

El cacao



Fuente: Organización Internacional del Cacao.

Generalidades

El cacao es una planta tropical que crece en climas cálidos y húmedos con temperaturas óptimas que oscilan entre los 21 y 32° C y una precipitación anual entre 1,200–2,000mm en las zonas más frescas o los valles altos y 1,500-2,500mm en las zonas bajas más cálidas, su producción se concentra en una banda estrecha de 20° al norte y al sur de la línea Ecuatorial. El uso más conocido es como el ingrediente principal del chocolate, pero existen productos intermedios como: licor de cacao, manteca de cacao, torta de cacao y cacao en polvo.

El árbol de cacao es originario de la Amazonía, luego se extendió a América Central, y en especial a México. Las culturas nativas de esta región, lo consideraban "el alimento de los dioses", y en particular, los granos de cacao eran utilizados como moneda por los Aztecas, que además lo consumían como bebida. Cristóbal Colón descubrió el cacao en América, pero no fue de interés para Europa en ese momento. Veinte años después, Hernán Cortés envió los granos de cacao y la receta de la bebida amarga al Rey Carlos V y los españoles añadiendo azúcar y calentando los ingredientes para mejorar el sabor.

Con el desarrollo de la industria del chocolate en Europa es cuando la producción de cacao toma importancia. Brasil y Ecuador se convierten en países productores. Más tarde los colonizadores de África lo llevan primero a Ghana y luego se difunde por Nigeria, Camerún y Costa de Marfil.

Existen tres variedades de cacao, la más conocida es la variedad *Forastero* (cacao básico o amargo), que representa 90% de la producción del cacao en el mundo, se encuentra especialmente en África y Brasil. El segundo es el *Criollo*, (cacao dulce) tiene mayor adaptabilidad a las distintas condiciones ambientales, cultivándose principalmente en el Caribe, Venezuela, Nueva Guinea Papua, las Antillas, Sri Lanka, Timor Oriental y Java. Por último, la variedad *Trinitario*, que es un cruce entre el Criollo y el Forastero. Estos últimos constituyen el cacao fino y de aroma que son los más buscados por los fabricantes de chocolate y representa 5% de la producción mundial de cacao.

Los Estándares Internacionales requieren que el cacao de calidad negociable sea fermentado, completamente seco, libre de granos con olor a humo y otros olores anormales, y de evidencia de adulteración, debe encontrarse libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos, partes de cáscara y debe ser de tamaño uniforme. En todo el mundo, los estándares contra los que se mide son los del cacao de Ghana, el cual se clasifica sobre la base de la cuenta de los granos defectuosos en la prueba de corte.

Se estima que dos tercios de la producción mundial de grano de cacao se utiliza para producir chocolate, mientras el restante se destina a la elaboración de cacao en polvo y manteca de cacao, que a su vez, puede utilizarse para hacer chocolate. Además, que son materias primas para las industrias de cosméticos, de alimentación animal, de bebidas alcohólicas entre otras.

Ficha técnica

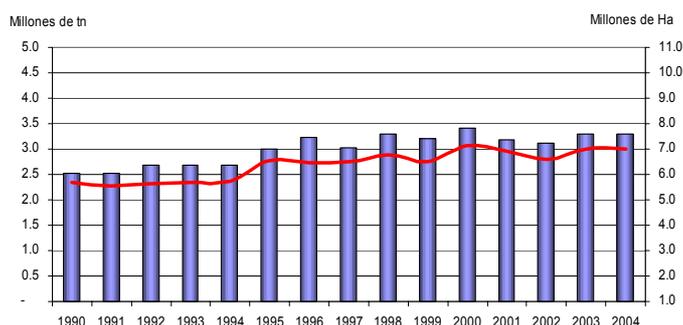
Nombre vulgar:	Cacao.
Familia:	Sterculiaceae.
Nombre:	Theobroma by linnaeus.
Genero:	Theobroma.
Variedades:	Forastero, Criollo, Trinitario (combinación de los dos primeros).
Origen:	Tropicos húmedos de América, noroeste de América del sur, zona amazónica.
Botánica:	Theobroma cacao (LINN).
Altura:	Entre 4 y 8 mts, bajo sombra alcanza 10 mts.
Brote principal:	Recto.
Peculiaridad:	El árbol normalmente tiene entre 10-15 frutos. Cada fruto entre 30-40 semillas, que una vez secas y fermentadas se convierten en cacao en grano.
Climatología:	Tropical cálido y húmedo.
Suelo:	Ricos en materia orgánica, profundos, franco arcillosos, drenado y topografía regular.
Hongo:	Phytophthora, Monilophthora, Ceratocystis, Fusarium.

Mercado mundial

LA FAO estima que en 2004 la producción de cacao en grano fue de 3.3 millones de toneladas. Los principales productores mundiales de cacao fueron: Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador y Colombia, estos países representaron 91% de la producción mundial, para la mayoría de ellos, el cacao es el recurso más importante para su economía¹. Las estimaciones de la FAO para la producción de 2005 es de 3.08 millones de toneladas, asimismo la producción de Costa de Marfil y Ghana alcanzará 1.3 y 0.4 millones de toneladas respectivamente.

