



Connecting Central America

Promoting sustainable exports
from Central American SMEs
to the European market



Taller de Capacitación:

8:00-11:30 a.m.

Tendencias del mercado,
oportunidades y requisitos de
acceso al mercado europeo para
el sector de cacao y derivados,
tendencias, oportunidades

13:30-17:30 p.m.

Cómo escribir su Plan de
Mercadeo y Exportación

Jörn Berger

Experto CBI Cacao y Chocolate

6 de Agosto 2019



Contenido

- 1 Estadísticas comerciales y macroeconómicas y su aplicación práctica-estratégica para la inteligencia comercial
- 2 Canales & segmentos del mercado global & Europeo con potencial para Guatemala y Centro América. Competencia
- 3 **Requisitos legales y privados en Europa y barreras de entrada**
- 4 Tendencias de mercado en Europa
- 5 Conclusiones:
Oportunidades para el cacao fino guatemalteco



Requisitos legales en Europa

> **Tarea impuestos:**

- > ***Vayan a la página y averiguen los impuestos para granos de cacao y derivados hacia la UE:***

https://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/taric/taric_consultation.jsp?Lang=es





Requisitos legales en Europa

> **Impuestos**

> UE no pone impuestos de importación a **granos de cacao y derivados desde Guatemala**

> **Preferencias arancelarias : 0 %**

■ IVA (VAT) es levantado al importador.

■ **Productos de cacao entran a la UE:**

- Beans (and nibs, raw or roasted): 1801 0000
(free of duty except VAT e.g. 19% in Germany)
- Cocoa shells, husks, skins and other cocoa waste: 1802
- > - Mass, not defatted 1803 1 and mass, defatted 1803 2
(free of duty except VAT e.g. 19% in Germany)
- > - Cocoa butter 1804
(free of duty except VAT e.g. 19% in Germany)
- Cocoa powder 1805
(free of duty except VAT e.g. 7% in Germany)
- Chocolate 1806





Requisitos legales en Europa

- > Todos ingredientes para alimentos procesados y no procesados necesitan cumplir con los **mismos procedimientos y estándares** como si fueran producidos en países miembros de la Unión:
- > **Todas leyes y regulaciones relevantes de la UE accesible en la página web:**
- > *"EU Directorates General (DGs) Health and Consumers"*
- > http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm



Requirimientos legales en Europa

Food safety European Food Legislation

Two types of Regulations:

Horizontal: dealing with specific aspects of **all** food:

- **labelling**
- **use of additives and processing aids**
- **acceptable levels of residues**
- **methods of sampling & testing**

Vertical: dealing with various aspects of a **single** food:

Product specific requirements e.g.

- **Cocoa & chocolate**
- **Sugars**
- **Honey**
- **Fruit jams**
- **Fruit juices and similar products**
- **Mineral waters**

Selección de reglamentos en la UE para alimentos



Principales normas legales y requisitos de importación	Contenido
Reglamento (CE) 178/2002	Ley General de Alimentos. El marco básico para la seguridad alimentaria, establecido por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
Reglamento (CE) 882/2004	Control de piensos y alimentos para productos importados (actualmente bajo revisión)
Reglamento (CE) 852/2004	Inocuidad / seguridad alimentaria
Reglamento (CE) 165/2010 del 26 Febrero 2010 modificando el Reglamento (EC) No 1831/2006	Establecimiento de niveles máximos para ciertos contaminantes en productos alimenticios como las aflatoxinas
Reglamento (CE) 1924/2006	Regulaciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables en los alimentos (comúnmente conocidas como Acta sobre clamos de salud / Health Claim Act)
Reglamento (UE) 432/2012	Establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños
Reglamento (CE) 834/2007 y 889/2008	Producción orgánica
Reglamento (CE) 586/2013	Definición de normas detalladas para la aplicación del Reglamento (CE) 834/2007 acuerdos para las importaciones de productos orgánicos de países terceros
Reglamento (CE) 258/97	Reglamento Novel Food El Reglamento Novel Food cubre los alimentos e ingredientes para los cuales no existe una directiva o reglamento por separado, como: <ul style="list-style-type: none"> ○ Aditivos alimentarios autorizados para su uso en productos alimenticios destinados al consumo humano (CE 1333/2008) ○ Aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos (CE 1334/2008) ○ Solventes de extracción utilizados en la producción de alimentos y sus ingredientes (CE 88/344) ○ Alimentos y piensos genéticamente modificados (CE 1829/2003)
Reglamento (CE) 2015/2284	Determinación del porcentaje máximo de ácido erúxico en los aceites y grasas



