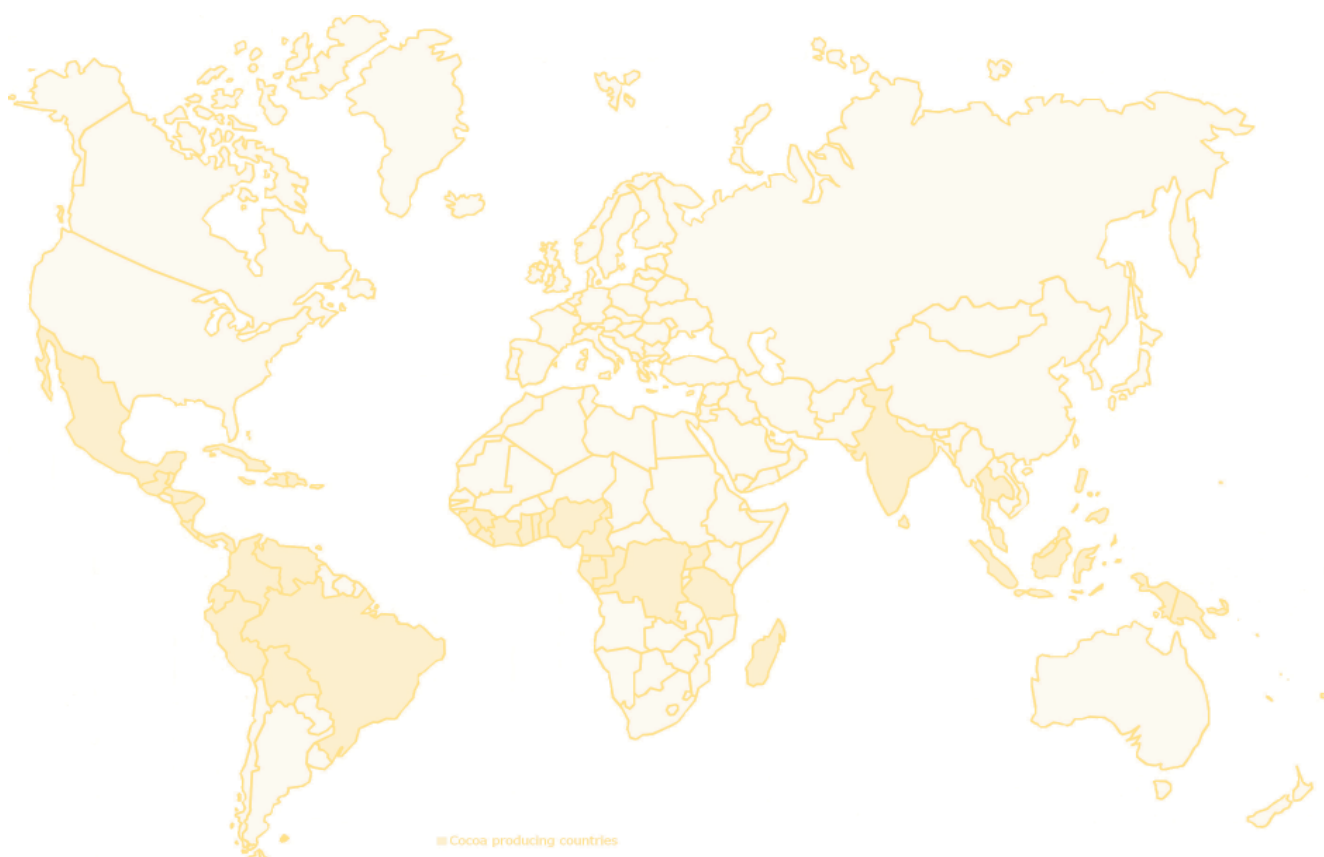


# INFORME ANUAL 2006/07



**Organización Internacional del Cacao (ICCO)**



Copyright © 2008

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](http://www.icco.org)  
[info@icco.org](mailto: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.

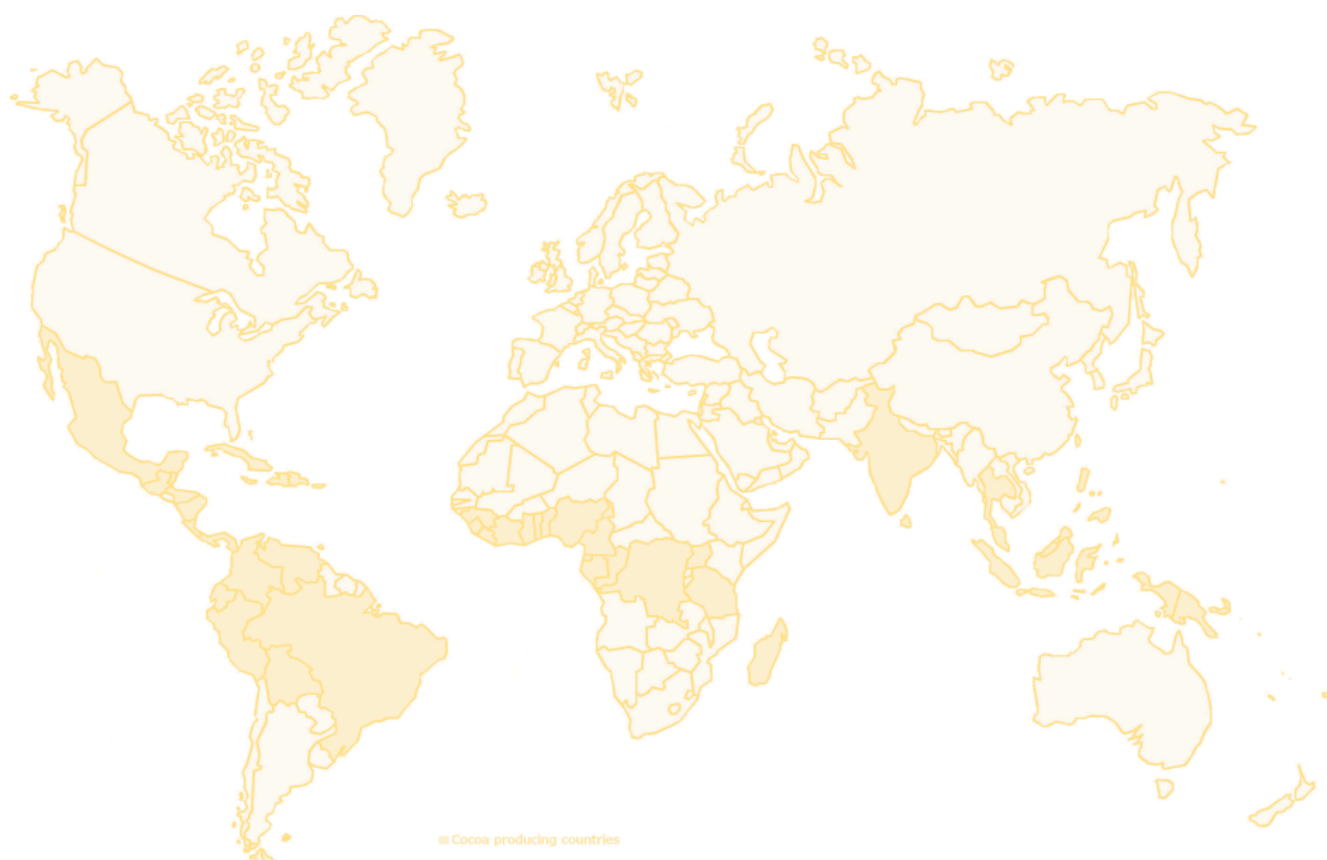
Todas las preguntas sobre derechos, licencias y autorizaciones deberán dirigirse a la ICCO, en la dirección arriba indicada.

Fotografía de portada por cortesía de Info-Zentrum Schokolade, Marie-Curie-Str. 5 - 51377 Leverkusen, Alemania.

# ÍNDICE

|                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. MANDATO Y PRIORIDADES DE LA ICCO</b>                                            | <b>1</b>  |
| <b>2. ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DE LA ICCO</b>                                      | <b>3</b>  |
| <b>3. EL MERCADO MUNDIAL DEL CACAO</b>                                                | <b>19</b> |
| Producción                                                                            | 19        |
| Consumo                                                                               | 20        |
| Existencias                                                                           | 21        |
| Precios                                                                               | 21        |
| <b>4. SUPERACIÓN DE LOS RETOS A LOS QUE SE ENFRENTA LA ECONOMÍA CACAOTERA MUNDIAL</b> | <b>23</b> |
| Satisfacción de las nuevas demandas de los consumidores                               | 23        |
| Mejora de los ingresos de los cacaocultores                                           | 24        |
| Hacia una economía cacaotera mundial sostenible                                       | 24        |
| Consumo de chocolate de primera categoría                                             | 26        |
| Gestión de la Cadena de Abastecimiento para Cacao de Calidad Total                    | 28        |
| Programa de acción contra residuos de plaguicidas                                     | 30        |
| <b>5. PROYECTOS CACAOTEROS</b>                                                        | <b>32</b> |
| Proyectos en ejecución                                                                | 32        |
| Proyectos finalizados en 2006/2007                                                    | 36        |
| <b>6. ANEXOS</b>                                                                      | <b>39</b> |
| ANEXO I Organigrama                                                                   | 40        |
| ANEXO II Secretaría                                                                   | 41        |
| ANEXO III Cuenta Administrativa                                                       | 42        |
| ANEXO IV Relaciones con Otras Instituciones                                           | 44        |

■ Cocoa producing countries



# 1. MANDATO Y PRIORIDADES DE LA 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 de 1972 y de los Convenios posteriores. El Convenio actual se firmó en Ginebra, en marzo de 2001, durante una Conferencia Internacional del Cacao organizada por las Naciones Unidas. El Convenio entró provisionalmente en vigor el 1 de octubre de 2003 y definitivamente el 2 de noviembre de 2005, por primera vez en la historia de los convenios cacaoteros.

La Organización reúne actualmente 42 países Miembros Exportadores e Importadores, los cuales asumen expresamente la misión de trabajar en pos de una **“economía cacaotera mundial sostenible”**. El concepto de “sostenibilidad” tiene dimensiones económicas, medioambientales y sociales en cuanto a la producción, el comercio, el transporte, el almacenamiento, el procesamiento y la elaboración de cacao y chocolate. Abarca todas las principales áreas de interés y preocupación de la economía cacaotera mundial.

Las tres áreas prioritarias para la aplicación del actual Convenio Internacional del Cacao, como dicta la relación de prioridades para la aplicación del Convenio, son:

- **Precios del cacao, ingresos de los cacaocultores e ingresos procedentes de las exportaciones.** Este área prioritaria comprende las actividades de importancia directa e inmediata para los precios del cacao, para los ingresos de los cacaocultores y para los ingresos por exportación de los países productores y exportadores de cacao. Este área prioritaria se refiere al “pilar económico” de una economía cacaotera sostenible. Sin sostenibilidad económica, los cacaocultores no pueden ocuparse debidamente de la sostenibilidad social y medioambiental. Por ello este área merece ocupar el primer puesto en la lista de prioridades para la aplicación del Convenio.



*Reuniones de la ICCO en Junio 2007*

- **Acceso al mercado, información sobre el mercado y desarrollo del mercado.** Esta segunda área prioritaria comprende todas las actividades necesarias para garantizar, facilitar y mejorar la capacidad de los países productores para llegar mejor y más fácilmente a los consumidores finales, con el fin de maximizar el beneficio económico procedente de la producción y exportación de cacao en grano y productos de cacao.
- **Economía cacaotera sostenible.** La tercera área prioritaria abarca todas las actividades relacionadas con la producción sostenible del cacao, desde el punto de vista económico, social y medioambiental. El logro de esta sostenibilidad total, con el apoyo de actividades en las otras dos áreas, debería conllevar una mejora notable de los ingresos de los cacaocultores. El “pilar económico” de la producción sostenible siempre debe primar, a través del empleo mejorado de los recursos y la mejora de la productividad, sobre todo posible coste en términos de sostenibilidad social y medioambiental.

La ICCO tomó la iniciativa en la organización de la primera Mesa Redonda sobre Una Economía Cacaotera Mundial Sostenible, celebrada en Accra entre el 3 y el 6 de octubre de 2007. El Ghana Cocoa Board actuó de anfitrión del encuentro, con el generoso patrocinio del Ministerio Holandés de Agricultura, Naturaleza y Calidad Alimentaria y del propio Ghana Cocoa Board.



## 2. ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DE LA ICCO

### Miembros

El Consejo Internacional del Cacao, la máxima autoridad de la Organización, está integrado por todas las partes contratantes del Convenio Internacional del Cacao de 2001. En enero de 2007, fecha en que Bulgaria y Rumanía se adhirieron a la Unión Europea, el número total de Estados miembros de la Organización se amplió a 13 países exportadores y 29 países importadores de cacao (Véase tabla de países miembros).

Durante el año cacaotero 2006/2007, varios países mostraron su interés por adherirse a la ICCO. Entre ellos destaca Indonesia, que asiste a los encuentros

de la ICCO en calidad de observador desde hace muchos años. Colombia y Perú también son países muy interesados en la Organización.

