

**Organización Internacional
del Cacao**

Informe Anual

2004/2005



Copyright © 2006
Organización Internacional del Cacao (ICCO)
Commonwealth House, 1-19 New Oxford Street
Londres WC1A 1NU, Reino Unido
Tel: +44 (0)20 7400 5050
Fax: +44 (0)20 7421 5500
www.icco.org
info@icco.org

Todos los derechos reservados.

Las fronteras, colores y otra información indicados en todo mapa incluido en el presente volumen no implican juicio alguno por parte de la ICCO respecto a la condición jurídica de cualquier territorio ni la aprobación ni aceptación de tales fronteras.

Todas las preguntas sobre derechos, licencias y autorizaciones deberán dirigirse a la ICCO, en la dirección arriba indicada.

Fotografía de portada por cortesía de SouthWest School of Botanical Medicine Bisbee, Arizona.
Michael Moore Website. www.swsbm.com

ÍNDICE



Objetivos	5
Estructura y Funcionamiento de la ICCO	7
Acontecimientos Principales del Año Cacaotero 2004/2005	11
EL MERCADO MUNDIAL DEL CACAO	
Producción	12
Consumo	13
Existencias	14
Precios	15
ICCO Y LA ECONOMÍA CACAOTERA MUNDIAL	
Hacia Una Economía Cacaotera Mundial Sostenible	16
Salud y Nutrición	23
Explotación Laboral Infantil	25
ANEXOS	
I Organigrama	31
II Secretaría de la Organización Internacional del Cacao	32
III Cuentas Administrativas: Balance	33
IV Cuentas Administrativas: Ingresos y Gastos	34
V Relaciones Con Otras Instituciones	35



1. OBJETIVOS

La Organización Internacional del Cacao (ICCO)

La Organización Internacional del Cacao (ICCO) fue creada en 1973 bajo los auspicios de las Naciones Unidas para administrar las disposiciones del Convenio Internacional del Cacao, 1972, y de los Convenios posteriores de 1975, 1980, 1986, 1993 y 2001. Firmaron estos Convenios los Gobiernos de la gran mayoría tanto de los países productores como de los países consumidores de cacao, en conferencias convocadas por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD). En marzo de 2001, se concluyó en Ginebra, Suiza, el Sexto Convenio Internacional, que entró en vigor el 1 de octubre de 2003.

Desde la entrada en vigor del Convenio Internacional del Cacao, 2001, la Organización ha tenido un mandato explícito de trabajar para la consecución de una "economía cacaotera sostenible". Para la ICCO, la "sostenibilidad" tiene dimensiones de tipo económico, medioambiental y social. Este concepto abarca así todas las principales áreas de interés de los participantes de la economía cacaotera mundial, desde la provisión de material de siembra de buena calidad hasta el pago de precios remunerativos a los cacaocultores. Todas las políticas principales del año cacaotero 2004/05 se pueden englobar bajo el epígrafe general de la sostenibilidad.

La Organización Internacional del Cacao tiene como objetivo primario fomentar la colaboración internacional en temas relacionados con el cacao, actuando como foro de alcance mundial y contribuyendo a la estabilización del mercado y al abastecimiento asegurado a precios razonables, promoviendo la transparencia del mercado de cacao y fomentando la investigación científica y el desarrollo.

La designación, por parte del Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB), de la ICCO como Organismo Internacional de Producto Básico (OIPB) para el cacao brinda una oportunidad adicional de lograr el objetivo de estabilización a largo plazo contemplado en el Convenio Internacional del Cacao, 2001.

La ICCO también ha desarrollado su función de centro de información, facilitando así el intercambio y la diseminación de datos, y subrayando su papel como el foro más adecuado de debate entre los gobiernos productores y consumidores, los comerciantes y la industria, para todos los temas relacionados con el cacao, los productos de cacao y los productos de chocolate. Una parte importante de esta función informativa es la publicación del 'Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao' y del 'Directorio Mundial del Cacao'.

Bajo una disposición renovada, la ICCO mejorará su colaboración con otras organizaciones internacionales e

El Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB) es una institución intergubernamental autónoma de desarrollo y financiación, establecida dentro del marco de las Naciones Unidas. El Fondo tiene como misión fomentar el desarrollo socio-económico de los productores de productos básicos.

www.common-fund.org

instituciones de investigación para fomentar y promover la investigación científica y el desarrollo en temas relacionados con la producción, la elaboración y el consumo de cacao.

En cumplimiento de los objetivos del Convenio Internacional del Cacao, 2001, los Miembros estimularán una mayor participación del sector privado - a través de un marco adecuado - en el trabajo de la Organización. Con este propósito, el vigente Convenio del Cacao dispuso la creación de una Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial, formada exclusivamente por representantes del sector privado de los países tanto productores como consumidores de cacao.



2. ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DE LA ICCO

Miembros

El Consejo Internacional del Cacao es la máxima instancia de la Organización Internacional del Cacao. Está integrado por todas las partes contratantes del Convenio Internacional del Cacao, 2001. Dirige la secretaría en el cumplimiento del nuevo Convenio, y supervisa el funcionamiento de sus órganos auxiliares. Se ofrece en el **Anexo I** un organigrama detallado.

Al 30 de septiembre de 2005, el Consejo contaba con 13 Miembros productores/exportadores y 27 Miembros consumidores/importadores.



Consejo y Órganos Auxiliares

Durante el año cacaotero 2004/05, el Consejo Internacional del Cacao celebró tres reuniones ordinarias y dos reuniones extraordinarias. El Consejo fue presidido por el Sr. Simon Pierre Essomba Abanda (Camerún). El portavoz de los Productores fue el Sr. St.-Cyr Djikalou (Representante Permanente de Côte d'Ivoire en las Organizaciones Internacionales de Productos Básicos, que reside en Londres, Reino

Unido). El portavoz de los Consumidores fue el Sr. Hagen Streichert (Representante del Ministerio Federal de Consumo, Alimentos y Agricultura, que reside en Berlín, Alemania).

Las reuniones extraordinarias del Consejo se centraron principalmente en el tema del traslado de la Organización y en la designación de un nuevo Director Ejecutivo.

En marzo de 2005, el Gobierno de Ecuador actuó de anfitrión para la 71ª reunión ordinaria del Consejo Internacional del Cacao y sus órganos auxiliares, que se celebró en Guayaquil (Ecuador). El Consejo agradeció al Gobierno de la República de Ecuador su generosa hospitalidad, y también expresó su profunda apreciación al Gobierno por la participación activa de sus Ministros del más alto nivel durante las reuniones. Los delegados tuvieron la oportunidad de visitar el *Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias* (INIAP) en Quevedo, y unas plantaciones de cacao a lo largo del Río Guaya.

El **Comité Ejecutivo**, que se encarga principalmente de asuntos financieros y administrativos, celebró cuatro sesiones durante el año cacaotero 2004/05. El Sr. Brendan Nevin (Irlanda) fue Presidente del Comité Ejecutivo.

Una de las innovaciones destacadas del Convenio Internacional del Cacao, 2001, fue la creación de la **Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial**. El programa de la Junta abarca el consumo de cacao, la elaboración de cacao en grano para la obtención de productos intermedios de cacao, la comercialización de cacao en grano, el tratamiento post-cosecha del cacao en grano y la formación en técnicas de tratamiento y la creación y explotación de cacaotales.

La Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial desarrolló un programa muy ambicioso de trabajo para el año cacaotero 2004/05. Entre otros temas, la Junta estudió los impuestos directos aplicados al cacao en Europa y los aranceles aduaneros aplicados en todo el mundo al cacao en grano, a productos semi-acabados de cacao, y al chocolate. La Junta subrayó el alto nivel de impuestos indirectos en los países estudiados, pero también acogió con satisfacción el progreso registrado por la comunidad internacional durante los últimos años hacia la reducción de los aranceles aduaneros sobre productos relacionados con el cacao. Así mismo, la Junta estudió los Sistemas de Información sobre el Mercado (SIM) en los principales países productores de cacao, el mercado de "comercio justo" y la metodología más idónea para recabar información sobre los costes de producción y comercialización de cacao en grano en una selección de países.

Otra innovación importante del nuevo Convenio fue la creación del **Comité de Mercado**. El Comité tiene como objetivo principal conseguir el desarrollo equilibrado de la producción y el consumo, con el fin de lograr un equilibrio sostenible entre la oferta y la demanda. Con este fin, el Comité celebró dos reuniones a lo largo del año

cacaotero, en las que estudió la situación del mercado de cacao, previsiones anuales de producción y consumo, niveles indicativos de producción, precios remunerativos, sucesos del cacao y la oferta y demanda de cacao a nivel mundial. El **Comité de Mercado** también emprendió un estudio detallado de las directrices para la recogida anual de datos sobre todas las medidas pertinentes tomadas en relación con la producción y elaboración de cacao en grano, además de sobre las medidas pertinentes referentes al cacao y al chocolate en países miembros.

El nuevo Convenio Internacional del Cacao también creó el **Comité de Promoción**. Una de las acciones del Comité durante su cuarta reunión fue establecer de nuevo el Fondo de Promoción. Côte d'Ivoire fue el primer país Miembro en realizar una contribución al Fondo.

Con apoyo del **Grupo de Trabajo de Expertos sobre Existencias**, la secretaría realizó con éxito su quinto censo anual de existencias de cacao en grano en almacenes europeos, y publicó su evaluación periódica regular de las existencias mundiales de cacao en grano identificadas por ubicación. También decidió examinar la calidad de las estimaciones de la ICCO para las existencias estadísticas de cacao en grano, mediante la creación de un panel de expertos.

El **Grupo de Trabajo de Expertos sobre la Calidad** se reunió para considerar varios temas y posibles medidas relacionadas con la calidad del cacao; destacó el progreso registrado en el desarrollo y la ejecución del Proyecto sobre Calidad Total; y la aplicación de la Resolución sobre Normas Internacionales para Sacos de Yute empleados en la exportación del cacao en grano. El Sr. Martin Gilmour de Masterfoods ofreció una presentación sobre la evolución de la legislación respecto a plaguicidas, los efectos potenciales de dicha legislación sobre las importaciones de cacao por la UE, y el trabajo y objetivos del Grupo Conjunto de Trabajo sobre Plaguicidas, formado por representantes de CAOBISCO, la Asociación Europea del Cacao y la Federation of Cocoa Commerce Ltd.

El Artículo 46 del Convenio Internacional del Cacao, 2001, dispone que tras la entrada en vigor del Convenio, el Consejo Internacional del Cacao examinará el Anexo "C" del Convenio. Con este propósito, el Consejo decidió buscar asesoramiento experto. El Director Ejecutivo en Funciones invitó a especialistas en la producción y el comercio del cacao fino y de aroma y en la producción de chocolate a que participaran en el **Panel Ad hoc de Expertos sobre Cacao Fino o de Aroma**. El Presidente del Panel presentó al Consejo un informe sobre los hallazgos y las recomendaciones del Panel; el Consejo aceptó dichas recomendaciones, adoptando una lista revisada de países enumerados en el anexo "C" del Convenio Internacional del Cacao, 2001. Los países incluidos en esta enumeración revisada son: Colombia, Costa Rica, Dominica, Ecuador, Granada, Indonesia, Jamaica, Madagascar, Papua Nueva Guinea, Perú, Santa Lucía, Santo Tomé y Príncipe, Trinidad y Tobago y Venezuela.