Requirimientos legales en Europa

La organización DG SANTE es el ente responsable de la UE para temas de [seguridad alimentaria](#) y maneja el sistema de alerta rápida para los alimentos y los piensos

Rapid Alert System for Food and Feed:

portal [RASFF](#)





General Food Law

Regulation (EC) 178/2002

General safety principle

Food is not allowed to be placed on the market if it is **unsafe**

Food is considered **unsafe** if it is:
(1) injurious to health
(2) unfit for human consumption

Traceability

food and feed businesses located in the EU (including importers) are obliged to:

1. Know and document from whom they have bought their food (ingredients)
2. Know and document to whom they supply their products
3. Label their products so that they can establish traceability in case of a food safety problem.





Requirimientos legales en Europa

EU legislation for food ingredients

- > General food law
 - > Hygiene (incl. HACCP)
 - > Organic food
- Contaminants in food
 - MRLs (pesticide residues)
 - Additives and flavourings
 - GMOs
 - Novel foods
 - Irradiation of foodstuffs
 - Food contact materials & packaging requirements

Main issues:
Traceability
Hygiene





Requirimientos legales en Europa

Food hygiene

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points

- **Hazard:** the potential to cause harm and can be microbiological, chemical or physical to its characteristics;
- **Critical control point:** step in the production process which, if controlled by control measures, will eliminate or reduce a hazard to an acceptable level.
- **Control measures:** actions and/or activities that are required to eliminate hazards or reduce their occurrence to an acceptable level.