### Consejo y Órganos Auxiliares

El **Consejo Internacional del Cacao** guía a la Secretaría en la aplicación del Convenio y supervisa el funcionamiento de sus órganos auxiliares: el Comité Ejecutivo, el Comité de Mercado, el Comité de Verificación de Poderes, el Comité de Promoción, el Grupo de Trabajo de Expertos sobre Calidad y el Grupo de Trabajo de Expertos sobre Existencias. (Véase el **Anexo I**)

**Miembros del Convenio Internacional del Cacao, 2001  
(al 30 de Septiembre 2007)**

| PAÍSES EXPORTADORES  |                                               | PAÍSES IMPORTADORES      |                              |
|----------------------|-----------------------------------------------|--------------------------|------------------------------|
|                      |                                               | <b>Comunidad Europea</b> | <b>Comunidad Non Europea</b> |
| Brasil               | Austria                                       | Italia                   | Federación de Rusia          |
| Camerún              | Bélgica                                       | Letonia                  | Suiza                        |
| Côte d'Ivoire        | Bulgaria                                      | Lituania                 |                              |
| República Dominicana | Luxemburgo <small>producing countries</small> | Malta                    |                              |
| Ecuador              | Chipre                                        | Países Bajos             |                              |
| Gabón                | República Checa                               | Polonia                  |                              |
| Ghana                | Dinamarca                                     | Portugal                 |                              |
| Malasia              | Estonia                                       | Rumania                  |                              |
| Nigeria              | Finlandia                                     | Eslovaquia               |                              |
| Papua Nueva Guinea   | Francia                                       | Eslovenia                |                              |
| Togo                 | Alemania                                      | España                   |                              |
| Trinidad y Tobago    | Grecia                                        | Suecia                   |                              |
| Venezuela            | Hungría                                       | Reino Unido              |                              |
|                      | Irlanda                                       |                          |                              |

Durante el año cacaotero 2006/2007, el Consejo celebró dos reuniones ordinarias, presididas por D. Askley Delgado (Ecuador): el gobierno malasio actuó de anfitrión durante la 75ª reunión ordinaria celebrada entre el 13 y el 17 de marzo de 2007 en Kuala Lumpur, mientras que la 76ª reunión ordinaria tuvo lugar entre el 11 y el 14 de septiembre de 2007 en las oficinas londinenses del European Bank for Reconstruction and Development (EBRD).

El Consejo permitió asistir a las reuniones en calidad de observadores a varias organizaciones y países ajenos a la Organización. Entre estas organizaciones se encuentran el African Development Bank, la Secretaría de la Commonwealth, la Alianza de Productores de Cacao, la CAOBISCO, el Fondo Común para los Productos Básicos, la Organización Internacional del Café, la Organización Internacional del Azúcar, la Asociación Europea del Cacao y la UNCTAD. Los países ajenos a la Organización que asistieron a las reuniones en calidad de observadores fueron Angola,

Bolivia, Colombia, Croacia, la República Democrática del Congo, Cuba, Guatemala, Indonesia, la República Popular China y Perú.

Durante su 75ª reunión ordinaria, celebrada en marzo de 2007, el Consejo adoptó las siguientes decisiones:

### Categoría de observador

El Consejo estudió la cuestión de la categoría de observador de los países durante sus reuniones y las sesiones de sus órganos auxiliares y destacó que varios países habían asistido durante muchos años en calidad de observadores. Se decidió que, a partir del 1 de octubre de 2007 u otra fecha posterior en que comenzara la condición de observador de un país, todo país observador podrá asistir a los encuentros durante un periodo máximo de dos años. Con este fin, el Director Ejecutivo invitará a los países posiblemente interesados a inscribirse en la Organización como observadores.



*Reuniones de la ICCO en Marzo 2007, Kuala Lumpur, Malasia*

## Frecuencia de las reuniones

Para mejorar la eficacia de la Organización, el Consejo decidió que, a partir del año cacaotero 2007/2008, el número de reuniones ordinarias del Consejo Internacional del Cacao y de sus órganos auxiliares se reducirá de cuatro reuniones anuales a tres. A menos que el Consejo decida otras fechas, estas reuniones se celebrarán en los meses de enero, mayo y septiembre.

*En septiembre de 2007, el Consejo eligió a Dña. Irina Medvedeva (Federación de Rusia) para ocupar el cargo de Presidenta del Consejo durante el año cacaotero 2007/2008 y a D. Víctor Iyama (Nigeria) para el cargo de Presidente del Consejo Ejecutivo durante este mismo año.*

## Fondo de Reserva Especial

Según el artículo 65 del Convenio actual, los miembros nuevos han de hacer una contribución al Fondo de Reserva Especial, la cual será fijada por el Consejo en función del número de votos que ostente el miembro. El Consejo tomó una decisión sobre los votos de los nuevos miembros de la Unión Europea, a saber, Bulgaria, Chipre, Estonia, Hungría, Letonia, Lituania, Malta, Polonia, Rumanía y Eslovenia. Estos países reúnen en total 81 votos. Su contribución se fijó en £750 por voto, la misma cantidad establecida para los miembros en el momento de crear el fondo.

Entre las decisiones adoptadas por el Consejo durante su 76ª reunión ordinaria, celebrada en septiembre de 2007, se encuentran la aprobación del presupuesto administrativo para 2007/2008 y el acuerdo de una lista de prioridades para la aplicación del Convenio y del programa de trabajo para 2007/2008. Durante esta reunión, los miembros estudiaron asimismo la ampliación del actual Convenio Internacional del Cacao y la creación de un Grupo de Trabajo para un futuro Convenio Internacional sobre el Cacao.

El Director Ejecutivo entregó la “mazorca del cacao de oro” a D. Askley Delgado (Ecuador), como Presidente saliente del Consejo.

El **Comité Ejecutivo**, que se encarga principalmente de asuntos financieros y administrativos, celebró cuatro reuniones durante el año cacaotero 2006/07 bajo la presidencia de Dña. Irina Medvedeva, de la Federación Rusa.

Durante el año estudiado, el Comité se ocupó de asuntos administrativos, presupuestarios y de personal de vital importancia. Entre estos asuntos destacan el proyecto del presupuesto administrativo para el año fiscal 2007/2008, la revisión del Reglamento Administrativo de la Organización y la adopción de decisiones sobre el futuro de la Organización a plazo medio.

El Comité Ejecutivo estudió informes periódicos sobre el pago de las contribuciones al presupuesto administrativo, los estados de ingresos y gastos y la situación financiera en el año presupuestario actual, así como informes sobre el progreso de los proyectos, todos ellos presentados por la Secretaría.

Durante el año cacaotero 2006/2007 se aprobaron varias propuestas de proyectos para su presentación ante el Fondo Común para los Productos Básicos, a saber, una propuesta de proyecto sobre Gestión de la Cadena de Abastecimiento para Cacao de Calidad Total en África, un Estudio de Viabilidad sobre Oportunidades para el Cacao Ecológico en Países de África Occidental y una propuesta de proyecto sobre Resistencia de la Planta Huésped para el Manejo Sostenible del Barrenillo de la Mazorca de Malasia y Papúa Nueva Guinea.

En la reunión número 133 del Comité Ejecutivo, celebrada en junio de 2007, dieron disertaciones Dña. Lourdes Páez, de IMAGCOM (Ecuador), D. Olle Östensson, de UNCTAD, y D. Bruno Fringuelli, Director General de Eurochocolate.

La Sra. Páez, Directora de IMAGCOM, una agencia de marketing social de Ecuador, hizo una exposición sobre el Cacao Fino o de Aroma, así como sobre la

labor realizada por la agencia en colaboración con ANECACAO para promocionar el cacao Arriba Nacional, una variedad de cacao fino o de aroma, a través de campañas de marketing e imagen realizadas en Ecuador. La campaña comprendería un festival del chocolate, un concurso internacional de belleza y una feria comercial.

El Sr. Östensson informó al Comité sobre el progreso de la Iniciativa Mundial de Productos Básicos y, concretamente, sobre los resultados de su reciente conferencia, celebrada en Brasilia entre el 7 y el 11 de mayo de 2007 bajo el lema “Aprovechando unos Intereses Compartidos” y organizada por el FCPB, la Secretaría del ACP, la UNCTAD y el UNDP.

El Sr. Fringuelli habló sobre el festival anual del Eurochocolate que se habría de celebrar en Perugia entre el 13 y el 21 de octubre de 2007. El lema de la edición de 2007 sería “Chocolage: L’Era del Cioccolato”. En su presentación, Fringuelli explicó resumidamente en qué consistía la campaña de comunicación de Eurochocolate para promocionar actos relacionados con el chocolate, así como productos nuevos.

En la reunión número 134 celebrada en septiembre de 2007, el Comité Ejecutivo estudió el borrador del presupuesto administrativo para 2007/2008, la ejecución del programa de trabajo del año 2006/2007, una lista actualizada de prioridades para la aplicación del Convenio y un borrador del programa de trabajo del año 2007/2008. El Comité recomendó estos borradores, con las enmiendas oportunas, para su aprobación por parte del Consejo.

Conforme a las disposiciones establecidas en el capítulo VII del Convenio Internacional del Cacao de 2001, la **Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial** se creó para alentar la “activa participación del sector privado” en los trabajos de la ICCO. La Junta contribuirá al desarrollo de una economía cacaotera sostenible, identificará las amenazas para la producción y la demanda y propondrá medidas para enfrentarse a los desafíos; facilitará el intercambio de información sobre producción, consumo y existencias, y procurará

asesoramiento sobre otras cuestiones relacionadas con el cacao. La Junta está formada por siete miembros de los sectores privados de siete países productores de cacao y por siete miembros de países consumidores. Los miembros pueden estar representados por suplentes y contar con el consejo de asesores.

**El lema de la Mesa Redonda era  
“apoyar a los agricultores para sostener el  
mundo”**

El programa de la Junta abarca la totalidad de la cadena de valor del cacao, desde el establecimiento de cacaotales y el cultivo del cacao hasta su consumo, pasando por el tratamiento poscosecha del cacao en grano y la formación profesional, la comercialización del cacao en grano y la elaboración de productos intermedios del cacao.

Desde su creación en marzo de 2004, bajo la presidencia de D. Tony Lass (miembro honorario de la excelentísima Orden del Imperio Británico), la Junta hizo grandes progresos en varias áreas, como en el análisis de la cadena de valor del cacao, los impuestos sobre el cacao y los productos del cacao y la incidencia y el impacto de los derechos de aduana (aranceles) sobre el cacao, los productos del cacao y el chocolate.

Durante el año estudiado, la Junta centró su labor en el desarrollo del concepto de sostenibilidad y redactó un documento titulado “Economía Cacaotera Sostenible: Un Enfoque Amplio y Participativo”. De este documento partirían las conversaciones mantenidas en la Mesa Redonda celebrada en Ghana en octubre de 2007. El “Programa Resumido: Mesa Redonda sobre una Economía Cacaotera Mundial Sostenible” se presentó en la 13ª reunión de la Junta, celebrada en junio de 2007.



*Logotipo de la Mesa Redonda Sobre una Economía Cacaotera Mundial Sostenible*

El objetivo de la Mesa Redonda consiste en reunir a todas las partes interesadas de la economía cacaotera mundial: cacaocultores, gerentes de cooperativas, exportadores, comerciantes, elaboradores y fabricantes, funcionarios, ONG y otras organizaciones privadas que participan activamente en las cadenas de abastecimiento del cacao y el chocolate.

Otra función importante desempeñada por la Junta durante este año ha consistido en la preparación de un “Borrador de Metodología para el proyecto de Análisis de la Cadena de Valor del Cacao” por parte de la Secretaría, en estrecha colaboración con el grupo de trabajo sobre metodología creado por la Junta. La metodología permitiría conocer en detalle la composición del coste de la producción de cacao en distintos países y la comparación del coste de producción con los ingresos reales que reporta a los cacaocultores esta actividad. Los resultados del estudio se presentarían en los informes de países, seguidos de una comparación internacional de los resultados de cada país.

En su 14ª reunión, celebrada en septiembre de 2007, el Presidente de la Junta presentó un documento titulado “Perspectiva general de las mejores prácticas en la producción del cacao”, como primer intento de describir las mejores prácticas para producir cacao de calidad suprema en un formato práctico. La Junta acordó que la Secretaría incorporaría una serie de enmiendas al documento revisado, incluyendo las “Buenas Prácticas Agrícolas” establecidas por el Malaysian Cocoa Board.

Tras estudiar el Comité Ejecutivo, durante su reunión número 131 celebrada en diciembre de 2006, este Resumen Ejecutivo sobre la Primera Evaluación del Impacto de la Directiva Europea 2000/36/CE sobre el Empleo de Sustitutos de Manteca de Cacao la Junta pasó a revisar el tema durante su reunión de septiembre de 2007. Esta Directiva permitía el uso de un 5% como máximo de ciertas grasas vegetales en la producción de chocolate.



**ICCO**  
Round Table on a Sustainable World Cocoa Economy

**Ghana Cocoa Board**

**Dutch Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality**

Venue: International Conference Centre, Accra, Ghana  
Date: 3 October to midday 6 October 2007

**Languages**  
Interpretation: to and from English, French and Spanish during Plenary Sessions and Focus Group meetings as well as English, French and Spanish versions of the programme and some Round Table documents.

**Participants**  
All stakeholders in the world cocoa economy, from cocoa farmers, managers of co-operatives, exporters, traders, processors and manufacturers, government officials, non-governmental and other private organizations active in the cocoa and chocolate supply chains.

**Hotels**  
Participants will make individual hotel reservations. Special Conference rates are offered by the following hotels:

- Labadi Beach Hotel (5-star)
- La Palm Royal Beach Hotel (5-star)
- Novotel (4-star)

Further details are available on the ICCO website ([www.icco.org](http://www.icco.org)) under "Information on Hotels".

**Transportation**  
Participants will be met at the airport and taken to their hotels. Transport will be provided between these hotels and the Conference Centre.

**Registration**  
The registration form can be accessed on the ICCO website ([www.icco.org](http://www.icco.org)). There is no registration fee.

In its 34th year of existence, the ICCO is a unique global forum for dialogue and interaction between government agencies, international organizations and the private sector from both producer and consumer countries on all matters concerning cocoa and cocoa products.

**International Cocoa Organization**  
1-19, New Oxford Street, London WC1A 1NU, United Kingdom  
Tel: +44 (0)20 7400 6500 / Fax: +44 (0)20 7421 6500  
E-mail: [info@icco.org](mailto:info@icco.org)  
<http://www.icco.org>

*Working together for a better life for cocoa farmers. Now and in the future...*

### *Hoja Informativa para la Mesa Redonda Accra, Ghana - Octubre 2007*

El análisis indicó que la Directiva había tenido un efecto escaso en el mercado mundial del cacao, ya que muy pocos fabricantes de la UE de los quince habían incorporado los equivalentes de la manteca de cacao (EMC) en sus recetas. En función de los resultados, se concluyó que no serían necesarios nuevos cambios en la lista de grasas autorizadas.