Secretaría

A lo largo del año, la secretaría de la ICCO ayudó al Consejo en el cumplimiento del Convenio Internacional del Cacao, 2001. Al 30 de septiembre de 2005, contaba con nueve empleados pertenecientes al Cuadro Orgánico y Categorías Superiores y nueve empleados pertenecientes al Cuadro de Servicios Generales. Durante el año, se incorporaron a la Organización un empleado nuevo del Cuadro Orgánico y Categorías Superiores y tres empleados del Cuadro de Servicios Generales (véase el **Anexo II**). La Organización redujo en dos el número de empleados temporeros.

Presupuesto Administrativo y Cuentas para 2004/2005

En su setenta reunión ordinaria, celebrada en septiembre de 2004, el Consejo aprobó el Presupuesto Administrativo para el año cacaotero 2004/2005 (véase el **Anexo III**).

El presupuesto preveía un gasto total de £1.764.729 para 2004/2005. Esto se financiaría por las contribuciones de los Miembros, por un importe total de £1.696.153, que representan una contribución por voto de €1.272,11 (£848,08), intereses devengados en el Fondo de Reserva Especial, intereses bancarios, venta de publicaciones y otros ingresos.

Los gastos reales para el año cacaotero 2004/2005 ascendieron a £1.763.968. Las contribuciones de los miembros se elevaron a £1.699.333. De esta forma, los ingresos superaron los gastos en £146.639, tras incluir los intereses devengados, la venta de publicaciones, las ganancias cambiarias y otros ingresos.

Los activos netos de la Organización se elevaban a £2.300.647 al 30 de septiembre de 2005, financiados por £1.431.747 procedentes del Fondo de Reserva Especial y £868.900 procedentes del Fondo de Reserva de Ingresos. El balance certificado al 30 de septiembre de 2005 y la cuenta de ingresos y gastos certificada para el ejercicio finalizado el 30 de septiembre de 2005 se presentan en el **Anexo IV** de este informe.

Publicaciones de la ICCO

Durante el año cacaotero 2003/2004, se publicaron los siguientes títulos de la ICCO:

Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao
Volumen XXXI No.'s 1-4

Directorio Mundial del Cacao 2005/06

Informe Annual para 2003/2004

Acontecimientos Principales del Año Cacaotero 2004/2005

Se ofrece a continuación una relación de los acontecimientos principales que tuvieron lugar durante el año cacaotero 2004/05:

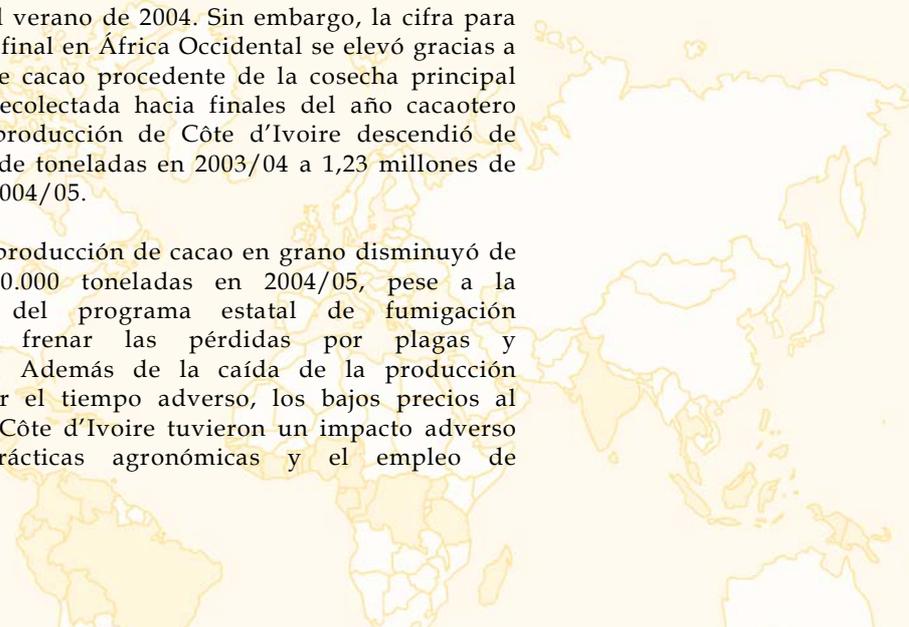
Acontecimientos Principales del año Cacaotero 2004/2005		
Octubre	<i>Festival Eurochocolate</i>	Perugia (Italia)
Octubre	<i>Salon du Chocolat</i>	Paris (Francia)
Diciembre	<i>Reuniones del Consejo Internacional del Cacao (29ª reunión especial) y órganos auxiliares</i>	Londres (Reino Unido)
Enero	<i>Feria de Confitería de Colonia (Süßwarenmesse)</i>	Colonia (Alemania)
Marzo	<i>Feria Chocoa</i>	Bruselas (Bélgica)
Marzo	<i>Reuniones del Consejo Internacional del Cacao (71ª reunión especial) y órganos auxiliares</i>	Guayaquil (Ecuador)
Marzo	<i>Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial (4ª reunión)</i>	Guayaquil (Ecuador)
Junio	<i>Reuniones del Consejo Internacional del Cacao (30ª reunión especial) y órganos auxiliares</i>	Londres (Reino Unido)
Junio	<i>Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial (5ª reunión)</i>	Londres (Reino Unido)
Julio	<i>Conferencia Internacional del Cacao de Malasia</i>	Kuala Lumpur (Malasia)
Septiembre	<i>Reuniones del Consejo Internacional del Cacao (72ª reunión especial) y órganos auxiliares</i>	Londres (Reino Unido)
Septiembre	<i>Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial (6ª reunión)</i>	Londres (Reino Unido)

3. EL MERCADO MUNDIAL DEL CACAO

Producción

Tras registrarse aumentos consecutivos de la producción durante las dos campañas cacaoteras anteriores, la producción mundial de cacao en grano descendió en un 7% para situarse en 3,3 millones de toneladas en 2004/05, comparado con el récord histórico de 3,5 millones de toneladas establecido en 2003/04. El descenso de la producción mundial se debía en gran medida a la caída de la producción en los principales productores de cacao, Côte d'Ivoire y Ghana, que se vieron afectados por unas condiciones de crecimiento generalmente adversas en África Occidental durante el desarrollo de la cosecha principal en el verano de 2004. Sin embargo, la cifra para la producción final en África Occidental se elevó gracias a la inclusión de cacao procedente de la cosecha principal de 2005/06, recolectada hacia finales del año cacaotero 2004/05. La producción de Côte d'Ivoire descendió de 1,41 millones de toneladas en 2003/04 a 1,23 millones de toneladas en 2004/05.

En Ghana, la producción de cacao en grano disminuyó de 740.000 a 560.000 toneladas en 2004/05, pese a la continuación del programa estatal de fumigación destinado a frenar las pérdidas por plagas y enfermedades. Además de la caída de la producción provocada por el tiempo adverso, los bajos precios al productor en Côte d'Ivoire tuvieron un impacto adverso sobre las prácticas agronómicas y el empleo de fertilizantes.



Producción de cacao en grano (miles de toneladas)										
	2000/01		2001/02		2002/03		2003/04		2004/05	
Africa	1948	68,2%	1952	68,1%	2229	70,4%	2544	72,2%	2309	70,2%
Camerún	133		131		160		162		180	
Côte d'Ivoire	1212		1265		1352		1407		1273	
Ghana	395		341		497		737		586	
Nigeria	177		185		173		175		190	
Otros	31		30		47		63		80	
América	423	14,8%	378	13,1%	428	13,5%	461	13,1%	445	13,5%
Brasil	163		124		163		163		171	
Otros	260		254		265		298		274	
Asia y Oceanía	487	17,0%	539	18,8%	510	16,1%	516	14,7%	534	16,3%
Indonesia	392		455		410		420		435	
Malasia	35		25		36		34		33	
Otros	60		59		64		62		66	
Total mundial	2858		2868		3167		3522		3289	

Cuadro : Los totales y las diferencias pueden variar por el redondeo.

Fuente: ICCO Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao, Vol. XXXI No. 4. Año cacaotero 2004/05

Consumo

El consumo mundial de cacao en grano, medido por moliendas, aumentó en un 3% durante el año cacaotero 2004/05, para situarse en 3,3 millones de toneladas, comparado con un incremento del 5% en 2003/04 y un 6% en 2002/03. La fuerte demanda de manteca de cacao provocó cierto crecimiento de la elaboración durante 2002/03 y 2003/04.

Sin embargo, la demanda relativamente baja de cacao en polvo durante este período obligó a las empresas a ajustar su volumen de elaboración en 2004/05, con el fin de reflejar la acumulación consiguiente de cacao en polvo, los bajos precios del polvo y la reducción de los márgenes de elaboración. En términos regionales, Europa se mantuvo como mayor región elaboradora de cacao; su cuota se aumentó de forma moderada, pasando del 42% en 2003/04 al 43% en 2004/05.

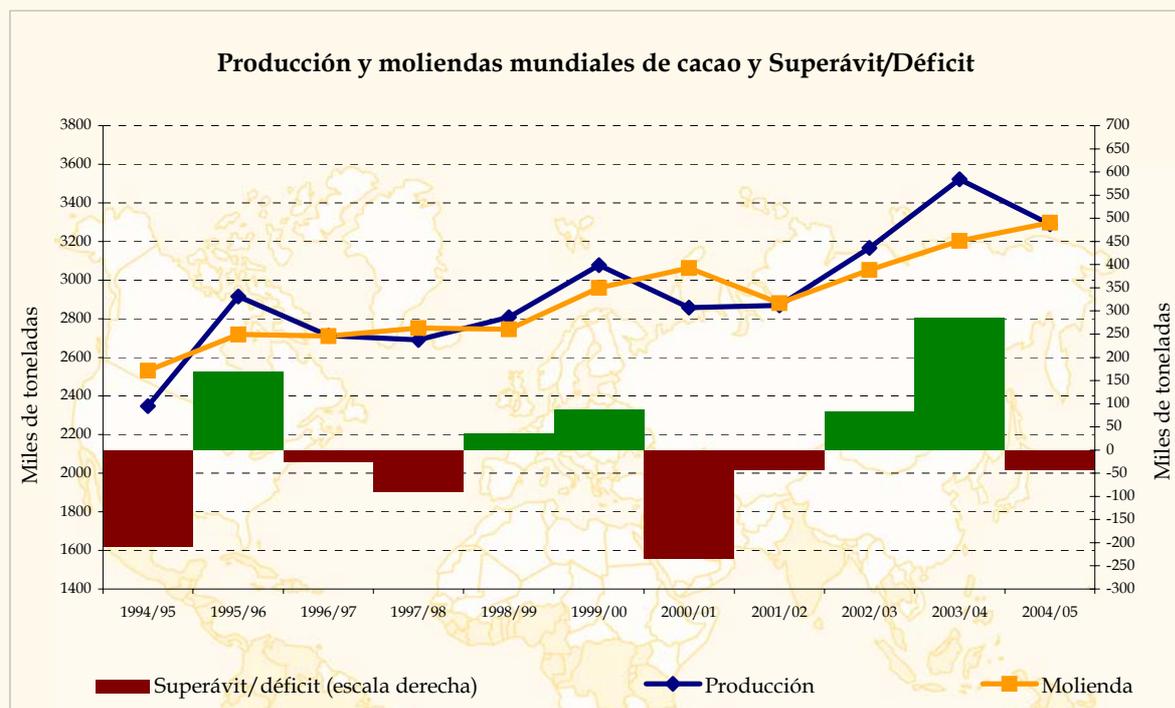
Las cuotas correspondientes a las Américas y África se mantuvieron en el 26% y el 14%, respectivamente, en 2004/05. En cambio, las moliendas de Asia y Oceanía descendieron ligeramente, del 18% en 2003/04 al 17% en 2004/05. Las moliendas en origen en 2004/05 se estiman en 1,18 millones de toneladas, cifra que representa un crecimiento nominal de 22.000 toneladas respecto a 2003/04.