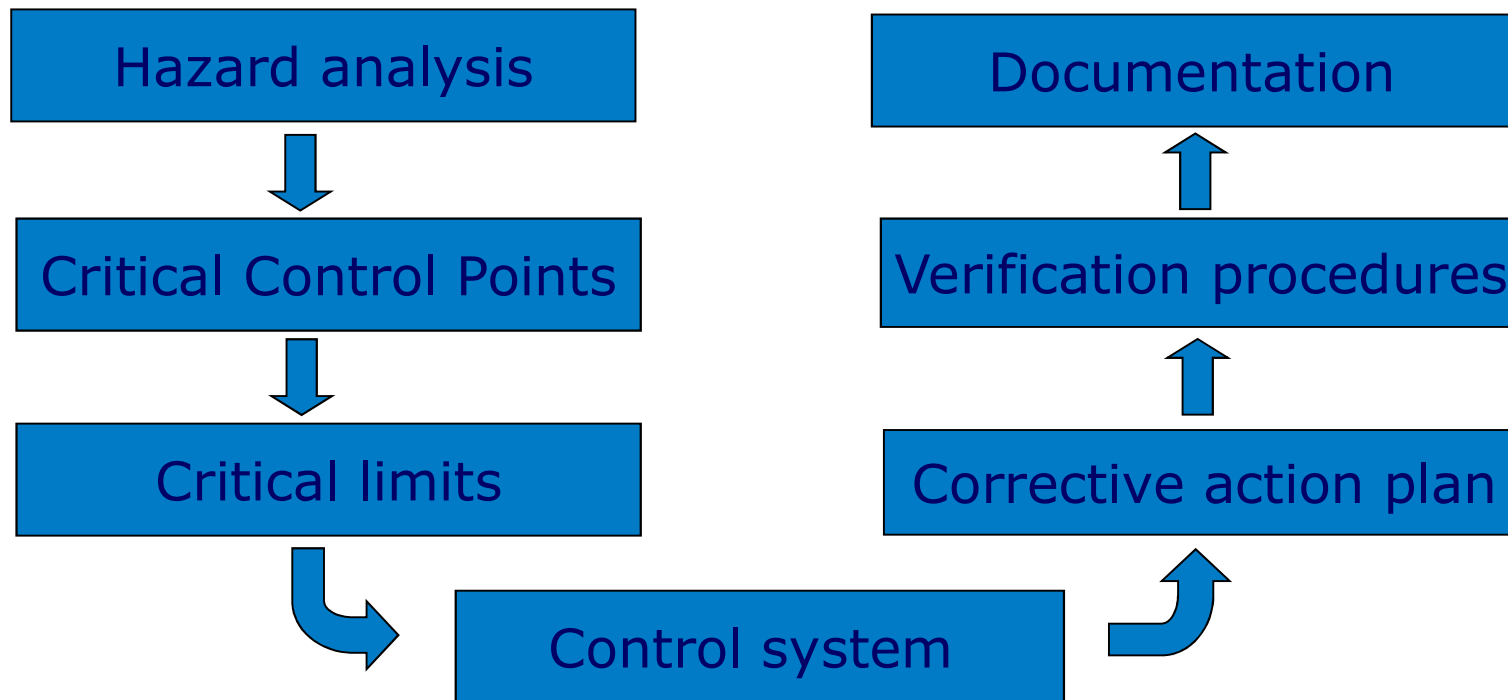
Requirimientos legales en Europa

HACCP

- > Certifiable process control to eliminate all risks (physical, chemical, microbiological etc.) of contamination during the preparation, processing, treating, packaging, transportation, and distribution process
- > compulsory to food processors

Requirimientos legales en Europa

7 HACCP principles





Requisitos legales en Europa

Contaminants in food

Reglamento (CE) 165/2010 del 26 Febrero 2010 modificando el Reglamento (EC) No 1881/2006

Gives maximum levels of contaminants in specified products

- > Nitrates
- > Mycotoxins (Aflatoxins, Ochratoxins,)
- > Heavy metals (lead, **cadmium***, mercury)
- > 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)
- > Dioxins
- > Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH)
- > Dioxin-like PCBs

*www.foodnavigator.com/Legislation/EU-adopts-new-measures-to-limit-cadmium-in-food





Requirimientos legales en Europa

Product specific regulations

1. Cacao and chocolate products - Directive 2000/36
2. Coffee extracts and chicory extracts - Directive 1999/4
3. Honey - Directive 2001/110
4. Sugar - Directive 2001/111
5. Fruit juices and similar products - Directive 2001/112
6. Fruit, jams, jellies, marmalades and sweetened chestnut purees - Directive 2001/113
7. Manufacture of nectars without the addition of sugars or honey - Directive 93/45





Requirimientos legales en Europa



> **Orgánico:**

Regulation (EC) No 834/2007 y anexos
Regulation (EC) No. 1235/2008 (reglas para implementación de la anterior con miras a las importaciones de países terceros).

- Ningún producto de cacao puede ser vendido en el mercado y etiquetado orgánico sin comprobar que cumple la regulación.
- Sólo puede ser vendido orgánico si está certificado por una certificadora acreditada, basado en inspecciones regulares en todas etapas:
producción, procesamiento, transporte del cacao.