Se recomendó mantener la lista durante un plazo más prolongado, hasta que el impacto del uso de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en las economías de los países en vías de desarrollo se evaluara más adelante. El análisis también indicó que un estudio posterior del mercado, dentro de cinco a diez años, sería de gran utilidad, teniendo en cuenta los efectos a corto plazo de la normativa europea aprobada en 2001 y en vigor desde 2003.

La Junta solicitó a la Secretaría la redacción de un documento sobre la precisión de la metodología para medir el uso de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, así como la revisión del documento anterior sobre metodologías para estudiar el uso real de grasas vegetales y su impacto.

**El Comité de Promoción** se creó en virtud del Convenio Internacional del Cacao de 2001 para fomentar el consumo de chocolate y de los productos de cacao mediante la coordinación y puesta en marcha de actividades pertinentes.

Durante este año cacaotero, un Comité Directivo se encargó de los preparativos para la celebración de un congreso internacional sobre “Cacao y Chocolate: Alimentos para la Buena Salud”, en el que la ICCO iba a actuar de anfitriona en enero de 2008. Por desgracia, y pese a los esfuerzos de la ICCO y sus socios para crear una oportunidad de diálogo sobre el tema, el Comité de Promoción hubo de tomar la decisión, durante su 12ª reunión de septiembre de 2007, de posponer el congreso para más adelante.

Durante las reuniones de junio y septiembre del Comité de Promoción, la Secretaría de la ICCO ofreció información básica y un informe resumido relativo a la situación del proyecto sobre la Promoción Genérica del Consumo de Cacao y Chocolate en la Federación de Rusia. Tras confirmar que el sector privado participaría en el proyecto, la Asociación de Empresas de las Industrias de Confitería de la Federación de Rusia (ASKOND) informó al Director Ejecutivo que estaba dispuesta a comenzar un proyecto sin necesidad de un segundo estudio de viabilidad. El siguiente paso sería la elaboración de una propuesta de proyecto.

**El Comité de Mercado** tiene por 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. El Comité celebró tres reuniones durante el año cacaotero 2006/2007.

La Secretaría presentó un nuevo formato de la Reseña de la Situación del Mercado Mundial del Cacao durante la 9ª reunión del Comité, celebrada en marzo de



*Mazorcas de cacao, granos de cacao y polvo de cacao*

2007 en Kuala Lumpur. La Reseña, que se publica mensualmente (antes, trimestralmente), ofrece información sobre el mercado mundial del cacao a través de cifras, gráficos, tablas y texto. La Reseña se halla a su disposición a través de la web de la ICCO ([www.icco.org](http://www.icco.org)).

Durante la reunión de marzo del Comité, la Secretaría presentó asimismo una “Evaluación de los Movimientos de la Oferta y Demanda Globales”, que abarca los últimos diez años. El informe destacaba la importancia de los productos de chocolate de primera calidad o para gourmets (como el chocolate ecológico, de comercio justo, de origen específico, bajo en azúcar y negro o de alto contenido de cacao) como la nueva tendencia que causará un impacto en el consumo y en las moliendas.

Durante la presentación de la “Previsiones Anuales de Producción y Consumo” para el periodo entre 2007/2008 y 2011/2012 y de los cálculos de los niveles de producción necesarios para llegar a un equilibrio en el mercado mundial del cacao hacia el año cacaotero 2011/2012, el Director Ejecutivo indicó que la Secretaría había calculado de nuevo la relación entre los precios del cacao y la razón existencias-moliendas, debido a la revisión al alza de las existencias de la ICCO, obtenidas a partir de datos estadísticos. Los nuevos parámetros indicaban que la elasticidad de los precios con respecto a los cambios en la razón existencias-moliendas era más fuerte que nunca.

En cuanto a las previsiones acerca de la economía cacaotera mundial, se esperaba que la producción aumentara a un ritmo medio próximo al 2%, y las molineras a un 3,4% de media. Por consiguiente, se preveía que la razón existencias-molineras cayera a un 46% en el año cacaotero 2011/2012.

Durante su 9ª reunión de marzo de 2007, el Comité de Mercado determinó que sólo un número reducido de países productores cuentan con información adecuada sobre el volumen y las características de sus recursos cacaoteros. Durante los debates se destacó lo importante que resulta para los países productores obtener información adecuada sobre sus recursos cacaoteros para, a partir de ella, formular las políticas públicas y los programas más adecuados para el sector cacaotero de sus países respectivos. En vista de la situación, el Director Ejecutivo confirmó que la Secretaría estaba a disposición de los países productores miembros de la Organización para facilitarles asistencia técnica en la recolección y el procesamiento de información sobre sus recursos cacaoteros.

El Comité solicitó a la Secretaría que facilitara más información sobre la composición de la demanda de cacao en grano en los países consumidores, la cual proporcionaría a los países productores una base más sólida para la formulación y puesta en marcha de políticas públicas y programas relativos a la producción cacaotera.

Durante su 10ª reunión de junio de 2007, el Presidente del Comité, D. Tano Kassi Kadio (Bourse du Café et du Cacao), observó, con relación a un documento sobre la “Presentación trimestral de informes por los Miembros” para el año cacaotero 2005/2006, que el nivel general de sometimiento a los requisitos estadísticos de la ICCO había aumentado con respecto al año anterior. No obstante, se concluyó que era necesario seguir mejorando en este campo.

**En enero de 2007, el Intercontinental Exchange (ICE) adquirió el New York Board of Trade (NYBOT), conocido ahora como “ICE Futures U.S.”.**

La Secretaría informó asimismo sobre la “Encuesta anual de la ICCO sobre la producción y el consumo del cacao”. En esta, la segunda ocasión en que se realizaba este informe, diecinueve países respondieron al cuestionario, que incluía la información facilitada por la Comisión Europea. El Comité valoró la situación relativa a los impuestos a la importación, la normativa en materia de importación, los impuestos sobre el consumo de cacao y los programas nacionales para aumentar la producción y el procesamiento de cacao en grano.

La Secretaría había elaborado un borrador, en respuesta a la solicitud del Comité durante su reunión de marzo de 2007, titulado “Recursos Cacaoteros en Países Consumidores”, que ofrecía información básica sobre el volumen y la composición de la demanda de cacao en grano en los países consumidores. El informe concluía que la industria de elaboración de chocolate había demostrado una gran capacidad de reacción ante los cambios en las preferencias de los consumidores.

En los debates del Comité de Mercado durante su reunión de junio de 2007 se determinó que, con una información más detallada sobre las transacciones comerciales, la Secretaría podría ofrecer unas estadísticas más fiables sobre la producción y la exportación de cacao fino o de aroma. También se observó que los resultados obtenidos recientemente en el marco del proyecto de INIAP/ICCO sobre la diferenciación entre cacao fino o de aroma y cacao ordinario podrían conducir a un cálculo objetivo de la cuota de cacao fino o de aroma en el total de la producción y exportación de los países productores de cacao.

El Director Ejecutivo presentó ante el Comité de Mercado un estudio actualizado sobre el impacto de los mercados a término en los precios del cacao en grano. Advirtió cautela a la hora de sacar conclusiones definitivas del informe, pues la Secretaría carecía de acceso a información completa sobre los mercados a término. La última revisión del estudio se realizó durante la 11ª reunión del Comité en septiembre de 2007. Del estudio se concluía principalmente que los operadores no comerciales no exacerbaban la inestabilidad de

los contratos de futuros de cacao y que su actividad parecía tener un efecto estabilizador en el mercado del cacao, en lugar de desestabilizador.

**El Grupo de Trabajo de Expertos sobre Calidad**, presidido por D. Tom Harrison, se creó en 1989 para estudiar las cuestiones relativas a la calidad del cacao. Durante su 18ª reunión de marzo de 2007, Dña. Flavia Bernardini, de CAOBISCO, puso al día al Comité sobre la decisión de la Comisión Europea de fijar Límites Máximos de Residuos (LMR) para todas las sustancias activas presentes en los plaguicidas empleados en los cultivos alimentarios, comprendido el cacao.



Las organizaciones ECA/CAOBISCO habían recolectado información y producido una lista de los plaguicidas que se presume se emplean en los cultivos de cacao. La ICCO colaboró en la elaboración de la lista aportando información sobre el uso de plaguicidas en los países Miembros de la Organización. Se solicitó a todos los países productores que facilitaran información a la Secretaría sobre los plaguicidas empleados en sus respectivos países. Ante la confusión de los cacaocultores en el tema, la Secretaría había contratado a un experto para la elaboración de un manual sobre el uso seguro de plaguicidas (véase el capítulo 4).

Un programa de investigación de ECA/CAOBISCO/CABI sobre hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) demostró que los contaminantes de los HAP pueden surgir a resultas de secar el cacao en grano en asfalto, junto a carreteras con mucho tráfico, donde entran en contacto directo con humos y gases de combustión.

Durante su 19ª reunión de junio de 2007, el Grupo de Trabajo debatió sobre el Proyecto de Gestión de la Cadena de Abastecimiento para Cacao de Calidad Total en África. A petición del Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB), la propuesta sobre gestión

de la cadena de abastecimiento se había dividido en dos proyectos regionales: uno para África y otro para Asia y América Latina. Las dos propuestas aguardaban su presentación ante el Comité Consultivo del FCPB, mientras se buscaba la cofinanciación de posibles donantes.

Desde su creación en septiembre de 1989, **el Grupo de Trabajo de Expertos sobre Existencias** se había reunido en catorce ocasiones con la participación activa de representantes y analistas de países productores de cacao, asociaciones comerciales, fabricantes de chocolate y elaboradores de cacao, comprendidos representantes de países ajenos a la Organización.

En su 15ª reunión, celebrada en diciembre de 2006 y presidida por D. Philip Sigley, Consejero Delegado de la Federation of Cocoa Commerce Ltd, la Secretaría presentó un informe sobre el Censo Anual de Existencias de Cacao en Grano. Este censo, a fecha de inventario del 30 de septiembre de 2006, fue todo un éxito, con una tasa de respuesta del 91% de un total de 78 almacenes de Alemania, Bélgica, España, Estonia, Francia, Holanda, Irlanda, Italia, Letonia, Polonia, Reino Unido. Los resultados indicaban que el total de existencias en almacenes portuarios europeos había aumentado en un 3,6% hasta alcanzar los 1.272 millones de toneladas, a 30 de septiembre de 2006; cerca de 45.000 toneladas más que el año anterior.

La Secretaría también presentó el documento de sesión EWG/S/15/CRP.2, con datos estadísticos sobre el nivel de existencias mundiales de cacao en grano a 30 de septiembre de 2006. El grupo estudió el volumen, la ubicación y la composición de las existencias mundiales de cacao en grano a finales del año cacaotero 2005/2006. Los resultados indicaban que las existencias mundiales de cacao en grano habían aumentado en 221.000 toneladas hasta alcanzar los dos millones de toneladas a 30 de septiembre de 2007, en comparación con el año anterior.

Dña. Pamela Thornton, representante de la Cocoa Merchants' Association of America (CMAA) de Estados Unidos y operadora en el mercado del cacao de la compañía Armajaro, ofreció su visión general sobre la

situación de las existencias de cacao en Estados Unidos y en los países productores de cacao de procedencia. Al finalizar la campaña de 2005/2006, los almacenes estadounidenses guardaban una cantidad de cacao en grano superior a la media (alrededor de 269.000 toneladas), lo cual supone un incremento del 36% (72.000 toneladas) con respecto al año 2004/2005. Todas las existencias estadounidenses se guardaban en almacenes autorizados por la New York Board of Trade, situados en cinco puntos de entrega: el río Delaware (Camden y Philadelphia), Hampton Roads (Norfolk), Nueva York y los dos puertos nuevos de Baltimore y Albany. Los puertos del río Delaware almacenaban más del 79% del total de las existencias estadounidenses de cacao en grano a fin del año cacaotero 2005/2006.

Partiendo de información estadística y anecdótica, el origen de las existencias en general apuntaba a aumentos en la procedencia de Malasia y Côte d'Ivoire, descensos en cacao de origen brasileño y ghanés, y una ausencia de cambio en las existencias de cacao indonesio, en comparación con el año anterior. La Sra. Thornton informó de un total de 315.000 toneladas de existencias en los países productores a fin de la temporada 2005/2006.

## La Secretaría

La secretaría de la ICCO tiene como función ayudar al Consejo a lograr los objetivos recogidos en el Convenio Internacional del Cacao de 2001. A 30 de septiembre de 2007, la Secretaría contaba con trece empleados pertenecientes al Cuadro Orgánico y Categorías Superiores y siete empleados pertenecientes al Cuadro de Servicios Generales (véase el **Anexo II**).