Consumo / Moliendas de cacao en grano (miles de toneladas)										
	2000/01		2001/02		2002/03		2003/04		2004/05	
Europa	1377	45,0%	1282	44,5%	1323	43,3%	1350	42,1%	1405	42,6%
Alemania	227		195		193		225		235	
Países Bajos	452		418		450		445		460	
Otros	698		669		680		680		710	
África	421	13,7%	422	14,6%	446	14,6%	452	14,1%	469	14,2%
Côte d'Ivoire	285		290		300		320		330	
Otros	136		132		146		132		139	
América	845	27,6%	762	26,5%	804	26,3%	838	26,2%	852	25,8%
Brasil	195		173		196		205		211	
Estados Unidos	456		403		410		410		419	
Otros	194		186		198		223		222	
Asia y Oceanía	419	13,7%	415	14,4%	481	15,8%	563	17,6%	573	17,4%
Indonesia	87		105		115		120		115	
Malaysia	125		105		135		200		210	
Otros	207		205		231		243		248	
Total mundial	3063		2881		3053		3203		3298	
Origin	991	32,4%	965	33,5%	1062	34,8%	1156	36,1%	1178	35,7%

Cuadro : Los totales y las diferencias pueden variar por el redondeo.

Fuente: ICCO Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao, Vol. XXXI No. 4. Año cacaotero 2004/05

Côte d'Ivoire y Malasia volvieron a figurar como principales elaboradores entre los países productores, representando juntos más del 46% de las moliendas en origen. Las moliendas en los países importadores de cacao se estimaron en 2,12 millones de toneladas. Los Países Bajos y Estados Unidos destacaron como los principales países elaboradores, con moliendas de más de 400.000 toneladas cada uno durante el año.



Fuente: ICCO Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao, Vol. XXXI No. 4. Año cacaotero 2004/05

Existencias

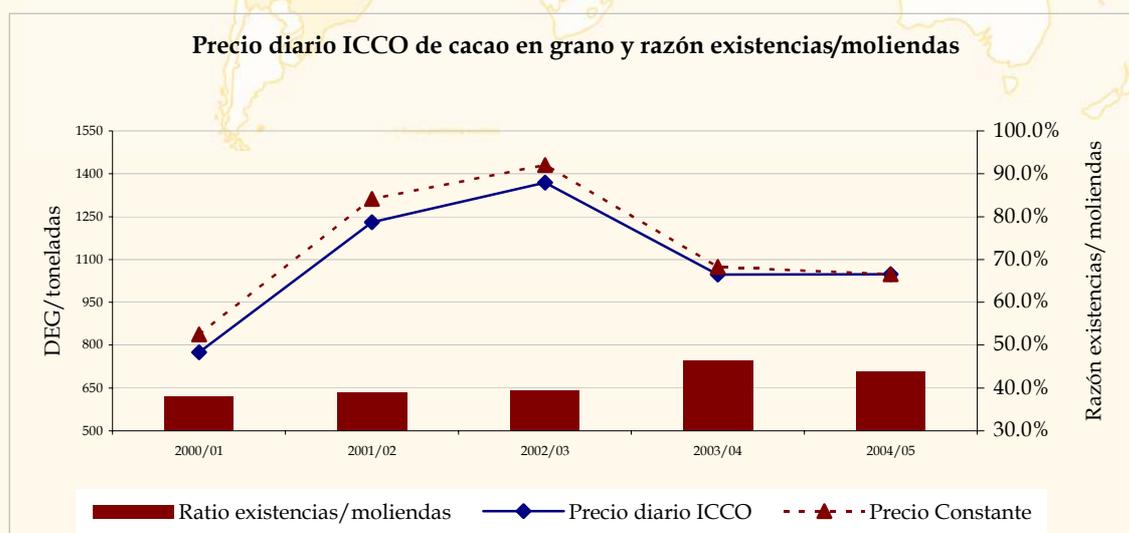
Como consecuencia del superávit de producción en 2002/03 y la cosecha excepcionalmente abundante en 2003/04, las existencias mundiales pasaron de 1,12 millones de toneladas en 2002/03 a 1,49 millones de toneladas en 2003/04, tratándose de su nivel más elevado desde 1992/93. La razón existencias/moliendas aumentó del 39,4% al 46,4%. Tras el déficit de producción registrado en 2004/05, las existencias mundiales de cacao en grano han descendido a 1,44 millones de toneladas, y la razón existencias/moliendas ha disminuido al 43,8%.

Precios

La importancia de la razón existencias/moliendas reside en su correlación inversa con los precios; así, cuando la razón aumenta, los precios descienden, y vice versa. Tras la caída drástica de la producción mundial en 2004/05, y la reducción consiguiente de la razón existencias/moliendas, el precio medio del cacao subió de US\$1.534 en 2003/04 a US\$1.571 por tonelada en 2004/05.

La evolución de los precios durante 2004/05 fue caracterizada por un alto grado de volatilidad. Los acontecimientos políticos y sociales que amenazaron con interrumpir los suministros de cacao en Côte d'Ivoire a principios de la campaña provocaron una subida de los precios, a US\$1.824 en noviembre de 2004. La interrupción temida no llegó a producirse, sin embargo, y los precios retrocedieron a US\$1.507 en enero de 2005. Sin embargo, el déficit previsto de la producción en 2004/05 y la reanudación de la tensión en Côte d'Ivoire provocaron una serie de compras especulativas, que llevaron los precios a su nivel más elevado desde mayo de 2003, de US\$1.884 en marzo de 2005.

Posteriormente, no obstante, los precios se vieron presionados por la mejora de las cosechas intermedias en África Occidental y por la nueva expectativa de un superávit de producción, y descendieron a US\$1.449 en Junio. Los precios se siguieron mostrando inestables durante el resto del año cacaotero, pero a finales de septiembre ya se aproximaban de nuevo a los niveles registrados a principios del año, situándose en torno a US\$1.488 por tonelada.



Fuente: ICCO Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao, Vol. XXXI No. 4. Año cacaotero 2004/05

4. ICCO Y LA ECONOMÍA CACAOTERA MUNDIAL

Hacia una Economía Cacaotera Mundial Sostenible

Durante el año cacaotero 2004/2005 se registró un esfuerzo concertado por parte de la Organización Internacional del Cacao hacia la consecución de una economía cacaotera mundial sostenible. A través de sus comités y órganos auxiliares, la Organización se centró en temas relacionados con la producción sostenible y el consumo sostenible del cacao. En junio de 2005, la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial, un órgano de la ICCO, tomó la iniciativa de desarrollar un marco práctico para la consecución de una **“Economía Cacaotera Sostenible: Un Enfoque Global y Participativo”**. Se pretendía con este esfuerzo encontrar respuestas a varias preguntas: cómo se define la “sostenibilidad del cacao”; por qué es importante conseguir la sostenibilidad; cómo conseguir la sostenibilidad; y cómo medir su consecución. En este sentido, y como primer paso práctico, la ICCO ha iniciado la elaboración de un inventario de proyectos, programas y otras actividades actuales a nivel mundial destinadas a conseguir una economía cacaotera mundial sostenible. Se desarrolló un cuestionario con el fin de recopilar todas las actividades actuales, los enfoques innovadores y las asociaciones efectivas para la consecución de una economía cacaotera mundial sostenible. El cuestionario se puede rellenar en el sitio web de la ICCO. Mediante estas actividades, la ICCO propone liderar el debate sobre la economía cacaotera mundial sostenible, colaborando con otros grupos interesados con el fin de proporcionar el mejor asesoramiento posible sobre las distintas modalidades para mejorar la sostenibilidad del sector cacaotero.

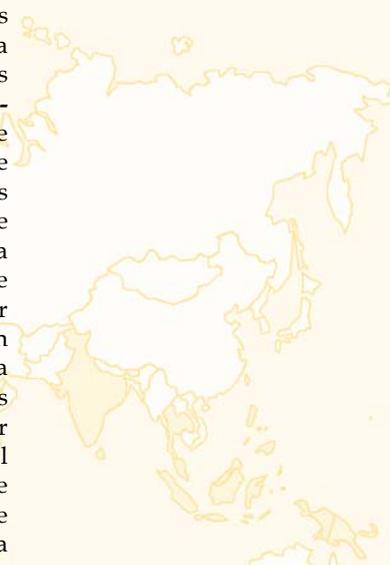
La determinación de los **“Costes de Producción del Cacao”** constituye un área importante de actividad destinada a conocer mejor la producción del cacao, y de hacer que sea más sostenible. En marzo de 2005, la secretaría de la ICCO elaboró un borrador de estudio para investigar los distintos elementos de los costes y determinar los costes totales implicados en la producción y exportación del cacao en las principales regiones productoras del mundo. El estudio propuesto tiene como objetivo permitir que los grupos interesados en los países productores de cacao determinen, de forma sistemática y uniforme, los insumos empleados y los gastos generados por la producción y comercialización de cacao en las distintas zonas y bajo las distintas prácticas de cultivo típicas en sus respectivos países. Este estudio mejorará nuestros conocimientos de los ingresos netos obtenidos por los cacaocultores del cultivo de cacao y del empleo de recursos en la producción de cacao, con el fin de mejorar la sostenibilidad de la economía cacaotera. Sólo conociendo los gastos de producción se podrá realizar una estimación más exacta de los ingresos generados del cultivo de cacao con distintos niveles de precio mundial de mercado y distintos regímenes fiscales internos. El



Los semiproductos del cacao son: manteca de cacao, cacao en polvo, torta de cacao y pasta de cacao.

Camerún, Côte d'Ivoire, Ghana y Nigeria - que suministran en torno al 90% de las importaciones europeas de cacao. La ICCO ha sugerido dos posibles formas de reducir o eliminar el impacto negativo de los impuestos indirectos sobre los cacaocultores y los países productores. Una opción sería reducir o eliminar el IVA aplicado al chocolate, y la otra sería conseguir un "flujo inverso" de impuestos; es decir, aumentar el flujo de ayuda a los cacaocultores y los países productores.

