

**Producto:** Cacaos finos o de aroma

**Descripción de producto**

<b>Especificaciones del producto</b>	<b>Nombre científico y/o Nombre común</b>	<b>Propiedades</b>
	Cacao (theobroma cacao)	Producto ancestral, 100% fino o de aroma, susceptible de cultivarse en sistemas agroforestales
	<b>Inicio de la producción</b>	<b>Meses de producción en CR</b>
	A partir del tercer año de cultivado empieza las primeras cosechas	a partir del tercer años, la producción de cacao en Costa Rica es permanente con dos picos en noviembre - diciembre y abril-mayo.
	<b>Condiciones agroecológicas del cultivo</b>	
Las condiciones ideales en Costa Rica para el cultivo de cacao, son aquellas comprendidas entre los 0 y 800 msnm, aunque en alturas mayores de 600 msnm su crecimiento y capacidad de floración es generalmente bajo. floración, fructificación y tiempo de maduración del cacao.	La precipitación óptima anual fluctúa entre 1.500 a 2.500 mm, pero requiere precipitación mensual de unos 100 mm, por lo menos.	
La temperatura medio anual debe oscilar entre los 21 y 25 o C y la diferencia entre la temperatura mínima y máxima mensual no debe sobrepasar 9 o C, ya que esta diferencia afecta directamente los procesos de floración, fructificación y tiempo de maduración del cacao	Las zonas secas, con tres a cuatro meses sin lluvia, pueden destinarse a este cultivo, solo si se suministra riego suplementario. El cacao establece bien en suelos de textura suelta, arcillosos agregados, franco arenosos y franco-limoso, con contenidos de materia orgánica de 3,5% y profundos (1,5 m), cuyo pH sea entre 5,5 y 7. La topografía de las áreas de cultivo han de ser preferiblemente planas u onduladas, aunque con pendiente no mayor de 20 o 25%.	

<b>Huella ambiental</b>	<b>Emisiones de Gases de Efecto Invernadero</b>
El cultivo de cacao al ser un ecosistema por si mismo, genera beneficios y relaciones simbióticas con otros animales y plantas y genera retención de carbono y producción de oxígeno	

<b>Descubrimiento</b>	<b>¿Es un producto nuevo en Costa Rica?</b>	<b>¿Existe pero puede llegar a nuevos mercados?</b>
	Es un cultivo ancestral en el país	
	<b>¿Existe en Costa Rica pero requiere innovación, transformación o valor agregado para la exportación?</b>	<b>Compatibilidad con sistemas productivos existentes en Costa Rica</b>
		Es compatible con otros cultivos como musáceas y maderables

<b>Nivel de desarrollo en el país</b>	<b>Volumen de exportación de Costa Rica</b>	<b>Subproductos elaborados actualmente en Costa Rica</b>
	Costa Rica exporta unas 400 toneladas métricas anuales en promedio	Chocolates, cacao en polvo, snips, manteca de cacao, licor de cacao,

<b>Código arancelarios</b>	<b>Código nacional</b>	<b>Clasificación</b>
	18.01	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.
	<b>Código internacional</b>	<b>Clasificación</b>
	18.01	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.
	18.01	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.
	1801.00	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.
	1801.00.11.00	- - Para siembra
	1801.00.19.00	- - Los demás
	1801.00.20.00	- Tostado
	18.02	Cáscara, películas y demás residuos de cacao.
1802.00.00.00	Cáscara, películas y demás residuos de cacao	
18.03	Pasta de cacao, incluso desgrasada.	

<b>Demanda internacional</b>	<b>Principales países importadores (país, producto)</b>	<b>Cuota de participación de mercado %</b>	<b>Acceso preferencial de Costa Rica a estos mercados</b>	<b>Comentarios (razones por las cuales lo importan)</b>
	<b>Países bajos</b>	<b>17%</b>		Para preparar subproductos y exportar
	<b>Alemania</b>	<b>12%</b>		Para preparar subproductos y exportar y consumo local
	<b>Estados Unidos</b>	<b>10%</b>		Para preparar subproductos y exportar y consumo local

<b>Subproductos existentes y potenciales en el mercado internacional</b>	<b>Subproductos</b>	<b>Beneficios y procesos de transformación</b>
	Chocolates	En la parte primaria, transformación altamente eficiente y de poco gasto energético, principalmente eléctrico
	Cosméticos	Productos naturales, sien efectos secundarios
	Productos farmacéuticos	Productos altamente beneficiosos para la salud

<b>Países donde se está produciendo</b>	<b>Principales países exportadores</b>	<b>Cuota de participación de mercado</b>	<b>Países donde lo exportan</b>	<b>Comentarios (razones por las cuales lo exportan, si es por temas de clima o por cercanía a mercados)</b>
	Costa de Marfil	34%	Estados Unidos, Unión Europea	En estos países, hay una mayor demanda de cacaos corrientes u ordinarios
	Ghana	26%	Estados Unidos, Unión Europea	En estos países, hay una mayor demanda de cacaos corrientes u ordinarios

<b>Identificación del mercado</b>	<b>Empresas que producen o transforman el producto</b>	<b>Marca</b>	<b>País localidad de la empresa</b>	<b>Descripción del producto</b>
	Las principales empresas transnacionales procesadoras de cacao y sus derivados son Mars Inc, Nestlé, Hershey Foods, Cadbury Schweppes, Ferrero, Kraft Foods, Meiji Seika Kaisha Ltd, Barry Callebaut, Lindt & Sprungli y Lotte Confectionery Co.	Tienen sus marcas propias		chocolates y otros derivados de cacao

<b>Referencias</b>