Aproximadamente, el 90% de la producción mundial es cultivado por pequeños propietarios poco organizados y con infraestructuras precarias, que recurren a intermediarios para vender sus cosechas. Además, el mercado es muy concentrado con pocos compradores (traders), que venden el cacao en grano a una industria de transformación igualmente concentrada. Solamente 4 traders acaparan más del 50% del mercado mundial, los cuales son Archer Daniels Midland, Cargill, Barry Callebaut y Nestlé. Mientras la manufactura se concentra en seis corporaciones de Europa y de Estados Unidos que acumulan aproximadamente 80% del mercado de la manufactura. Asimismo las ventas para consumo final se concentra en: Mars, Nestlé, Cadbury Schweppes, Hershey, Ferrero y Kraft (Altria).

Producción y área cultivada Mundial cacao en grano



Fuente:FAO.

A pesar que el cacao se produce casi en su totalidad en países en desarrollo, se consume principalmente en Europa, Norte América, Japón y Singapur. Los países latinoamericanos exportan principalmente a Estados Unidos, mientras África exporta la mayor parte a Europa. Los países

¹ Especialmente Ghana y Costa de Marfil.

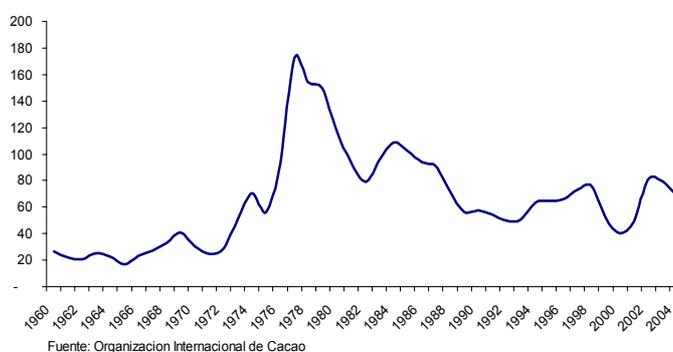
asiáticos importan principalmente de Indonesia y Malasia, o de Ecuador y otros países de América del Sur.

Los principales exportadores son los principales productores de cacao, sin embargo, países como Brasil y Malasia, que ocupan un lugar importante en la producción mundial, no son necesariamente grandes exportadores, debido al tamaño de su industria de transformación que absorbe su producción. Mientras, las exportaciones de cacao de República Dominicana son superiores a las de Brasil, que es uno de los principales productores de América Latina.

El mercado de cacao es considerado uno de los más volátiles entre los commodities tropicales. El precio internacional del grano se determina de acuerdo a los precios de la Bolsa de Londres y de la Bolsa de Nueva York. Los precios están sujetos a constantes fluctuaciones, que responden a factores de oferta y demanda, tales como nuevas plantaciones, aumento de inventarios, condiciones económicas de los consumidores, elasticidades de ingreso, entre otras. Además, se considera que los precios siguen un patrón de largo plazo ligado al ciclo de producción que tiene una duración entre 15 y 20 años².

Mientras los precios del cacao fino se negocian en mercados secundarios y obtienen precios superiores a los ordinarios, puesto que se paga un premio por la calidad del grano. Este premio es mayor en la medida en que el precio del cacao ordinario es bajo y disminuye cuando aumenta su cotización internacional.

Precios Internacionales promedios de cacao centavos dólar por libra



Fuente: Organización Internacional de Cacao

² En los periodos de expansión el excedente de producción genera primero una caída y luego un estancamiento de los precios. Dando como resultado un impacto negativo sobre las cosechas, ya que los productores tienden a cambiar de cultivo, lo que permite un aumento en los precios. Por tanto, el ciclo del cacao se caracteriza por efectos de expansión y recesión.

Durante los años 1999 y 2000 los precios colapsan y se obtienen los niveles más bajos en los últimos veinte años. La caída en los precios se debió al debilitamiento de la demanda de los principales consumidores y al incremento de la oferta exportable resultado de mayor producción del grano en el 2000, que presenta la mayor producción en los últimos 15 años. Mientras, en los años 2001 y 2002 los precios se recuperan debido a la reducción de inventarios y a las políticas de restricciones a la producción en los principales países productores. Sin embargo, a partir de mayo de 2003 los precios vuelven a caer en respuesta al incremento de la producción.

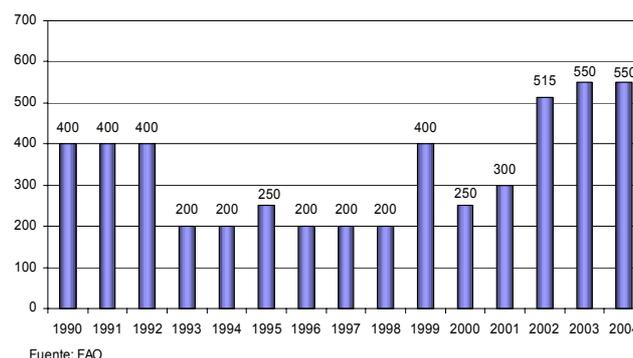
Los precios durante 2004 han sido influenciados por varios factores importantes, entre ellos, la sequía y la inestabilidad política interna de Costa de Marfil, el principal exportador, así como la demanda mundial y el debilitamiento del dólar vs el euro. Además de las condiciones climáticas desfavorables en Ghana, Indonesia y Brasil, que presentaron enfermedades como el virus de tallo negro, la podredumbre negra y la plaga barrenillo de la mazorca.