Otro tema estrechamente relacionado con los impuestos directos, y que tiene implicaciones parecidas para una economía cacaotera sostenible, es el de los aranceles aplicados a la importación de cacao y productos de cacao, que podrían mermar el consumo y como consecuencia tener un impacto negativo sobre los precios del cacao. Un alto nivel de impuestos sobre la importación de productos de cacao en las economías desarrolladas también haría menos atractiva la elaboración de cacao en grano en los países productores. Durante el año cacaotero 2004/2005, la ICCO realizó un estudio completo y análisis de los **"Aranceles Aduaneros sobre Cacao en Grano, Semi-productos de Cacao y Chocolate"** con el objetivo de recopilar información sobre los niveles actuales de impuestos/aranceles aplicados a las importaciones en los principales mercados, para así permitir un debate informado en el seno de la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial, con la posibilidad de elaborar un plan de acción para resolver cualquier problema identificado. El análisis prestó una atención especial al fenómeno de la "escalación arancelaria", para determinar el impacto negativo de este fenómeno sobre los esfuerzos por parte de los países productores por aumentar el valor añadido de sus exportaciones. El análisis concluyó que en Estados Unidos, no existe escalación arancelaria para los países productores de África, ya que todos los aranceles se fijan en cero. La situación es igual en Estados Unidos para México, y para los semi-productos importados de otros países productores de América Latina. En Estados Unidos, no existe escalación arancelaria para Indonesia, pero se aprecia una escalación notable para Malasia. En la UE, los aranceles se fijan en cero para la mayoría de los países productores de cacao. Sin embargo, existe una escalación arancelaria fuerte para Brasil, una escalación importante para productos de chocolate procedentes de México, y una escalación significativa para todas las categorías de productos procedentes tanto de Malasia como de Indonesia. En el caso del Japón, se aprecia una escalación arancelaria significativa para todos los productos (con excepción de la manteca de cacao, para la que el arancel se fija en cero) procedentes de todos los países productores excepto Togo. En el año cacaotero 2005/2006, la ICCO intentará estimar la cantidad de dinero recaudado en la UE, Estados Unidos y Japón mediante la aplicación de estos aranceles. Se reconoció la necesidad de estudiar con mayor profundidad las probables distorsiones comerciales para las exportaciones de Malasia y Brasil como consecuencia de la fuerte escalación arancelaria.



"Escalación arancelaria" se refiere a una situación en la que los aranceles se incrementan con el nivel de elaboración del producto.

La disponibilidad de información sobre los precios de

mercado para cacaocultores es muy importante para la consecución de una producción cacaotera económicamente sostenible. Desde 1999, el proyecto de la ICCO sobre Comercialización y Comercio del cacao en Países Productores de Cacao Liberalizadores ha ayudado a mejorar los sistemas de información sobre el mercado de cacao en Camerún, Côte d'Ivoire y Nigeria. En marzo de 2005, la Junta Consultiva estudió un documento sobre **"Información sobre Precios de Mercado para Cacaocultores"**. El documento tenía como objetivo determinar si los cacaocultores reciben actualmente información sobre el precio del cacao, y cómo lo reciben. Según el estudio, aunque el sistema actual de información sobre el mercado se puede considerar satisfactorio en un número reducido de países productores, en la mayoría será necesario mejorar el sistema existente. Se señaló que, para crear un sistema fuerte y sostenible de información sobre el mercado, los gobiernos de los países productores se tendrían que comprometer a facilitar información de mercado como servicio público a los cacaocultores.

Para apoyar el trabajo del Comité de Mercado, la secretaría de la ICCO realizó en septiembre de 2005 un estudio sobre **"Determinantes de los Precios del Cacao y el Funcionamiento del Mercado Mundial de Cacao"**. El estudio tenía como objetivo analizar los factores que determinan la oferta de cacao, la demanda de cacao y de productos de cacao, y la formación de precios en el mercado mundial. El estudio concluyó que la oferta de cacao en grano en un determinado momento depende del número y las características de los árboles plantados muchos años antes. La variación de la capacidad de producción se debe a nuevas siembras, relacionadas en algunos casos con movimientos migratorios. Para las decisiones anuales sobre el empleo de insumos y sobre la recolección el efecto de los precios es tan claro como fuerte. La elasticidad de la oferta a corto plazo es positiva, pero no supera la cifra de 0,25 en los principales países productores de cacao, debido generalmente al limitado empleo de insumos. Aunque los precios del cacao en grano representan solo una pequeña parte del precio final al consumo de muchos productos, la demanda de cacao se sigue mostrando sensible a los precios, debido a las amplias posibilidades de sustitución de ingredientes y productos. La demanda final de consumo de cacao muestra una elasticidad de precio del orden de -0,2 como media mundial; la elasticidad de ingresos se sitúa en la cifra considerable de 0,85. Por último, existe una relación estable entre los precios del cacao en grano en los mercados mundiales y la razón existencias/moliendas a nivel mundial. Aunque en algunos años - incluidos varios años recientes - se ha apreciado cierta divergencia respecto a este patrón, la relación siempre vuelve a observarse después de tales acontecimientos.

También se creó durante el año cacaotero 2004/2005 un "Fondo de Promoción" para promover el consumo de cacao y de productos derivados del cacao. Se acordó el reglamento del Fondo de Promoción, y la *Bourse du Café et du Cacao* (BCC) de Abidjan anunció una contribución de US\$ 150.000 de Côte d'Ivoire al Fondo de Promoción.



La Bourse du Café et du Cacao (BCC) en Côte d'Ivoire tiene como objetivos mejorar los ingresos de los agricultores y regular la comercialización del cacao.

www.bcc.ci

Durante 2004/2005, la ICCO redobló sus esfuerzos por desarrollar y ejecutar una campaña de promoción genérica a gran escala en la Federación de Rusia.

En septiembre de 2004, el Comité de Promoción inició un debate activo sobre actividades de promoción, destacando entre ellas un programa de acción para contrarrestar las alegaciones negativas respecto al chocolate y la obesidad y para promover una imagen positiva del cacao y del chocolate. Con el fin de facilitar al Comité de Promoción una base para el desarrollo de un programa de acción destinado a la promoción del consumo, la secretaría elaboró un **"Inventario de los Atributos del Cacao y del Chocolate para la Salud y la Nutrición"**. El inventario proporcionó una visión general de las propiedades saludables y nutritivas del cacao y los productos del cacao, y resumió las principales preocupaciones percibidas respecto al cacao y el chocolate.

En agosto de 2005, los países productores miembros de la ICCO realizaron un paso importante hacia la consecución de una producción sostenible del cacao. En un taller celebrado en Accra, Ghana el 2-3 de agosto de 2005, los países productores se centraron en **"Políticas de Producción para una Economía Cacaotera Sostenible"**. A raíz de las deliberaciones del taller, se emitió una declaración que articulaba varias estrategias para la producción de cacao, e identificaba cuatro áreas en las que aún se necesitaba un mayor esfuerzo por parte de los países Miembro productores con el fin de conseguir una economía cacaotera sostenible: consumo de cacao, información sobre el mercado, programas de producción de cacao e inventarios de recursos cacaoteros. Esta iniciativa ha sido acogida con agrado por los países consumidores Miembros de la ICCO.

La producción sostenible del cacao siempre ha constituido, de forma implícita, el eje central de los proyectos patrocinados por la Organización Internacional del Cacao (ICCO). En colaboración con, y con el apoyo de, muchas instituciones y el sector privado del cacao, la ICCO ha desarrollado y apoyado varios proyectos destinados a promover una economía cacaotera sostenible. En 2004/2005, han seguido las actividades de ejecución bajo los siguientes proyectos supervisados por la ICCO: Productividad y Mejora del Cacao: un Enfoque Participativo; Estudio de los Parámetros Químicos, Físicos y Organolépticos para Determinar la Diferencia entre el Cacao Fino y Ordinario; Proyecto Piloto para la Elaboración de Subproductos de Cacao en Ghana; y el Proyecto para la Mejora de la Comercialización y el Comercio del cacao en Países Productores de Cacao Liberalizadores. Se ha registrado un progreso satisfactorio en estos proyectos durante el año bajo reseña, y todos se encuentran en distintas fases de ejecución.

Cabe destacar que se finalizó con éxito en el año cacaotero 2004/05 el proyecto sobre el **"Empleo de Técnicas de Biología Molecular en la Búsqueda de Variedades Resistentes a la Enfermedad de Escoba de Bruja del Cacao"**. El proyecto tenía como objetivo aplicar la genética molecular para acelerar el desarrollo de material de siembra mejorado y resistente. La ejecución del



Crinipellis perniciososa es el hongo causante de la enfermedad de la **Escoba de Bruja**, caracterizada por la falta de frutos en las ramas y por la poca viabilidad de las hojas. Ha ocasionado pérdidas de producción en Bahía y en otras regiones productoras de cacao en Sudamérica. El patógeno provoca el crecimiento hipertrofico de los botones florales, dando lugar al aspecto característico de una "escoba de bruja".

proyecto se inició en abril de 2000, y se completó en septiembre de 2005. El proyecto se ejecutó en Brasil, Ecuador y Perú. El taller final de evaluación del proyecto se celebró en las dependencias de CEPLAC, Brasil, del 25 al 29 de julio de 2005. Al taller asistieron representantes de la ICCO, el FCPB y participantes en el proyecto de Brasil, Ecuador y Perú. En el taller se estudiaron los resultados de la ejecución del proyecto y se evaluaron los esfuerzos por luchar contra la Enfermedad de la Escoba de Bruja desde su aparición en Brasil en 1989. Se recuerda que la Enfermedad de la Escoba de Bruja del cacao apareció en 1916 en Ecuador, en 1930 en Perú y en 1989 en Bahía, Brasil. La enfermedad, provocada por el hongo *Crinipellis perniciosa*, ocasionó daños muy severos en Bahía. Tras los primeros intentos de controlar la enfermedad, se hacía patente que el método más eficaz sería desarrollar variedades resistentes mediante la mejora vegetal. Sin embargo, los métodos convencionales de mejora en búsqueda de nuevas variedades de cacao tienen dos desventajas que había que abordar. Primero, había que acortar el largo período de tiempo necesario para la mejora vegetal, y segundo, había que identificar con precisión las fuentes de resistencia, con el fin de asegurar que la resistencia ofrecida por el material distribuido entre los cacaocultores no fuera transitoria. La solución a estas desventajas se encontró en la biología molecular y en una técnica específica aplicada bajo el proyecto. Empleando esta técnica, se consiguió identificar marcadores moleculares para la resistencia a la Escoba de Bruja en la fase de plántula, evitando así la larga espera que conllevaba la evaluación de árboles ya maduros. Las técnicas desarrolladas ofrecieron un alto grado de precisión a la hora de seleccionar material de siembra resistente.

El proyecto permitió relanzar la producción de cacao en Brasil. Antes del proyecto, la enfermedad de la Escoba de Bruja había mermado la producción de cacao, que descendió en una sola década de 380.000 toneladas a 90.000 toneladas. La superficie cultivada también disminuyó, de 600.000 ha a alrededor de 300.000 ha, debido al abandono de muchos cacaotales. Se talaron los árboles de sombra del cacao, y los cacaotales se convirtieron en pastos. Sin embargo, tras cinco años de ejecución del proyecto, se han obtenido buenos resultados en los seis componentes técnicos del proyecto. En Brasil, la producción se ha incrementado, pasando de 90.000 toneladas antes del proyecto a más de 160.000 toneladas. Se han reactivado los cacaotales abandonados, y se ha recuperado la industria de molienda. Se está contratando de nuevo a los jornaleros cacaoteros, y se aprecia un aumento de la actividad comercial en las comunidades cacaoteras.

