



# **CARACTERIZACIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CACAO COMO INGREDIENTE EN LA INDUSTRIA**

---

## ALIMENTARIA

Dirección de Inteligencia Comercial

Octubre, 2024

# ELEMENTOS PARA CONSIDERAR PARA LA EXPORTACIÓN

## Calidad

Ampliamente relacionada con los granos utilizados, su manejo poscosecha y procesamiento.

Para la exportación a mercados como el canadiense o europeo, es necesario cumplir con estándares de calidad internacional como los establecidos por Códex Alimentarius.

Proceso de fermentación y cumplimiento de porcentaje solicitado por los compradores es fundamental.

## Trazabilidad

Juega un rol importante en la producción de chocolates de un solo origen.

El origen de los granos debe ser conocido y resguardado a lo largo de la cadena.

El trabajo conjunto entre procesadores primarios y secundarios y la industria (principalmente la alimentaria bajo la tendencia *bean-to-bar*), es fundamental.

## Certificaciones voluntarias

Para mitigar impacto ambiental y social. Las principales son UTZ/Rainforest Alliance y Fair Trade.

También, tiene alta importancia la certificación y aplicación de sistemas de control para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos (principalmente en el caso de sub productos del cacao en grano), bajo esquemas como ISO 22 000, FSSC 22 000, International Food Standard (IFS), British Retail Consortium (BRC), entre otros.

## Perfil organoléptico

Materia prima con cacao debe tener excelentes características organolépticas, comprobables mediante perfil organoléptico y catación.

## Formalización y consistencia

Formalización y consistencia de los productores de forma que puedan encadenarse con empresas exportadoras o bien realizar las exportaciones directamente para lo cual la capacitación en capacidades empresariales es fundamental.

## Enfoque en alimentos gourmet

Reducida oferta de exportación de manteca de cacao, principal ingrediente utilizado por la industria cosmética con cacao y competencia con bajos precios.

Ante panorama actual, internacionalización debe dirigirse a la industria alimentaria en mercados maduros, principalmente el europeo, en donde la apreciación de materia prima para elaboración de chocolate gourmet y la tendencia *bean-to-bar* está presente.



## OBJETIVO GENERAL

Describir las características de la comercialización internacional del cacao como ingrediente en la industria alimentaria (mercados de nicho)

# DEFINICIÓN

## CATEGORÍAS

El estudio se enfoca en el cacao como insumo para la alimentaria basándose en el **capítulo 18** del Sistema Armonizado bajo las siguientes partidas:

**18.01:** CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO

**18.02:** CÁSCARA, PELÍCULAS Y DEMÁS RESIDUOS DE CACAO

**18.03:** PASTA DE CACAO, INCLUSO DESGRASADA

**18.04:** MANTECA, GRASA Y ACEITE DE CACAO

**18.05:** CACAO EN POLVO SIN ADICIÓN DE AZÚCAR NI OTRO EDULCORANTE



# CONTENIDO

1. CARACTERISTICAS DEL CACAO
2. ESTADO DE SITUACIÓN DEL MERCADO MUNDIAL
3. COMERCIO INTERNACIONAL DEL CACAO COMO INGREDIENTE
4. CACAO COMO INGREDIENTE DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

A close-up photograph of several cacao pods hanging from a dark branch. The pods are in various stages of ripeness, with some showing reddish-brown hues and others appearing more brownish. The background is a soft-focus green, suggesting a lush cacao plantation. A vertical line of white dots is visible on the right edge of the image.

Cacao

# 1. Características



## Taxonomía

Género: Theobroma  
Familia: Malvaceae  
Cuenta con más de 22 especies

## Origen

Es un cultivo tropical originario de Sudamérica y domesticado en Mesoamérica.

## Generalidades

Se distribuye entre los 10°N y 10°S del ecuador. Actualmente se cultiva en 4 continentes: **América, África, Asia y Oceanía.**

En cuanto a sus principales usos, se basa principalmente en la producción de chocolates y grasas para las industrias alimentarias y cosmetológicas.

**Clasificación del cacao:** el **sistema tradicional de clasificación** indica que existen básicamente **tres tipologías de cultivares**, a partir de los cuales se desprenden las variedades, híbridos y clones que se siembran a nivel mundial:

## a. Criollos



Originarios del norte de **Sudamérica y Centroamérica**.

Sabor **suave y aromático**.

Se ubica principalmente en **Venezuela, América Central, Papúa Nueva Guinea, Antillas del Caribe, Timor Oriental y Java**.

**Alta susceptibilidad a enfermedades y baja productividad** han reducido su cultivo y mercado. **5%-10%** del mercado

Dominaron el mercado internacional hasta mediados del **siglo XVIII**.

## b. Forasteros



**Dominan la producción y el comercio mundial** de granos. 90% del comercio mundial.

Originarios de la **cuenca amazónica** y son producidos en los **cuatro continentes** cacaoteros (África, Asia, América y Oceanía).

**Base genética** de la población cultivada es reducida, ya que depende en alto porcentaje del **sub tipo forastero amelonado**.

**Reconocidos por su calidad, pero con baja productividad**

## c. Trinitarios



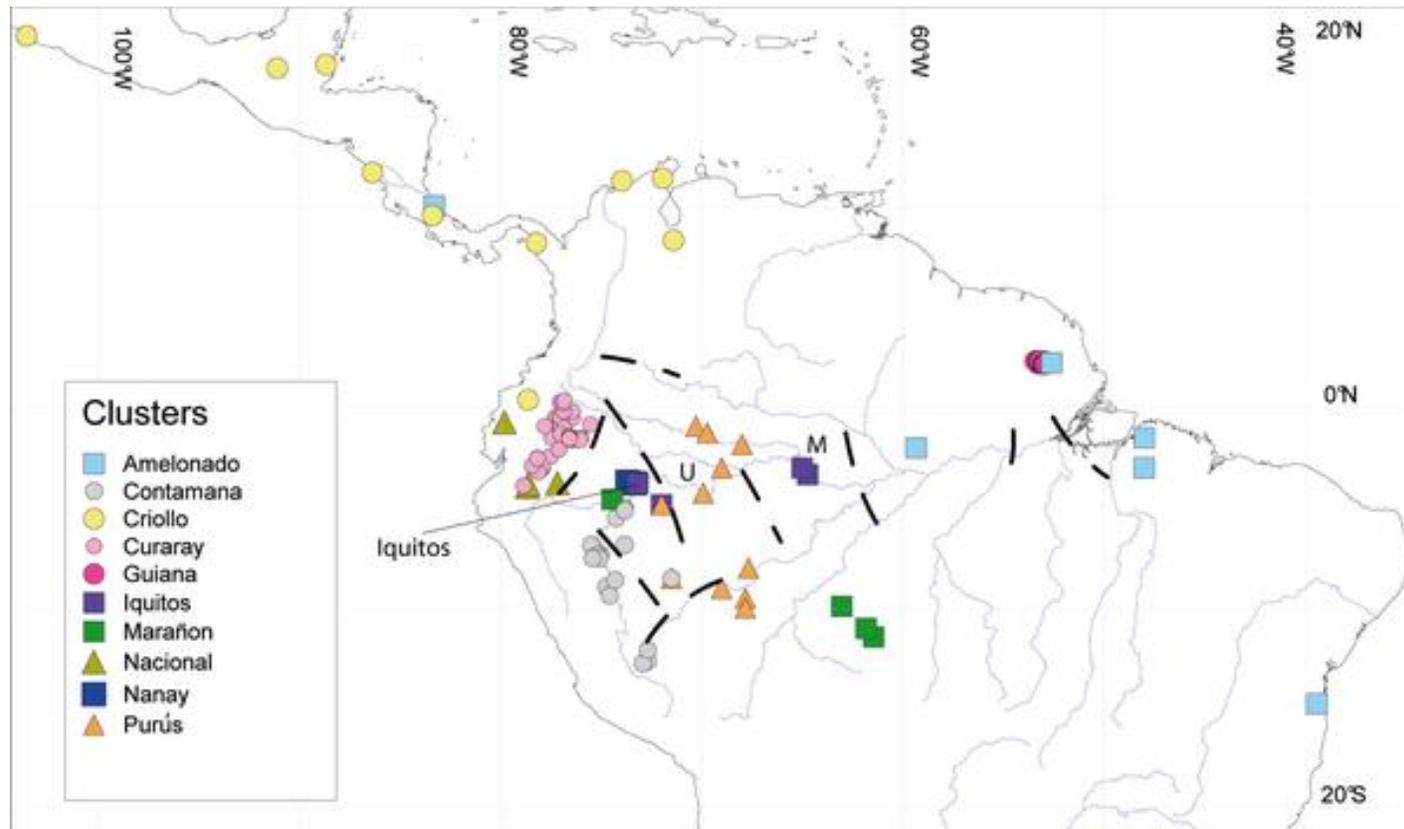
Tipos generalmente generados por la **hibridación de criollos y forasteros**.

Origen se establece en **Trinidad y Tobago**, hibridación se presume que fue resultado de un **cruce espontáneo y natural**, aunque de origen antrópico.

Cultivo **ampliamente extendido en América** y en algunos países de **África** (Trinidad y Tobago, Venezuela, Ecuador, México, Centroamérica, Camerún, entre otros). Representan alrededor del **15%** de la producción mundial.



## Cacaos de América



Se han elaborado **nuevas clasificaciones** que tienen **mayor precisión de la diversidad genética**. En lugar de la clasificación tradicional (criollo, forastero y trinitario).

En América Latina se han llevado a cabo **expediciones de recolección de germoplasma**. Donde se han obtenido **1 241 accesiones** que cubren un amplio muestreo geográfico, que fueron genotipificadas con **106 marcadores microsatelitales**.

Entre ellos se encuentran el marañón, el **curaray**, **el criollo**, **el iquitos**, **el nanay**, **el contamana**, **el amelonado**, **el purús**, **el nacional y el guayana** como grupos genéticos.

En el comercio internacional de cacao se distinguen diferentes **denominaciones** según las **diferencias en la calidad**:

## a. Cacao básico o convencional

- Representa alrededor del 90% de los granos de cacao producidos en el mundo.

## b. Cacao fino y/o de aroma

- Definición: cacao reconocible por su aroma y color únicos, y producido en los países designados en el anexo C del Convenio Intl del Cacao 2010.
- Representa aprox. el 5% al 10% de los granos de cacao producidos en el mundo.

Diferencias entre ambos radican **en el sabor y no en otros factores de calidad**.

En el caso de los sabores “finos” incluyen: **toques frutales, florales, herbáceas, de madera, nueces o caramelo**.

Para evaluar la calidad del fino y de aroma se emplea la **combinación de criterios** como el origen genético, características morfológicas de las plantas, características químicas, sabor y color de los granos.

## Características

En general proviene de árboles del tipo **criollo** o **trinitario**. A diferencia del cacao básico proviene de árboles forasteros.

Hay excepciones como el caso del **cacao “nacional” de Ecuador**, que es del tipo forastero. O el cacao “Camerún”, producido a partir de árboles del tipo trinitario que se califica como cacao básico.

**Antecedentes genéticos y de las prácticas de postcosecha, el clima y el suelo** pueden también contribuir con las diferencias de sabor, lo que da lugar al denominado efecto *terroir* observado en los vinos

Se emplean principalmente en la **fabricación de chocolates de alta calidad** donde se mezclan y combinan distintos tipos de cacaos para dar el sabor y perfil aromático específico y distintivo al chocolate.

# ¿Qué hace diferente el cacao fino y de aroma respecto al convencional?



- Precios son independientes del indicado en el mercado internacional fijado en las bolsas de Londres y Nueva York.



- Un cacao que además de origen, tenga buenos estándares de calidad y esté ligado a certificaciones (según el mercado objetivo), puede venderse con un valor superior a US\$ 1.000 por tonelada, sobre el precio del cacao convencional.



- Existen cacaos que se encuentran en lugares estratégicos en donde se aportan con la conservación, el bienestar de los productores y el desarrollo económico de zonas rurales



- Mayoría de contratos se negocian directamente entre el productor y el comprador y dependen, sobre todo, de la calidad de los granos, de su origen o de su singularidad y, en el caso específico del chocolate, de su reputación en el mercado gourmet.

# ¿Qué factores permiten la diferenciación del cacao?

1

## ORIGEN

Clima y ubicación geográfica influyen sobre la expresión de las características de una determinada variedad de cacao

2

## SINGULARIDAD

Zonas de producción específicas en cuyo material brinda características únicas tanto físicas como organolépticas

3

## VARIEDAD

Grupo genético al que pertenece el cacao determina en gran medida las características físicas y organolépticas que este desarrollará con un adecuado manejo.

4

## CALIDAD

Parámetro que es el resultado de la interacción de la genética propia de una determinada variedad, se expresa únicamente con un manejo post-cosecha adecuado.

5

## MANEJO

Actividades de cosecha y post-cosecha son factores que determinan la expresión de las propiedades organolépticas del cacao

6

## RELEVANCIA

Influencia positiva en el ámbito social, ambiental o productivo, generando beneficios sociales o servicios ambientales.

# ¿QUÉ DINAMIZA LA DEMANDA DEL CACAO FINO Y DE AROMA?

**1.**

## **ALTO CONSUMO EN NORTEAMÉRICA Y EUROPA**

Son las regiones de mayor demanda de cacao fino y de aroma a nivel mundial.

**2.**

## **AUMENTO EN EL CONSUMO DEL CHOCOLATE GOURMET, SALUDABLE Y DE ORIGEN**

Crecimiento del consumo de chocolate gourmet se ha incrementado notablemente en los últimos años, dado el creciente aprecio por la su calidad y la diversidad de sabores y atributos.

**3.**

## **DEMANDA CRECIENTE POR FABRICANTES**

En países de mayor consumo, han surgido productores de lotes especiales para distribución local y de exportación a nichos de mercado, así como la utilización en productos gourmet de alta diferenciación, que utilizan este tipo de cacaos.

**4.**

## **TENDENCIA BEAN TO BAR (DEL GRANO A LA TABLETA)**

Tendencia bean to bar (del grano a la tableta): fabricantes de chocolate que quieren controlar el proceso desde el grano, el cacao es seleccionado por su variedad desde las fincas que lo producen, y se busca que el perfil sensorial único se mantenga a través de técnicas de manejo de poscosecha ajustadas y libres de agentes contaminantes.

**Países exportadores de cacao fino y de aroma:** 6 de los 7 países exportadores de cacao 100% fino y de aroma se encuentran en América Latina y el Caribe. En Centroamérica, tanto Costa Rica y El Salvador cuentan con esta designación. Nicaragua tiene un porcentaje menor que alcanza el 80%.

El **anexo C del Acuerdo Internacional del Cacao de 2010** establece la lista de países productores que exportan total o parcialmente cacaos finos y de aroma, entre los cuales la mayoría son **países de América**. En abril 2024, se dio la actualización de esta lista.

### Lista de países exportadores de cacao fino y de aroma, 2024 (1/2)

<b>Países</b>	<b>Decisión del Consejo, abril 2024 (% de exportaciones totales de cacao en grano)</b>
Brasil	100%
Camerún	a/
Colombia	80%
Costa Rica	100%
República Dominicana	60%
Ecuador	75%
El Salvador	100%
Ghana	a/
Granada	100%
Haití	10%

**Nota:**

**a/** Existen exportaciones de cacao fino o de aroma, pero actualmente el Panel no puede evaluarlas ni determinar un porcentaje..

Países exportadores de cacao fino y de aroma: en África, destaca Madagascar con exportaciones de cacao 100% fino y de aroma. Por su parte en Asia, solamente Indonesia cuenta con un porcentaje reconocido con 10%.

## Lista de países exportadores de cacao fino y de aroma, 2024 (2/2)

Países	Decisión del Consejo, abril 2024 (% de exportaciones totales de cacao en grano)
Indonesia	10%
Jamaica	100%
Madagascar	100%
Malasia	a/
Nicaragua	80%
Papúa Nueva Guinea	80%
Perú	75%
Trinidad y Tobago	100%
Venezuela	a/
Vietnam	80%

### Nota:

**a/** Existen exportaciones de cacao fino o de aroma, pero actualmente el Panel no puede evaluarlas ni determinar un porcentaje..

**Exportaciones de cacao fino y de aroma:** el principal país exportador de cacao fino y de aroma en la actualidad es Ecuador, el cual representa el 62% del total de toneladas exportadas mundialmente. Le siguen Perú (12%) y República Dominicana (11%). Debe tomarse en cuenta que estos países exportan otros tipos de cacao además del fino y de aroma.