> **Nuevo procedimiento orgánico:**

> Trade Control & Expert System (TRACES)

> https://ec.europa.eu/commission/news/imports-organic-products-new-eu-electronic-certification-system_en



Requirimientos legales en Europa

> **Pesticidas**

Regulación (EC) No 396/2005

- Desde septiembre 2008 para amplio rango de commodities, incluyendo granos de cacao
www.eur-lex.europa.eu
- Para conocer los niveles máximos de residuos (LMR) relevantes, puede utilizar la base de datos de LMR de la UE, en la que se pueden encontrar todos los LMR armonizados:
 - > http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm?event=commodity_resultat

Requirimientos legales en Europa

Cadmium

- › CAUSA: Cáncer, presión alta, huesos, reproducción, riñones.
- › FUENTES: suelos, agua, organismos
→ alimentos, fumar!
- › - Mayores contribuyentes en Europa: granos (26.9%), hortalizas (16.0%), papas (13.2%), chocolate (4.3%, 7,3% en niños), mariscos (3.2%)
- › - EFSA: Exige reducir los niveles desde 2019



Requirimientos legales en Europa

REGLAMENTO (UE) N° 488/2014 DE LA COMISIÓN de 12 de mayo de 2014

que modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios

(Texto pertinente a efectos del EEE)

3.2.7.	<p>Productos específicos de cacao y chocolate enumerados a continuación (⁴⁹):</p> <ul style="list-style-type: none"> — chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao < 30 % — chocolate con un contenido de materia seca total de cacao < 50 %; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 30 % — chocolate con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 50 % — cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber) 	<p>0,10 a partir del 1 de enero de 2019</p> <p>0,30 a partir del 1 de enero de 2019</p> <p>0,80 a partir del 1 de enero de 2019</p> <p>0,60 a partir del 1 de enero de 2019</p>
--------	---	---

Requirimientos legales en Europa

Posibles fuentes de contaminación con cadmium

- Minerales en el suelo
- Aplicación de
 - Fertilizantes fosforados “orgánicos y sintéticos”
 - Aplicación foliar de productos fosforados
 - Aplicación de sulfatos.
- Relaves mineros “inundaciones”
- Secado del grano en material plastificado
- Algunos tipos de empaques
- Pilas en las parcelas de campo
- Emisión de gases de industrias
- Secado de almendra en eras de cemento
- Algunos insumos en la formulación de chocolates, diferentes al cacao

Requirimientos legales en Europa

Proyecto de investigación privado-público:

"Cadmium availability in soils and its uptake by cocoa in Latin America"

(CdCOCA 2014-2016 en Honduras y Bolivia)

COOP Suiza, Chocolats Halba, Universidades, GIZ, FibL)

- Variación considerable desde diferentes orígenes
- › (Honduras, Bolivia, Perú, Ecuador, Colombia,...)
- Muchos ven la causa relacionado al suelo
- Datos insuficientes para concluir aún
- Analisan diferentes manejos del cultivo a largo plazo
(convencional – orgánico agroforestal)
- Hay experimentos con palmas/sombra (p.ej. Chontaduro y coco)

Requirimientos legales en Europa

Regulación (EC) No 1881/2006 **Hidrocarburos aromáticos**

Sección 6: Hidrocarburos aromáticos policíclicos

Productos alimenticios		Contenidos máximos ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	
6.1	Benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	Benzo(a)pireno	Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno ⁽⁴⁵⁾
6.1.1	Aceites y grasas (excluida la manteca de cacao y el aceite de coco) destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingrediente de productos alimenticios	2,0	10,0
6.1.2	Granos de cacao y productos derivados	5,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ de grasa a partir del 1.4.2013	35,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ de grasa desde el 1.4.2013 hasta el 31.3.2015 30,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ de grasa a partir del 1.4.2015

Protocolos

Codex Alimentarius provee guías para desarrollar estándares por gobiernos (sirve también en caso que falten protocolos en el país)

The Codex Alimentarius Commission developed the following relevant standards for cocoa:

- i. CAC/RCP 72-2013 Code of Practice for the Prevention and Reduction of **Ochratoxin A** Contamination **in Cocoa**
- ii. CAC/RCP 67-2009: Code of practice for the reduction of **acrylamide** in foods
- iii. CODEX STAN 141-1983 Standard for **cocoa mass** (cocoa/chocolate liquor) and Cocoa Cake
- iv. CODEX STAN 105-1981 Standard for **cocoa powders** (cocoas) and dry mixtures of cocoa and sugars
- v. CODEX STAN 86-1981 Standard for **cocoa butter**
- vi. CODEX STAN 87-1981 Standard for **chocolate**

www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/



Normas internacionales

ISO 2451
Granos de cacao – especificaciones
(se están revisando tamaño de granos y a la posible integración de esta norma con las normas ISO 1114 e ISO 2291)

ISO 1114
Granos de cacao – Prueba de corte,

ISO 2291
Determinación del contenido de humedad (método rutinario)

ISO 2292
Muestreo (en revisión)

La norma estipula que los granos de cacao deben cumplir con lo siguiente:

- Ser fermentados, y luego secados hasta que el contenido de humedad deje de superar el 7,5%, fracción de masa.
- Estar libres de toda evidencia de adulteración.
- Estar prácticamente libres de insectos vivos y otras infestaciones.
- Estar libres de contaminación con olores indeseados.
- Estar prácticamente libres de materia extraña.
- Estar razonablemente libres de granos rotos, fragmentos y trozos de cáscara.
- Estar conformes a las especificaciones para granos violáceos, típicas para el grado u origen especificado.
- Ser de un tamaño razonablemente uniforme, aptos para la producción de un alimento, y;
- Estar libres de granos aglomerados, granos aplanados, granos germinados, residuos y desechos del cribado.

Porcentaje máximo de granos¹

	Mohosos	Pizarrosos	Dañados por insectos, germinados o planos
Grado I	3%	3%	3%
Grado II	4%	8%	6%

¹Los porcentajes en la última columna se refieren al total conjunto de todos los defectos especificados en el encabezamiento de la columna.

Fuente: CAOBISCO Cacao en Grano, Requisitos de la Industria de Chocolate y del Cacao



Requirimientos privados en Europa

Cacao en Grano:
Requisitos de
Calidad de la
Industria del
Chocolate y
del Cacao





Requisitos privados en Europa

Algunas tendencias generales en el sector de alimentos en la UE que influyen los requisitos

1. Inocuidad, trazabilidad → *legislación aumenta*
2. Salud, bienestar → *sellos limpios/libre de...*
3. Sostenibilidad → *certificación*
4. Etiquetado del origen





