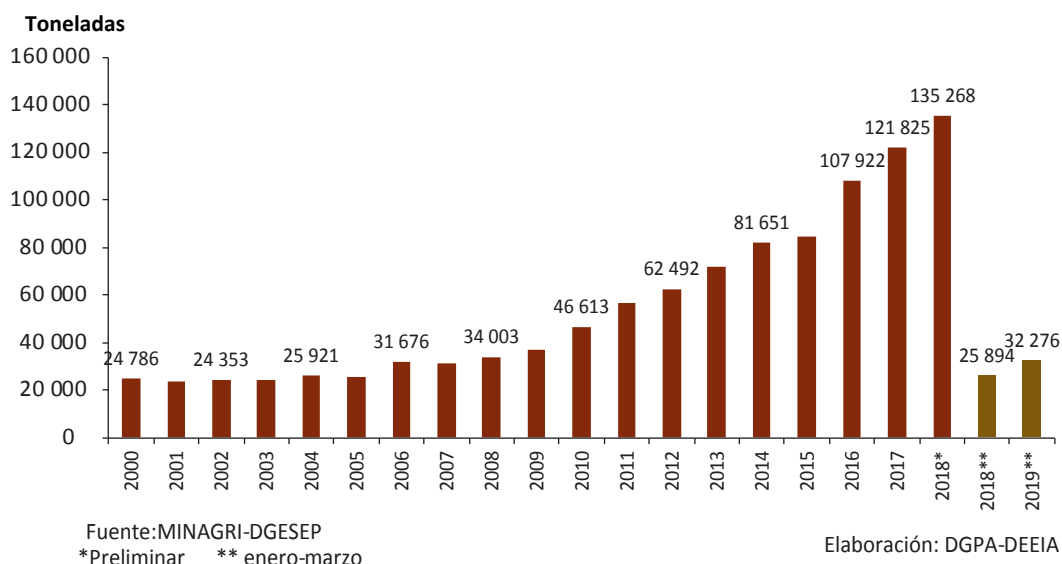
3.1 Producción Nacional

La producción nacional de cacao en grano viene incrementándose sostenidamente desde hace 10 años, creciendo a una tasa de 15,6% promedio anual. En el año 2018 se han producido 135,3 mil toneladas de cacao en grano, con un incremento de 11,0% respecto al mismo periodo de 2017 (121,8 mil toneladas); situación explicada por mayores cosechas principalmente en las regiones de Piura, Pasco, Ucayali y Cajamarca.

Cabe destacar que el Perú es considerado uno de los principales productores y proveedores de cacaos finos y de aroma y el segundo productor de cacao orgánico a nivel mundial. Asimismo, el 60% de la biodiversidad existente de cacao (material genético) se encuentra en nuestro país.

En el primer trimestre 2019, la producción acumulada es de 32,3 mil toneladas, un 24,6% por encima de la producción registrada en el mismo período de 2018 que fue de (25,9 mil toneladas). En cuanto a la estacionalidad de la producción de cacao en grano, se da durante todo el año. Sin embargo, durante los meses de abril hasta agosto se alcanzan los volúmenes picos de producción.

COMPORTAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN NACIONAL DE CACAO EN GRANO



3.2 Importaciones

Durante el primer trimestre 2019, el volumen importado de cacao agregado fue de 3,0 mil toneladas, 0,4 mil toneladas más (15,6%) de lo que se compró en el mismo periodo del año 2018, debido al aumento de chocolates y manteca de cacao.

Respecto a los principales mercados de origen de las importaciones de chocolates, provienen principalmente de los siguientes países: Estados Unidos y Brasil con (18%) cada uno, Malasia (12%), Chile (8%), juntos representaron un 56% del total importado.