## Exportaciones de cacao fino y de aroma, 2023 (1/2)

	Países	Estimación exportaciones de cacao fino y de aroma 2023		Exportaciones totales de cacao en grano 2023	
		Miles de USD	Toneladas	Miles de USD	Toneladas
1	Ecuador	879 129	272 045	1 172 172	362 727
2	Perú	168 737	53 454	224 982	71 272
3	República Dominicana	115 603	39 607	192 672	66 012
4	Papúa Nueva Guinea	94 327	31 461	117 909	39 326
5	Madagascar	28 696	12 216	28 696	12 216
6	Colombia	10 843	3 381	13 554	4 226
7	Nicaragua	6 117	4 743	7 646	5 929
8	Indonesia	4 692	1 445	46 917	14 451

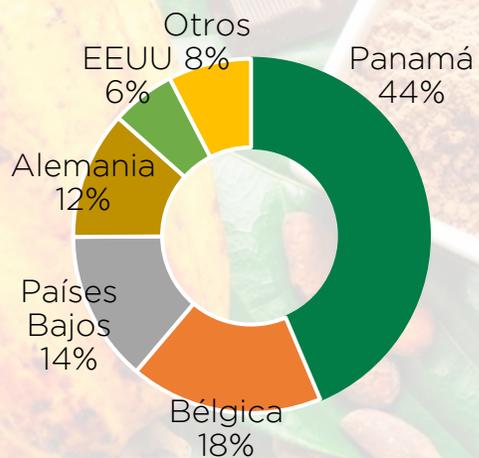
**Exportaciones de cacao fino y de aroma:** Costa Rica se ubica en la 12ava posición (en términos de valor) como exportador, por encima de los montos de exportación, principalmente de algunas islas del Caribe, como Jamaica y Trinidad y Tobago. Las exportaciones de todos los países que producen cacao fino y de aroma alcanzaron los 1 317 millones de USD y las 421 mil toneladas, esto es alrededor del 11% del total del cacao comercializado a nivel mundial.

## Exportaciones de cacao fino y de aroma, 2023 (2/2)

	Países	Estimación exportaciones de cacao fino y de aroma 2023		Exportaciones totales de cacao en grano 2023	
		Miles de USD	Toneladas	Miles de USD	Toneladas
9	Vietnam	4 334	1 530	5 417	1 912
10	Brasil	2 030	456	2 030	456
11	Granada	1 330	313	1 330	313
12	<b>Costa Rica</b>	<b>1 016</b>	<b>291</b>	<b>1 016</b>	<b>291</b>
13	Haití	630	229	6 298	2 285
14	El Salvador	203	30	203	30
15	Trinidad y Tobago	132	26	132	26
16	Jamaica	103	21	103	21
	TOTAL	1 317 921	421 247	1 821 077	581 493

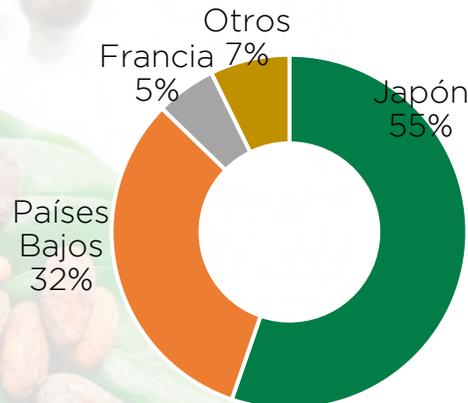
Exportaciones de cacao fino y de aroma de Costa Rica y competidores: el cacao fino y de aroma es consumido principalmente en Europa Occidental (en países como Países Bajos, Alemania o Bélgica) y en menor medida EEUU

**Costa Rica (100%),  
2023 (toneladas)**



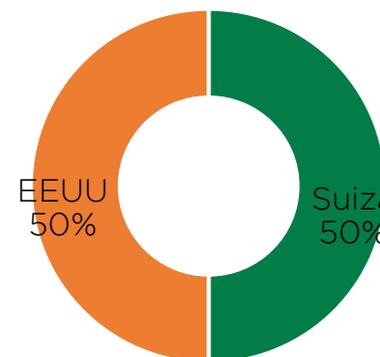
**Total 2023:**  
**291 toneladas/  
1,0 millones de USD**  
**CAGR 2019-2023:**  
Toneladas: -8%  
Valor: -5%

**Brasil (100%), 2023  
(toneladas)**



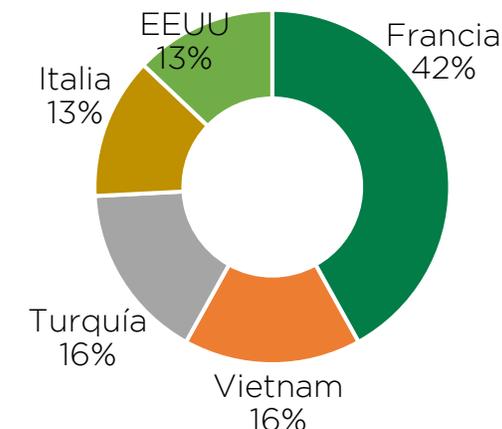
**Total 2023:**  
**456 toneladas/  
2,0 millones de USD**  
**CAGR 2019-2023:**  
Toneladas: -2%  
Valor: +2%

**Trinidad y Tobago  
(100%), 2023  
(toneladas)**



**Total 2023:**  
**26 toneladas/  
0,1 millones de USD**  
**CAGR 2019-2023:**  
Toneladas: -44%  
Valor: -43%

**El Salvador (100%), 2023  
(toneladas)**

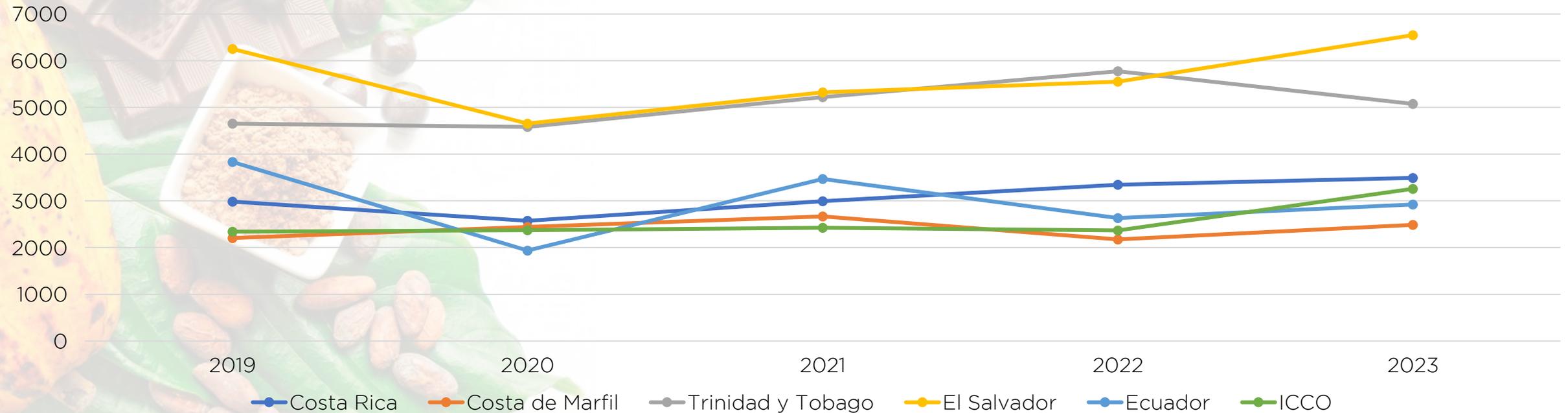


**Total 2023:**  
**30 toneladas/  
0,2 millones de USD**  
**CAGR 2019-2023:**  
Toneladas: +67%  
Valor: +69%

\*Cacao en grano. Fuente: Trademap.

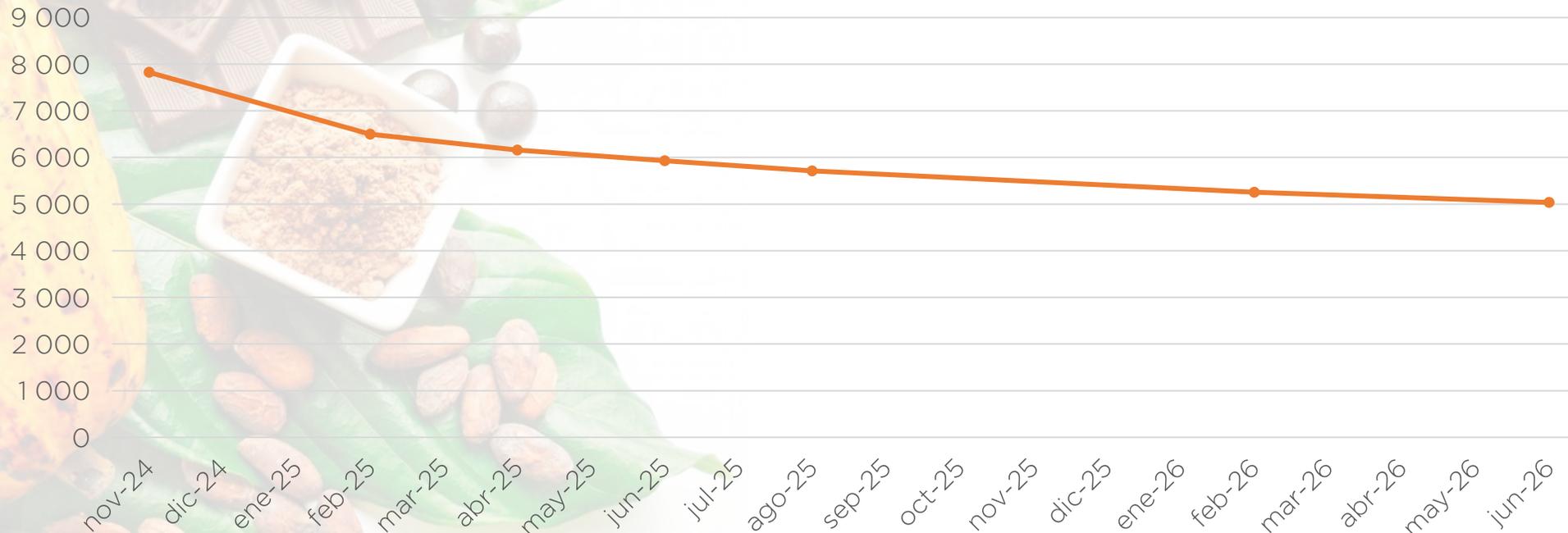
# Valores unitarios de cacao fino y de aroma versus convencional

## Países exportadores seleccionados de cacao fino y de aroma y convencional, 2019-2023 (USD/tonelada)



Mientras que una tonelada de cacao convencional de Costa de Marfil tuvo un precio promedio de **\$2,395 USD/ton entre 2019 y 2023**, el cacao fino o de aroma de Costa Rica promedió **\$3,078 USD/TON** durante el mismo periodo.

## Precio del cacao negociados en la bolsa CME-NYMEX\* (USD/tonelada)



	nov-24	feb-25	abr-25	jun-25	ago-25	feb-26	jun-26
Precio	7 825	6 498	6 158	5 928	5 710	5 253	5 036

Se observa una tendencia a la baja en el precio del cacao, comenzando en noviembre de 2024 con un precio de 7,825 USD/tonelada, en donde el valor disminuye de manera constante hasta alcanzar 5,036 USD/tonelada en junio de 2026.

Este comportamiento puede estar influenciado por una combinación de factores como las expectativas de mayor producción, demanda, etc.

\*Precio del cacao corresponde a contratos de futuros negociados en la bolsa CME-NYMEX. Cada contrato representa 10 toneladas.  
Fuente: Capital IQ

# Cacao fino y de aroma de Costa Rica

- La mayoría de los clones distribuidos en el país provienen de colecciones internacionales de trinitarios (por ejemplo, ICS, UF, TSH) y de variedades liberadas por CATIE (CATIE-R1, -R4, -R6).
- También existen variedades nativas con perfiles de sabor superiores (por ejemplo, Matina).



Compradores y paneles de expertos internacionales atribuyen las siguientes características sensoriales a los cacaos finos de Costa Rica:

**1.** Ricos en aroma de cacao con notas de maderas oscuras y frutas oscuras como ciruela y cereza con ligeros tonos de café y olor de Tabaco.

**2.** Pasas oscuras y frutas secas con final de especias.

**3.** Nota especial a higo, tonos suaves a frutas rojas con Grosella al fondo, y aromas interesantes a canela, clavo de olor y nuez.

**4.** Notas herbales y florales principalmente flor violeta y olores cítricos.

**5.** Intensidad media de cacao tostado equilibrado con una nota floral y herbal terrosa.

A close-up photograph of several cacao pods hanging from a dark branch. The pods are in various stages of ripeness, with some showing reddish-brown hues and others appearing more brownish. The background is a soft-focus green, suggesting a lush environment. In the top right corner, there is a vertical line of small white dots.

Mercado de Cacao

## 2. Estado de situación

# PRODUCCIÓN MUNDIAL DEL CACAO

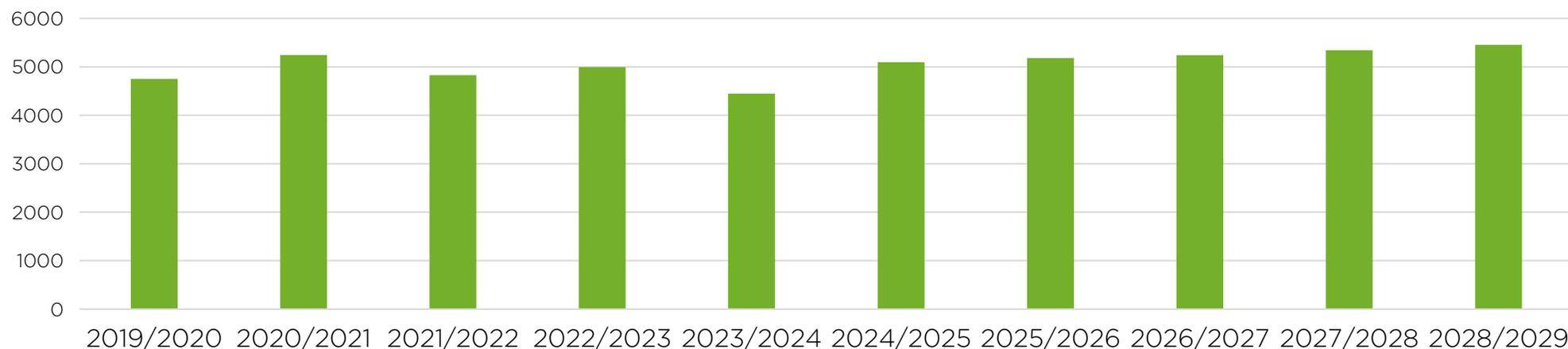


**-11%** decrecimiento previsto en la producción mundial en 2022/2023 a 2023/2024

**374 mil toneladas** déficit de oferta de cacao previsto para la campaña 2023/2024.

**+1 395** millones de existencias totales de cacao en grano al cierre del año cacaotero 2023/2024 .  
Además, el **29%** de estas existencias ha sido procesado en molindas.

## Mundo: producción de cacao, 2019/20 a 2028/29 (miles de toneladas)



**Evolución histórica**

**Previsión**

**Proyecciones**



# CAMBIOS CLIMÁTICOS Y ENFERMEDADES PROVOCAN CAÍDA DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO

SPECIAL REPORT: GHANA'S COCOA CRISIS

## Disease, climate change and industry indifference at root of threat to cocoa supplies

By Kojo Hayford

08-Mar-2024 - Last updated on 08-Mar-2024 at 12:41 GMT



Cocoa Swollen Shoot Virus Disease (CSSVD) is devastating Ghana's cocoa crop. Pic:cocoaapost.com

RELATED TAGS [Cocoa](#) [Ghana](#) [Cocoa Bean](#) [Sustainability](#)

Cocoa production in Ghana has been falling off the cliff since posting a record 1.047 million metric tonnes (MT) at the close of the 2020-21 season. A multiplicity of factors account for the downward trend in production, including a prolonged El-Niño phenomenon, illegal and an outbreak of Cocoa Swollen Shoot Virus Disease (CSSVD).

## ICCO predicts 11% drop in global cocoa output, after El Niño effect

By Anthony Myers

04-Mar-2024 - Last updated on 04-Mar-2024 at 09:49 GMT



The detrimental effect of unfavourable weather conditions is hitting global cocoa supplies. Pic: Gettyimages

RELATED TAGS [Cocoa](#) [Côte D'ivoire](#) [Ghana](#) [Icco](#)

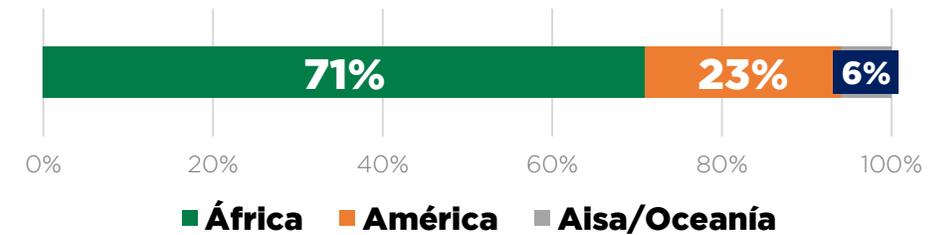
The El Niño weather phenomenon, which hit the west coast of Africa last year, carrying unseasonal heavy rains followed by dry heat, is the main factor in an 11% drop in the season's main cocoa harvest, according to the latest figures from the International Cocoa Organization (ICCO).