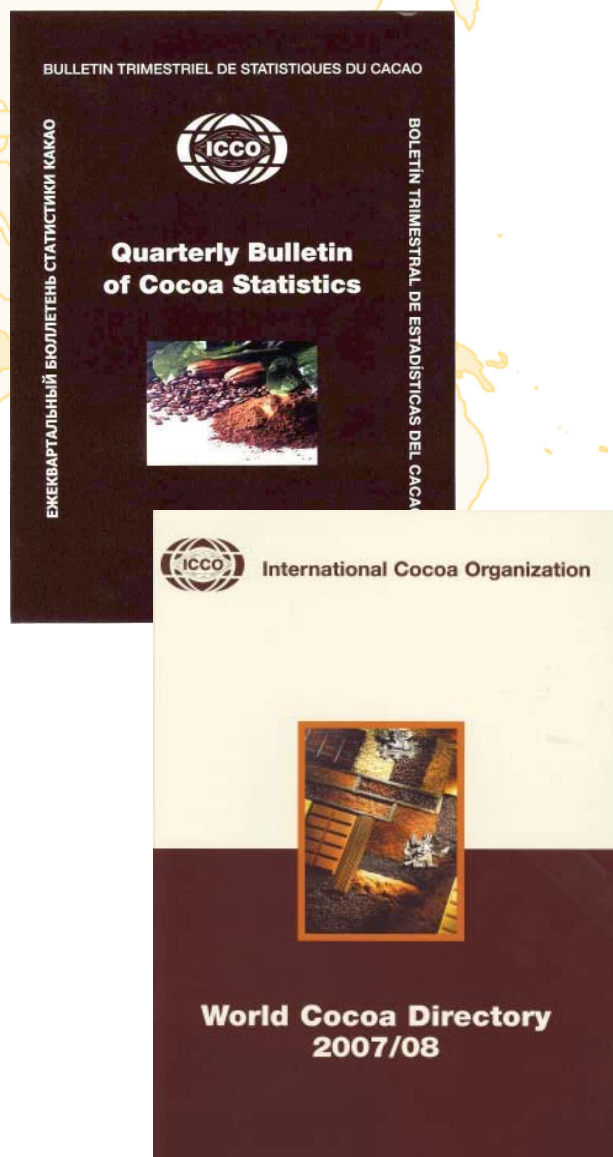
## Presupuesto administrativo y cuentas para 2006/2007

Durante su 74ª reunión ordinaria, celebrada en septiembre de 2006, el Consejo aprobó el presupuesto administrativo de 2006/2007. Se pronostica un gasto total de 1.943.905 libras durante este periodo, que serán financiadas principalmente mediante contribuciones de los miembros de la Organización, que ascendían a 1.827.405 libras, que suponen 913 libras por voto.

El gasto real durante el año fiscal 2006/2007 fue de 1.914.599 libras, mientras que los ingresos totales ascendieron a 2.011.178 libras, resultantes de las contribuciones de los miembros, los intereses bancarios y las ventas de publicaciones de la ICCO, lo cual implica un superávit en las Cuentas Administrativas de 96.579 libras.

Los activos netos, a 30 de septiembre de 2007, habían aumentado hasta alcanzar las 2.400.720 libras, compuestos de 1.501.458 libras del Fondo de Reserva Especial y 899.262 libras del Fondo de Reserva de Ingresos.

El balance certificado y la cuenta de ingresos y gastos certificados se presentan en el **Anexo III**.



*Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao, volumen XXXIII y el Directorio Mundial del Cacao 2007/08*

## Publicaciones de la ICCO

### Documentos

Los documentos y los ED(MEM)s publicados por el Director Ejecutivo en inglés, francés, ruso y español se elaboran en la Organización y se envían a los representantes de los países Miembros de la ICCO, países observadores y organizaciones observadoras. En la web de la ICCO también se publican diversos documentos ([www.icco.org](http://www.icco.org)).

### Publicaciones y estudios

La Organización recopila, procesa y publica datos estadísticos sobre todas las cuestiones relacionadas con el cacao. Efectivamente, su **Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao** se considera la máxima autoridad mundial en fuentes de información estadística sobre el cacao. Una de las principales fuentes de información del Boletín son los propios países Miembros de la ICCO, que suministran información al respecto. El Boletín ofrece información estadística sobre el comercio de cacao en grano, productos de cacao y chocolate, tanto por países como por regiones. También procura información sobre los destinos de las exportaciones y los orígenes de las importaciones para los principales países exportadores de cacao, además de estadísticas históricas sobre el comercio y el consumo de cacao, tanto por países como por regiones.

El **Directorio Mundial del Cacao** anual de la ICCO, una importante herramienta de consulta que reúne información sobre todo el sector internacional del cacao, ofrece más de 4.000 razones sociales, direcciones y demás datos de contacto de empresas de todo el mundo. La edición de 2006/2007 del Directorio Mundial del Cacao se finalizó y presentó a los miembros durante las reuniones de junio de 2007 de la ICCO.

La División de Economía y Estadística publica la **Reseña Mensual de la Situación del Mercado del Cacao**, que informa sobre los movimientos de los precios del cacao en los mercados internacionales. Anteriormente, esta Reseña se presentaba a los

miembros trimestralmente en el formato normal de documento de la ICCO. Para facilitar el acceso de los miembros a la Reseña, ésta se publica ahora mensualmente en la web de la ICCO en un formato más elaborado. Los miembros debaten sobre la situación actual del mercado del cacao periódicamente en las reuniones de la ICCO con los conocimientos que aportan los estudios mensuales. Además, los estudios se distribuyen electrónicamente a todas las direcciones de la lista de correo de la Secretaría.

### El Impacto de los Mercados a Término en los Precios del Cacao en Grano.

Durante la octava reunión del Comité de Mercado, celebrada en septiembre de 2006, se expresó preocupación sobre la evolución de los precios de julio de 2006 en el mercado del cacao de la Bolsa Internacional de Futuros y Opciones Financieros de Londres (LIFFE) y, en particular, sobre las operaciones especulativas de compraventa (con un efecto de distorsión del mercado) que habían provocado un reporte del contrato de futuros de cacao de menor plazo. Para hacer frente al problema, la Secretaría realizó un estudio en el que evaluó los efectos de las operaciones especulativas de compraventa en los niveles y la inestabilidad de los precios del cacao en los mercados a término. Los resultados rechazan la hipótesis de que las operaciones especulativas de compraventa provocaron el alejamiento de los precios del cacao de las variables fundamentales del mercado y el agravamiento de su inestabilidad.

Cabe señalar que la investigación de la ICCO se llevó a cabo empleando únicamente las posiciones notificables de los especuladores registradas cada martes por la Commodity Futures Trading Commission de Estados Unidos (no se tuvo en cuenta la actividad de los especuladores durante otras sesiones operativas de la semana). La Commodity Futures Trading Commission de Estados Unidos denegó a la ICCO el acceso a datos de mayor frecuencia, al temer que la difusión del interés abierto desglosado por tipo de operador cada día supondría la revelación de información comercial y financiera de tipo confidencial. Por este motivo aconsejamos cautela en la interpretación de los resultados de la investigación realizada por la ICCO.

En lo relativo al deporte del mercado a término de Londres en julio de 2006, resultó evidente que el fenómeno reflejaba el temor de los operadores de que agotaran de forma inminente las existencias de cacao en los almacenes de LIFFE. De hecho, un número considerable de envíos de cacao se determinaron inaceptables. Sin embargo, ya que se envió rápidamente a LIFFE cacao en grano de mejor calidad justo antes del vencimiento del contrato, los operadores del mercado revisaron correspondientemente su postura acerca de la disponibilidad de existencias. Como consecuencia, se volvió a la habitual situación de reporte, con unos precios a mayor plazo superiores a los precios al contado.

## Web

La **web** de la ICCO sigue atrayendo a una amplia variedad de usuarios, como reflejan las solicitudes diarias que se realizan a través de la sección de preguntas frecuentes de información sobre la Organización, sus funciones y la industria del cacao y el chocolate. La información que produce la Sección

Estadística y Reseña Mercado sobre los precios diarios del cacao en grano y sobre el precio diario medio de cada mes es consultada muy a menudo a través de la web.

**En 2007, la ICCO registró una media de más de 115.000 visitas mensuales a su web**

Entre las actualizaciones a las que se ha sometido recientemente la web, destaca su asociación en materia de contenido con IGLOO, una red de intercambio de conocimientos con un depósito electrónico que reúne un amplio número de colecciones exclusivas sobre gobernanza recopiladas a partir de las contribuciones de cientos de organizaciones asociadas procedentes de todo el mundo. En la web de la ICCO encontrará un enlace a la web [www.igloo.org](http://www.igloo.org), en la sección Library DB. IGLOO ha incluido asimismo una reseña de la ICCO en su web.



Página principal de la ICCO ([www.icco.org](http://www.icco.org))

## Reuniones, Talleres y Seminarios

Con su espíritu de cooperación y diálogo permanente con las autoridades, el sector y las organizaciones

vinculadas al mismo, la ICCO organizó y participó en una variedad de reuniones durante el año cacaotero 2006/2007:

| La ICCO en casa y en campo ajeno |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Octubre de 2006</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>El Director Ejecutivo asistió al Comité de Comercio y Desarrollo de la Organización Mundial del Comercio, que se reunió en Ginebra los días 3 y 4 de octubre. El Director Ejecutivo presentó una comunicación titulada "La Economía Cacaotera Mundial: Situación Actual y Retos para el Futuro"</li> <li>El Director de Proyectos de la ICCO representó a la Organización durante la Mesa Redonda Regional del FCPB para los Productos Básicos en África, celebrada en Yaoundé entre el 16 y el 22 de octubre.</li> <li>El Director Ejecutivo dio una charla titulada "Gestión de la Cadena de Abastecimiento para Cacao de Calidad Total" durante la cumbre del Eurochocolate de 2006, celebrada en Perugia entre el 18 y el 22 de octubre.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Noviembre de 2006</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>La Organización recibió la visita de una delegación de la Cocoa and Chocolate Association of Japan el 6 de noviembre, durante la cual se trató el tema de los Niveles Máximos de Residuos (NMR) para el cacao.</li> <li>El Director de la División de Economía y Estadística asistió al taller final del Proyecto para la mejora de la comercialización y comercio de cacao en los países productores de cacao liberalizadores, que tuvo lugar los días 2 y 3 de noviembre en Douala.</li> <li>Entre el 8 y el 17 de noviembre, el Director Ejecutivo y el Director de la División de Economía y Estadística visitaron Abidjan para estudiar las actividades de los proyectos en curso con funcionarios y con la Autorité de Régulation du Café et du Cacao (ARCC), la Bourse du Café et du Cacao (BCC) y el Fonds de Développement et de Promotion des Activités des Producteurs de Café et de Cacao (FDPCC). A continuación, el Director Ejecutivo visitó Ghana, acompañado por el Agregado de la Sección de Estadística, para entablar conservaciones con Ghana Cocoa Board, el Cocoa Research Institute of Ghana (CRIG) y Kuapa Kokoo en torno a varios temas.</li> </ul> |
| <b>Diciembre de 2006</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>La 11ª reunión de la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial, la reunión número 131 del Comité Ejecutivo, la 9ª reunión del Comité de Promoción y la 15ª reunión del Grupo de Trabajo de Expertos sobre Existencias se celebraron en Londres del 4 al 6 de diciembre.</li> <li>El 16 de diciembre, el Director de la Sección de Estadística y su agregado visitaron la oficina Eurostat de Luxemburgo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Enero de 2007</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>El Director Ejecutivo, acompañado del Presidente del Grupo de Trabajo de Expertos sobre Calidad y del Director de la División de Economía y Estadística, acudió a la reunión del Comité Consultivo del Fondo Común para los Productos Básicos, celebrada en Ámsterdam el 25 de enero, para presentar la propuesta de proyecto sobre Operaciones de Gestión de la Cadena de Abastecimiento en países Productores de Cacao, así como la Propuesta de Vía Rápida sobre la Prevención y manejo de la diseminación global de plagas y enfermedades del cacao.</li> <li>Los días 28 y 29 de enero, el Director Ejecutivo asistió a la feria (Internationale Süßwarenmesse) y la cena anual del sector confitero en Colonia (Alemania).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| La ICCO en casa y en campo ajeno |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Febrero de 2007</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>El Director de Proyectos visitó Malasia y Papúa Nueva Guinea del 8 al 23 de febrero de 2007 con motivo de la evaluación intermedia del proyecto Germoplasma II.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Marzo de 2007</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>La 12ª reunión de la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial, la 75ª reunión ordinaria del Consejo Internacional del Cacao, la reunión número 132 del Comité Ejecutivo, la 9ª reunión del Comité de Mercado, la 10ª reunión del Comité de Promoción y la 18ª reunión del Grupo de Trabajo de Expertos sobre Calidad se celebraron en Kuala Lumpur de 12 al 17 de marzo. De las reuniones se ocupó el Director Ejecutivo, con personal de gestión, profesional y de asistencia.</li> <li>Entre el 18 y el 21 de marzo, el Director Ejecutivo se reunió con funcionarios del Estado y representantes del sector privado en Jakarta con relación al posible ingreso de Indonesia en la ICCO.</li> <li>El Director Ejecutivo y el Director de la División de Economía y Estadística se reunieron con el Jefe de Operaciones del FCPB en Ámsterdam para tratar varios proyectos en curso, así como la propuesta de celebración, en abril, de la 14ª reunión del FCPB y los Organismos Internacionales de Productos Básicos (OIPB) en la sede de la ICCO.</li> </ul> |
| <b>Abril de 2007</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>La decimocuarta reunión del FCPB y los Organismos Internacionales de Productos Básicos se celebró en la sede de la ICCO los días 2 y 3 de abril para el intercambio de opiniones sobre temas de interés mutuo y para la coordinación de las distintas reacciones a diversas novedades e iniciativas a escala mundial.</li> <li>El 12 de abril, el Director de la División de Economía y Estadística y el Presidente del Grupo de Trabajo de Expertos sobre Calidad asistieron a la reunión del Comité del Cacao de CAOBISCO en Bruselas, con relación al proyecto de la ICCO sobre cacao de calidad total.</li> <li>Entre el 16 y el 20 de abril, la ICCO organizó en su sede de Londres un Seminario sobre Modelos Económicos para el cacao orientado a expertos de países productores de cacao.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Mayo de 2007</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Entre el 22 de abril y el 13 de mayo, el Director Ejecutivo visitó Brasil, Venezuela y la República Dominicana para asistir a reuniones con funcionarios y representantes del sector privado, así como para realizar visitas de campo, para fortalecer las relaciones entre estos países y la ICCO y fomentar su participación en actividades de proyectos.</li> <li>El Director Ejecutivo se reunió con Rausch Chocolates en Berlín el 17 de mayo para estudiar la evolución del mercado de cacao de origen específico y calidad superior.</li> <li>El Oficial y el Director de Proyectos acudieron a las reuniones de las asociaciones de la Fundación Mundial del Cacao, celebradas entre el 22 y el 24 de mayo en Ámsterdam.</li> <li>Del 21 al 25 de mayo, el Director de la División de Economía y Estadística y el Económetra se reunieron con funcionarios del Estado en Abidjan con relación al Proyecto de gestión del riesgo de los precios.</li> </ul>                                                                                                          |