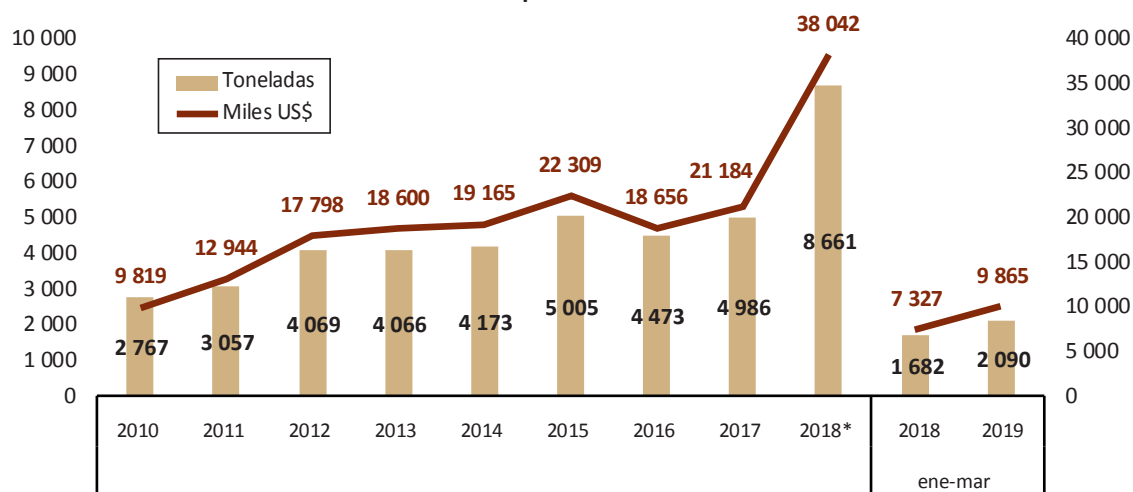
PERÚ: IMPORTACIONES DE CACAO Y DERIVADOS
(En toneladas)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018*	2018**	2019**
TOTAL	3 968	4 738	7 049	7 531	7 605	8 408	8 880	8 386	14 081	2 665	3 080
Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.	2 767	3 057	4 069	4 066	4 173	5 005	4 473	4 986	8 661	1 682	2 090
Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.	679	1 104	1 826	1 284	1 079	1 251	1 257	1 150	2 407	572	517
Manteca, grasa y aceite de cacao	203	405	765	704	1 013	1 028	909	853	1 445	189	328
Pasta de cacao, incluso desgrasado	95	97	364	977	891	951	868	1 347	1 327	122	114
Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	225	75	25	500	449	172	1 374	50	240	100	30
Cáscara, pelliculas y demás residuos de cacao	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Fuente: SUNAT

* Preliminar. ** enero-marzo.

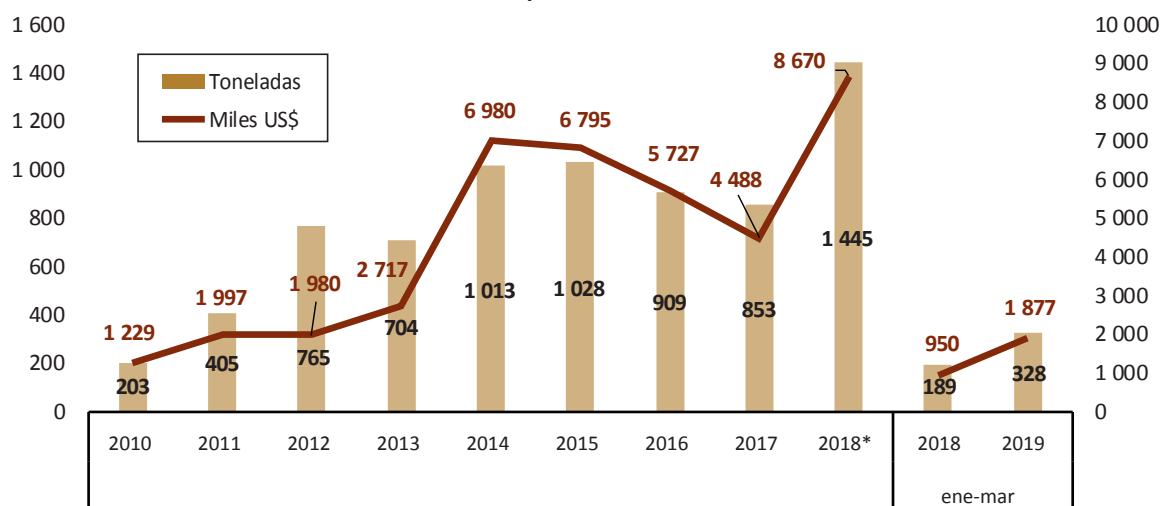
PERU: EVOLUCIÓN DE LAS IMPORTACIONES DE CHOCOLATE
Subpartida : 1806



Fuente: SUNAT

*Preliminar

PERU: EVOLUCIÓN DE LAS IMPORTACIONES DE MANTECA DE CACAO
Subpartida : 1804



Fuente: SUNAT

*Preliminar

3.3 Exportaciones

En el primer trimestre del 2019, las exportaciones agregadas cacao alcanzaron las 16,4 mil toneladas, siendo inferior en 1,4 mil toneladas menos (7,7%) a lo colocado el mismo periodo del año 2018, debido a las menores ventas de cacao en grano y chocolates.

Los principales países de destino de las exportaciones de cacao en grano, crudo o tostado fueron Indonesia y los países europeos: Holanda, Italia y España (participando con más del 73% del total exportado), mientras que en presentaciones como: Manteca, grasa y aceite de cacao destaca EE.UU. (38%) y algunos países de Europa Alemania, Holanda y Francia.