# PRODUCCIÓN POR REGIÓN

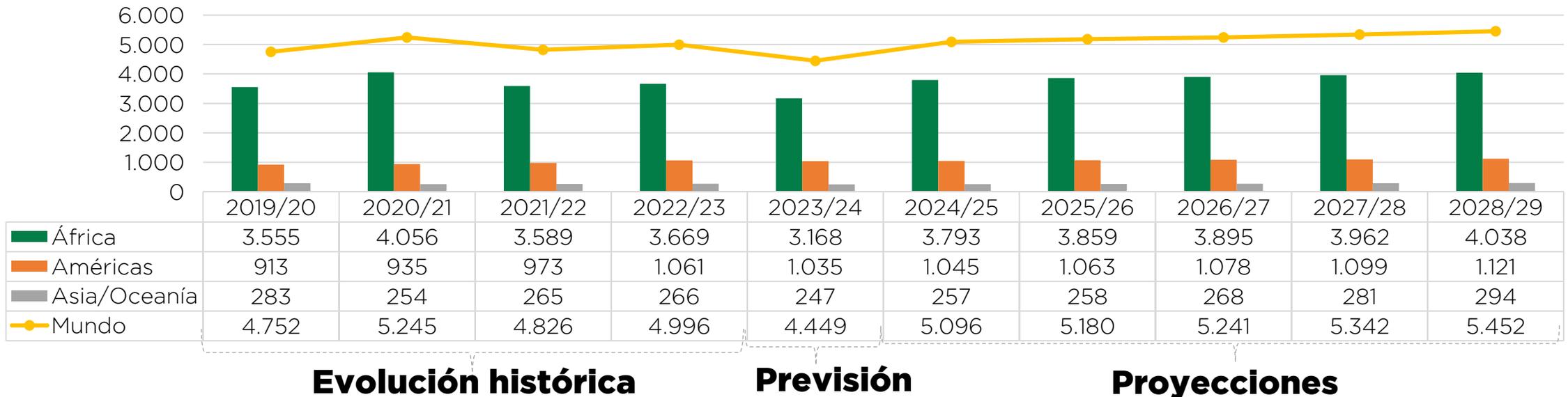
**-14%** decrecimiento de la producción en África

**-2%** decrecimiento de la producción en América

**-7%** decrecimiento de la producción en Asia/Oceanía

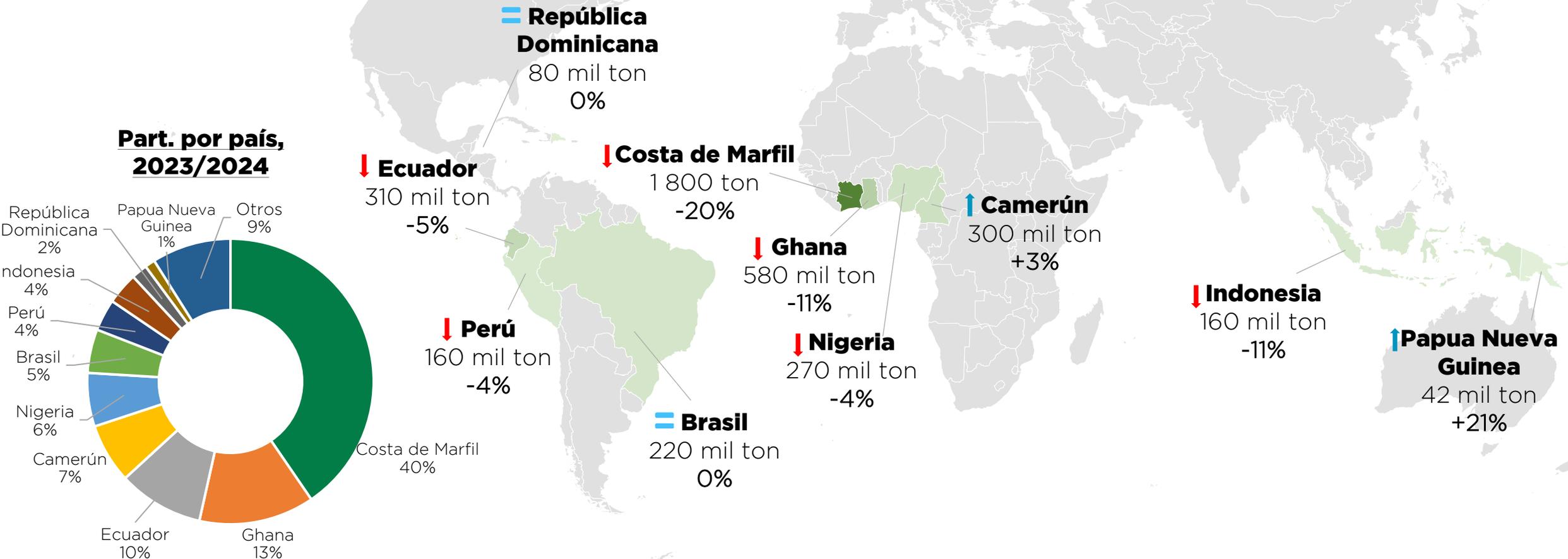


## Producción mundial de cacao por región, 2019/2020-2028/2029



**Países productores:** poco más del 50% de la producción mundial se encuentra concentrada en Costa de Marfil y Ghana. En términos de crecimiento, respecto al año cacaotero 2022/23 corresponden a: Costa de Marfil (-20%), Papua Nueva Guinea (+21%) y Camerún (+3%) y Ecuador (-5%).

## Previsión de producción de principales países productores de cacao, 2023/24 (miles de toneladas)



Nota: variaciones calculadas para el periodo 2022/2023-2023/2024. Fuente: ICCO (2024) Proyecciones a 5 años para el mercado mundial del cacao.

## África

- Oferta total de la campaña 2023/2024 se estima en **3 168 millones de toneladas**.
- **Costa de Marfil**, el principal productor mundial de cacao, y **Ghana**, el segundo mayor productor, han enfrentado desafíos significativos en la producción.
- En **Costa de Marfil**, la caída en la producción se debe en parte a la **propagación del Virus de la Hinchazón de los Retoños del Cacao (CSSVD, por sus siglas en inglés)**, aunque el impacto en este país ha sido menor en comparación con Ghana. En Ghana, el brote del CSSVD ha sido más severo, contribuyendo de manera significativa a la reducción en la producción. Además, **condiciones atmosféricas poco habituales en ambos países** han agravado la situación.

Fuente: ICCO.

## América

- Oferta total de la campaña 2023/2024 se estima en **1 035 millones de toneladas**.
- En Brasil y República Dominicana se espera que sus producciones se mantengan **alrededor de 220 mil toneladas y 80 mil toneladas respectivamente** con respecto a la campaña anterior.
- Sin embargo, se prevé que la producción de **Ecuador y Perú** descienda a **430 mil toneladas, y 160 mil toneladas**, respectivamente.

## Asia y Oceanía

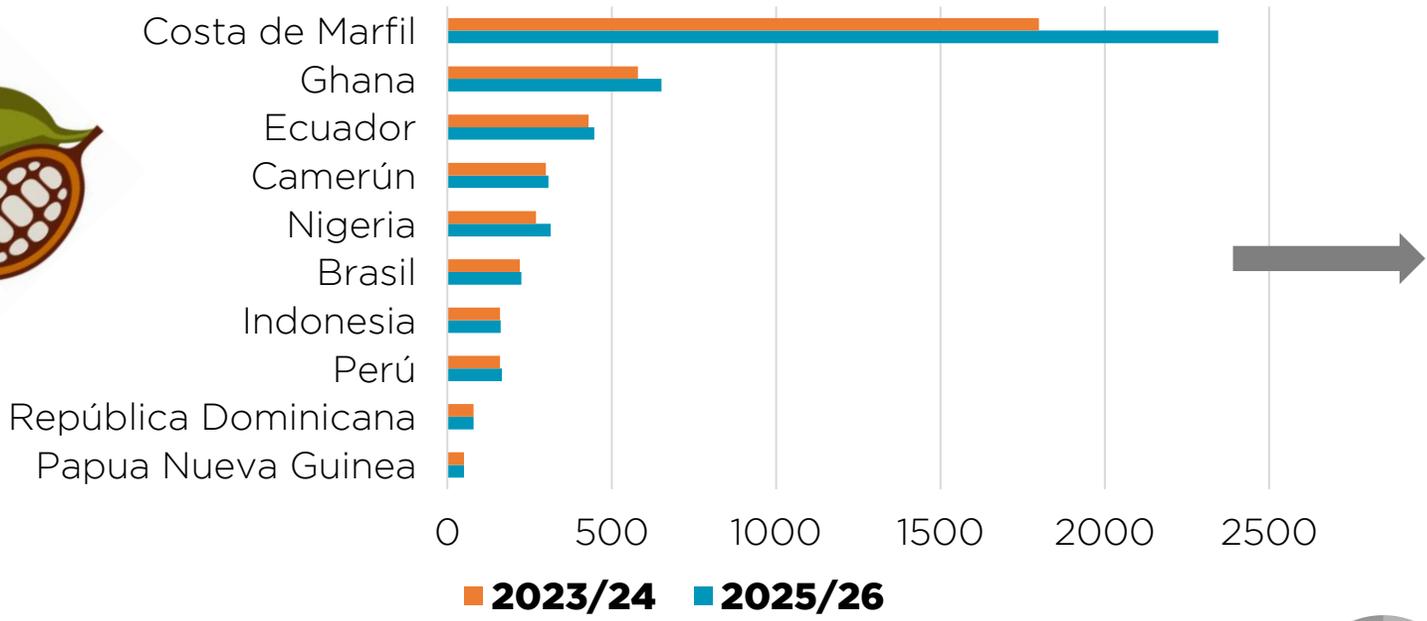
- **Tendencia a la baja** en Asia y Oceanía
- En **Malasia** se espera que su producción se mantenga en **1000 toneladas**. En **Papúa Nueva Guinea** se espera que la producción ascienda a **42 mil toneladas**.
- Sin embargo, se prevé que la producción de **Indonesia** descienda a **160 mil toneladas**.



**Países productores:** Costa de Marfil destaca como el principal productor mundial de cacao, con una producción de 2,2 millones de toneladas. Para 2022, ocupó la quinta posición en rendimientos ton/ha. En el caso de Costa Rica este ocupó en 2022, la posición 39 como productor y la quinta posición en Centroamérica.



### Previsión de producción de principales países productores de cacao, 2023/24 (miles de toneladas)



### Rendimientos en países seleccionados, 2022 (ton/ha)

País	Rendimiento ton/ha
Ecuador	0,66
Ghana	0,55
Costa de Marfil	0,51
Camerún	0,48
Brasil	0,46
Indonesia	0,36
<b>Costa Rica</b>	<b>0,13</b>



**Costa Rica** ocupó la **posición 39\*** como productor mundial de cacao en grano con **800 toneladas** en 2022. Ocupando la **5ta** posición en Centroamérica.

**+2%** crecimiento previsto a 2025/26 de Ecuador y Perú

**+14%** crecimiento de la producción Costa de Marfil a 2025/26

De los principales países productores **Ecuador** tiene uno de los mayores rendimientos de ton/ha (0,66)

\*Datos 2022. Fuente: ICCO y Faostat .

**Producción en Costa Rica:** En 2022, la producción de cacao en el país se calculó en 6,202 hectáreas, con un total de 800 toneladas. Según datos del Ministerio de Agricultura y Ganadería para 2021, había 1,414 fincas activas a nivel nacional. De estas fincas, la región Huetar Caribe concentraba el 52% de las hectáreas dedicadas al cultivo de cacao, seguido de Huetar Norte con 33% y Brunca 15%.

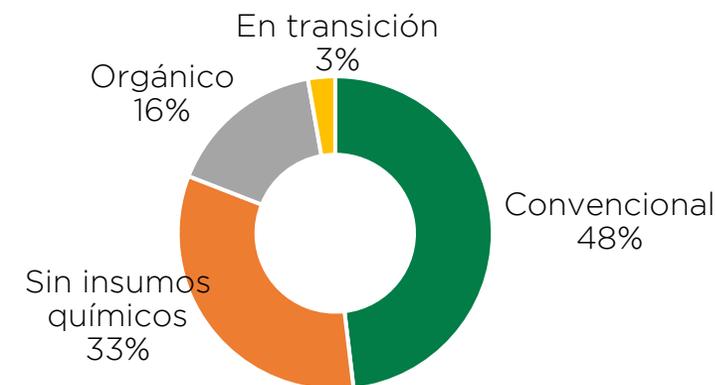
### Costa Rica: extensión de siembra de cacao, 2021 y 2022

Variable	2021	2022
Producción (ton)	800	800
Área sembrada (ha)	6 124	6202
Rendimiento (ton/ha)	0,13	0,13

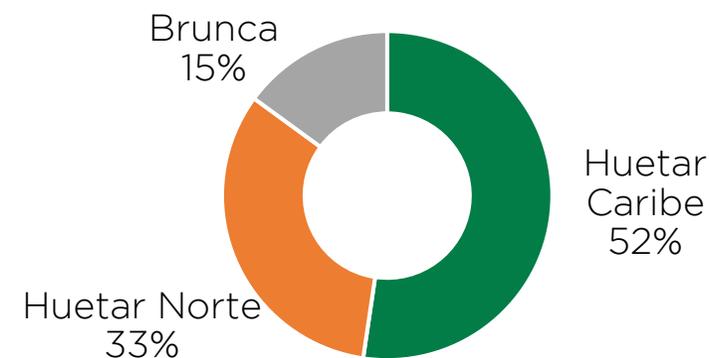
### Total de fincas y extensión en hectáreas por condición de la finca, según provincia, 2021

Provincia	Total de fincas		Total de fincas activas		Total de fincas abandonadas	
	Cantidad	Extensión	Cantidad	Extensión	Cantidad	Extensión
Limón	865	1.965	810	1.485	104	479
Alajuela	409	933	387	892	29	41
Heredia	21	49	19	37	6	12
San José	14	43	10	38	5	5
Puntarenas	200	430	188	386	23	45
<b>Total Costa Rica</b>	<b>1.509</b>	<b>3.420</b>	<b>1.414</b>	<b>2.838</b>	<b>167</b>	<b>582</b>

### Total de hectáreas en fincas activas según sistema de producción, 2021



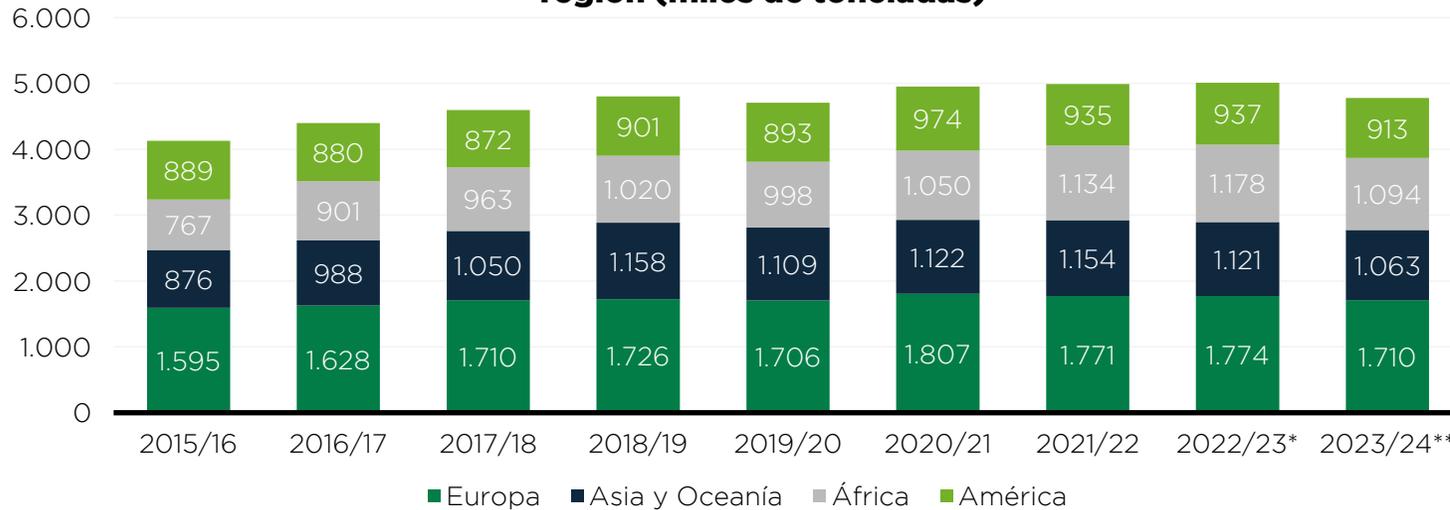
### Total de hectáreas en fincas activas según región de planificación, 2021



**Moliendas\* de cacao:** Se estima que la molienda de cacao en la región europea alcanzará 1,7 millones de toneladas, lo que representaría el 36% del total. Le seguirían Asia y Oceanía con un 22%, África con un 23% y América con un 19%



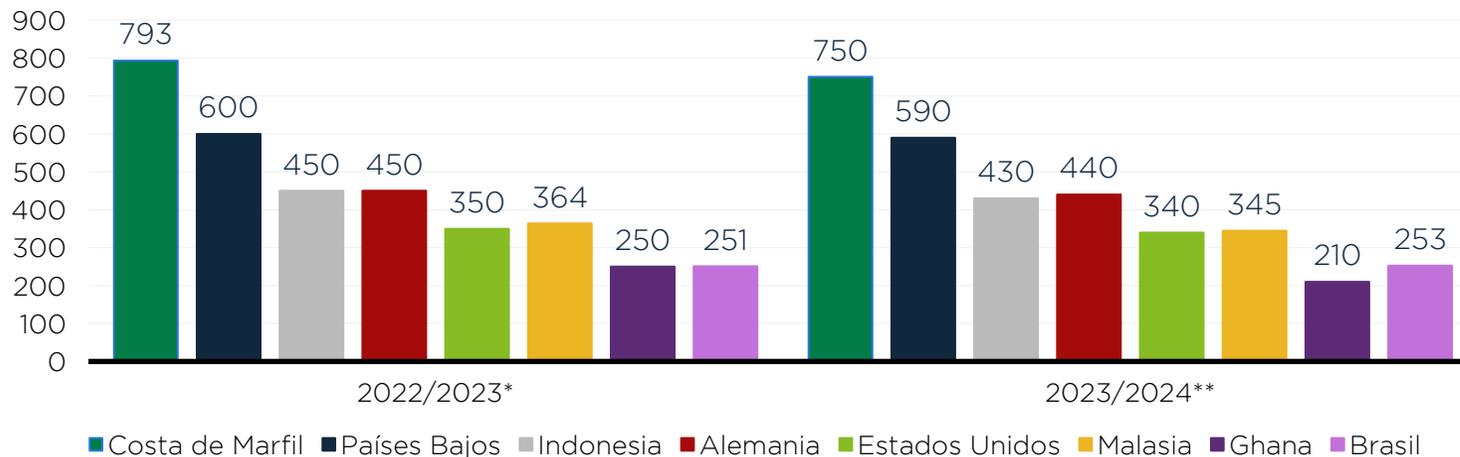
**Moliendas de granos de cacao en todo el mundo de 2015/16 a 2023/2024, por región (miles de toneladas)**



Se estima que en el período **2022/23**, la molienda total alcanzó los **5,0 millones de toneladas**, y se prevé que para **2023/2024** disminuya a **4,8 millones de toneladas** lo que representa una caída de **-5%**.