## La ICCO en casa y en campo ajeno

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Junio de 2007</b></p>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>La 13ª reunión de la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial, la reunión número 133 del Comité Ejecutivo, la 10ª reunión del Comité de Mercado, la 11ª reunión del Comité de Promoción y la 19ª reunión del Grupo de Trabajo de Expertos sobre Calidad se celebraron en Londres entre el 4 y el 7 de junio.</li> <li>El Director Ejecutivo asistió a la cuarta Conferencia Internacional del Cacao de Indonesia, celebrada en Bali los días 28 y 29 de junio, durante la cual presentó la ponencia "El estado de la Economía Cacaotera Mundial: Situación Actual y Retos para el Futuro"</li> </ul>                                                                                                                                                                                               |
| <p><b>Julio de 2007</b></p>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>El Director de la División de Economía y Estadística acudió al taller de la ICCO y CABI destinado a impedir y manejar la diseminación global de plagas y patógenos del cacao, que tuvo lugar en Abidján del 16 al 20 de julio.</li> <li>El Director Ejecutivo y el Director de la División de Economía y Estadística se reunieron en Côte d'Ivoire con funcionarios y representantes del sector privado, entre el 20 y el 24 de julio para tratar ciertas cuestiones relacionadas con el traslado de la Organización y la puesta en práctica de proyectos. A continuación, se celebraron reuniones en Ghana, los días 26 y 27 de julio, con el Ghana Cocoa Board y el Ministro de Economía con relación a la Mesa Redonda que se celebraría próximamente en Accra.</li> </ul>                                  |
| <p><b>Septiembre de 2007</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>El 5 de septiembre, el Director Ejecutivo se reunió con el FCPB en Ámsterdam y con los ministros de Asuntos Exteriores y de Agricultura, Naturaleza y Calidad Alimentaria en la Haya para discutir temas relacionados con la financiación de proyectos. El 6 de septiembre, el Director Ejecutivo acudió a Bruselas, donde se reunió con el Ministro de Asuntos Exteriores de Bélgica para tratar cuestiones relacionadas con la financiación de proyectos.</li> <li>La 14ª reunión de la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial, la 76ª reunión ordinaria del Consejo Internacional del Cacao, la reunión número 134 del Comité Ejecutivo, la 11ª reunión del Comité de Mercado y la 12ª reunión del Comité de Promoción se celebraron en Londres entre el 10 y el 14 de septiembre.</li> </ul> |

■ Cocoa producing countries

## Seminarios

Entre el 16 y el 20 de abril de 2007, la ICCO organizó y celebró en su sede de Londres un **Seminario sobre Modelos Económicos** para el cacao. El Seminario estaba orientado a expertos de países productores y atrajo a dieciocho participantes de Brasil, Camerún, Côte d'Ivoire, Ghana, Indonesia, Malasia, Nigeria y Papúa Nueva Guinea; así como dos participantes de la Alianza de Productores de Cacao (COPAL).

El Seminario tuvo por objetivo subrayar la importancia de los modelos económicos en la comprensión de las evoluciones históricas del mercado, la evaluación de las evoluciones futuras del mercado y la valoración del impacto sobre la economía cacaotera de diversas opciones de políticas productivas.

El Seminario constó de cinco sesiones diarias que siguieron el formato conferencia-debate y giraron en torno a cinco grandes temas: la especificación de modelos, la recolección de datos, el cálculo, la validación de modelos y la aplicación.

A las charlas ofrecidas durante las sesiones siguieron los debates entre los oradores y los participantes, durante los cuales se analizaban las experiencias vividas en los países productores y se examinaban sus defectos y sus posibles medidas correctivas.



*Asistentes al seminario sobre Modelos Económicos, Abril 2007*

Se decidió que estos Seminarios deberían organizarse al menos cada dos o tres años para mantener a los países productores al tanto de las novedades en este campo y para fortalecer y mantener la capacidad técnica de los expertos de países productores, a la vez que se establece una constancia en el enfoque de la Secretaría en el desarrollo y la actualización de su modelo económico para el cacao.

## Talleres

La economía cacaotera mundial sigue sufriendo plagas y patógenos que han diezmando cosechas y arrebatado el sustento de muchos cacaocultores. La ICCO organizó un Taller internacional destinado a **Impedir y Manejar la Diseminación Global de Plagas y Patógenos del Cacao** entre el 16 y el 20 de julio de 2007, en Abidján, para presentar los resultados del Proyecto sobre Escoba de Bruja y estudiar la situación de los principales patógenos y plagas. Su principal objetivo era el de alcanzar un consenso en el enfoque y contenido de un proyecto de escala mundial que se ocupe del problema de la propagación de plagas y patógenos. Los resultados del Taller constituirían la base de un gran proyecto mundial destinado a impedir y/o reducir al mínimo las pérdidas ocasionadas por la propagación de plagas y patógenos mediante el establecimiento de sistemas de alerta y de intervención inmediatas.



*Dr J.M. Anga repartiendo los certificados del seminario sobre Modelos Económicos, Abril 2007*

## Acontecimientos Principales del Año Cacaotero 2006/2007

| Acontecimientos Principales del Año Cacaotero 2006/2007 |                                                                                                                                                                                                                                        |                      |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 3-4 de octubre de 2006                                  | Reunión del Comité de Comercio y Desarrollo de la Organización Mundial del Comercio                                                                                                                                                    | Ginebra              |
| 9-14 octubre 2006                                       | XVª edición de la Conferencia Internacional de Investigación del Cacao, organizada por COPAL                                                                                                                                           | San José, Costa Rica |
| 16-22 de octubre de 2006                                | Mesa Redonda Regional del FCPB para los Productos Básicos en África                                                                                                                                                                    | Yaoundé              |
| 18-22 de octubre de 2006                                | Festival Eurochocolate                                                                                                                                                                                                                 | Perugia              |
| 2-3 de noviembre de 2006                                | Taller final del Proyecto para la mejora de la comercialización y comercio de cacao en los países productores de cacao liberalizadores                                                                                                 | Douala               |
| 4 de diciembre de 2006                                  | 11ª reunión de la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial                                                                                                                                                                 | Londres              |
| 5-6 de diciembre de 2006                                | Reunión número 131 del Comité Ejecutivo, 15ª reunión del Grupo de Trabajo de Expertos sobre Existencias y 9ª reunión del Comité de Promoción                                                                                           | Londres              |
| 25 de enero de 2007                                     | Reunión del Comité Consultivo del FCPB                                                                                                                                                                                                 | Ámsterdam            |
| 28-29 de enero de 2007                                  | Feria del sector de la confitería de Colonia (Süßwarenmesse)                                                                                                                                                                           | Colonia              |
| 12 de marzo de 2007                                     | 12ª reunión de la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial                                                                                                                                                                 | Kuala Lumpur         |
| 13-17 de marzo de 2007                                  | 75ª reunión ordinaria del Consejo Internacional del Cacao, reunión número 132 del Comité Ejecutivo, 9ª reunión del Comité de Mercado, 10ª reunión del Comité de Promoción y 18ª reunión del Grupo de Trabajo de Expertos sobre Calidad | Kuala Lumpur         |
| 2-3 de abril de 2007                                    | 14ª reunión del Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB) y los Organismos Internacionales de Productos Básicos, con la ICCO de anfitriona                                                                                         | Londres              |
| 12 de abril de 2007                                     | Reunión del Comité del Cacao de CAOBISCO                                                                                                                                                                                               | Bruselas             |
| 16-20 de abril de 2007                                  | Seminario sobre Modelos Económicos para el cacao, sede de la ICCO                                                                                                                                                                      | Londres              |
| 22-24 de mayo de 2007                                   | Reuniones de las asociaciones de la Fundación Mundial del Cacao (Estados Unidos)                                                                                                                                                       | Ámsterdam            |
| 4 de junio de 2007                                      | 13ª reunión de la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial                                                                                                                                                                 | Londres              |
| 5-7 de junio de 2007                                    | Reunión número 133 del Comité Ejecutivo, 10ª reunión del Comité de Mercado, 11ª reunión del Comité de Promoción y 19ª reunión del Grupo de Trabajo de Expertos Sobre Calidad                                                           | Londres              |
| 28-29 de junio de 2007                                  | Cuarta Conferencia Internacional del Cacao de Indonesia                                                                                                                                                                                | Bali                 |
| 16-20 de julio de 2007                                  | Taller destinado a Impedir y Manejar la Diseminación Global de Plagas y Patógenos del Cacao                                                                                                                                            | Abidján              |
| 5-7 de septiembre de 2007                               | Sweets China 2007, patrocinado por ISM                                                                                                                                                                                                 | Shanghai             |
| 10 de septiembre de 2007                                | 14ª reunión de la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial                                                                                                                                                                 | Londres              |
| 11-14 de septiembre de 2007                             | 76ª reunión ordinaria del Consejo Internacional del Cacao, reunión número 134 del Comité Ejecutivo, 11ª reunión del Comité de Mercado y 12ª reunión del Comité de Promoción                                                            | Londres              |
| 27-30 de septiembre de 2007                             | ECA Concoction III, organizada por la Asociación Europea del Cacao                                                                                                                                                                     | Berlín               |

### 3. EL MERCADO MUNDIAL DEL CACAO

#### Producción

La producción mundial de cacao en grano cayó cerca de un 9% con respecto a la temporada anterior, hasta alcanzar los 3,4 millones de toneladas en 2006/2007, como consecuencia, fundamentalmente, de unas condiciones meteorológicas adversas en muchas regiones productoras de cacao. África occidental, principal región productora de cacao del mundo, sufrió un intenso viento harmattan y la característica aridez que lo acompaña, que se mantuvo desde finales de 2006 hasta febrero de 2007 y tuvo un impacto muy negativo en la producción. En Asia y Sudamérica, se dieron condiciones meteorológicas relacionadas con El Niño en septiembre de 2006 y continuaron hasta principios de 2007.

La producción de cacao en los dos principales países productores se vio muy afectada en la temporada 2006/2007. La producción en Ghana se redujo un 17% con respecto a la temporada anterior, con 614.000 toneladas, como consecuencia fundamentalmente de

una cosecha intermedia muy escasa. En Côte d'Ivoire, la producción de cacao alcanzó las 1.292.000 toneladas, lo que supone 116.000 toneladas menos que la temporada anterior. Al igual que en Ghana, la segunda cosecha de la temporada resultó decepcionante, ya que las plantas no se recuperaron del bajo nivel de humedad del suelo y la ausencia de lluvia, que persistió hasta febrero de 2007, lo que provocó que muchas mazorcas incipientes se secaran.

Las estadísticas de la cosecha intermedia de Côte d'Ivoire podrían haber sido peor. Efectivamente, la cosecha principal de 2007/2008 comenzó pronto y con fuerza a finales de agosto: cerca de 100.000 toneladas de cacao en grano alcanzaron los puertos del país en septiembre de 2007. Este cacao en grano se contabilizó, a efectos estadísticos, como parte de la cosecha intermedia de 2006/2007 y, por tanto, mejoró las cifras de producción de la temporada cacaotera 2006/2007, si bien, en realidad, correspondía a la cosecha principal de 2007/08.

**Producción de cacao en grano (miles de toneladas)**

|                       | 2002/03      |               | 2003/04      |               | 2004/05      |               | 2005/06      |               | 2006/07      |               |
|-----------------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|
| <b>África</b>         | <b>2 231</b> | <b>70.4 %</b> | <b>2 550</b> | <b>72.1 %</b> | <b>2 375</b> | <b>70.3 %</b> | <b>2 642</b> | <b>71.0 %</b> | <b>2 392</b> | <b>70.4 %</b> |
| Camerún               | 160          |               | 166          |               | 185          |               | 166          |               | 166          |               |
| Côte d'Ivoire         | 1 352        |               | 1 407        |               | 1 286        |               | 1 408        |               | 1 292        |               |
| Ghana                 | 497          |               | 737          |               | 599          |               | 740          |               | 614          |               |
| Nigeria               | 173          |               | 180          |               | 200          |               | 200          |               | 190          |               |
| Otros                 | 50           |               | 60           |               | 104          |               | 128          |               | 129          |               |
| <b>América</b>        | <b>428</b>   | <b>13.5 %</b> | <b>462</b>   | <b>13.1 %</b> | <b>445</b>   | <b>13.2 %</b> | <b>446</b>   | <b>12.0 %</b> | <b>411</b>   | <b>12.1 %</b> |
| Brasil                | 163          |               | 163          |               | 171          |               | 162          |               | 126          |               |
| República Dominicana  | 47           |               | 47           |               | 31           |               | 42           |               | 47           |               |
| Ecuador               | 86           |               | 117          |               | 116          |               | 114          |               | 114          |               |
| Otros                 | 132          |               | 134          |               | 127          |               | 128          |               | 124          |               |
| <b>Asia y Oceanía</b> | <b>510</b>   | <b>16.1 %</b> | <b>525</b>   | <b>14.8 %</b> | <b>559</b>   | <b>16.5 %</b> | <b>636</b>   | <b>17.1 %</b> | <b>597</b>   | <b>17.5 %</b> |
| Indonesia             | 410          |               | 430          |               | 460          |               | 530          |               | 490          |               |
| Malasia               | 36           |               | 34           |               | 29           |               | 30           |               | 31           |               |
| Papúa Nueva Guinea    | 43           |               | 39           |               | 48           |               | 51           |               | 50           |               |
| Otros                 | 21           |               | 22           |               | 22           |               | 25           |               | 25           |               |
| <b>Total mundial</b>  | <b>3 169</b> |               | <b>3 537</b> |               | <b>3 379</b> |               | <b>3 724</b> |               | <b>3 400</b> |               |

**Cuadro:** Los totales y las diferencias pueden variar debido al redondeo.

**Fuente:** ICCO Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao, Volumen XXXIII, No.4 2006/07.

## Consumo

El consumo de cacao, medido en moliendas, aumentó en un 2,5% con respecto a la temporada anterior, hasta alcanzar las 3.608.000 toneladas en 2006/2007. Pese a la relativa ralentización de esta temporada, el mercado del cacao se ha caracterizado a lo largo de los últimos cinco años por una demanda sostenida de cacao, con un crecimiento del 3,8% anual (según una media móvil trianual). Se mantuvo gracias a una fuerte demanda de manteca de cacao para reponer existencias, además de un aumento en el consumo de chocolate en mercados emergentes y de industrialización reciente y de los cambios en las pautas de consumo de chocolate en los mercados maduros hacia productos de chocolate con un mayor contenido de cacao.