El cacao en Nicaragua

El cultivo de cacao es un producto nativo de nuestro país y todo el territorio es apto para su cultivo. Se producen las tres variedades de cacao (el Forastero amazónico, el criollo y el trinitario), pero su producción está dispersa en varias zonas, principalmente en *el Atlántico Sur* (Nueva Guinea, Bluefields, Kukra Hill), la zona de *Las Minas* (Siuna, Bonanza y Rositas), *el Atlántico Norte* (Waslala, Río Coco), *Matagalpa*, *Jinotega* y *Rivas*. La principal cosecha se realiza entre los meses de octubre y enero, aunque es un cultivo que se produce todo el año.

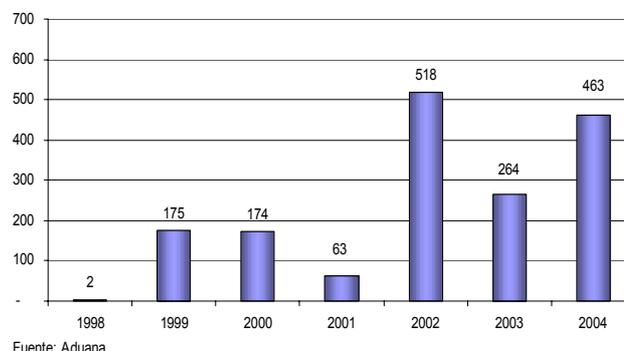
La producción nacional de cacao en grano de 2004 fue 550 toneladas métricas³. De acuerdo a la FAO, Nicaragua se ubica en el lugar 42 de los países que producen cacao en grano, con un porcentaje de participación de 0.02 % y cuarto lugar en Centroamérica.

Nicaragua: Producción de cacao en grano
Toneladas métricas



Las exportaciones de cacao han tomado importancia a partir de 1999, las cuales han incrementado tanto en el volumen exportado como en los ingresos por ventas al exterior. Las exportaciones en el periodo enero-octubre de 2004, han superado las exportaciones totales del 2003. Los principales mercados han sido EL Salvador y Costa Rica que acumulan 86 por ciento del total de las exportaciones, seguidos por Alemania, Estados Unidos y Guatemala.

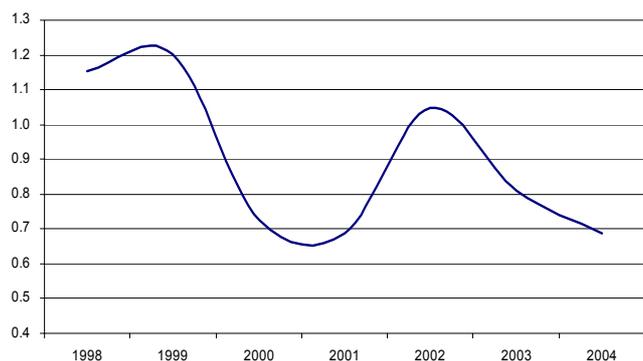
Exportaciones de cacao en grano
en miles de dólares



Del 2002 a la fecha los mejores precios recibidos por las ventas de cacao corresponden a los países Europeos. En Waslala, desde hace 9 años, la producción de cacao sin agroquímico ha venido ganando terreno en las exportaciones, apoyadas por la Cooperación de Asistencia Técnica de la comunidad internacional, logrando exportar a Europa.

³ Según estimaciones de la FAO.

Precios efectivos de exportaciones



Fuente: Aduana.

El cacao actualmente presenta oportunidades que están condicionadas por las fluctuaciones de los precios internacionales, además de ser un producto en el cual la determinación de los precios están en manos de los consumidores y no de los productores⁴, entre los argumento de oportunidades tenemos:

- El cacao es un producto que no puede producirse en todos los países en especial en los países que son los principales consumidores.
- Los principales países productores presentan una disminución en las estimaciones de producción para 2005.
- Entre los principales consumidores de cacao en grano tenemos Holanda, Estados Unidos y Alemania, que compran aproximadamente el 50% de la producción mundial, y tanto Alemania como Estados Unidos son nuestros principales mercados.
- El Salvador tiene un déficit de semilla y este consume aproximadamente 1,000 toneladas y también constituye uno de nuestros principales mercados.
- La implementación de CAFTA.

Las perspectivas del cultivo con la implementación del CAFTA son favorables, ya que en Estados Unidos (unos de los principales importadores) importa aproximadamente 25 por ciento de la producción mundial. Este producto queda con acceso inmediato al momento de la implementación del tratado. Además, que se abre la oportunidad de instalar una planta procesadora de cacao para hacer chocolate, con el objetivo de reducir los costos de producción del mismo.

⁴ Por las características propias del producto como el almacenamiento por mucho tiempo por el moho.