Los principales países procesadores de cacao son **Costa de Marfil, Países Bajos e Indonesia**. Se espera que todos ellos experimenten una ligera disminución en la molienda durante el período 2023/2024 en comparación con 2022/2023, **excepto Brasil**, que muestra un leve aumento de **+1%**.

**Países líderes mundiales en procesamiento de granos de cacao de 2022/2023 y 2023/2024 (miles de toneladas)**



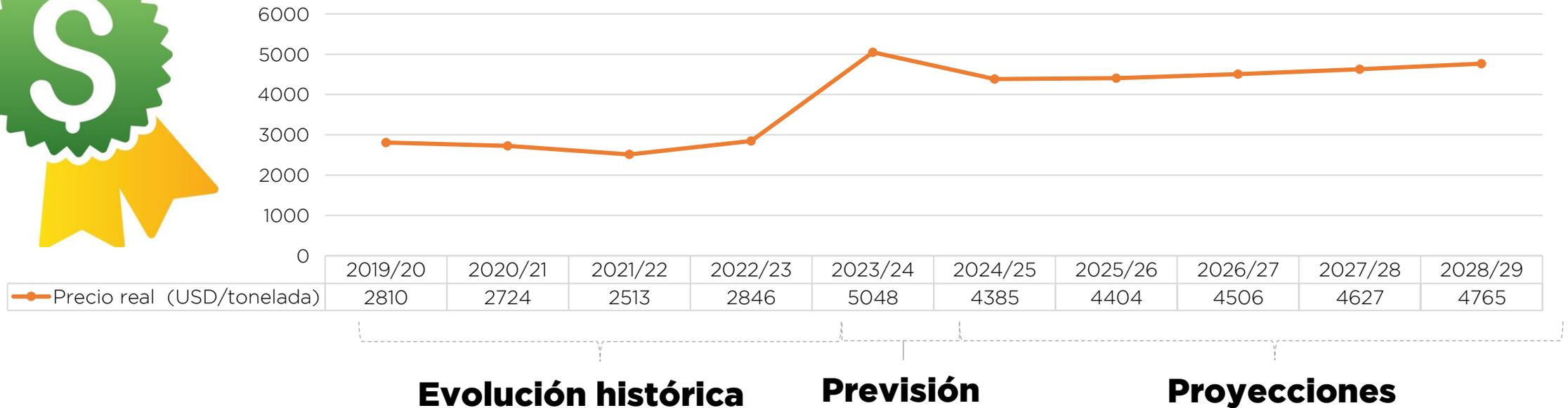
Se anticipa una disminución en las moliendas en todas las regiones en comparación con 2022/2023: **África (-7%), Asia y Oceanía (-5%), Europa (-4%) y América (-3%)**.



Fuente: STATISTA.



## Precios del cacao, 2019/20-2028/29 (USD/tonelada)



Los precios reales del cacao para el año cacaotero 2023/2024 se prevé que alcanzarán **5 048 USD/tonelada**, lo cual corresponde a **+77%** que la campaña anterior.

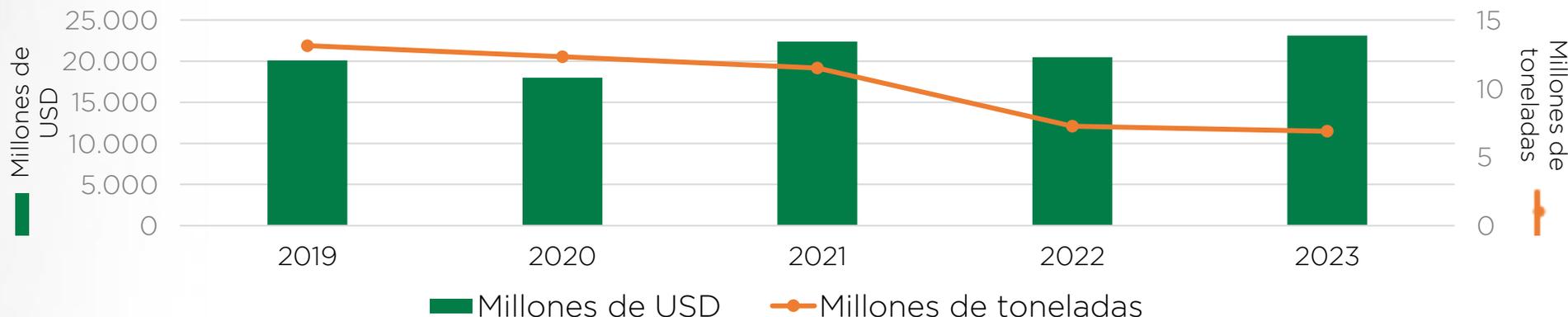
Se proyecta un decrecimiento del precio real de **-1%** de 2023/2024 a 2028/2029.

A close-up photograph of several cacao pods hanging from a dark branch. The pods are in various stages of ripeness, with some showing a reddish-brown hue and others a more muted brown. The background is a soft-focus green, suggesting a lush cacao plantation. The text is overlaid in the center of the image.

# 3. Comercio internacional del cacao como ingrediente para la industria alimentaria

**Exportaciones mundiales:** en 2023 alcanzaron poco más de 23 mil millones de USD con crecimiento de +4% en términos de valor y un decrecimiento de -15% en toneladas en el período 2019-2023. El cacao en grano es el principal insumo (en promedio 43% en el 19/23), ocupando 9 871 millones de USD, seguido por manteca, grasa y aceite de cacao con 5 832 (27%).

## Exportaciones mundiales de cacao como ingrediente para la industria, 2019-2023 (millones de USD y toneladas)



## Exportaciones mundiales de cacao como ingrediente para la industria por tipo de producto, 2019-2023

Descripción	2019		2023		Promedio % 2019-2023 Valor	CAGR 2019-2023 Valor	CAGR 2019- 2023 Peso
	Millones de USD	Millones de toneladas	Millones de USD	Millones de toneladas			
Cacao en grano	9.121,1	10,1	9.870,8	3,7	43%	2%	-22%
Manteca, grasa y aceite de cacao	5.689,8	1,1	5.831,9	1,1	27%	1%	0%
Pasta de cacao	2.994,2	1,0	4.086,7	1,0	17%	8%	1%
Cacao en polvo y residuos	2.290,5	1,0	3.329,2	1,0	14%	10%	1%
<b>Cacao como insumo para la industria</b>	<b>20.095,5</b>	<b>13,1</b>	<b>23.118,7</b>	<b>6,9</b>	<b>100%</b>	<b>4%</b>	<b>-15%</b>

**Exportaciones por país:** en 2023, el 40% de las exportaciones provinieron de África, y 34% de la Unión Europea. Los principales países exportadores fueron Costa de Marfil (21%), Países Bajos (16%) y Ghana (8%). Los países con mayor crecimiento en toneladas corresponden a Ecuador (+8%) y Camerún (+6%) en el período 2019-2023.



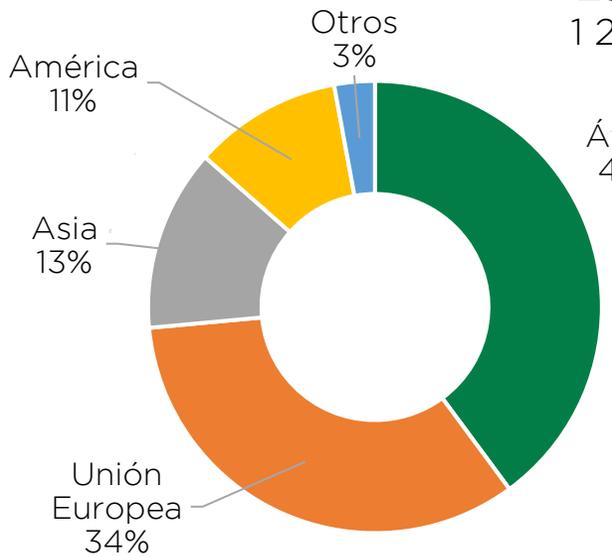
## Exportaciones mundiales de cacao como ingrediente para la industria, 2023 (en términos de valor)



Costa Rica ocupó la posición **73** como exportador a nivel mundial en términos de valor.



**Part. por región, 2023**



**Ecuador**  
1 299 mill

**África**  
40%

	Top 10 países exportadores	% Participación	Millones de USD 2023	Millones de toneladas 2023	Valor unitario (USD/tonelada)	CAGR 2019-2023 valor	CAGR 2019-2023 toneladas
<b>1</b>	Costa de Marfil	21%	4.948,2	1,7	2.837,4	2%	-3%
<b>2</b>	País Bajos	16%	3.728,1	0,9	4.265,8	4%	-1%
<b>3</b>	Ghana	8%	1.867,8	-	-	-9%	-
<b>4</b>	Malasia	6%	1.407,4	0,4	3.208,8	2%	0%
<b>5</b>	Alemania	6%	1.328,0	0,3	4.369,0	5%	-1%
<b>6</b>	Ecuador	6%	1.298,9	0,4	3.296,0	15%	8%
<b>7</b>	Indonesia	5%	1.132,2	0,3	3.597,3	0%	-1%
<b>8</b>	Camerún	4%	992,7	0,3	2.938,0	12%	6%
<b>9</b>	Bélgica	4%	899,4	0,3	3.454,3	5%	2%
<b>10</b>	Francia	4%	875,0	0,2	5.055,7	4%	0%
	<b>Mundo</b>	<b>100%</b>	<b>23.118,7</b>	<b>6,9</b>	<b>3.360,2</b>	<b>4%</b>	<b>-15%</b>

Fuente: Trademap

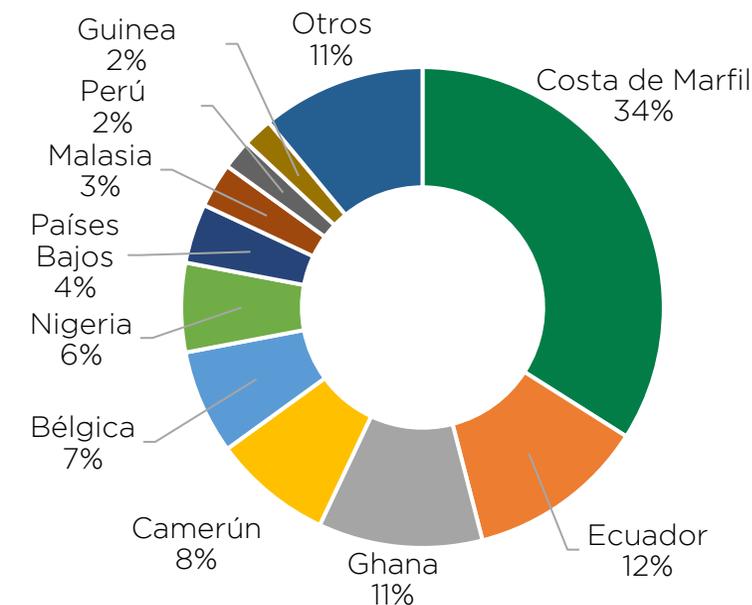
**Exportaciones mundiales cacao en grano:** Los tres principales exportadores de cacao a nivel mundial son Costa de Marfil, Ecuador y Ghana. Costa de Marfil realiza envíos principalmente de cacao convencional y representa una parte significativa del total exportado (34%). Por otro lado, Ecuador, que ocupa la segunda posición, es actualmente el mayor exportador de cacao fino y de aroma, con aproximadamente un 75% de su exportación en esta categoría. Ghana, en la tercera posición, también exporta cacao fino y de aroma, además de cacao convencional-

# Cacao en grano

Para 2023, se calcula que el **11%** de las exportaciones mundiales corresponden a cacao fino y de aroma en términos de toneladas.

	Top 10 países exportadores	Millones de USD 2023	Miles de toneladas 2023	Valor unitario (USD/ton)	CAGR 2019-2023 valor	CAGR 2019-2023 toneladas
1	Costa de Marfil	3.329,1	1.339,3	2.485,7	-2%	-5%
2	Ecuador	1.172,2	362,7	3.231,6	16%	8%
3	Ghana	1.107,4	433,3	2.555,7	-12%	-9%
4	Camerún	752,8	272,7	2.760,5	11%	6%
5	Bélgica	691,7	219,8	3.147,5	7%	3%
6	Nigeria	623,9	242,9	2.568,4	26%	10%
7	Países Bajos	417,9	145,8	2.865,4	-1%	-3%
8	Malasia	261,0	104,4	2.501,1	0%	-2%
9	Perú	225,0	71,3	3.156,7	11%	5%
10	Guinea	211,7	77,9	2.717,5	64%	54%
	<b>Mundo</b>	<b>9.870,8</b>	<b>3.742,1</b>	<b>2.637,8</b>	<b>2%</b>	<b>-22%</b>

## Principales países exportadores, 2023 (en términos de valor)

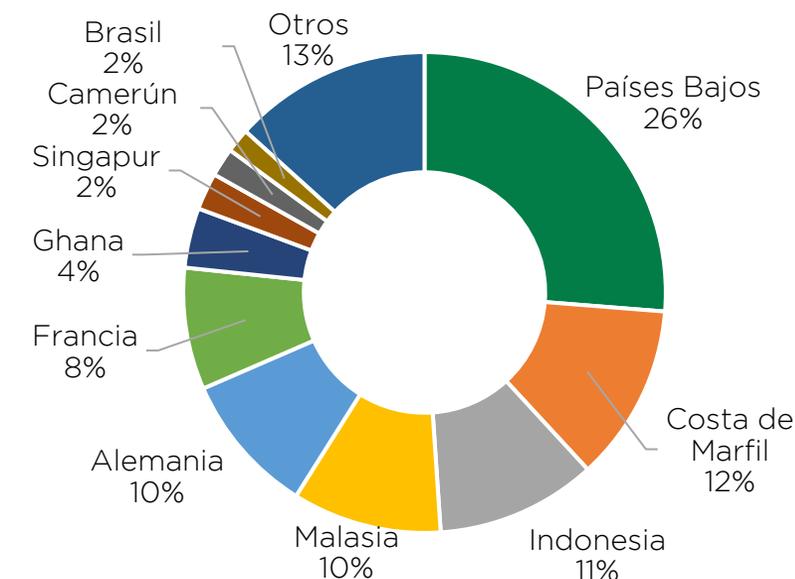


**Exportaciones mundiales de manteca, grasa y aceite de cacao:** Países Bajos pese a no ser un país productor de cacao, tiene un papel de relevancia en las exportaciones con 26%. Como se vio anteriormente, es un importante actor en la molienda y redistribución en países de la Unión Europea. Otros países europeos como Alemania y Francia tienen una alta participación en las exportaciones mundiales.