En el plano regional, la evolución en 2006/2007 ha sido heterogénea, con un aumento de las moliendas de alrededor del 6% en Europa hasta alcanzar 1.540.000

toneladas, y 514.000 toneladas en África. Por otro lado, se mantuvieron prácticamente al mismo nivel, en 699.000 toneladas, en Asia y Oceanía, y descendieron un 3% en el continente americano, hasta llegar a las 853.000 toneladas. Los elaboradores de cacao de Alemania y Ghana contribuyeron a cerca de la mitad del aumento en moliendas mundiales, lo cual refleja la instalación de nuevas plantas productivas en estos países.

Los Países Bajos y Estados Unidos siguen siendo los principales países en la elaboración de cacao, con moliendas de más de 400.000 toneladas cada uno durante el año.

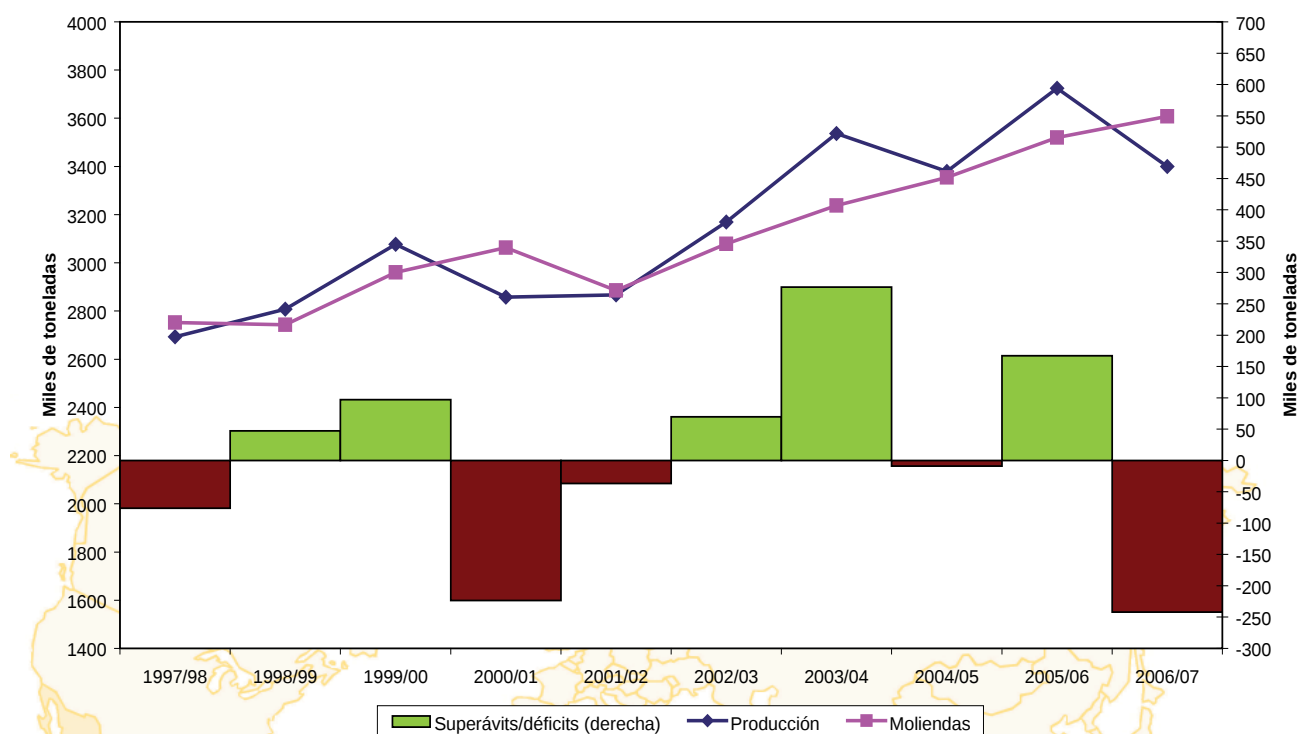
**Consumo/ Moliendas de cacao en grano (miles de toneladas)**

|                       | 2002/03      |               | 2003/04      |               | 2004/05      |               | 2005/06      |               | 2006/07      |               |
|-----------------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|
| <b>Europa</b>         | <b>1 320</b> | <b>42.9 %</b> | <b>1 348</b> | <b>41.6 %</b> | <b>1 379</b> | <b>41.4 %</b> | <b>1 456</b> | <b>41.4 %</b> | <b>1 540</b> | <b>42.7 %</b> |
| Alemania              | 193          |               | 224          |               | 235          |               | 306          |               | 357          |               |
| Países Bajos          | 450          |               | 445          |               | 460          |               | 455          |               | 465          |               |
| Otros                 | 677          |               | 678          |               | 684          |               | 695          |               | 719          |               |
| <b>África</b>         | <b>447</b>   | <b>14.5 %</b> | <b>464</b>   | <b>14.3 %</b> | <b>501</b>   | <b>14.9 %</b> | <b>485</b>   | <b>13.8 %</b> | <b>514</b>   | <b>14.3 %</b> |
| Côte d'Ivoire         | 315          |               | 335          |               | 364          |               | 336          |               | 336          |               |
| Otros                 | 131          |               | 129          |               | 137          |               | 149          |               | 179          |               |
| <b>América</b>        | <b>814</b>   | <b>26.4 %</b> | <b>852</b>   | <b>26.3 %</b> | <b>853</b>   | <b>25.4 %</b> | <b>881</b>   | <b>25.0 %</b> | <b>853</b>   | <b>23.7 %</b> |
| Brasil                | 195          |               | 207          |               | 209          |               | 223          |               | 224          |               |
| Estados Unidos        | 410          |               | 410          |               | 419          |               | 432          |               | 418          |               |
| Otros                 | 208          |               | 235          |               | 225          |               | 226          |               | 212          |               |
| <b>Asia y Oceanía</b> | <b>499</b>   | <b>16.2 %</b> | <b>575</b>   | <b>17.7 %</b> | <b>622</b>   | <b>18.5 %</b> | <b>698</b>   | <b>19.8 %</b> | <b>699</b>   | <b>19.4 %</b> |
| Indonesia             | 115          |               | 120          |               | 115          |               | 140          |               | 140          |               |
| Malasia               | 150          |               | 203          |               | 249          |               | 267          |               | 270          |               |
| Otros                 | 234          |               | 252          |               | 258          |               | 291          |               | 289          |               |
| <b>Total mundial</b>  | <b>3 079</b> |               | <b>3 238</b> |               | <b>3 354</b> |               | <b>3 520</b> |               | <b>3 608</b> |               |
| <b>Origen</b>         | <b>1 089</b> | <b>35.4 %</b> | <b>1 186</b> | <b>36.6 %</b> | <b>1 262</b> | <b>37.6 %</b> | <b>1 293</b> | <b>36.8 %</b> | <b>1 325</b> | <b>36.7 %</b> |

**Cuadro:** Los totales y las diferencias pueden variar debido al redondeo.

**Fuente:** ICCO Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao, Volumen XXXIII, No.4 2006/07.

Producción y Moliendas de cacao en grano, con superávits y déficits



## Existencias

La temporada cacaotera de 2006/2007 experimentó un gran déficit, del orden de 242.000 toneladas. El total de las existencias mundiales de cacao en grano a final del año había caído, por tanto, hasta alcanzar los 1,6 millones de toneladas, lo que equivale al 44% de las moliendas anuales estimadas en 2006/2007.

## Precios

Los precios medios internacionales del cacao, según el sistema de precios diarios de la ICCO, aumentaron en 2006/2007 con respecto al año cacaotero anterior en un 19% hasta alcanzar los 1.854 dólares estadounidenses por tonelada. El gran déficit productivo de la temporada cacaotera 2006/2007 ha sido el principal factor que ha llevado a esta evolución del mercado. Entre otros factores que han contribuido al alza destacan la posición

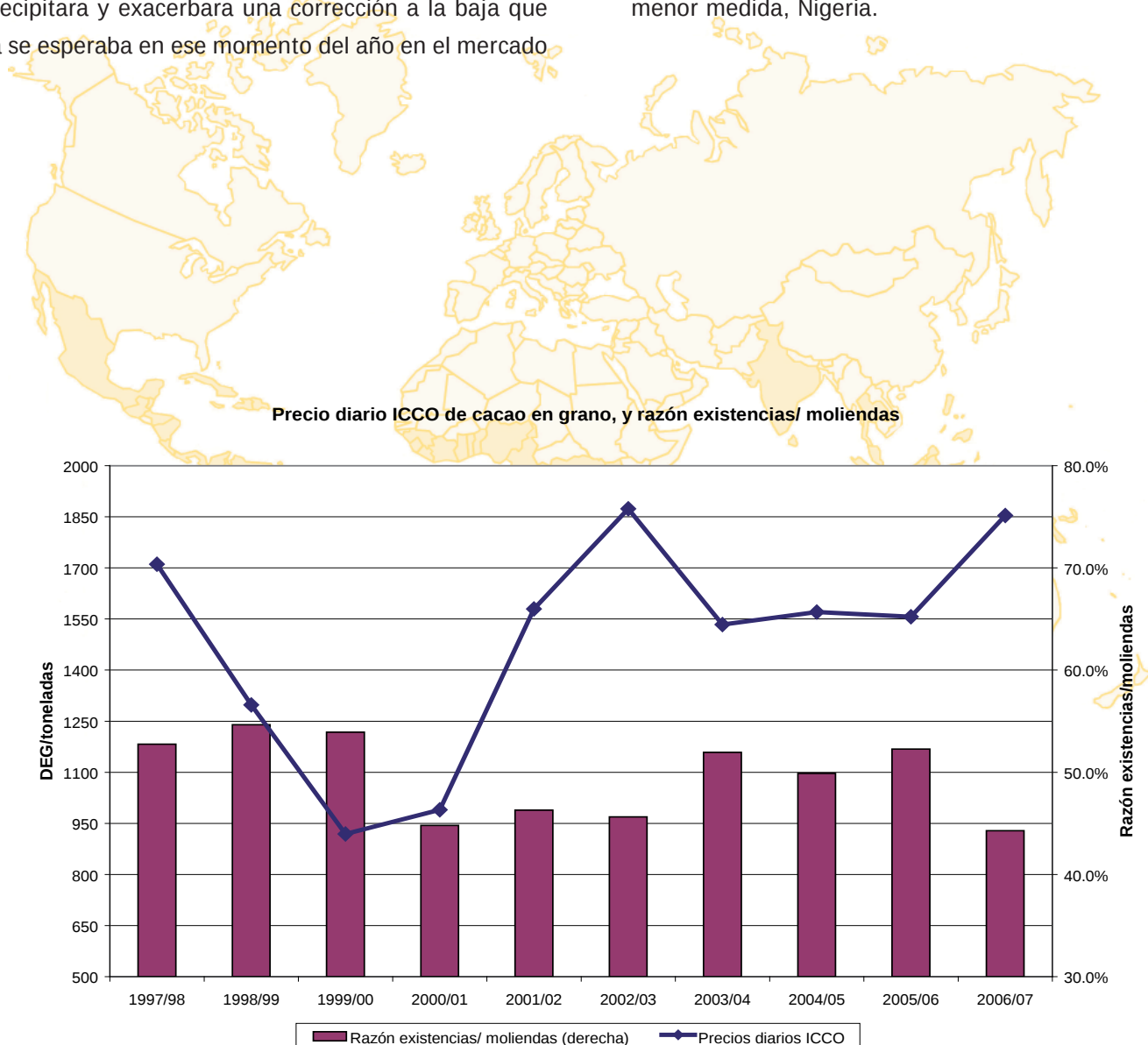
en los mercados de futuros de los elaboradores de cacao y los fabricantes de chocolate, una cobertura de precios fijos a término por debajo de la media y el debilitamiento del dólar estadounidense con respecto a las principales divisas.

El nivel de precios más alto de la temporada se alcanzó el 6 de julio de 2007, fecha en que los precios llegaron a las 1.140 libras esterlinas en el mercado a término de Londres y a los 2.144 dólares estadounidenses en Nueva York, los niveles más altos registrados desde 2003. No obstante, la acusada subida en los precios registrados provocó cierto nerviosismo entre los participantes en el mercado y, ante un nivel de precios relativamente tan alto, los mercados quedaron vulnerables a la recogida de ganancias. Durante la segunda semana de julio, los mercados de futuros de cacao vivieron un fuerte ajuste y, tras una breve recuperación, se replegaron nuevamente hasta la cuarta semana de agosto.

La caída de los precios no se atribuyó a tendencias especialmente bajistas en la situación de la oferta y la demanda, pero podrían haber estado relacionadas con la intranquilidad respirada en los mercados financieros ante la crisis del mercado de hipotecas subprime de Estados Unidos. Puede que esta intranquilidad impulsara a los fondos a reducir sus inversiones en cacao para cubrir sus pérdidas en el mercado de valores. No obstante, es muy probable que la crisis del mercado de hipotecas subprime de Estados Unidos tuviera únicamente un efecto catalizador y que precipitara y exacerbara una corrección a la baja que ya se esperaba en ese momento del año en el mercado

del cacao. Efectivamente, los precios de futuros del cacao habían disparado en más del 30% en Londres y en más del 40% en Nueva York desde el comienzo de la temporada 2006/2007 hasta principios de julio.