Aunque no formaba parte inicial del diseño del proyecto sobre Escoba de Bruja, se fomentó a través del proyecto la investigación preventiva en mejora vegetal y patología antes de la llegada del patógeno a un país. La genética molecular permite realizar estudios preventivos sobre un patógeno incluso antes de su aparición en el país. Esto se demostró en Brasil, donde los científicos han empleado las técnicas del proyecto para desarrollar



CEPLAC es una organización responsable del bienestar económico de la zona cacaotera de Brasil. Pretende fomentar la competitividad y la sostenibilidad de la industria agrícola y el desarrollo de las regiones cacaoteras.

www.ceplac.gov.br

variedades resistentes a la moniliasis, enfermedad causada por *Moniliophthora roreri*. Esta enfermedad ya está provocando graves daños en Ecuador y Perú, y se está propagando por toda la región. Aún no ha llegado a Brasil, pero Brasil ya se encuentra totalmente preparado.

También se reanudó en 2004/2005 el “**Proyecto sobre Gestión del Riesgo de los Precios**”, cuyos preparativos habían entrado durante cierto tiempo en “fase de letargo”. A finales de los años 90, y para contrarrestar las repercusiones negativas que suponen para los cacaocultores las fluctuaciones de los precios, el Banco Mundial tomó la iniciativa de buscar sistemas de instrumentos de gestión del riesgo para los cacaocultores. En este contexto, la ICCO elaboró una propuesta de proyecto para la provisión de formación y la realización de transacciones piloto de gestión de riesgo de precios, para su financiación por el Fondo Común para los Productos Básicos. El presupuesto para el proyecto fue de casi US\$ 1 millón, y el proyecto se ejecutaría en Camerún, Côte d’Ivoire y Nigeria, a lo largo de un período de tres años. La propuesta de proyecto fue aprobada por el Fondo Común para los Productos Básicos en el año 2000.

Sin embargo, la ejecución del proyecto se vio retrasada por varios problemas. Afortunadamente, en septiembre de 2004, la Junta Ejecutiva del Fondo Común para los Productos Básicos decidió explorar - en colaboración con la ICCO - varias posibilidades para la ejecución del proyecto. Como consecuencia, la Junta Ejecutiva del Fondo nombró la *Bourse du Café et du Cacao* (BCC) como Organismo de Ejecución del Proyecto (OEP), y decidió iniciar la ejecución del proyecto en Côte d’Ivoire. Hacia finales del año cacaotero 2004/2005, la secretaria de la ICCO empezó a elaborar un programa completo de trabajo y un presupuesto para la ejecución de actividades de gestión de riesgo en Côte d’Ivoire.

Por último, cabe señalar que durante el año cacaotero 2004/2005, se registró un progreso satisfactorio en la formulación de un proyecto sobre el “**Desarrollo de Sistemas Agroforestales Sostenibles a través del Uso Múltiple de la Tierra: el modelo Cacao Cabruca**”. Este proyecto fue iniciado por la *Comissao Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira* (CEPLAC) en Brasil, y se basa en el antiguo sistema agroforestal conocido como *cacau cabruca*. El proyecto tiene como objetivo principal establecer un sistema sostenible de cultivo de cacao que permita a los cacaocultores aumentar y mantener la productividad de sus cacaotales en niveles económicamente viables y ecológicamente aceptables, que reflejen las prácticas culturales de la comunidad. El proyecto identificará un sistema intensivo y diversificado de cultivo, basado en la agroforestería cacaotera en asociación con cultivos arbóreos y alimentarios, asegurando al mismo tiempo el mantenimiento adecuado del suelo y el control de plagas y enfermedades. Los principales beneficiarios del proyecto serán los pequeños cacaocultores. Se ha identificado el concepto de agroforestería cacaotera como ejemplo prometedor de un sistema sostenible de cultivo de cacao, que sigue siendo el elemento clave para la consecución de una economía cacaotera sostenible.



Salud y Nutrición

Durante los últimos años, los consumidores en todo el mundo vienen mostrando cada vez mayor preocupación por los aspectos saludables y nutritivos de lo que comen y beben. La creciente atención por parte de los consumidores a la salud y la nutrición se ha relacionado en parte con varios problemas de seguridad alimentaria, incluida la EEB (enfermedad de la vaca loca). Otro factor de gran importancia ha sido la incidencia alarmante de obesidad, y sobre todo la obesidad infantil.

Según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), la obesidad afecta a entre el 5% y el 25% de la población adulta en 22 países europeos, situándose en entre el 5% y el 20% en los hombres y entre el 7% y el 30% en mujeres. Si la prevalencia de la obesidad en Europa sigue aumentando al ritmo registrado durante los años 90, se estima que para el año 2010 habrá unos 150 millones de adultos obesos, comparado con alrededor de 130 millones en la actualidad. El sobrepeso y la obesidad entre la población infantil (de 7 a 11 años de edad) en Europa varía, según datos de la OMS, entre el 10% en la Federación de Rusia y más del 35% en Italia. La dieta poco saludable y la inactividad física son las causas principales del sobrepeso y la obesidad, que figuran entre los mayores factores de riesgo para las enfermedades cardiovasculares, la diabetes y ciertos tipos de cáncer.

Mientras tanto, se han lanzado varias iniciativas de salud pública, que podrían ayudar a fomentar las medidas para luchar contra la obesidad. En mayo de 2004, la Asamblea General de la Organización Mundial de la Salud (OMS) avaló una "Estrategia Global sobre la Dieta, la Actividad Física y la Salud", reconociendo la importancia de una estrategia global y recomendando un enfoque orientado a la prevención. Esta estrategia subraya la necesidad de limitar el consumo de grasas saturadas, sal y azúcares, y de aumentar el consumo de frutas y verduras, y los niveles de actividad física. La estrategia también hace hincapié en la necesidad de estrategias nacionales, con la participación de todos los grupos interesados de la sociedad, para crear un entorno de apoyo que estimule una conducta sana entre los individuos en cuanto a la dieta y la actividad física.

Por su parte, la Unión Europea lanzó recientemente una plataforma sobre Dieta, Actividad Física y Salud. Bajo el liderazgo de la Comisión Europea, la plataforma reúne las asociaciones del sector, los grupos de consumidores, las ONG relacionadas con la salud y los líderes políticos, para tomar medidas voluntarias para detener e intentar invertir el aumento de la obesidad, sobre todo entre los niños. A nivel nacional, varios países han empezado ya a introducir estrategias y programas de acción destinados a luchar contra la obesidad y el sobrepeso.

En el pasado, el chocolate se apreciaba como alimento de alto valor calorífico, y como aporte de energía por ejemplo para atletas y soldados. Recientemente, la investigación se ha ido centrando cada vez más en los atributos saludables

Plataforma de Acción de la UE sobre Dieta, Ejercicio Físico y Salud

El objetivo principal de la plataforma no es tanto el de profundizar en nuestro entendimiento del reto, sino el de crear una plataforma para acciones concretas destinadas a frenar o invertir las tendencias actuales. La plataforma es para los actores a **nivel europeo**, para aquellos que pueden **comprometer a sus miembros a actuar**.



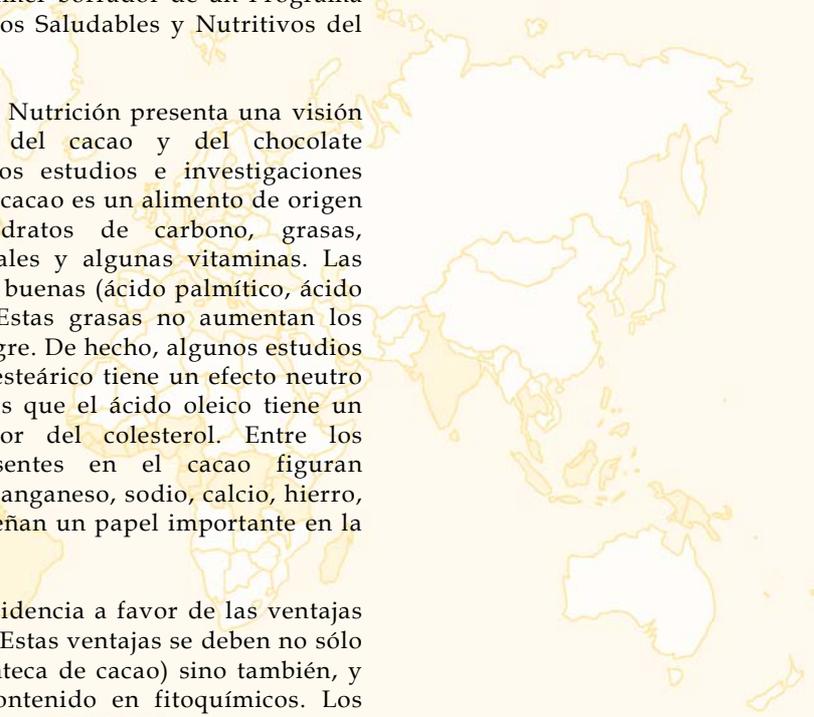
y nutritivos del cacao y del chocolate. Los resultados indican que algunos componentes del cacao ayudan a prevenir contra las enfermedades cardiovasculares, y reducen el riesgo de cáncer. Estos hallazgos positivos, sin embargo, parecen verse superados a menudo por la imagen del chocolate como causa de obesidad. Algunas personas encuentran fácil calificar el chocolate de “comida basura”, debido a su alto contenido calórico.

Ante la creciente atención prestada a las propiedades saludables y nutritivas del cacao y del chocolate, la secretaría de la ICCO tomó la iniciativa - con el apoyo de su Consejo - de participar en el debate actual con el fin de comunicar al público una imagen objetiva del impacto del consumo de cacao y chocolate sobre el estado de salud y de nutrición de los consumidores. Como consecuencia, la secretaría elaboró el primer borrador de un **“Inventario de Atributos Saludables y Nutritivos del Cacao y del Chocolate”**, además del primer borrador de un Programa de Acción sobre los Aspectos Saludables y Nutritivos del Cacao y del Chocolate.

El Inventario sobre Salud y Nutrición presenta una visión general de las ventajas del cacao y del chocolate identificadas en los últimos estudios e investigaciones científicos. Se señala que el cacao es un alimento de origen vegetal que contiene hidratos de carbono, grasas, proteínas, minerales naturales y algunas vitaminas. Las grasas del cacao son grasas buenas (ácido palmítico, ácido esteárico y ácido oléico). Estas grasas no aumentan los niveles de colesterol en sangre. De hecho, algunos estudios han indicado que el ácido esteárico tiene un efecto neutro sobre el colesterol, mientras que el ácido oleico tiene un efecto ligeramente reductor del colesterol. Entre los minerales esenciales presentes en el cacao figuran magnesio, cobre, potasio, manganeso, sodio, calcio, hierro, fósforo y cinc, que desempeñan un papel importante en la fisiología del organismo.

El inventario examina la evidencia a favor de las ventajas cardiovasculares del cacao. Estas ventajas se deben no sólo a las grasas del cacao (manteca de cacao) sino también, y más importante, al alto contenido en fitoquímicos. Los fitoquímicos son compuestos fisiológicamente activos que se encuentran en varias plantas, por ejemplo, en uvas, manzanas, té, frutas, y verduras. Un grupo de estos compuestos se conoce como flavonoides. Existe cada vez más evidencia respecto a las propiedades saludables de los flavonoides del cacao. Son antioxidantes poderosos que, según se cree, ayudan a las células del organismo a resistir el daño provocado por los radicales libres, que se forman mediante numerosos procesos tales como el consumo de oxígeno por las células para la producción de energía. Varios estudios de laboratorio y en seres humanos han demostrado que los flavonoides del cacao pueden inhibir la oxidación de la lipoproteína de baja densidad (colesterol-LDL) asociada con las cardiopatías.