Requirimientos privados en Europa

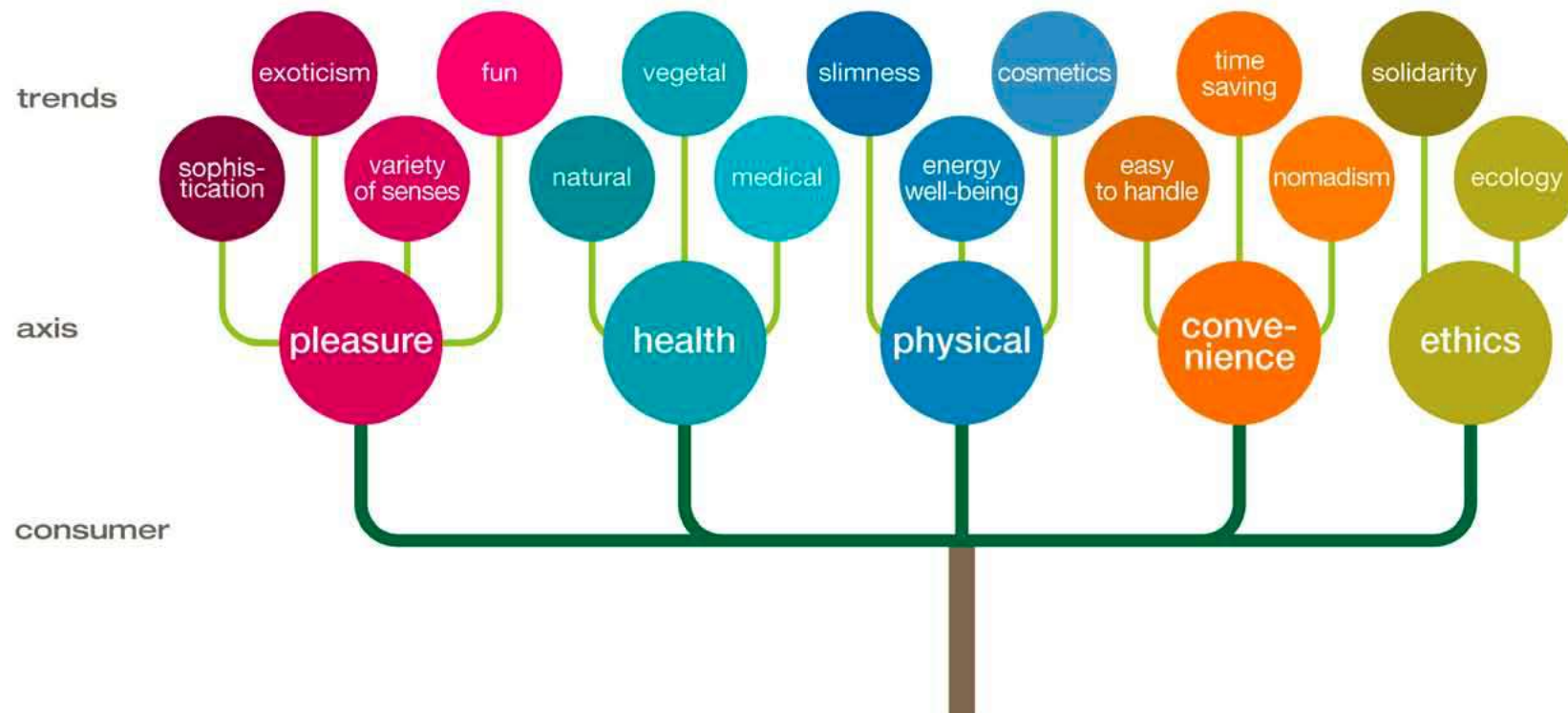
Tendencias en cacao

- Mercado globalizado
- Concentración
- Certificación
- Specialty
- 'Rango alto' → lotes micro



Requirimientos privados en Europa

Algunas tendencias generales en el sector de alimentos en la UE



Requirimientos privados en Europa

Inocuidad y trazabilidad





Requirimientos privados en Europa



- ISO9000 manejo de calidad operacional

>



- ISO14000 manejo medioambiental



Requirimientos privados en Europa

Salud, bienestar, 'sellos límpios'

- › Minimizar procesamiento, ingredientes, aditivos y colorantes
- › Tendencia "libre de" (glutén, lactosis, GMO, vegan...)
- › Comida auténtica, no más fraude
- › **Funcional**, nutraceutico, clamor comprobados
- › Ingredientes naturales activos
- › **DELGAZAR!** Obesidad: problema muy serio
- › Sal reducida, menos azúcar, **estevia**



Requirimientos privados en Europa

Salud – alimentos funcionales

Cualquier alimento fresco o procesado conteniendo propiedades para la salud y/o preveniendo enfermedades más allá de funciones básicas de proveer alimentos.

(Nutraceuticos)

- > *'fortified'*
- > *'enriched' (vitamins, calcium, fibers, ..)*
- > *'probiotic' (live cultures)*
- > *'reduced' (trans fat, glycemic, calories, sodium, reduced sugar, reduced salt, etc.)*

Clamos medicinales necesitan ser científicamente aprobados (y autorizado por EFSA)



Requirimientos privados en Europa

'Bienestar' un estilo de vida

- › Sentirse bien, relajado, balanceado, *work-life-balance*
- › Trátate bien a ti mismo
- › Fitness, 'work out', anti-ageing
- › Sentirse 'conectado': Facebook, Twitter, Quick Response-code
- › Gourmet, lujo
- › Culinaria: espresso a vapor, etc.



twitter



NESPRESSO.