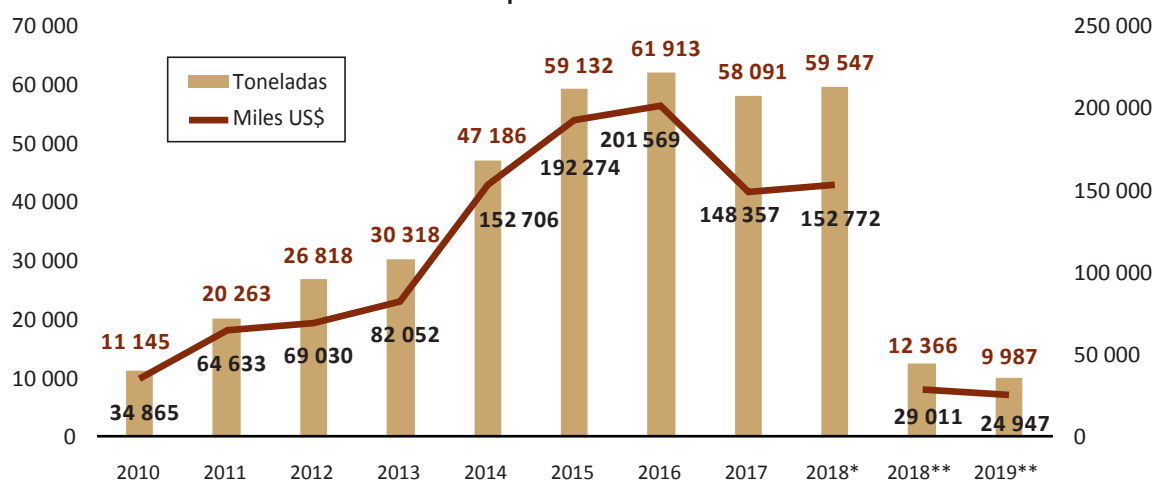
PERU: EXPORTACIONES AGREGADAS DE CACAO Y DERIVADOS
(En toneladas)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018*	2018**	2019**
TOTAL	24 095	33 180	41 793	45 131	64 825	74 481	79 934	76 310	80 647	17 758	16 396
Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	11 145	20 263	26 818	30 318	47 186	59 132	61 913	58 091	59 517	12 366	9 987
Manteca, grasa y aceite de cacao	5 302	5 674	8 985	8 151	7 039	6 923	8 258	9 205	10 431	3 025	3 314
Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.	2 620	2 570	2 511	2 690	3 952	3 153	3 381	3 896	4 502	1 141	1 449
Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.	2 813	2 854	2 155	2 555	2 899	3 191	2 910	3 741	4 290	813	795
Pasta de cacao, incluso desgrasado	1 730	1 326	802	1 229	3 733	2 048	3 189	1 157	1 825	393	646
Cáscara, pelliculas y demás residuos de cacao	486	494	522	189	15	33	283	221	83	21	204

Fuente: SUNAT

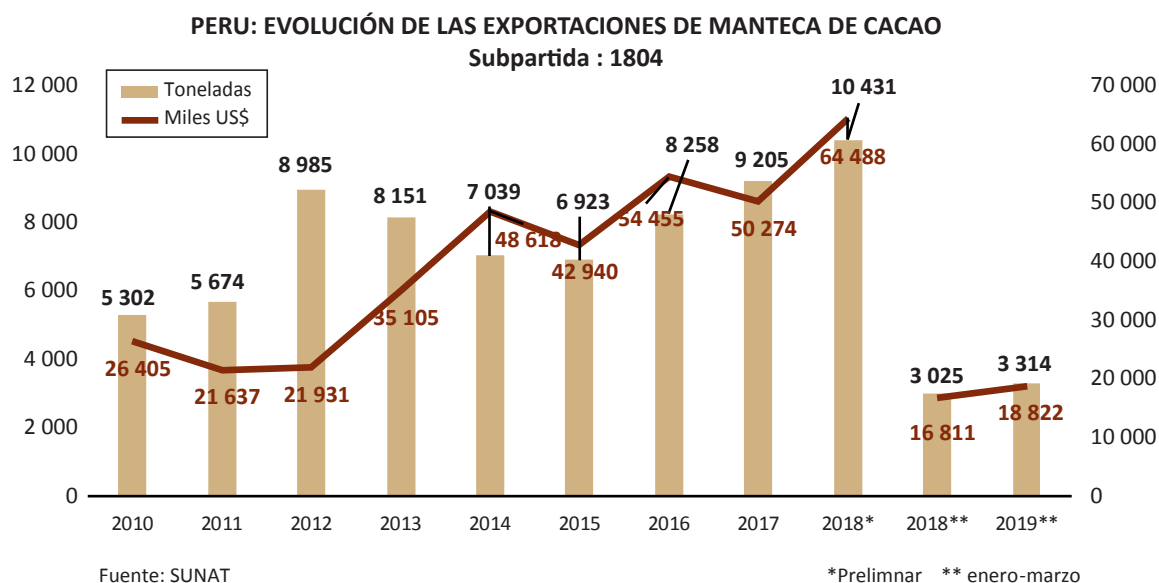
*Preliminar ** enero-marzo

PERU: EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO
Subpartida: 1801.00