También hay nueva evidencia que indica que el cacao y el chocolate podrían ayudar a reducir el riesgo de ciertos tipos de cáncer. Esta propiedad positiva también se deriva de los fitoquímicos presentes en el cacao, aparte de los flavonoides.



“Las grasas malas”, es decir las grasas saturadas y trans, aumentan el riesgo de ciertas enfermedades, mientras que las **“buenas grasas”,** es decir las grasas monoinsaturadas y poliinsaturadas, reducen este riesgo.

El inventario de atributos saludables y nutritivos del cacao y del chocolate ha demostrado claramente que el consumo de chocolate puede representar una verdadera ventaja para la salud humana. Cuanto mayor la proporción de sólidos de cacao, mayores parecen ser las ventajas. La evidencia que apoya los beneficios del chocolate para la salud se hace más sólida a medida que los investigadores conocen mejor los atributos positivos del cacao y del chocolate para la salud y la nutrición. Parece que existe una necesidad imperiosa de divulgar esta información entre los consumidores para aumentar sus conocimientos acerca de los atributos positivos del cacao y del chocolate para la salud. El mensaje más importante que se puede transmitir a los consumidores es que el chocolate, cuando se consume con moderación, puede formar parte de una dieta nutritiva sana, y bien equilibrada.

Respecto al primer borrador de Programa de Acción sobre los Aspectos Saludables y Nutritivos del Cacao y del Chocolate, se sugirió la celebración de una conferencia internacional en la que se presentarían los resultados de los últimos estudios sobre los aspectos saludables y nutritivos del consumo de cacao y de chocolate.

Explotación Laboral Infantil

El año cacaotero 2004/05 fue de gran importancia en cuanto a temas relacionados con la explotación laboral infantil. En julio de 2005, se exigió que los países productores de cacao en África Occidental certificaran la no utilización de prácticas laborales abusivas con niños o esclavos en la producción de cacao en grano para su exportación o elaboración.

Más del 90% de todo el cacao producido procede de pequeñas explotaciones de menos de 5 hectáreas de superficie. Del total mundial de 3,5 millones de cacaotales, se estima que 2,6 millones están en África. El cultivo y la recolección del cacao requieren un trabajo muy intensivo. En los cacaotales, mantenidos en su mayoría por familias, los niños trabajan con sus padres, principalmente en los fines de semana y durante las vacaciones escolares, ayudando a generar ingresos para asegurar la supervivencia de la familia. El cacao ha permitido que muchos niños asistan al colegio y a centros de enseñanza superior. En las comunidades rurales, la contribución de los niños al trabajo en la explotación familiar forma parte de la cultura; si su trabajo está bien supervisado, no supone riesgos para la salud ni impide que los niños asistan a la escuela. Esta práctica forma parte de la socialización del niño, y permite que los padres transmitan sus conocimientos a sus hijos. No obstante, el problema se plantea cuando los adultos se aprovechan indebidamente del trabajo de los niños.

El tema de la explotación laboral infantil en África Occidental se dio a conocer por primera vez entre un público más amplio en septiembre de 2000, cuando un documental de la cadena británica de televisión Channel 4

Las lipoproteínas de baja densidad (LDL) transportan colesterol del hígado al resto del organismo. Cuando hay un exceso de colesterol LDL en la sangre, se puede depositar en las paredes de las arterias coronarias. Por esta razón, el colesterol LDL a menudo se conoce como “colesterol malo”.

Las lipoproteínas de alta densidad (HDL) transportan el colesterol de la sangre de vuelta al hígado, donde se procesa para su posterior eliminación del organismo. Las HDL reducen la probabilidad de que el exceso de colesterol en la sangre se deposite en las arterias coronarias; por esto, el colesterol HDL a menudo se conoce como “colesterol bueno”.

acusó a algunos países de África Occidental de explotación laboral infantil en plantaciones de cacao. El documental alegó que el 90% de los cacaotales de Côte d'Ivoire empleaban la explotación laboral infantil, y que la mayoría de los niños fueron secuestrados o vendidos en Mali y transportados a Côte d'Ivoire. La noticia de que el cacao se producía bajo tales condiciones inaceptables provocó un escándalo. La comunidad internacional exigió que se tomaran medidas inmediatas.

Algunos grupos de consumidores en el Reino Unido reaccionaron con fuerza ante estas alegaciones, exigiendo que los principales fabricantes de chocolate en el Reino Unido - Cadbury, Mars y Nestlé - aseguraran que el cacao empleado en la fabricación de chocolate no se había contaminado con la explotación laboral infantil. Este tema se extendió tanto que dos Miembros del Congreso de Estados Unidos, el Senador Tom Harkin y el Diputado Eliot Engel, propusieron una enmienda de la Ley de Asignaciones Agrícolas de 2001, exigiendo que los productos de cacao se acompañaran de certificados y etiquetas que declararan que los productos de chocolate no se habían producido con explotación infantil. La industria del chocolate protestó que esta medida provocaría un boicoteo de productos de chocolate, lo cual terminaría mermando los ingresos de los cacaocultores.

No obstante, la enmienda se aprobó en la Cámara de los Representantes, creando un problema potencial para los principales fabricantes de chocolate. Para evitar la promulgación de legislación, la industria llegó finalmente a un acuerdo voluntario para eliminar el trabajo infantil abusivo y forzado en la producción de cacao. El acuerdo, conocido como el Protocolo Harkin-Engel y elaborado en colaboración con los dos senadores, fue firmado por representantes de la industria del cacao y del chocolate en septiembre de 2001. El protocolo requería que la industria adoptara, antes del 1 de julio de 2005, medidas creíbles de certificación pública, cumpliendo así con el Convenio 182 de la OIT sobre la Eliminación de las Peores Formas de Trabajo Infantil. También contemplaba la creación de una fundación, financiada por la industria, encargada de supervisar programas específicos destinados a eliminar el trabajo infantil en la industria del chocolate.

Este tema se debatió en el Consejo de la ICCO en junio de 2001, tras una presentación por parte de un representante de UNICEF. Posteriormente, el Consejo de la ICCO resolvió "instar a los Gobiernos miembro de la ICCO a que investiguen y erradiquen toda actividad criminal relacionada con el trabajo infantil que pueda existir en su territorio en cuanto a prácticas laborales agrícolas, en estrecha colaboración con UNICEF, otras organizaciones de este tipo y el sector privado."

Una de las primeras medidas tomadas bajo el protocolo fue la realización de encuestas preliminares en algunos de los principales países productores de cacao. La encuesta, realizada por el Instituto Internacional de Agricultura Tropical (IITA), estudió la prevalencia y las causas del trabajo infantil en África Occidental. Los resultados del estudio, publicados en agosto de 2002, indicaban que en

términos generales el régimen de trabajo más frecuente era el trabajo familiar. Se estimaba, por ejemplo, que el 87% de la mano de obra permanente en los cacaotales de Côte d'Ivoire correspondía a la familia del cacaocultor. El informe señaló que la mayoría de los niños ayudaban a sus padres en el cacaotal durante las vacaciones y después del colegio. Constató, no obstante, que algunos de los niños que trabajaban en los cacaotales no tenían parentesco con los cacaocultores, y que la mayoría de los niños que trabajaban en el cultivo del cacao tenían menos de 14 años. Al mismo tiempo, señaló que era menos probable los niños empleados en los cacaotales asistieran al colegio. Por último, el informe declaró que 284.000 niños trabajaban en condiciones peligrosas en cacaotales de Côte d'Ivoire, Ghana, Camerún, Guinea y Nigeria. Estos resultados se han empleado como base para la creación de programas piloto destinados a mejorar las condiciones económicas de los cacaocultores, y sobre todo a apoyar las intervenciones previstas bajo el Protocolo Harkin-Engel.

En cumplimiento del Protocolo, la industria del cacao y del chocolate ha estado trabajando sobre el proceso de certificación, en colaboración con los gobiernos de África Occidental y con la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en su Proyecto de Agricultura Cacaotera y Comercial de África Occidental (WACAP), con ayuda financiera del Global Industry Group (GIG). Como otro compromiso de la industria destaca la creación en 2002 de la Iniciativa Internacional del Cacao (ICI), reflejando la colaboración activa entre la industria del chocolate y otros participantes de la cadena cacaotera. Desde su creación en 2002, el GIG viene coordinando de forma activa los esfuerzos de la industria por introducir un sistema adecuado de certificación y por desarrollar actividades destinadas a la eliminación de las peores formas de trabajo infantil en la producción del cacao.

El Gobierno de Côte d'Ivoire se comprometió a tomar las medidas necesarias exigidas por el Protocolo. Realizó estudios para investigar el tema del trabajo infantil abusivo. Se tomaron medidas legales, institucionales y operativas, entre ellas la creación de dos nuevos Ministerios: el Ministerio para la Familia, Mujeres y Niños, y el Ministerio de Derechos Humanos. Para proceder a la introducción del proceso de certificación, el Gobierno de Côte d'Ivoire se reunió con el Global Industry Group, firmó un Memorandum de Entendimiento con la OIT, en el que subrayó su compromiso de luchar contra el tráfico de niños trabajadores, y organizó un Seminario Internacional sobre el Proceso de Certificación del Cacao.

En Ghana, la Ghana Cocoa Board celebró una reunión, con el apoyo de la Iniciativa Internacional del Cacao, para ofrecer un foro común para todos los interesados del sector cacaotero sobre la eliminación de las peores formas de trabajo infantil. Entre las recomendaciones del Grupo figuraban unas investigaciones adicionales, campañas educativas y de sensibilización, la revisión de un código de práctica ética y un sistema eficaz de seguimiento.

El trabajo infantil frente la explotación infantil, por UNICEF

Trabajo infantil: La participación de los niños en la actividad económica -siempre que no perjudique su salud y desarrollo o interfiera con su educación- puede ser positiva. El Convenio 138 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) fijó en 12 años la edad a partir de la cual se permite a los niños trabajar en actividades que no entorpezcan su formación (trabajos menores).

Explotación infantil: Es un concepto más restringido que hace referencia a los niños que trabajan en condiciones que contravienen los principios antes mencionados. Comprende a todos los niños menores de 12 años que desempeñan cualquier actividad económica, los niños de edades comprendidas entre los 12 y los 14 años que realizan trabajos peligrosos, y todos los niños que son víctimas de las peores formas de trabajo infantil.

Peores formas de explotación infantil: Aquellas en las que los niños son víctimas del tráfico, son esclavizados, obligados a prostituirse, reclutados por la fuerza u obligados a realizar actividades ilegales o peligrosas.