Requirimientos privados en Europa

Sostenibilidad, certificación

Preocupación creciente por procesos de producción y la cadena de valor entera:

- **Responsabilidad Social Empresarial** comercio justo, condiciones socio-económicas (labor de menores, género, esclavitud, talleres clandestinos, pagos, seguridad laboral, sindicatos, etc)
- **Producción y medioambiente** (agroquímicos, biodiversidad, GMO, clima, CO2, fertilidad de suelos, agua, basura, energía, empaque, transporte, food miles, etc)
- **Economía** (transparencia, integridad, información de mercado, trazabilidad, 'ABS': market Access and Benefit Sharing, etc)
- **Bienestar animal** (huevos de granja, no experimentos en animales, vegano etc)



Requirimientos privados en Europa



Mercado de granos de Cacao

Steering Group Members and Early Movers

- Surplus de precio:
acoplado al
precio bolsa





Requirimientos privados en Europa

Cuales estándares existen para el sector?

Vea:

<http://www.standardsmap.org/>





Requirimientos privados en Europa

Sostenibilidad: sellos





Requirimientos privados en Europa

Sostenibilidad: sellos

- Confusión del consumidor
- Confusión del productor/exportador
- Costos extra para productores (y consumidores)
- **Clamos** vs. **Impacto real** !!

Última tendencia: más investigación sobre impacto de iniciativas de sostenibilidad

P.ej.: **COSA** (COMMITTEE ON SUSTAINABILITY ASSESSMENT)

<http://thecosa.org/>



Requirimientos privados en Europa

Sostenibilidad, certificación

- **Explosión** de iniciativas, códigos de conducta, mesas redondas, esquemas, estándares, certificaciones y sellos:
 - GlobalGAP, BRC, GMP, OHSAS, ISO26000, Utz, RFA, etc
 - Round table cocoa, Code for Coffee (4C), palm oil, soy, sugar



Requirimientos privados en Europa

www.plant-for-the-planet.org/es/pagina-de-inicio

Iniciativa por niños:
„Plantemos árboles para un mundo mejor. Ayúdanos a salvar nuestro futuro.“




Plant-for-the-Planet – Hechos y cifras

Fundación	Enero de 2007
Patrocinador	S.A.S. príncipe Alberto II de Mónaco, Klaus Toepfer
Objetivo marcado para 2020	Plantar un billón de árboles en todo el mundo 1 millón de Embajadores por la Justicia Climática
Árboles plantados en todo el mundo	12,9 mil millones
Número de Embajadores por la Justicia Climática	Más de 30.000
Academias	Hasta ahora 500 (en 46 países)
Países miembros de la red	193



Requirimientos privados en Europa


Futuros escenarios cacao

> Cambio climático + producción} 


demanda global 

> Precios  ?!

> Demanda en Europa:

Europa del oeste 

Europa del este 

> Sostenibilidad: Certificaciones 

> Requirimientos de mercado 





Conclusiones

¿Vemos oportunidades (o desafíos) para los exportadores guatemaltecos de cacao y derivados en estos requerimientos?



Conclusiones para la implementación en el propio trabajo





Our partners in Guatemala

**THIS PROGRAMME IS FUNDED BY
THE EUROPEAN UNION AND THE
NETHERLANDS AND
COORDINATED BY SIECA**

OUR LOCAL PROJECT PARTNERS





www.cbi.eu/devco-ca



devco-ca@cbi.eu



CBI.EU / Connecting Central America



[@cbi_nl](https://twitter.com/cbi_nl)