# Manteca, grasa y aceite de cacao

	Top 10 países exportadores	Millones de USD 2023	Miles de toneladas 2023	Valor unitario (USD/ton)	CAGR 2019-2023 valor	CAGR 2019-2023 toneladas
1	Países Bajos	1.531,5	260,3	5.884,5	-1%	-1%
2	Costa de Marfil	694,5	140,9	4.927,7	17%	14%
3	Indonesia	627,4	137,0	4.579,6	-5%	-1%
4	Malasia	583,7	136,9	4.265,0	-1%	2%
5	Alemania	555,5	96,6	5.747,7	2%	2%
6	Francia	477,9	82,9	5.764,3	3%	3%
7	Ghana	234,8	-	-	-9%	-
8	Singapur	145,0	28,8	5.026,8	-1%	2%
9	Camerún	111,9	24,1	4.649,2	18%	5%
10	Brasil	94,4	16,1	5.848,9	-6%	-6%
	<b>Mundo</b>	<b>5.831,9</b>	<b>1.062,9</b>	<b>5.487,1</b>	<b>1%</b>	<b>0%</b>

**Principales países exportadores, 2023 (en términos de valor)**

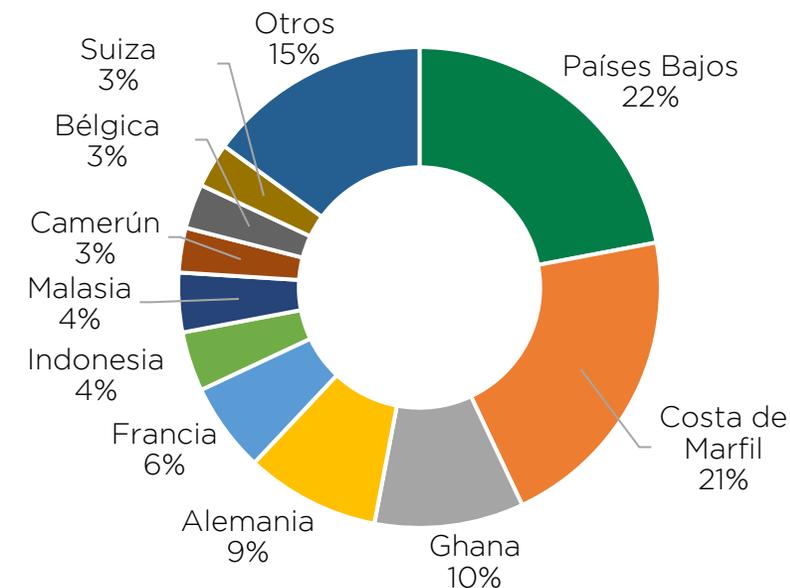


**Exportaciones mundiales de pasta de cacao:** los principales países productores de África como Costa de Marfil y Ghana, han buscado dar mayor valor agregado al cacao, de allí que en el caso de la pasta de cacao se encuentren dentro de los principales países exportadores. La mayoría del top 10 de países exportadores de pasta de cacao se encuentran en el continente europeo, estos en conjunto representan 41% del total exportado.

# Pasta de cacao

	Top 10 países exportadores	Millones de USD 2023	Miles de toneladas 2023	Valor unitario (USD/ton)	CAGR 2019-2023 valor	CAGR 2019-2023 toneladas
1	Países Bajos	888,8	201,1	4.419,9	14%	6%
2	Costa de Marfil	858,2	243,4	3.525,6	8%	3%
3	Ghana	413,1	125,7	3.286,6	0%	-4%
4	Alemania	352,5	80,1	4.400,0	5%	-3%
5	Francia	226,1	48,0	4.712,7	5%	-2%
6	Indonesia	174,5	52,1	3.352,3	5%	-7%
7	Malasia	154,8	46,6	3.322,1	3%	1%
8	Camerún	128,0	41,1	3.113,5	14%	10%
9	Bélgica	115,4	25,2	4.584,5	8%	4%
10	Suiza	111,3	21,3	5.217,7	13%	6%
	<b>Mundo</b>	<b>4.086,7</b>	<b>1.029,5</b>	<b>3.969,7</b>	<b>8%</b>	<b>1%</b>

## Principales países exportadores, 2023 (en términos de valor)

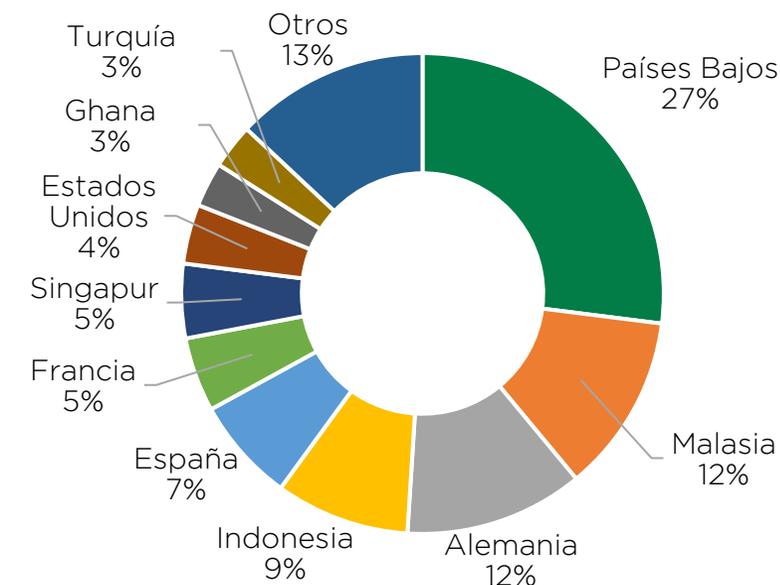


**Exportaciones mundiales de cacao en polvo y residuos:** Países Bajos y Malasia, son los principales países exportadores, que como se ha visto tienen un papel preponderante en otros insumos para la industria, como la pasta y la manteca. En conjunto representan alrededor del 39% de las exportaciones mundiales.

# Cacao en polvo y residuos

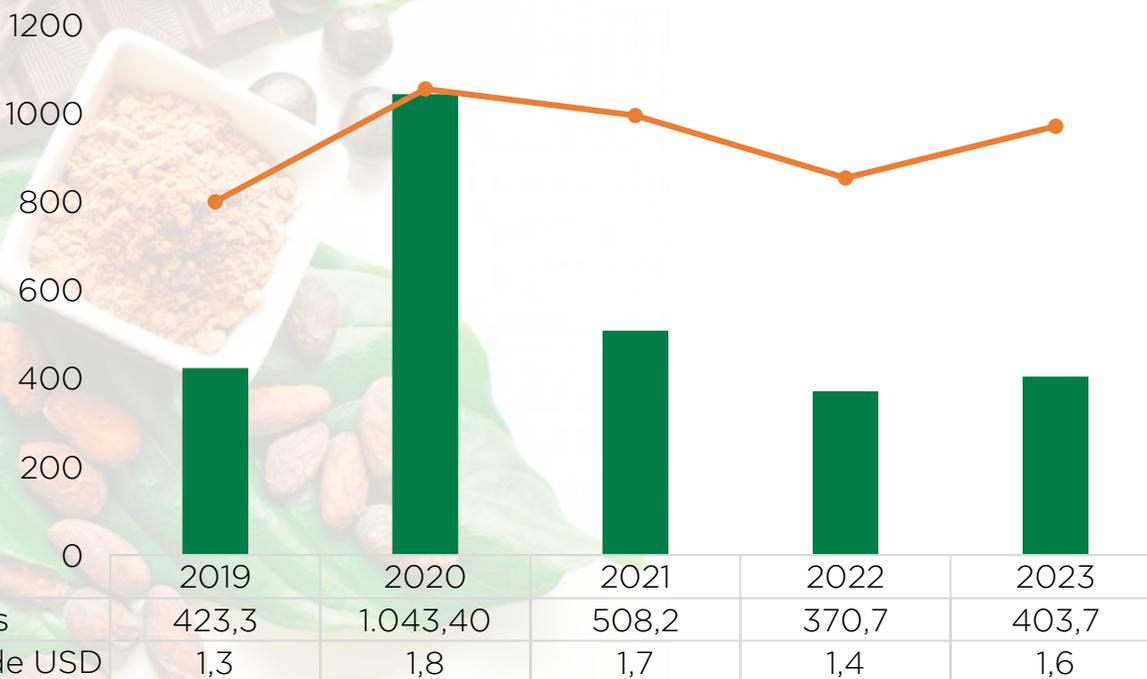
	Top 10 países exportadores	Millones de USD 2023	Miles de toneladas 2023	Valor unitario (USD/ton)	CAGR 2019-2023 valor	CAGR 2019-2023 toneladas
1	Países Bajos	889,8	266,8	3.335,8	7%	-3%
2	Malasia	407,8	150,8	2.704,8	10%	-1%
3	Alemania	396,9	120,4	3.295,6	10%	0%
4	Indonesia	283,3	111,2	2.547,5	19%	6%
5	España	233,0	71,9	3.239,0	11%	-3%
6	Francia	167,2	41,4	4.037,8	5%	-2%
7	Singapur	157,6	41,8	3.766,5	12%	1%
8	Estados Unidos	117,8	30,0	3.924,4	11%	5%
9	Ghana	112,6	37,5	3.003,2	12%	-
10	Turquía	83,3	24,3	3.429,7	13%	2%
	<b>Mundo</b>	<b>3.329,2</b>	<b>1.045,7</b>	<b>3.183,6</b>	<b>10%</b>	<b>1%</b>

## Principales países exportadores, 2023 (en términos de valor)



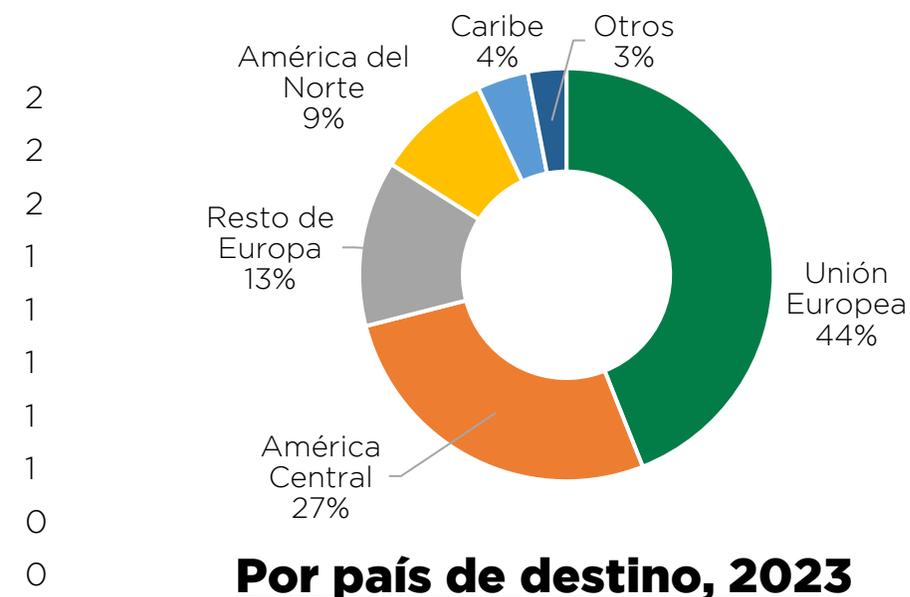
**Exportaciones de Costa Rica de cacao como insumo para la industria:** las exportaciones alcanzaron 1,6 millones de USD con 404 toneladas en 2023, lo que corresponde a un CAGR 2019-2023 de +5% en valor y -1% en toneladas. Para 2023, el 44% se dirigió a la Unión Europea (principalmente a Bélgica), América Central (27%) y América del Norte (13%).

## Costa Rica: exportaciones de cacao como insumo para la industria, 2019-2023

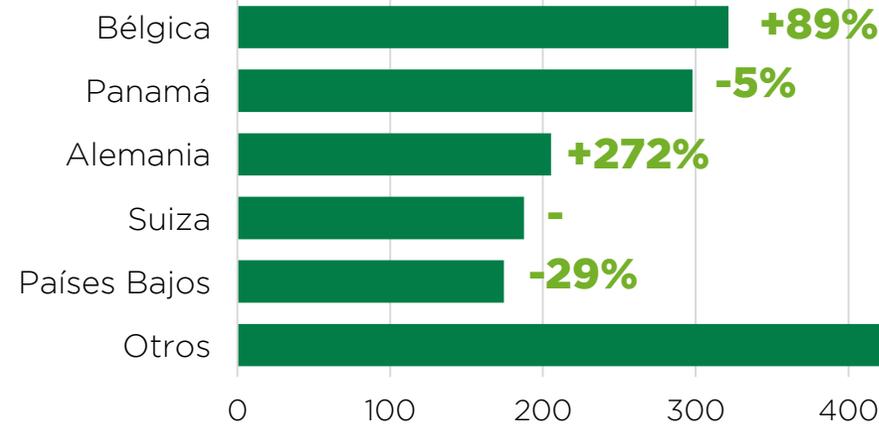


### CAGR 2019-2023

Millones de USD: +5%  
Toneladas: -1%



### Por país de destino, 2023



El principal insumo de cacao para la industria exportado por Costa Rica corresponde al cacao en grano, el cual en 2023 representó el 71% de las exportaciones, con un valor de 3 566 USD/tonelada, sin embargo es el que cuenta con el desempeño menos favorable (-1% en valor y -5% en peso).

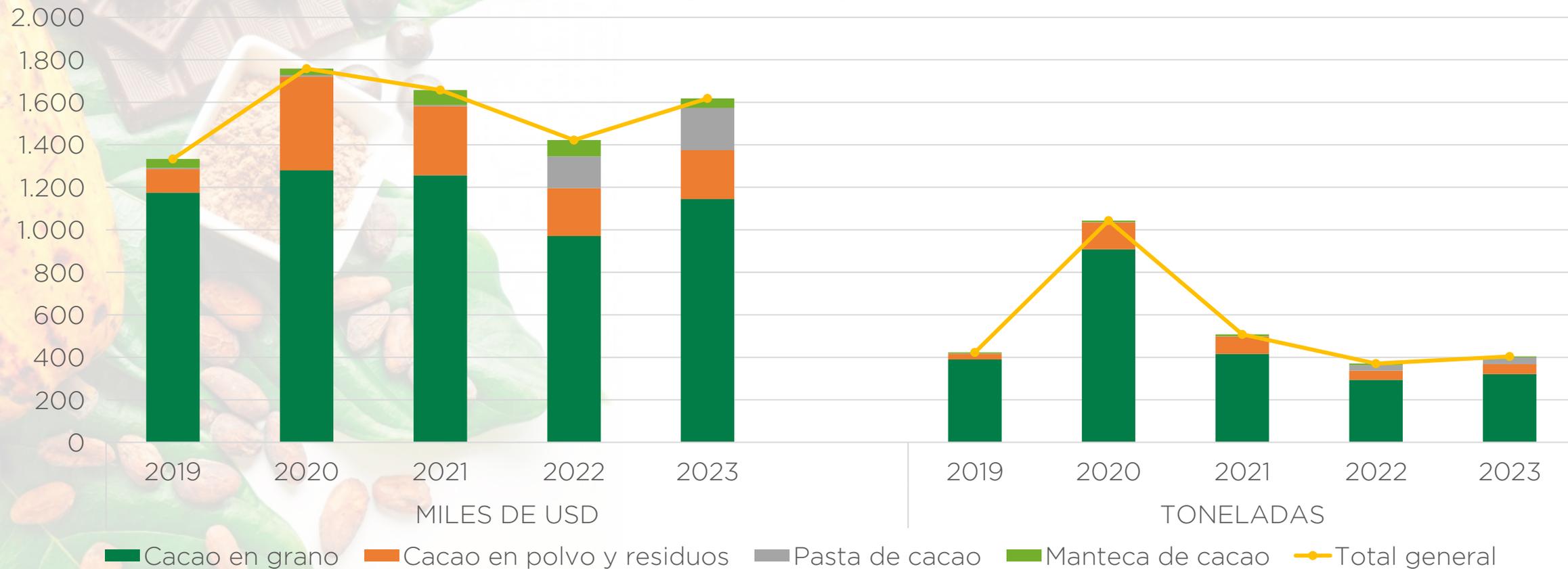
## Costa Rica: exportaciones de cacao como insumo para la industria, por tipo de producto, 2019-2023

Descripción	2019			2023			CAGR 2019-2023 Miles de USD	CAGR 2019-2023 Toneladas
	Miles de USD	Toneladas	Valor USD/ton	Miles de USD	Toneladas	Valor USD/ton		
Cacao en grano	1174,6	389,4	3.016,4	1145,1	321,1	3.566,2	-1%	-5%
Cacao en polvo y residuos	112	27,5	4.072,7	229,9	46,6	4.933,5	20%	14%
Pasta de cacao	4,1	0,9	4.555,6	199,4	31,2	6.391,0	164%	143%
Manteca de cacao	42,5	5,5	7.727,3	43,7	4,7	9.297,9	1%	-4%
<b>Total general</b>	<b>1333,2</b>	<b>423,3</b>	<b>3.149,5</b>	<b>1618,1</b>	<b>403,7</b>	<b>4.008,2</b>	<b>5%</b>	<b>-1%</b>

Los compradores de cacao de Costa Rica son, **principalmente, mayoristas de cacao fino y de aroma y empresas chocolateras de alta calidad** en Europa, Centroamérica, y en menor medida, los EE.UU.