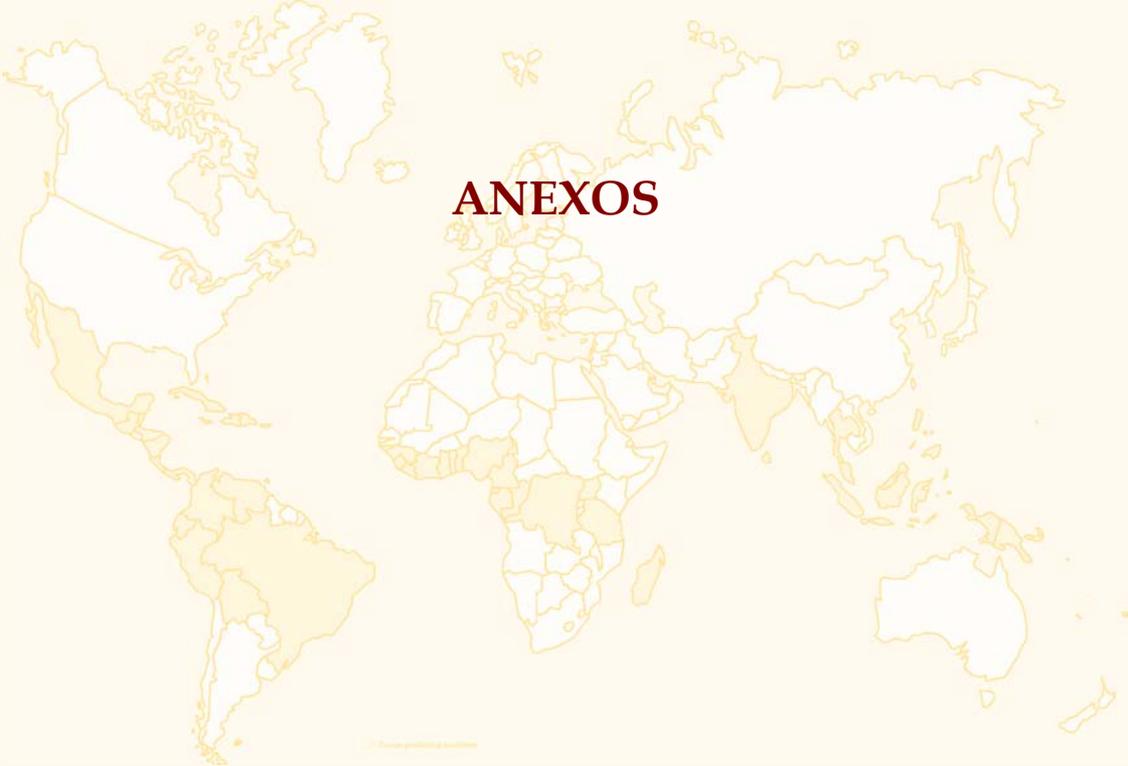
Con el fin de presionar a la industria para que elimine el trabajo infantil abusivo, Harkin y Engel solicitaron para el Día de San Valentín en febrero de 2005 un boicoteo del chocolate producido por trabajo infantil forzado. La industria del chocolate protestó de nuevo que esta acción provocaría el rechazo de los productos de chocolate por parte de los consumidores, lo cual perjudicaría los ingresos de los cacaocultores y del sector cacaotero en su conjunto, exacerbando así el problema.

Ante la proximidad del plazo del 1 de julio de 2005, y a petición del Senador Harkin, se convocó una reunión con la industria del chocolate en junio de 2005, con el fin de estudiar el progreso registrado hacia la aplicación del protocolo. En la reunión quedaba claro que se había hecho mucho, pero que era necesario hacer aun más. A principios de junio, el Consejo Internacional del Cacao publicó una Declaración sobre el Trabajo Infantil Abusivo en los Países Productores de Cacao, siguiendo una recomendación emitida tras un debate profundo por la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial. Esta Declaración tomó nota del Protocolo Harkin-Engel para el Cultivo y la Elaboración de Cacao en Grano y sus Productos Derivados, que propuso comenzar la certificación en julio de 2005. La Declaración consideró, además, la ratificación por parte de los principales países productores del Convenio de la OIT sobre las peores formas de trabajo infantil, y los esfuerzos adicionales realizados por estos países mediante seminarios, provisión de información y capacitación, y a través de varios proyectos piloto. La Declaración señaló que todos los Miembros de la Organización Internacional del Cacao se comprometían a la consecución de una economía cacaotera libre de trabajo forzado y de las peores formas de trabajo infantil, e instaban a los países productores de cacao a proceder a la eliminación de todas las formas de trabajo infantil abusivo en el cacao y en cualquier otro sector que pudiera verse afectado por este fenómeno.

Al no cumplirse el plazo del 1 de julio de 2005 para la aplicación de la certificación, la industria del cacao y del chocolate reiteró su compromiso con la consecución de un sistema de certificación. Gracias a los esfuerzos del Gobierno de Côte d'Ivoire, y con el apoyo de la industria y de la OIT, se acordó un nuevo plazo. Para el 1 de julio de 2008, debe estar funcionando el sistema de certificación de la producción de cacao en un 50% de la zona productora de Côte d'Ivoire. Los otros países productores de cacao se esforzarán por conseguir el mismo porcentaje de certificación.

“Sistema de seguimiento de la explotación laboral infantil en el sector cacaotero de Côte d'Ivoire. Proyecto Piloto: Informe sobre Actividades” Unidad Central de Coordinación, República de Côte d'Ivoire. Diciembre de 2005.

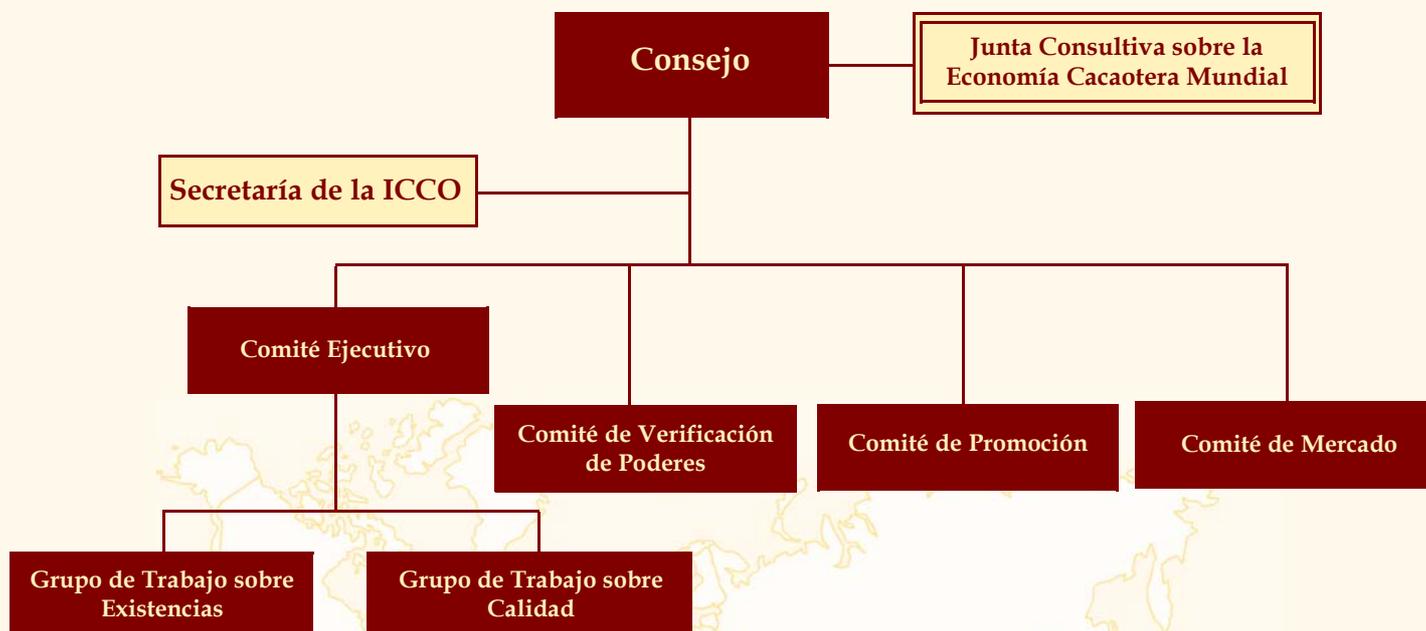
(...) En este contexto concreto, y durante los últimos cinco años (2000-2005), Côte d'Ivoire ha creado un marco legal e institucional, a nivel tanto nacional como internacional, para responder a algunos temas relacionados con la lucha contra las prácticas de explotación laboral infantil. El Gobierno ivoriano también ha tomado medidas apropiadas *in situ* para abordar el tema de la explotación laboral infantil en el Programa sobre Cultivos Arbóreos Sostenibles (STCP), el Programa sobre Cacao/Agricultura Comercial en Africa Occidental (WACAP), en WINDROCK/Child Labor Alternative through Sustainable Systems in Education (CLASSE); y ha trabajado con el Departamento de Trabajo de Estados Unidos y con entidades locales tales como ANADER (Agencia Nacional de Apoyo al Desarrollo Rural); y organizó un taller internacional sobre la certificación del cacao en Grand-Bassam en mayo de 2004. (...)





ANEXO I

1. Organigrama (al 30 de Septiembre de 2005)



Consejo

Presidente: Sr. Simon Pierre Essomba Abanda (Camerún)
 Primer Vicepresidente: Sr. Ashley Delgado (Ecuador)
 Segundo Vicepresidente: Sr. Vitaly Aristov (Federación de Rusia)
 Abierto a todos los Miembros

Comité de Verificación de Poderes

Presidente: Sr. Gonzalo Vega (Ecuador)
Miembros Exportadores: Camerún, Côte d'Ivoire, Ecuador, Ghana
Miembros Importadores: Bélgica/Luxemburgo, Finlandia, Francia, Irlanda

Comité de Mercado

Presidente: Sr. Tano Kassi Kadio (Côte d'Ivoire)
 Vicepresidente: Sr. Jim Howell (Reino Unido)
 Abierto a todos los Miembros

Comité de Promoción

Presidente: Sr. Steve Wateridge (Reino Unido)
 Vicepresidente: Sr. Hayford A.K.Fiamor (Ghana)
 Abierto a todos los Miembros

Grupo de Trabajo de Expertos Sobre Existencias

Presidente: Sr. Philip Sigley (Reino Unido)
 Expertos Invitados, abierto a todos los Miembros

Grupo de Trabajo de Expertos Sobre Calidad

Presidente: Dr. Tom Harrison (Reino Unido)
 Expertos Invitados, abierto a todos los Miembros

Comité de Verificación de Poderes

Presidente: Sr. Brendan Nevin (Irlanda)
 Vicepresidente: Sr. Marcel van Nijnatten (Países Bajos)
Miembros Exportadores: Brasil, Camerún, Côte d'Ivoire, República Dominicana, Ecuador, Gabón, Ghana, Malasia, Nigeria y Papua Nueva Guinea
Miembros Importadores: Bélgica/Luxemburgo, Comisión Europea, Francia, Alemania, Italia, Países Bajos, Federación de Rusia, España, Suiza y el Reino Unido

Junta Consultiva Sobre la Economía Cacaotera Mundial

Presidente: Sr. Tony Lass (BCCCA)
 Vicepresidente: Sr. Idelfonso Medina (República Dominicana)
Miembros: Mr. Sam Appah (Ghana), Dr. Ismail Azhar (Malasia), Sr. Antonio Feola (Italia), Sr. Martin Gilmour (CAOBISCO), Sr. Humberto Heredia (Ecuador), Dr. Halim Iyama (Nigeria), Dr. Karsten Keunecke (Alemania), Sr. Jacques Mangoua (Côte d'Ivoire), Sra. Ursula Mathis (Suizaitzerland), Sr. Jean-Marc Oyono (Camerún), Sr. Philip Sigley (Reino Unido), Sr. Robert Zehnder (Bélgica)
Miembros suplentes: Sr. Marc Daubrey (Côte d'Ivoire), Srta. Ana Gabrielian (CAOBISCO), Dr. Tom Harrison (Reino Unido), Sr. Hayford Fiamor (Ghana), Sr. Joseph Ingwatt II (Camerún)
 Abierto a todos los Miembros como observadores