Desde la última semana de agosto hasta el fin de la temporada 2006/2007, los precios del cacao en los mercados de futuros subieron ante la preocupación que había despertado el impacto que tendría en la producción la propagación de la podredumbre negra en ciertas regiones de Côte d'Ivoire, Ghana y, en menor medida, Nigeria.



## 4. SUPERACIÓN DE LOS RETOS A LOS QUE SE ENFRENTA LA ECONOMÍA CACAOTERA MUNDIAL

En la economía cacaotera mundial de los últimos años han aparecido nuevas tendencias importantes, a la vez que ha persistido un gran problema de antaño. Las nuevas tendencias se refieren a cambios en la demanda de chocolate —algunos bastante drásticos—, mientras que el antiguo problema es el de la gran miseria en la que viven muchos cacaocultores. Estos son los dos grandes retos a los que se enfrenta la economía cacaotera mundial: satisfacer la mudable demanda de los consumidores y aumentar considerablemente los ingresos de los cacaocultores pobres.

### Satisfacción de las nuevas demandas de los consumidores

En los últimos dos o tres años, se ha producido un cambio drástico con respecto a tendencias anteriores en cuanto a la composición de la demanda de chocolate. Recientemente, ha habido un viraje espectacular en la demanda hacia chocolate con mayor contenido de cacao, por lo que ha aumentado considerablemente el consumo de chocolate negro. Esta transformación se ha producido, en concreto, en los mercados maduros de Europa y Norteamérica. Esta evolución de la demanda ha contribuido a un rápido aumento sin precedentes de las moliendas mundiales de cacao en los últimos cinco años.

Los cambios observados en la demanda no se han limitado a una mayor demanda de chocolate de calidad física superior. La demanda de chocolate que satisface normas sociales, éticas, ecológicas, de seguridad alimentaria y/o económicas ha seguido aumentando con mucha rapidez. El fenómeno se manifiesta en una demanda en rápida expansión de cacao de comercio justo, ecológico y de origen único. Con cada vez mayor frecuencia, los consumidores no exigen únicamente chocolate de calidad física superior, sino que también quieren estar seguros de que el cacao con el que se ha elaborado el chocolate ha aportado mayores ingresos a

los agricultores que lo cultivaron y que se ha producido siguiendo unos métodos socialmente aceptables, sin perjudicar el medio ambiente.

La tarea de los productores de cacao y los fabricantes de chocolate consiste en hacer frente a los retos que presentan estos cambios en la demanda. Agricultores y fabricantes han tomado ambos la iniciativa en la satisfacción de las demandas de los consumidores, para beneficio de todos los interesados del sector. Las autoridades de los países productores han de cooperar con los cacaocultores para producir los granos de calidad superior que exigen los consumidores, mientras que los fabricantes de chocolate han de colaborar más estrechamente con los productores de cacao en grano para satisfacer las demandas de calidad no-física de los consumidores (relacionadas con características intangibles) y para anticipar mejor los cambios en los hábitos de consumo de se den en el futuro.



*Agricultores en una plantación de cacao*

## Mejora de los ingresos de los cacaocultores

Cerca del 90%-95% del cacao mundial lo producen pequeños cacaocultores. El tamaño típico de un cacaotal pequeño es de unas tres hectáreas; un gran porcentaje de las explotaciones se encuentra en el grupo de dos a cinco hectáreas de tamaño. En la mayoría de estos cacaotales —o, mejor dicho, en prácticamente todos—, la producción por hectárea (rendimiento) es baja o muy baja; además, en la mayoría de los casos, el rendimiento lleva estancado bastante tiempo.

En la mayoría de los países, a excepción principalmente de Malasia, un rendimiento de unos 600 kg de cacao en grano seco por hectárea se considera bastante satisfactorio. Sin embargo, en muchos cacaotales, el rendimiento anual se halla en torno a los 500 kg/Ha o aún menos. Esta situación implica que, contando con unos ingresos extras por producción de alimentos y otras fuentes, la mayoría de los cacaocultores no obtienen unos ingresos aceptables. Efectivamente, la Secretaría de la ICCO calcula que, a lo largo de la última década, los ingresos per cápita de la mayoría de las familias cacaocultoras han estado por debajo del umbral de pobreza oficial de las Naciones Unidas, fijado en 2 dólares per cápita diarios.

Este gran reto se debe afrontar mediante el aumento de la productividad de los cacaotales y la mejora de la eficacia de la cadena de producción y distribución entre el cacaocultor y el puerto de exportación. Esto debe lograrse a la vez que se evita una superproducción —mediante la diversificación—, para que el aumento en la productividad no provoque una caída en los precios. El aumento de los ingresos de los cacaocultores debe proceder, principalmente, de un incremento en la productividad. Afortunadamente, existen muchas posibilidades de aumentar la productividad mediante la implantación de “mejores prácticas” en el cultivo del cacao. Las tecnologías se conocen. Lo que hace falta es que los agricultores posean los conocimientos, los medios y los incentivos para aplicarlas.

## Hacia una economía cacaotera mundial sostenible

El Convenio Internacional del Cacao actual, que entró en vigor el 1 de octubre de 2003, confiere a la ICCO autoridad expresa en el campo de la sostenibilidad. El artículo 39 del convenio “anima a sus miembros a prestar atención al desarrollo de una economía cacaotera sostenible”. A estos efectos, la ICCO adoptó la definición de sostenibilidad propuesta por la Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo: “desarrollo que satisface las necesidades del presente sin poner en peligro la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades”.

El nuevo Convenio Internacional del Cacao creó asimismo una Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial, integrada por representantes del sector privado, para que se constituyera en foro donde debatir cuestiones relacionadas con la sostenibilidad de la economía cacaotera mundial y para que aconsejara al Consejo en estos temas. Al estar estrechamente vinculados al sector, estos representantes aportan su notable experiencia a las reuniones de la Junta. Participan activamente en el estudio de cuestiones importantes y en la elaboración de recomendaciones al Consejo de la ICCO, siempre con objeto de beneficiar al sector cacaotero.

Tras sus reuniones de diciembre de 2006 y marzo de 2007, la Junta Consultiva concluyó un documento titulado “Economía cacaotera sostenible: un enfoque amplio y participativo”. El documento serviría de referencia y de punto de partida de las conversaciones que llevarían a la prevista Mesa Redonda sobre una economía cacaotera sostenible. Se acordó que el concepto de sostenibilidad en el cacao debía abarcar los pilares económico, social y medioambiental del desarrollo sostenible, y que este planteamiento de conjunto permitiría el avance hacia una economía cacaotera sostenible. El documento esbozó los siguientes objetivos generales para alcanzar una economía cacaotera sostenible:

- incrementar los ingresos de las familias cacaocultoras mediante una mejora de la eficacia y la modernización de la producción cacaotera, así como mediante la ampliación de la demanda de cacao a través de un mayor desarrollo de los mercados del cacao y los productos de chocolate y de la diversificación de los sectores cacaoteros de los países productores (pilar económico)
- garantizar que el cacao se produce y se transforma en productos de cacao y chocolate siguiendo métodos que respeten la protección del medio ambiente (pilar medioambiental)
- mejorar la situación social de todas las personas que participan en la producción y la elaboración de cacao y en la producción de chocolate fomentando una mayor responsabilidad e implicación de las empresas (pilar social)



*Representación esquemática de la sostenibilidad*

■ Cocoa producing countries

El logro de una sostenibilidad económica se presentó como condición previa a la sostenibilidad social y medioambiental. El primer reto al que se habría de enfrentar la Junta sería, pues, el aumento de los ingresos de los cacaocultores.

En vista de estos desafíos, se consideró imprescindible que todas las partes implicadas en la cadena del cacao colaboren entre sí para mejorar la eficacia de la cadena de producción y distribución del cacao para que dé cacao y productos de cacao “sostenibles”. Se preveía que, para satisfacer estos requisitos de sostenibilidad en el cacao, a través de un proceso independiente en el

que participarían múltiples interesados se alcanzarían finalmente unas directrices, mediante consultas transparentes, en las que se establecerían unos niveles mínimos como puntos de referencia. Estos niveles mínimos se podrían fijar como objetivos iniciales, pues sería necesario avanzar progresivamente para seguir mejorando estos niveles con el tiempo, a través de un sistema de medidas o unos indicadores de sostenibilidad previamente acordados. Luego esto podría llevar a una verificación o certificación independiente que proporcionara una mayor credibilidad y aceptación.

Dadas las características de la economía cacaotera mundial, la Junta analizó los motivos por los cuales la economía cacaotera es hoy día insostenible; esbozó los objetivos de sostenibilidad; identificó ciertas actividades orientadas al logro de la sostenibilidad económica, medioambiental y social; sugirió posibles indicadores para medir los progresos en el logro de la sostenibilidad, y destacó las ventajas de la sostenibilidad. También ofreció un modelo de mejora de la sostenibilidad de la economía cacaotera mundial que comprendía cuatro pasos concretos: la recolección de información, la notificación de información, la puesta en práctica de actividades orientadas a objetivos de sostenibilidad y la validación de los progresos.

La Junta debatió, asimismo, acerca del mejor modo de obtener consenso sobre cómo alcanzar una economía cacaotera mundial sostenible y acordó la organización de una Mesa Redonda en la que participarían los principales interesados. Se acordó que la Mesa Redonda sobre una economía cacaotera sostenible se celebraría en Accra (Ghana), del 3 al 6 de octubre de 2007. El Ghana Cocoa Board actuaría de anfitrión del encuentro, con el patrocinio del Ministerio Holandés de Agricultura, Naturaleza y Calidad Alimentaria y del propio Ghana Cocoa Board. La Mesa Redonda reuniría a representantes de los cacaocultores, gerentes de cooperativas, exportadores, operadores, elaboradores y fabricantes, funcionarios, organizaciones donantes, entidades financieras, ONGs y otras organizaciones privadas que participan activamente en las cadenas de producción y distribución del cacao y del chocolate.

## Consumo de chocolate de primera categoría

El mercado del cacao y del chocolate está experimentando unos cambios dinámicos en la naturaleza de la demanda de chocolate. Las tendencias hacia productos de chocolate de primera categoría han planteado nuevos retos, pero también han creado nuevas oportunidades para todo el sector.



*Muestras de chocolate*

Hasta hace poco, se pensaba que el consumo de chocolate en Europa y Estados Unidos empezaría a estancarse, ya que estos grandes mercados del chocolate estaban alcanzando su saturación. Sin embargo, los hábitos de consumo de estos mercados maduros han experimentado recientemente grandes cambios, a raíz del cada vez mayor atractivo que presenta el chocolate de primera categoría, como el chocolate ecológico, de comercio justo, de origen único, bajo en azúcar y negro o de alto contenido de cacao. Efectivamente, el mercado de la confitería se ha caracterizado cada vez más acusadamente por la demanda por parte de los consumidores de sabor, comodidad, salud y productos que responden a cuestiones éticas y medioambientales.

Los avances en nuevos productos y los llamados “alimentos funcionales” con ingredientes sanos

(alimentos que ofrecen unos beneficios para la salud que trascienden los relativos a una nutrición básica) han tenido mucho que ver en la tendencia alcista del mercado de la confitería. En los últimos tiempos se vienen realizando más y más estudios sobre las propiedades nutritivas y para la salud del cacao y el chocolate. Los resultados indican que los flavanoides del cacao podrían inhibir la oxidación de la lipoproteína de baja densidad (el denominado “colesterol malo”), contribuyendo así a la prevención de enfermedades cardiovasculares. Además, se ha demostrado que el alto contenido de antioxidantes del cacao reduce el riesgo de cáncer. La demanda de chocolate negro y de alto contenido de cacao, en concreto, ha surgido en respuesta a estos hallazgos positivos.

La industria chocolatera ha mostrado una gran habilidad para enfrentarse a estos retos y aprovechar las nuevas oportunidades que ha brindado la mudable demanda de los consumidores. Empresas tradicionalmente asociadas a productos de chocolate con leche han ido introduciendo nuevos productos de chocolate negro y de alto contenido de cacao. Datamonitor informó de que el 33% del total de las golosinas de chocolate lanzadas en 2006 eran productos de chocolate negro. En las estadísticas publicadas por ACNielsen destacaba un aumento en las ventas de chocolate negro en Estados Unidos a una media del 9% anual entre 2001 y 2005, mientras que las ventas de chocolate negro de alto contenido de cacao se habían incrementado en un 24% durante el mismo periodo. Actualmente, se estima que el mercado mundial del chocolate negro representa entre el 5 y el 10% del mercado total de tabletas de chocolate (que completarían las tabletas de chocolate con leche, chocolate blanco y chocolate relleno), con una cuota mayor en Europa continental que en Estados Unidos y el Reino Unido. Los mercados del chocolate con certificación ecológica y de comercio justo han florecido igualmente, registrando tasas de crecimiento de dos cifras.

La aparición de una mayor demanda de chocolates de primera categoría ha tenido un impacto importante en la demanda de cacao en grano tanto en calidad como en cantidad. Mientras que la industria chocolatera ha

respondido a esta evolución tomando la iniciativa, se ha destacado la necesidad de que los productores de cacao cuenten con mayor información sobre este tema. De contar con dicha información, los países productores de cacao dispondrían de una base más sólida sobre la que formular y poner en práctica políticas y programas relacionados con la producción de cacao. Uno de los principales retos a los que se enfrentan los países productores, de cara a incrementar sus ingresos procedentes del cacao, consiste en satisfacer la mudable demanda de los consumidores.

Desde su creación en 1973, la ICCO se ha mantenido siempre al corriente de la evolución del mercado del cacao y, especialmente, del bienestar y los ingresos de los cacaocultores. En junio de 2007, el Comité de Mercado de la ICCO revisó un estudio preparado por la Secretaría sobre la situación de la demanda de productos de cacao y chocolate, en el se mostraba el impacto directo sobre la composición de la demanda de cacao, en cuanto a cantidad y calidad.