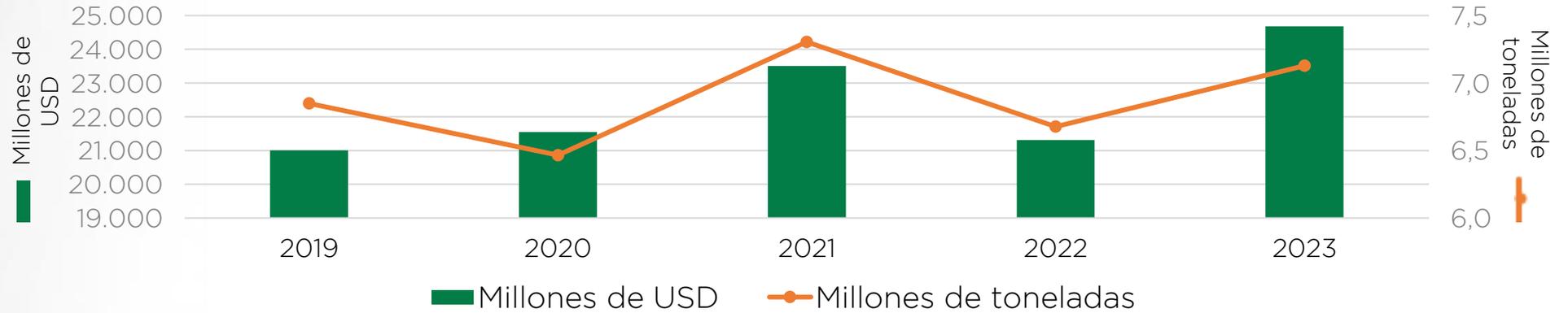
En el periodo 2019-2023, ha habido un aumento positivo en términos de valor con +5% y negativo en términos de peso con -1%. La pasta de cacao se coloca como el producto de mayor crecimiento, (+164% y +143%, respectivamente). El cacao en polvo, es el segundo producto en importancia para las exportaciones costarricenses, el cual muestra un crecimiento de +20% en valor y +14% en peso en ese mismo periodo.

## Costa Rica: exportaciones de cacao como insumo para la industria, por tipo de producto, 2019-2023



**Importaciones mundiales:** en 2023 alcanzaron poco más de 24 mil millones de USD con crecimiento de +4% en términos de valor y +1% en toneladas en el período 2019-2023. El cacao en grano es el principal insumo (en promedio 45% en el 19/23), ocupando 9 599 millones de USD, seguido por manteca, grasa y aceite de cacao con 5 899 (25%).

## Importaciones mundiales de cacao como ingrediente para la industria, 2019-2023 (millones de USD y toneladas)



## Importaciones mundiales de cacao como ingrediente para la industria por tipo de producto, 2019-2023

Descripción	2019		2023		Promedio % 2019-2023 Valor	CAGR 2019-2023 Valor	CAGR 2019- 2023 Peso
	Millones de USD	Millones de toneladas	Millones de USD	Millones de toneladas			
Cacao en grano	9.599,1	4,0	10.849,4	N/A	45%	3%	-
Manteca, grasa y aceite de cacao	5.718,2	1,0	5.898,9	1,1	25%	1%	3%
Pasta de cacao	3.312,5	N/A	4.447,7	1,1	17%	8%	-
Cacao en polvo y residuos	2.372,2	1,0	3.482,7	N/A	13%	10%	-
<b>Cacao como insumo para la industria</b>	<b>21.002,0</b>	<b>6,8</b>	<b>24.678,7</b>	<b>7,1</b>	<b>100%</b>	<b>4%</b>	<b>1%</b>

**Exportaciones por país:** en 2023, el 40% de las exportaciones provinieron de África, y 34% de la Unión Europea. Los principales países exportadores fueron Costa de Marfil (21%), Países Bajos (16%) y Ghana (8%). Los países con mayor crecimiento en toneladas corresponden a Ecuador (+8%) y Camerún (+6%) en el período 2019-2023.

## Importaciones mundiales de cacao como ingrediente para la industria, 2023 (en términos de valor)

**Canadá**  
722 mill

**Países Bajos**  
3 402 mill

**Bélgica**  
2 058 mill

**Polonia**  
687 mill

**Francia**  
1 393 mill

**Alemania**  
2 798 mill

Costa Rica ocupó la posición **78** como importador a nivel mundial en términos de valor.

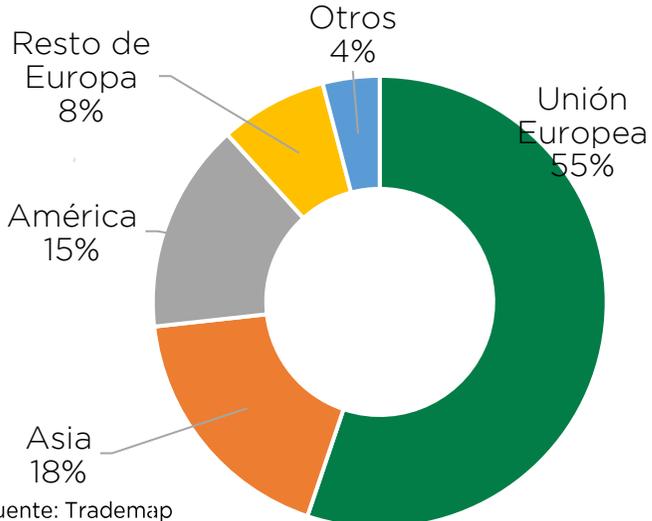
**EEUU**  
2 324 mill

**Italia**  
907 mill

**Malasia**  
1 649 mill

**Indonesia**  
863 mill

### Part. por región, 2023



	Top 10 países importaciones	% Participación	Millones de USD 2023	Millones de toneladas 2023	Valor unitario (USD/tonelada)	CAGR 2019-2023 valor	CAGR 2019-2023 toneladas
<b>1</b>	Países Bajos	14%	3.402,3	1,1	3.131,5	0%	-5%
<b>2</b>	Alemania	11%	2.797,7	0,8	3.711,4	3%	-1%
<b>3</b>	Estados Unidos	9%	2.324,4	0,6		2%	-3%
<b>4</b>	Bélgica	8%	2.058,3	0,6	3.678,5	4%	2%
<b>5</b>	Malasia	7%	1.649,1	0,6	2.825,7	14%	9%
<b>6</b>	Francia	6%	1.392,7	0,4	3.936,5	4%	0%
<b>7</b>	Italia	4%	907,3	0,2	4.000,5	9%	-
<b>8</b>	Indonesia	3%	862,8	0,3	2.722,3	7%	2%
<b>9</b>	Canadá	3%	722,1	0,2	3.499,4	7%	6%
<b>10</b>	Polonia	3%	687,3	0,1	4.668,3	8%	3%
	<b>Mundo</b>	<b>100%</b>	<b>24.678,7</b>	<b>7,1</b>	<b>3.462,5</b>	<b>4%</b>	<b>1%</b>

**Importaciones en mercados de interés de cacao en grano:** Para 2023, Países Bajos fue el principal destino del cacao en grano en términos de valor (2 184.7 millones de USD) y volumen (770.8 mil toneladas), no obstante, se evidencia una caída en su CAGR de valor (-1%) y volumen (-6%) ente 2019 y 2023. Por su parte, Alemania destaca por tener el valor unitario más alto con 3 076,8 dólares por tonelada. Además, la mayoría de los principales proveedores de cacao para estos países provienen de África, destacando Costa de Marfil, Camerún y Ghana. Ecuador también sobresale como proveedor, con un 22% de participación tanto en Malasia como en Estados Unidos.



# Cacao en grano

## CAGR MUNDO 2019-2023

+3% VALOR

-1% PESO

	País destino	Millones de USD 2023	Miles de toneladas 2023	Valor unitario (USD/ton)	CAGR 2019-2023 valor	CAGR 2019-2023 toneladas	Principales proveedores (%)	Valores unitarios por país (USD/ton)
<b>1</b>	Países Bajos	2.184,7	770,8	2.834,5	-1%	-6%	Costa de Marfil (36%) Camerún (24%) Nigeria (14%)	2.763 2.820 2.858
<b>2</b>	Malasia	1.494,4	533,1	2.803,2	16%	11%	Costa de Marfil (30%) <b>Ecuador (22%)</b> Ghana (15%)	2.729 2.976 2.713
<b>3</b>	Alemania	1.338,4	435,0	3.076,8	3%	-2%	Costa de Marfil (43%) Países Bajos (23%) Bélgica (13%)	3.008 3.271 3.021
<b>4</b>	Bélgica	977,5	325,9	2.999,1	8%	4%	Costa de Marfil (56%) Ghana (42%) Nigeria (7%)	2.956 3.224 2.592
<b>5</b>	Estados Unidos	804,1	269,1	2.988,6	-4%	-8%	Costa de Marfil (47%) <b>Ecuador (22%)</b> Ghana (19%)	2.849 3.274 2.926

**Importaciones en mercados de interés de manteca, grasa y aceite de cacao:** la manteca, grasa y aceite de cacao es una categoría que tiene menor dinamismo que el cacao en grano, sin embargo, se evidencia un crecimiento tanto en términos de valor como volumen (+1% y +4% CAGR 19/23 respectivamente). Los países que tienen los mayores incrementos en compra según peso son Países Bajos y Francia (+4%). En los mercados de interés ha habido una disminución de la demanda en la compra según valor a excepción de Francia. La mayor parte de los proveedores son africanos e intrarregionales como el caso de Alemania con Países Bajos que representa el 51% de sus importaciones. Bélgica dispone del mayor precio USD/ton 5 382.

# Manteca, grasa y aceite de cacao

**CAGR MUNDO 2019-2023**

+1% VALOR

+4% PESO

	<b>País destino</b>	<b>Millones de USD 2023</b>	<b>Miles de toneladas 2023</b>	<b>Valor unitario (USD/ton)</b>	<b>CAGR 2019-2023 valor</b>	<b>CAGR 2019-2023 toneladas</b>	<b>Principales proveedores (%)</b>	<b>Valores unitarios por país (USD/ton)</b>
<b>1</b>	Alemania	874,3	168,8	5.178,2	-2%	3%	Países Bajos (51%) Costa de Marfil (21%) Nigeria (5%)	5.587 4.572 4.771
<b>2</b>	Bélgica	616,1	114,5	5.382,2	-2%	0%	Países Bajos (64%) Francia (23%) Alemania (12%)	5.168 5.748 5.879
<b>3</b>	Estados Unidos	575,4	112,1	5.135,1	-4%	3%	Indonesia (38%) Malasia (29%) India (7%)	5.138 4.950 4.896
<b>4</b>	Países Bajos	472,5	97,7	4.838,3	-2%	4%	Costa de Marfil (34%) Ghana (28%) Indonesia (8%)	4.534 4.679 4.781
<b>5</b>	Francia	464,0	89,6	5.176,5	6%	4%	Costa de Marfil (32%) Países Bajos (20%) Camerún (13%)	5.249 5.598 4.730

**Importaciones en mercados de interés de pasta de cacao:** Estados Unidos es el país que tiene el mayor dinamismo en las importaciones tanto en términos de valor como de volumen (+1% y +4% CAGR 19/23 respectivamente). Le siguen, Alemania (CAGR +15% en valor y +7% en volumen ) y Países Bajos (CAGR +6% en valor y +1% en volumen ). Los proveedores destacados incluyen países africanos como Costa de Marfil y Ghana, así como comercio intrarregional, especialmente entre Alemania y Bélgica. Además, Ecuador también se destaca como proveedor para Estados Unidos, con una participación del 11%.

# Pasta de cacao

## CAGR 2014-2018 MUNDO

+8% VALOR

+2% PESO

	País destino	Millones de USD 2023	Miles de toneladas 2023	Valor unitario (USD/ton)	CAGR 2019-2023 valor	CAGR 2019-2023 toneladas	Principales proveedores (%)	Valores unitarios por país (USD/ton)
<b>1</b>	Estados Unidos	552,0	146,3	3.773,7	18%	9%	Costa de Marfil (55%) Ghana (13%) Ecuador (11%)	3.704 3.528 4.590
<b>2</b>	Países Bajos	526,9	148,6	3.547,2	6%	1%	Costa de Marfil (69%) Ghana (13%) Alemania (6%)	3.563 3.597 3.604
<b>3</b>	Alemania	454,3	114,2	3.977,1	15%	7%	Países Bajos (52%) Suiza (14%) Francia (11%)	4.406 5.218 3.722
<b>4</b>	Bélgica	363,1	84,9	4.278,8	5%	-1%	Países Bajos (73%) Alemania (10%) Reino Unido (8%)	4.205 4.140 4.154
<b>5</b>	Francia	314,0	76,9	4.082,8	3%	-3%	Costa de Marfil (55%) Países Bajos (15%) Polonia (9%)	3.977 4.215 4.417

**Importaciones en mercados de interés de cacao en polvo y residuos:** Estados Unidos es el principal importador, sin embargo, es China quien tienen el mayor dinamismo de las importaciones en el período 2019-2023, con un CAGR en términos de volumen de +8%. Malasia, Países Bajos y Alemania destacan como los principales países proveedores.

# Cacao en polvo y residuos

**CAGR MUNDO 2014-2018**

+10% VALOR

+1% PESO

	<b>País destino</b>	<b>Millones de USD 2023</b>	<b>Miles de toneladas 2023</b>	<b>Valor unitario (USD/ton)</b>	<b>CAGR 2019-2023 valor</b>	<b>CAGR 2019-2023 toneladas</b>	<b>Principales proveedores (%)</b>	<b>Valores unitarios por país (USD/ton)</b>
<b>1</b>	Estados Unidos	392,9	103,4	3.799,6	9%	-2%	Países Bajos (50%) Malasia (12%) España (9%)	3.947 3.315 3.653
<b>2</b>	Países Bajos	218,2	69,5	3.138,3	9%	-1%	Ghana (30%) Costa de Marfil (24%) Bélgica (15%)	3.270 3.327 2.780
<b>3</b>	China	184,2	56,7	3.248,0	19%	8%	Malasia (41%) Indonesia (29%) Singapur (18%)	3.560 2.865 3.999
<b>4</b>	Rusia	158,1	50,5	3.132,2	10%	-3%	Alemania (17%) Indonesia (15%) Malasia (15%)	2.734 2.289 2.521
<b>5</b>	Francia	137,4	40,2	3.418,1	5%	-1%	Países Bajos (52%) Alemania (16%) Italia (9%)	3.661 3.507 2.238

# IMPORTACIONES EN MERCADOS DE INTERÉS

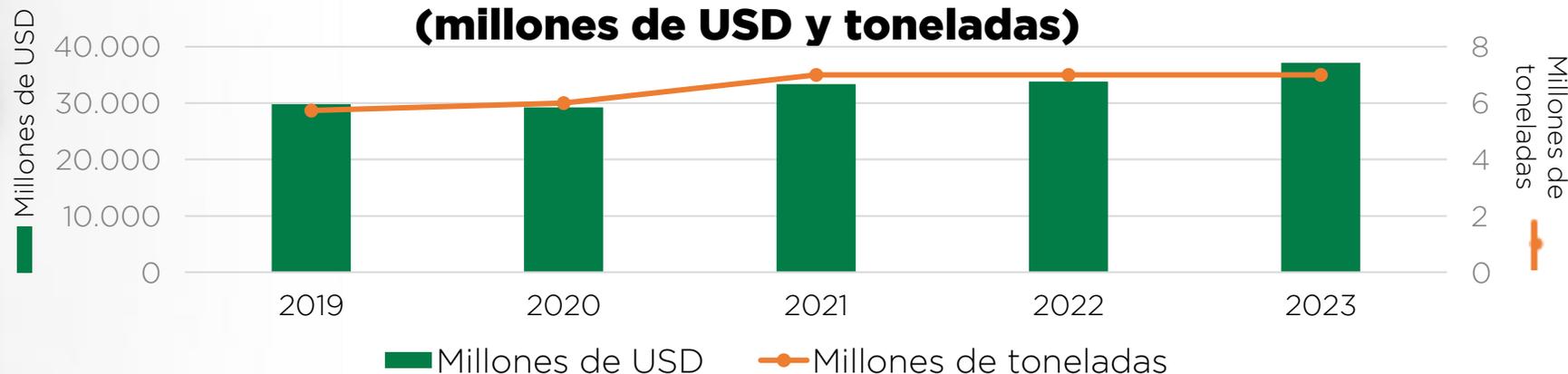
## 1/2

País destino	Principales aspectos del mercado
Países Bajos	<ul style="list-style-type: none"><li>• Es un <b>importante importador de productos semielaborados de cacao</b> en Europa.</li><li>• El país ha experimentado un crecimiento en el mercado de cacao de comercio justo, siendo la <b>certificación Fair Trade</b> la más común. También existe otra certificación conocida como <b>SPP (Símbolo de Pequeños Productores)</b>, aunque no es tan ampliamente utilizada.</li><li>• Exportaciones del país decrecen (-5% en toneladas CAGR 19/23) y corresponde a un <b>hub de distribución a nivel intrarregional</b>: principal mercado de destino es Alemania.</li></ul>
Alemania	<ul style="list-style-type: none"><li>• Es el principal mercado europeo para <b>productos de cacao semielaborados</b>.</li><li>• Tiene una importante <b>industria de fabricación de chocolate</b>: ocupa la <b>primera posición</b> mundial en exportaciones de chocolate y es la mayor industria de producción de chocolate en Europa. Esto se debe a la presencia de <b>numerosos fabricantes multinacionales</b> que operan sus instalaciones de producción en el mercado alemán.</li><li>• <b>Alta demanda por chocolates saludables</b>: consumo per cápita se calcula en 7,9kg. Son el <b>tercer</b> consumidor de chocolates a nivel mundial.</li><li>• Ha experimentado una <b>creciente demanda de manteca de cacao en los últimos años</b> y se ha consolidado como el <b>líder</b> en importaciones de manteca de cacao <b>dentro de Europa</b>.</li></ul>
Francia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuenta con una importante industria de <b>fabricación de chocolate</b> con capacidades de producción bien desarrolladas para la manufactura de productos de cacao.</li><li>• Creciente demanda de <b>cacao en polvo</b> y <b>pasta de cacao</b> en los últimos años.</li><li>• Ocupa la <b>quinta posición</b> como consumidor de chocolates en el mundo. Además, existe una <b>alta demanda de productos orgánicos</b> lo que ofrece una gran oportunidad para la demanda de productos de cacao orgánicos semielaborados</li></ul>