Fuente: SUNAT

*Preliminar ** enero - marzo



3.4 Precios en chacra del cacao

Los precios en chacra del cacao muestran una tendencia alcista en los últimos años, en el 2016 alcanzó su nivel más alto con S/7,33 por kg., disminuyendo drásticamente en el 2017 en 25% al situarse en S/5,48 por kg. Durante el primer trimestre del 2019, se inicia un proceso de recuperación de sus precios que pasa de S/5,3 por kg. a S/6,0 por kg.

El comportamiento del precio en chacra mantiene cierta relación con el comportamiento de los precios internacionales, aunque con un retraso mensual. Por otra parte, los compradores están castigando al cacao peruano aduciendo alto contenido de cadmio y pagando un precio como de cacao corriente incluso al cacao fino de aroma o al orgánico, aduciendo que el cacao peruano pierde su calidad al momento de mezclar con granos de otras regiones del mundo a fin de limitar su contenido de cadmio.

PRECIO EN CHACRA DE CACAO EN GRANO
(S/. x Kg)

	2014	2015	2016	2017	2018	2018*	2019*
Nacional	6,4	7,0	7,3	5,5	6,1	5,3	6,0
San Martín	6,9	8,0	8,1	5,5	5,8	5,3	5,9
Junín	6,6	7,4	9,0	5,6	6,2	5,5	6,2
Cusco	5,4	6,0	6,0	5,2	6,2	4,7	5,4
Ayacucho	6,7	7,1	8,4	4,9	4,5	4,6	5,5
Amazonas	6,1	6,3	6,9	5,8	6,1	6,1	5,5
Huánuco	6,9	7,9	8,1	5,7	6,0	5,3	5,8
Ucayali	5,1	6,1	7,4	5,3	5,9	5,1	5,7
Cajamarca	5,9	6,4	7,5	5,5	5,7	5,6	6,0

Fuente: MINAGRI

Preliminar *enero-marzo

3.5 Condiciones de clima en la zona cacaotera del Perú

El cacao es un cultivo que se ha desarrollado básicamente en la selva peruana, entre los 300 y 900 m.s.n.m. Durante el 2018, las principales zonas productoras fueron: San Martín, Cusco, Junín y Ayacucho.

Según el último pronóstico del SENAMHI (25 de marzo al 03 de abril 2019) el riesgo agroclimático para el cacao en las principales zonas productoras; reporta escenarios de lluvias por encima o igual a su valor histórico, acompañadas de descargas eléctricas y ráfagas de viento que alcanzarían los 50 km/h lo que han generado condiciones de humedad más altas de las esperadas.

En el siguiente cuadro el pronóstico al mes de marzo 2019:

RIESGO	APORTE
FAVORABLE	Promovió el crecimiento de mazorcas, nuevas flores y cuajo de nuevo frutos. En la Región San Martín, se observaron plantas en etapa de botón floral y en Huánuco se observa plantaciones en etapa de botón floral, fructificación y maduración.
RIESGO	Las condiciones cálidas y la humedad ambiental propician la incidencia de plagas y enfermedades como: Moniliásis, mazorca negra, escoba de brujas, chinche de la mazorca, entre otras. No se descartan la presencia de eventos meteorológicos adversos como: Vientos fuertes, exceso de lluvias e inundaciones; especialmente en parcelas que no cuentan con sistemas de drenaje adecuados.

Fuente: SENAMHI

ELABORACIÓN:
Dirección General de Políticas Agrarias - Dirección de Estudios Económicos e Información Agraria

FUENTES DE INFORMACIÓN:
MINAGRI-DGPA-DEEIA

PARA MAYOR INFORMACIÓN:
Observatorio de **Commodities: Cacao**

Elaborado: Orlando Huamán Sánchez
Correo: deeia-estudios@minagri.gob.pe
Teléfono: [511] 209 8800 **Anexo:** 4247 - 4231

DISEÑO & EDICIÓN DIGITAL:
Jenny Miriam Acosta Reátegui

VÍA INTERNET:
www.minagri.gob.pe



Ministerio de Agricultura y Riego · MINAGRI
Dirección General de Políticas Agrarias

Jr. Yauyos 258, Cercado de Lima, Lima
www.minagri.gob.pe