ANEXO II

2. Secretaría de la Organización Internacional del Cacao (al 30 de Septiembre de 2005)



Oficina del Director Ejecutivo:

Dr. Jan Vingerhoets
 Director Ejecutivo en Funciones /
 Jefe de la División de Economía y Estadística

Srta. Sarah Sharp
 Ayudante Personal del Director Ejecutivo

División de Economía y Estadística:

Jefe de la División de Economía y Estadística (vacante)

Srta. Madeleine Seal
 Secretaria del Jefe de la División de Economía y Estadística

Sección de Estadística y Estudios de Mercado:

Sr. Laurent Pipitone, Jefe de la División de Estadística
 Sra. Veena Ramgulam, Estadígrafa
 Sra. Elizabeth Gyamfi, Experta Asociada en Estadística*

Sección de Economía y Desarrollo:

Dr. Jean-Marc Anga, Director de Proyectos
 Sr. Yunusa Abubakar, Oficial de Proyectos
 Sr. Victor Adjei, Auxiliar Primero de Investigación Económetra (vacante)

División de Administración y Finanzas:

Sra. Katharina Schön
 Jefe de la División de Administración y Finanzas

Sección de Personal y Administración:

Srta. Sophia Petros, Auxiliar Primero de Administración
 Srta. Olubukola Oluwaniran, Auxiliar Primero de Contaduría
 Sr. Gabby Owusu-Aninakwah, Auxiliar de Comunicaciones
 Sr. Felipe Hurtado, Auxiliar de Comunicaciones/Informática

Sección de Información y Conferencias:

Srta. Yolanda Mula Meneses, Oficial de Información
 Sr. Alan Banbury, Auxiliar Primero de Conferencias
 Sr. Shastri Persad, Auxiliar de Conferencias
 Srta. Asanthika Nimanthi, Auxiliar de Información

* Financiado por el Gobierno de los Países Bajos

ANEXO III

3. Cuenta Administrativa

Estado de Cuentas al 30 de Septiembre de 2005 (Expresado en libras esterlinas)

ACTIVO REALIZABLE	2003/2004	2004/2005
Saldo en bancos y efectivo en caja	2,056,308	2,422,434
Deudores	26,629	13,223
Gastos ya pagados	25,686	0
Contribuciones a presupuestos administrativos pendientes		
1990/91 a 2001/2002 inclusive	295,082	254,570
Ejercicio finalizado el 30 de septiembre 2003	36,722	29,977
Ejercicio finalizado el 30 de septiembre 2004	26,015	9,649
Provisión para contribuciones pendientes	(180,685)	(175,420)
	2,285,757	2,554,434
MENOS: PASIVO EXIGIBLE		
Acreedores y fondos para gastos acumulados	109,954	63,174
Contribuciones de Miembros pagadas por adelantado	1,083	111,073
Provisión para Instalación y Terminación	24,540	79,540
	135,577	253,787
TOTAL ACTIVO NETO	2,150,180	2,300,647
Representado por:		
FONDO DE RESERVA ESPECIAL		
Principal	2,500,000	2,500,000
Contribuciones pendientes	(53,689)	(49,861)
	2,446,311	2,450,139
MENOS: Transferencia a Cuenta de Ingresos y Gastos	1,018,392	1,018,392
	1,427,919	1,431,747
FONDO DE RESERVA DE INGRESOS		
Fondos líquidos	364,442	574,703
Contribuciones atrasadas	357,819	294,197
	2,150,180	2,300,647

ANEXO IV

4. Cuenta Administrativa

Cuenta de Ingresos y Gastos del Ejercicio Finalizado el 30 de Septiembre de 2005 (Expresado en libras esterlinas)

	2003/2004	2004/2005
Contribuciones determinadas por los miembros	1,758,319	1,699,333
Intereses devengados - fondos generales	31,500	50,450
Intereses devengados - reserva especial	53,475	62,739
	84,975	113,189
Suscripciones al Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao	8,471	12,954
Ventas de otros documentos	21,248	-
Otros ingresos	20,293	27,145
INGRESOS TOTALES	1,893,306	1,852,621
Transferencia del Fondo de Reserva Especial	123,526	
Superávit/(Déficit) en Cambios de Divisas	(28,271)	57,986
Menos:	1,988,561	1,910,607
GASTOS ADMINISTRATIVOS	1,855,970	1,763,968
Saldo traspasado a Fondo de Reserva de Ingresos	132,591	146,639

ANEXO V

5. Relaciones con Otras Instituciones

Como parte de su papel dentro de la industria cacaotera internacional, la ICCO trabaja con otras muchas organizaciones y empresas. Muchas de estas organizaciones nos ayudan a recopilar información actualizada y relevante sobre el mercado de cacao. Además, proporcionamos información y asistencia a distintas organizaciones públicas y, según sea necesario, a empresas del sector privado.

Se ofrece a continuación una relación de las principales organizaciones y empresas con las que trabajamos, que no incluye los países Miembros:

ORGANIZACIONES ESTATALES E INTERNACIONALES



Grupo de Estados de África, del Caribe y del Pacífico
Autorité de Régulation du Café et du Cacao
Asociación de Industrias de Chocolate, Galletas y Confeitería de la UE
Biscuit, Cake, Chocolate and Confectionery Association (Reino Unido)
Cocoa Merchants' Association of America (Estados Unidos)
Alianza de Productores de Cacao
Fondo Común para los Productos Básicos
Secretaría de la Commonwealth
Asociación Europea del Cacao
Comisión Europea
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)
Foreign & Commonwealth Office (Reino Unido)
Organización Internacional del Café
Asociación Internacional de la Confeitería
Consejo Internacional de Cereales
Grupo de Estudio Internacional del Yute
Grupo de Estudio Internacional del Plomo y del Cinc
Organización Marítima Internacional
Fondo Monetario Internacional
Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos
Grupo de Estudio Internacional del Caucho
Organización Internacional del Azúcar
Organización Internacional de Madera Tropical
Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Comercio y el Desarrollo
Naciones Unidas (Nueva York)
Union Nationale Des Operateurs Café-Cacao (Camerún)
Grupo del Banco Mundial
Fundación Mundial del Cacao (Estados Unidos)

ORGANIZACIONES CACAOTERAS EN PAISES MIEMBROS

ANECACAO
Associazione Industrie Dolciarie
Bundesverband Der Deutschen Suswarenindustrie Ev
Chocosuisse
Cocoa Association of Nigeria
Cocoa Board of Papua New Guinea
Comisión Nacional del Cacao
Conseil Interprofessionnel du Cacao Café
Fonds de Développement et de Promotion des Activités des Producteurs de Café et de Cacao
Fonds de Garantie des Coopératives Café-Cacao
Ghana Cocoa Board
Indonesian Cocoa Association
Malaysian Cocoa Board

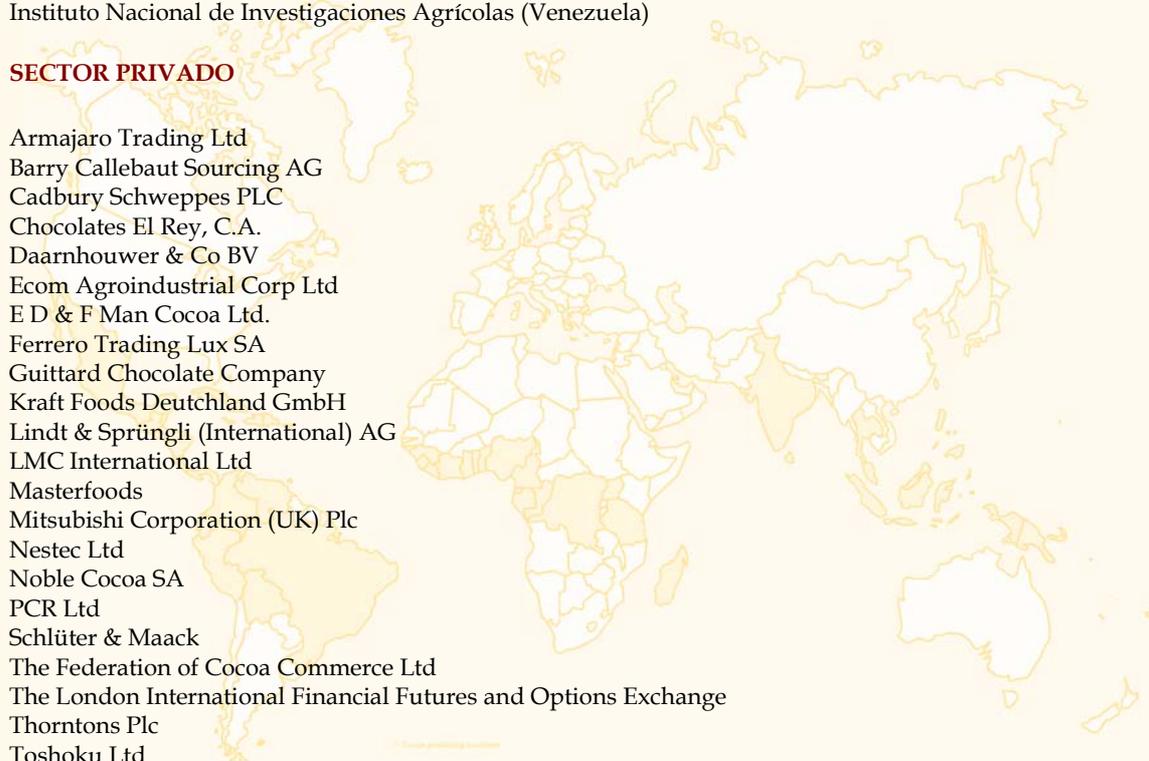
ANEXO V

5. Relaciones con Otras Instituciones (Continuación)

INSTITUCIONES DE INVESTIGACION

Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (Francia)
Centre National de Recherche Agronomique (Côte d'Ivoire)
Cocoa Research Institute of Nigeria
Cocoa Research Institute of Ghana
Cocoa Research Unit (Trinidad)
Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - CEPLAC (Brasil)
Institut de Recherche Agricole pour le Développement (Camerún)
Instituto Nacional Autónomo de Investigación Agropecuaria (Ecuador)
Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (Venezuela)

SECTOR PRIVADO



Armajaro Trading Ltd
Barry Callebaut Sourcing AG
Cadbury Schweppes PLC
Chocolates El Rey, C.A.
Daarnhouwer & Co BV
Ecom Agroindustrial Corp Ltd
E D & F Man Cocoa Ltd.
Ferrero Trading Lux SA
Guittard Chocolate Company
Kraft Foods Deutschland GmbH
Lindt & Sprüngli (International) AG
LMC International Ltd
Masterfoods
Mitsubishi Corporation (UK) Plc
Nestec Ltd
Noble Cocoa SA
PCR Ltd
Schlüter & Maack
The Federation of Cocoa Commerce Ltd
The London International Financial Futures and Options Exchange
Thorntons Plc
Toshoku Ltd
Touton SA
Walter Matter SA