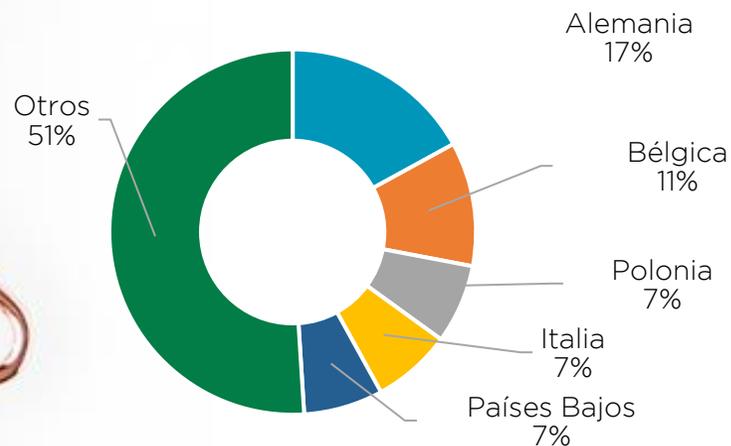
País destino	Principales aspectos del mercado
Polonia	<ul style="list-style-type: none"><li>El negocio del chocolate en Polonia está en expansión, a su vez ha experimentado un aumento en las toneladas de <b>manteca de cacao</b> y <b>pasta de cacao desgrasada</b> importadas.</li><li>Mientras crecen las importaciones de pasta de cacao, se espera que el <b>mercado de confitería y snacks</b> en Polonia crezca un 7.9% entre 2023 y 2028, <b>superando el crecimiento en Francia</b>. Esto sugiere un <b>continuo aumento en las importaciones de productos de cacao semielaborados</b>.</li></ul>
Italia	<ul style="list-style-type: none"><li>Cuenta con una <b>próspera industria de confitería</b> que valora profundamente el chocolate, los pasteles y los postres.</li><li>Se espera que el <b>mercado de confitería y snacks</b> en Italia crezca a un 4.5% entre 2023 y 2028.</li><li>El mercado italiano ofrece numerosas <b>oportunidades para productos de cacao semielaborados</b>, también presenta grandes oportunidades para <b>productos sostenibles</b>, como el <b>comercio justo y los orgánicos</b>.</li></ul>

**Exportaciones de chocolate y demás preparaciones:** en 2023 alcanzaron poco más de 17 mil millones de USD con crecimiento de +18% en términos de valor y un crecimiento de +10% en toneladas en el período 2019-2023. Alemania destaca como principal exportador de chocolate y demás preparaciones con un 17% de participación, seguido de Bélgica (11%) y Polonia (7%).

## Exportaciones mundiales de chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, 2019-2023 (millones de USD y toneladas)



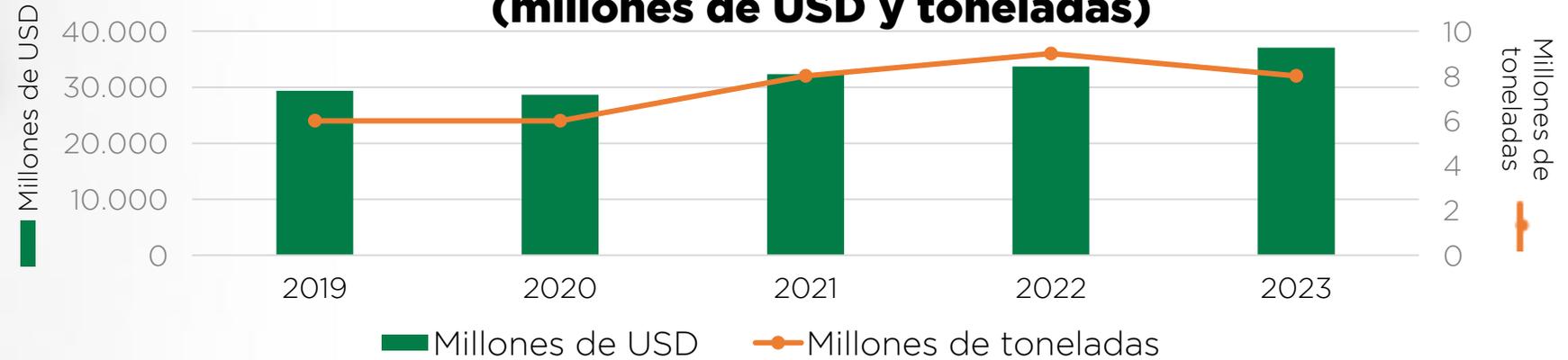
## Exportaciones mundiales de chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao por país, 2023



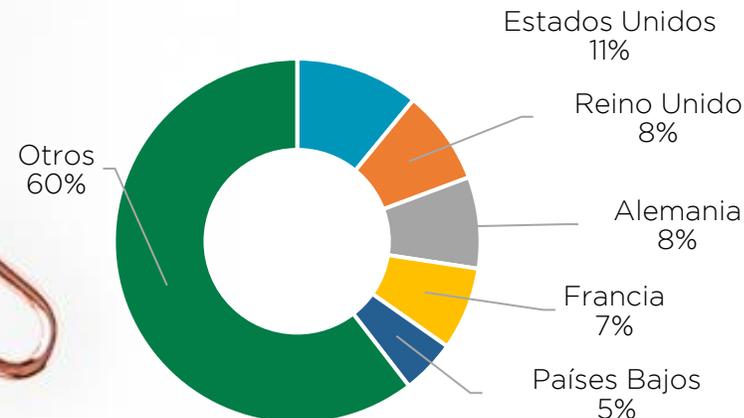
Costa Rica ocupó la posición 69 de los 199 exportadores en 2023. La cantidad exportada fue de 17 millones de USD y 4 197 toneladas.

**Importaciones mundiales de chocolate y demás preparaciones:** en 2023 alcanzaron poco más de 37 mil millones de USD con crecimiento de +6% en términos de valor y un decrecimiento de +8% en toneladas en el período 2019-2023. Estados Unidos destaca como principal importador de chocolate y demás preparaciones con un 11% de participación, seguido de Reino Unido (8%) y Alemania (8%).

## Importaciones mundiales de chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, 2019-2023 (millones de USD y toneladas)



## Importaciones mundiales de chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao por país, 2023



Costa Rica ocupó la posición 74 de los 225 importadores en 2023. La cantidad importada fue de 54 millones de USD y 8 019 toneladas.

A close-up photograph of several cacao pods hanging from a dark branch. The pods are in various stages of ripeness, with some showing a reddish-brown hue and others appearing more brownish. The background is a soft-focus green, suggesting a lush cacao plantation. In the top right corner, there is a vertical decorative line of white dots.

# 4. Cacao como ingrediente de la industria de alimentos

# ¿Qué usos tiene el cacao como ingrediente?

El cacao como insumo para la industria puede segmentarse de acuerdo a su **uso final**, la mayor parte es utilizada para la industria alimentaria (en el caso del cacao fino y de aroma principalmente en la elaboración de chocolates gourmet) y en menor medida la industria cosmética:



## CACAO EN GRANO:

Materia chocolate. prima base para los sub productos y productos finales del cacao. Mediante el secado y tostado se definen los procesos de la calidad final de los productos del cacao, como el



## PASTA DE CACAO:

Esencial para la manufactura de chocolates convencionales y de especialidad. Tiene otros usos en artículos de confitería, panadería, helados y bebidas.



## MANTECA DE CACAO:

Insumo importante para la fabricación de chocolate. En ocasiones es sustituido por alternativas de aceites vegetales en los chocolates convencionales. Este producto es usado también en cosmética e industria de la salud.



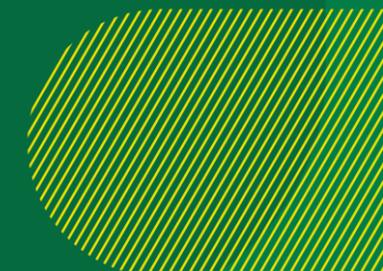
## CACAO EN POLVO:

Producto de alta relevancia para la industria alimentaria. Es utilizado ampliamente en productos lácteos, panadería y bebidas instantáneas.



## CÁSCARA Y RESIDUOS:

Utilizado como alimento para animales, abono y elaboración de cosméticos.

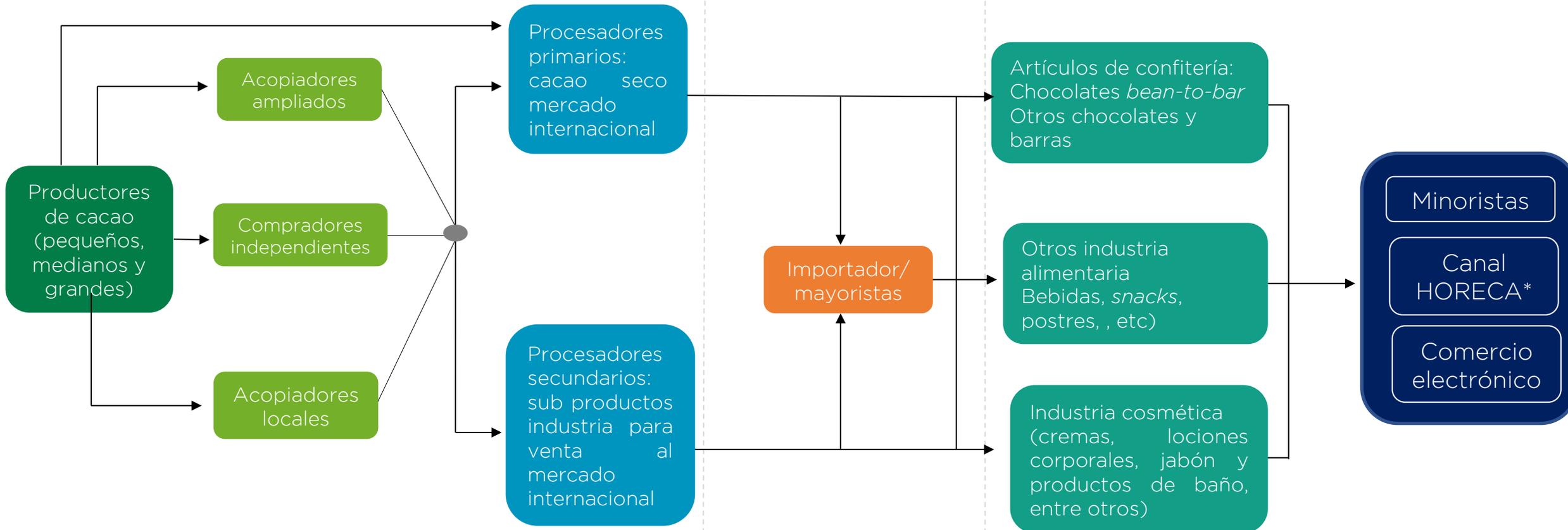


Canales de comercialización: basados en la **agrocadena de cacao de Costa Rica** se toman en consideración otros eslabones adicionales para su comercialización a nivel internacional, el enfoque del diagrama es solamente en exportación y no en mercado local.

## En Costa Rica

## Mercado internacional

## Segmentos de mercado



\*Hoteles, restaurantes y servicios de alimentación. Fuente: IICA y CBI con modificaciones de PROCOMER

Fuente: IICA (2017) Manual Técnico del Cultivo de Cacao: Buenas Prácticas para América Latina.



➤ El trabajo conjunto entre **procesadores primarios y secundarios** y la industria (principalmente la alimentaria bajo la tendencia *bean-to-bar*), es fundamental.

➤ En el caso del cacao fino y de aroma, los principales compradores son **mayoristas de cacao fino y de aroma y empresas chocolateras** de alta calidad.

# Industria alimentaria



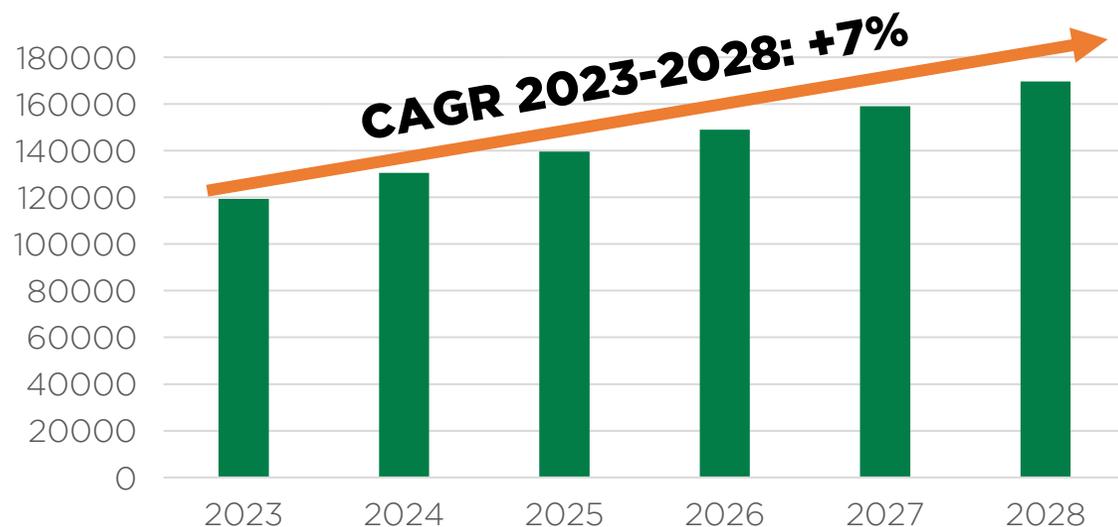
**Tamaño de la industria:** el mercado mundial de artículos de confitería de chocolate se calcula en 119 266 millones de USD para 2023. Lo cual corresponde a un CAGR de +9% en el período 2023-2028. EEUU es el principal mercado en términos de ventas de artículos de confitería de chocolate con 26 mil millones de USD en 2023 y un crecimiento de +8% en el período 2023-2028. El resto de los mercados en su mayoría corresponden a mercados europeos como Reino Unido, Alemania y Rusia.

## Industria alimentaria: confitería de chocolate



**119 266 millones de USD ventas totales en 2023**

**Mercado mundial de confitería de chocolate, 2023-2028\*  
(millones de USD)**



**Top 10 de mercados de confitería de chocolate, 2023-2028\*  
(ventas en millones de USD)**

	Mercado	2023	2028*	CAGR 2023-2028*
1	EEUU	26 396	35 531	6%
2	Reino Unido	9 577	12 376	5%
3	Alemania	9 216	10 508	3%
4	Rusia	6 799	10 506	9%
5	Francia	5 722	7 109	4%
6	Brasil	5 018	8 533	11%
7	Japón	3 944	4 732	4%
8	Canadá	3 312	3 856	3%
9	China	3 086	3 657	3%
10	Polonia	2 937	4 246	8%

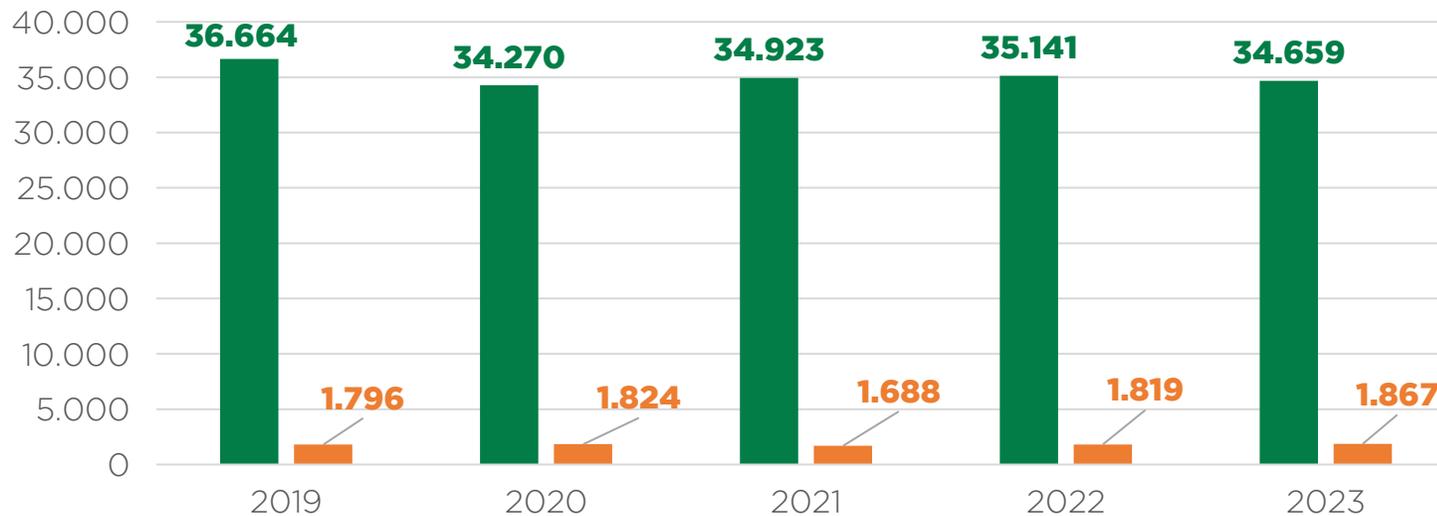
\*Corresponden a proyecciones. CAGR: Crecimiento Anual Promedio. Fuente: Euromonitor.

# INDUSTRIA ALIMENTARIA: LANZAMIENTO DE PRODUCTOS CON CACAO



Como se ha visto anteriormente, el segmento al cual está dirigido el cacao fino y de aroma, corresponde a los alimentos Premium. En la presente sección se brindará detalle sobre los lanzamientos de productos alimenticios a nivel mundial catalogados como de **calidad superior\*** que incluyen el cacao como uno de sus ingredientes.

## Mundo: lanzamientos de alimentos que utilizan el cacao\*\* como ingrediente por año; total vs *Premium*, 2019-2023



**175 657** total de lanzamientos entre 2019-2023.

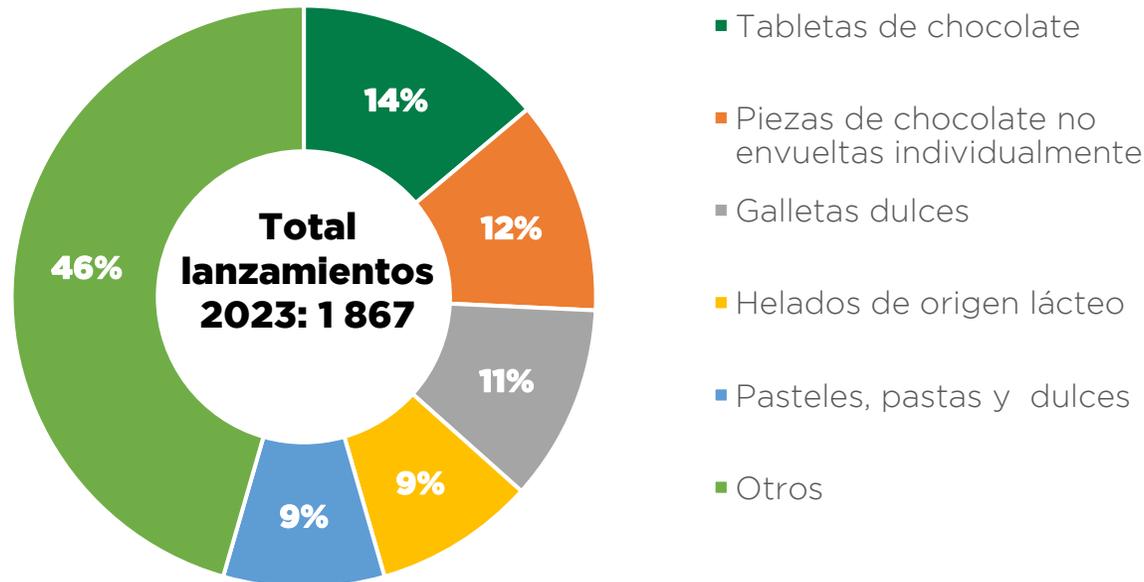
**5%** en promedio del total de lanzamientos corresponde a la categoría *Premium*.

Entre 2019 y 2023, los lanzamientos de productos de cacao en la categoría *premium*.

**90%** corresponden a alimentos y el restante **10%** a bebidas.

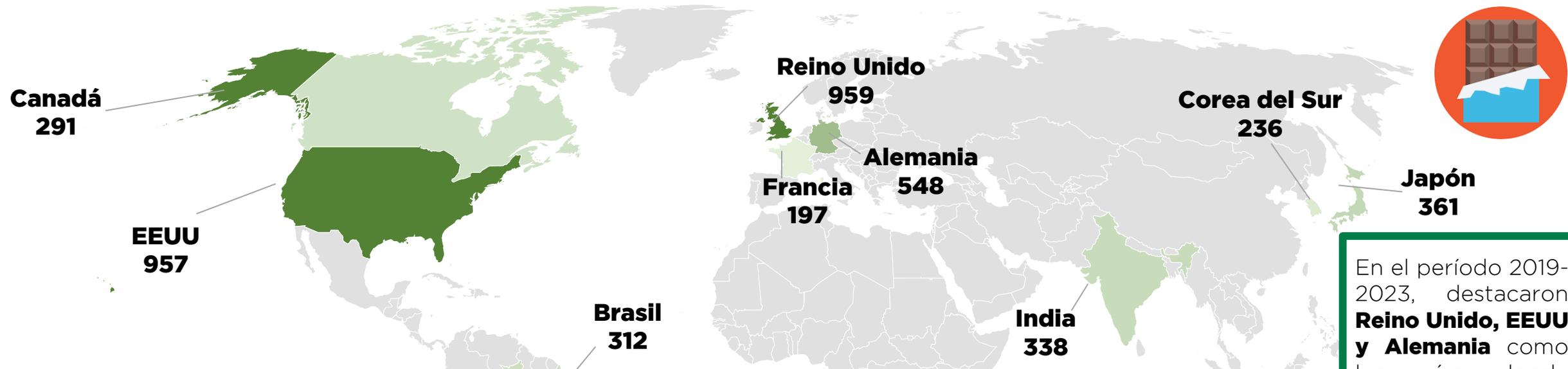
# TIPOS DE ALIMENTOS PREMIUM CON CACAO

## Mundo: participación promedio de lanzamientos de alimentos *Premium* que utilizan el cacao\* como ingrediente según tipo, 2019-2023



De **2019 a 2023** se lanzaron al mercado en total **8 994 productos *Premium*** que utilizaron el cacao como ingrediente, en las que destacaron principalmente las **tablas de chocolate** (14%), **piezas de chocolate No envueltas individualmente** (12%) y **galletas dulces** (11%).

# TIPOS DE ALIMENTOS PREMIUM CON CACAO



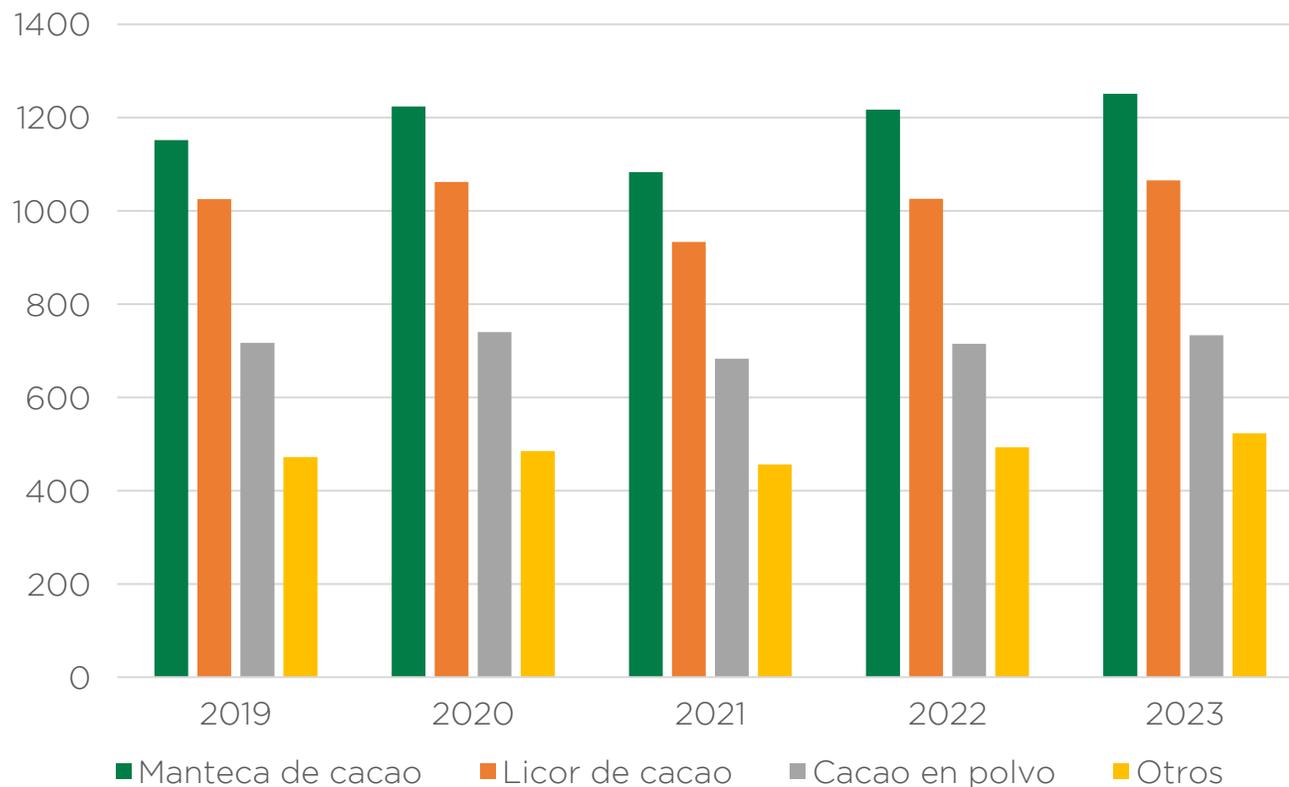
En el período 2019-2023, destacaron **Reino Unido, EEUU y Alemania** como los países donde hubo mayor cantidad de lanzamientos de alimentos Premium con cacao.

País	Lanzamientos 2023	Total lanzamientos 2019-2023	Precio promedio (\$USD) por producto 2023	Principal sub categoría 2019-2023
Reino Unido	204	959	2,88	Pasteles, pastas y dulces
EEUU	217	957	3,83	Helados de origen lácteo
Alemania	73	548	2,82	Piezas de chocolate no envueltas individualmente
Australia	117	537	3,57	Piezas de chocolate no envueltas individualmente
Japón	114	361	2,88	Piezas de chocolate no envueltas individualmente
India	71	338	1,78	Bebidas Nutricionales y Bebidas Sustitutivas de Comida
Brasil	51	312	3,34	Tabletas de chocolate
Canadá	67	291	3,09	Tabletas de chocolate
Corea del Sur	34	236	10,82	Helados de origen lácteo
Francia	32	197	2,33	Tabletas de chocolate
Otros	887	4 258	3,28	Tabletas de chocolate
<b>Total</b>	<b>1 867</b>	<b>8 994</b>		<b>Tabletas de chocolate</b>

# Ingredientes de cacao utilizados en alimentos Premium



## Mundo: lanzamientos de productos que utilizan cacao según tipo de ingrediente, 2019-2023 (número de lanzamientos)



La **manteca de cacao** ha sido el principal producto utilizado por productos **Premium**. En el período 2019-2023, se lanzaron al mercado **5 927** productos con la manteca de cacao, seguido por el **licor con 5 111** y en **polvo con 3 588**.

### Ejemplos de “Otros” ingredientes:

Granos de cacao  
Nibs de cacao

# TENDENCIAS INDUSTRIA DE CACAO

## ¿QUÉ SE ESPERA?



### CAMBIO CLIMATICO

La evolución de las crisis relacionadas con la industria del cacao (cambio climático, vulnerabilidades de los cultivos, bienestar de los trabajadores) mantendrá los precios volátiles.

### REGULACIONES

Las regulaciones para el chocolate en muchos mercados limitarán las opciones de reformulación de los fabricantes si quieren seguir describiendo legalmente como chocolate en lugar de un recubrimiento compuesto de chocolate.

### INNOVACIONES

Dado que el cambio climático está afectando a la industria del cacao, esto presiona que haya nuevas innovaciones para reemplazar el sabor del chocolate e imitar la textura de la masa y la manteca de cacao.

### CACAO SINTÉTICO

La demanda de sustitutos de cacao asequibles y eficaces acelerará el uso de otras tecnologías para crear ingredientes sintéticos de cacao.

### AUMENTO DE PRECIOS

Por tanto, el aumento de los precios y la demanda de productos más sostenibles impulsarán la aceptación de alternativas cultivadas en laboratorio.

# EJEMPLOS DE PRODUCTOS PREMIUM: TABLETAS DE CHOCOLATE (IMPORTANCIA DEL ORIGEN Y CERTIFICACIONES DEL CACAO)



## EDELBITTER MOUSSE-BEST MOMENTS

Chocolate amargo relleno con mousse de cacao negro y preparación de cerezas. Se encuentra certificado **Pro Planet, Fairtrade Cocoa**.

Empresa	Penny Markt
Marca	Best Moments
País de comercialización	Alemania
Precio	\$2,14
Precio por cada 100g	\$1,19
Tamaño	180 g
Lugar de fabricación	Alemania
Certificaciones	Pro Planet, Fairtrade Cocoa
Ingredientes:	Pasta de cacao, azúcar , jarabe de glucosa , grasas vegetales ( grasa de palma , grasa de karité ), leche desnatada en polvo , pasta de avellanas , humectante (glicerina) , grasa butírica pura , manteca de cacao , cacao en polvo fuertemente desgrasado (1,9%), etc.

Nutrition Facts	
<b>Per 100.00g</b>	
<b>Energy (kJ)</b>	2166.00 kJ
<b>Energy (kcal)</b>	521.00 kcal
<b>Fat</b>	34.80 g
Saturated Fatty Acid... 20.70 g	
<b>Carbohydrate</b>	39.90 g
Sugars 31.90 g	
<b>Protein</b>	7.60 g
<b>Salt</b>	0.12 g

# EJEMPLOS DE PRODUCTOS PREMIUM: PIEZAS DE CHOCOLATE NO ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE (IMPORTANCIA DEL ORIGEN Y CERTIFICACIONES DEL CACAO)



## Kirsch Flavour Domino Chocolates

Chocolate con sabor a Kirsch, el producto es premium y cuenta con chocolate oscuro y decoraciones de chocolate blanco. Se encuentra certificado **Fairtrade Cocoa**.

Empresa	Conrad Schulte
Marca	Delicious Days
País de comercialización	Alemania
Precio	\$2,12
Precio por cada 100g	\$1,70
Tamaño	125 g
Lugar de fabricación	Alemania
Certificaciones	Fairtrade Cocoa
Ingredientes:	Azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, pulpa de manzana, pasta de cacao, harina de trigo, almendras, manteca de cacao, jarabe de azúcar moreno, agua, concentrado de jugo de cereza dulce (1,2%), pulpa de cereza dulce (1,2%), etc.

### Nutrition Facts

Per 100.00g

Energy (kJ) 1701.00 kJ

Energy (kcal) 405.00 kcal

Fat 15.00 g

Saturated Fat 7.00 g

Carbohydrate 60.00 g

Sugars 52.00 g

Protein 4.70 g

Salt 0.15 g

# EJEMPLOS DE PRODUCTOS PREMIUM: GALLETAS DULCES (IMPORTANCIA DEL ORIGEN Y CERTIFICACIONES DEL CACAO)



## Nutrition Facts

Serving Size 16.70g

Servings Per Container 6.00

### Per Serving

	% Daily Value
Energy (kJ) 400.00 kJ	5.00%
Energy (kcal) 96.00 kcal	5.00%
Fat 6.50 g	9.00%
Saturated Fat 3.00 g	15.00%
Carbohydrate 7.60 g	3.00%
Sugars 5.20 g	6.00%
Protein 1.40 g	3.00%
Salt 0.06 g	1.00%

## Sponge Cake

Bizcocho con avellanas y chocolate negro. Se encuentra certificado **Fairtrade Cocoa**.

Empresa	Lidl
Marca	Deluxe
País de comercialización	Polonia
Precio	\$2,23
Precio por cada 100g	\$2,23
Tamaño	100 g
Lugar de fabricación	Alemania
Certificaciones	Fairtrade Cocoa, FSC Mix
Ingredientes:	Grasa de palma , azúcar , harina de trigo , pasta de cacao , avellanas picadas , leche desnatada en polvo , cacao desgrasado en polvo , masa de huevo concentrada* , suero dulce en polvo (de leche) , grasa de cacao , leche entera en polvo, etc.



# **CARACTERIZACIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CACAO COMO INGREDIENTE EN LA INDUSTRIA**

---

## ALIMENTARIA

Dirección de Inteligencia Comercial

Octubre, 2024