Por ejemplo, se indicaba que el aumento del consumo de chocolate negro afectaba al mercado del cacao de dos maneras distintas:

- Provocando el aumento de la demanda de cacao, pues el chocolate negro tiene un contenido más alto de cacao que otras tabletas de chocolate.
- Provocando el aumento de la demanda granos de cacao de mayor “calidad licor” en comparación con el cacao para prensar y convertir en manteca y polvo. El licor de cacao es la materia prima fundamental para la producción de chocolate y ocupa un papel protagonista a la hora de determinar el sabor que el chocolate tendrá en última instancia. El licor de cacao de primera categoría constituye un factor esencial en la elaboración de chocolate de calidad superior. Cabe destacar que los fabricantes de chocolate necesitan para sus recetas de chocolate de alto contenido de cacao una proporción considerable de cacao fino o de aroma.

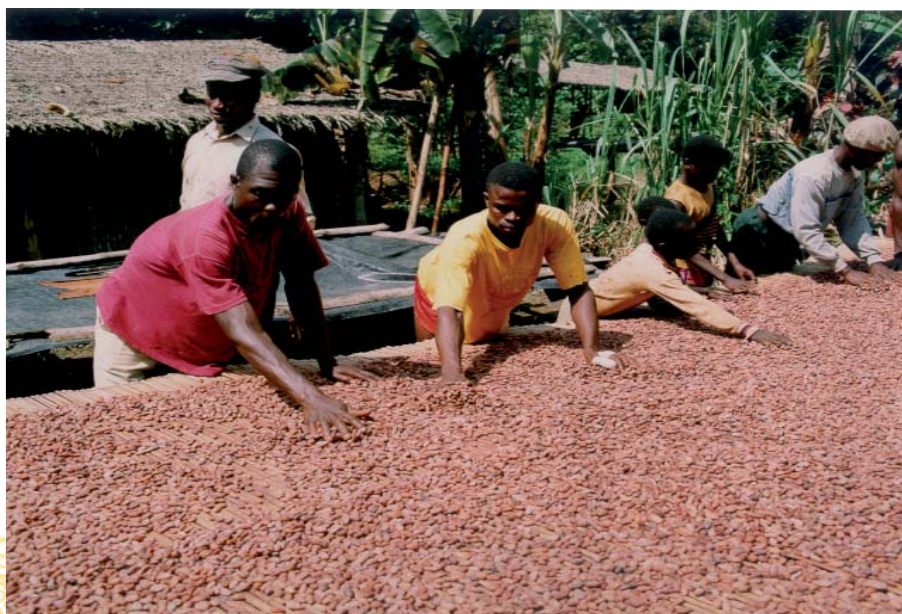
Estos cambios en los hábitos de consumo de chocolate han provocado una mayor segmentación del mercado del cacao conforme al origen del cacao en grano. Por este motivo, los cacaocultores que han producido cacao en grano de gran demanda, como el cacao fino o de aroma y el ecológico, se han beneficiado de los precios considerablemente más altos registrados en años recientes.

Actualmente, los siguiente catorce países han sido reconocidos por el Consejo Internacional del Cacao como exportadores de cacao fino o de aroma: Colombia, Costa Rica, Dominica, Ecuador, Granada, Indonesia, Jamaica, Madagascar, Papúa Nueva Guinea, Perú, Santa Lucía, Santo Tomé y Príncipe, Trinidad y Tobago y Venezuela.

**Contribución estimada del valor al por menor de las tabletas de chocolate negro al valor al por menor del total de tabletas, 2006**

| Más del 20 %            |
|-------------------------|
| Austria                 |
| Bélgica                 |
| Finlandia               |
| Francia                 |
| Italia                  |
| Países Bajos            |
| Portugal                |
| España                  |
| Suiza                   |
| Entre el 10 % y el 20 % |
| Alemania                |
| Grecia                  |
| Noruega                 |
| Suecia                  |
| Menos del 10 %          |
| Dinamarca               |
| Irlanda                 |
| Reino Unido             |
| Estados Unidos          |

*Tabletas de chocolate negro: cuota de mercado por países*



*Secado de granos de cacao*

Al término del año cacaotero 2006/2007, la ICCO se preparó para una reunión del Panel Ad hoc de Expertos sobre Cacao Fino o de Aroma, que se reuniría en Londres en enero de 2008 y congregaría a expertos en la producción y la comercialización de cacao fino o de aroma. El objetivo de la reunión del Panel consistiría en estudiar y evaluar los porcentajes de exportaciones de cacao fino o de aroma asignados a los países productores. La Secretaría continuará realizando análisis periódicos de la situación y de las perspectivas del mercado para cacaos especializados, selectos y de primera categoría.

### **Gestión de la Cadena de Abastecimiento para Cacao de Calidad Total**

La cadena de abastecimiento del cacao abarca una amplia gama de actividades y servicios necesarios para llevar el cacao en grano desde el lugar donde es producido por los cacaocultores hasta los consumidores que le dan su uso final. Por este motivo, el funcionamiento efectivo y eficaz de la cadena de abastecimiento constituye un paso muy importante hacia una economía cacaotera mundial sostenible. No obstante, la liberalización y la privatización de los

mercados del cacao de las décadas de 1980 y 1990 han causado graves trastornos en la efectividad y la eficacia de las cadenas de abastecimiento del cacao de los países productores. La consecuencia de todo esto ha sido un deterioro de la calidad del cacao en grano producido, ya que la participación directa de organismos públicos en las operaciones físicas de la cadena de abastecimiento se ha reducido significativamente, y en algunos casos se ha retirado por completo.

En 1998, la Asociación de Industrias del Chocolate, Galletas y Confitería de la Unión Europea (CAOBISCO) expresó su gran preocupación por la calidad física del cacao en grano suministrado al sector. La asociación había observado que los cacaocultores no cosechaban, fermentaban ni secaban su cacao conforme a las prácticas recomendadas de forma sistemática. Esto se debía a una falta de conocimientos por parte de los cacaocultores de las mejores prácticas agronómicas y, en especial, a la ineficacia de las cadenas de producción y distribución de los países productores. Los cacaos de calidades y de tamaño de grano muy diversos se mezclaban a menudo hasta los límites que permitían los contratos. Los problemas se achacaron

en parte a una falta de criterios de calidad claramente establecidos y de la medición de estos criterios en los países de origen. Así pues, CAOBISCO estableció unos criterios de calidad para el cacao en grano que permitiría a los miembros de la asociación producir chocolate de la calidad necesaria para satisfacer las exigencias actuales de los consumidores y cumplir con la nueva legislación sobre higiene y la seguridad de los alimentos.

Partiendo de los criterios de calidad física formulados por CAOBISCO, la ICCO puso en marcha un “Proyecto Piloto” en Côte d'Ivoire. Las operaciones del proyecto comenzaron en 2001 un modelo de cadena de producción y distribución del cacao que satisficiera los criterios de calidad de CAOBISCO. En 2003, los criterios de calidad originales de CAOBISCO se ampliaron para abarcar aspectos no-físicos como la seguridad alimentaria, consideraciones éticas (incluyendo la ausencia de producción cacaotera con trabajo forzado de menores) y los métodos de producción respetuosos del medio ambiente. A partir de esta ampliación se acuñó el término de “calidad total”.

Una vez que se creó el concepto de “calidad total”, surgió una gran duda con respecto al modo en que se debía modificar el sistema de producción y distribución existente para garantizar que estos criterios de “calidad total” se satisficieran a lo largo de la cadena de abastecimiento. Para lograrlo, se consideró que, como requisito esencial, el cacao debía mantener su integridad a lo largo de la cadena y debía ser posible verificar su origen, para garantizar la credibilidad de los criterios de “calidad total”. Con este objetivo se diseñó un sencillo sistema de trazabilidad. Comenzando desde el nivel de la cooperativa, ésta recogería el cacao de los cacaotales de las poblaciones adscritas al proyecto. Al recoger el cacao, la cooperativa mantendría el cacao de los cacaocultores adscritos al proyecto separado de otros cacaos producidos en la región. En el almacén de la cooperativa, se comprobaría la calidad física del cacao conforme a los criterios de calidad del proyecto. Si los criterios se hubieran satisfecho, el cacao se metería en sacos de exportación que serían cerrados, sellados

y etiquetados. El cacao sería entonces transportado al puerto, donde se comprobaría de nuevo su calidad, para luego ser embarcado. Este sistema garantizaba tanto la trazabilidad completa como la integridad completa del cacao entre la cooperativa y su embarque en puerto hasta el comprador extranjero del cacao.

Este sistema se puso a prueba en Côte d'Ivoire entre los años cacaoteros 2003/04 y 2006/07. Lo que se aprendió principalmente de las operaciones piloto fue que el sistema mejorado funcionó, si bien era necesario seguir perfeccionándolo. También demostró que los cacaocultores, en las condiciones establecidas por el proyecto, estaban dispuestos y eran capaces de producir cacao que satisficiera unos niveles de calidad física exigentes. El sistema evitaba alterar la integridad del cacao entre el almacén de la cooperativa y el puerto de embarque, eliminando de este modo la práctica de mezclar cacao malo con cacao de calidad. Gracias a la trazabilidad completa, el sistema permitía la introducción real de parámetros de calidad que trascienden las características de calidad meramente físicas del cacao y la obtención de un cacao de “calidad total”. El sistema también tuvo el efecto de mejorar la eficacia de la cadena de abastecimiento, con ahorros de al menos 30 dólares estadounidenses por tonelada y grandes posibilidades de lograr aún mayores ahorros. Además, se eliminaron todos los intermediarios de la cadena, con lo cual los cacaocultores y las cooperativas obtuvieron mayores beneficios.

Ante el éxito de las operaciones piloto en Côte d'Ivoire, se decidió ampliar el ámbito y la cobertura del proyecto a otros países. Se reconoció que la creación de un mecanismo mundial para una cadena sostenible de abastecimiento del cacao para cacao de “calidad total” verificable y producido y comercializado de forma eficaz beneficiaría a los cacaocultores y las cooperativas que se sometieran al mismo. De este modo se animaría a los cacaocultores de los países en cuestión ajenos al proyecto a que adoptaran prácticas de “calidad total” y se ampliaría la disposición de las empresas del sector chocolatero de recompensar la producción de cacao de “calidad total” verificable.

Con este objetivo, la ICCO creó un programa sobre Gestión de la Cadena de Abastecimiento del Cacao, que comprendería una variedad de elementos, y diseñó un enfoque pragmático para mejorar la eficacia y efectividad de la cadena de abastecimiento. El programa se ajusta, además, a una de las áreas prioritarias acordadas con el Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB) para la financiación de proyectos. Los objetivos principales del programa son: beneficios económicos mutuos para todos los participantes en la cadena, criterios claros y comunicables de “calidad total”, una ampliación considerable del papel de las cooperativas de cacaocultores y la creación de asociaciones comerciales en la cadena de cacao. Mientras tanto, la ICCO ha mantenido conversaciones con el Fondo Común para los Productos Básicos, la Fundación Bill y Melinda Gates y otros interesados para crear y poner en práctica uno o más proyectos de este tipo.

### Programa de acción contra residuos de plaguicidas

La evolución de la agricultura moderna ha permitido a los consumidores acceder a una provisión abundante de alimentos a precios razonables. Son varios los medios a través de los cuales se ha logrado esto, como el uso de productos agroquímicos, como los fertilizantes y los plaguicidas. Sin embargo, los compuestos químicos empleados en los plaguicidas para el exterminio de malas hierbas, insectos y otras plagas de las cosechas, también son perjudiciales para la salud de las personas, para la flora y la fauna y para el medio ambiente. En los últimos años, la seguridad alimentaria se ha convertido en uno de los temas que más preocupan a los consumidores. Por este motivo, la venta y el uso de estos compuestos están sometidos a normativas para reducir al mínimo la cantidad de residuos de plaguicidas que se encuentran en los productos alimentarios. Nos referimos a los denominados “Límites máximos de residuos” (LMR). Los LMR se definen como la máxima concentración de residuos de plaguicidas que se

permite esté presente en el interior o la superficie de los alimentos tras el uso de plaguicidas, conforme al código de buenas prácticas agrícolas (BPA).

Hasta 2005, los regímenes de la Comunidad Europea (CE) permitían a los Estados miembros fijar y mantener los límites máximos de residuos nacionales aplicables a cultivos dentro de la UE. Sin embargo, en febrero de 2005, la Unión Europea introdujo una nueva normativa armonizada sobre límites máximos de residuos. Por primera vez, la legislación (Reglamento (CE) No. 396/2005) es aplicable a alimentos importados, incluyendo el cacao en grano, al igual que a productos nacionales. Había sido adoptado por el Consejo de la Unión Europea y se esperaba que entrara en vigor a principios de 2008. En virtud de la normativa, se establecerían tolerancias para plaguicidas cuyo uso no se haya aprobado para la UE o en los casos en que las buenas prácticas agrícolas difieran de lo establecido en la UE. En mayo de 2006 se introdujo en Japón una normativa similar sobre límites máximos de residuos.

Hasta que la nueva normativa entre en vigor, se fijarán unos LMR provisionales para la UE, en función de los LMR ya fijados en los Estados miembros y/o los del Códex. Por tanto, las importaciones a la UE se valorarán conforme a esta relación provisional. En los casos en que no existan unos LMR nacionales o del Códex, se fijarán unos LMR de la UE al límite de determinación (LD) —es decir, 0,01 mg/kg—, que en realidad es una tolerancia cero. Lo que esto implica es que los plaguicidas usados en productos destinados a la UE deben contar con la aprobación de la UE. De lo contrario, podrían ser rechazados a su entrada. La posibilidad de que se diera esta situación creó inquietud en el sector cacaotero, ya que podría causar trastornos en el comercio del cacao.

En este contexto, el Comité Ejecutivo de la ICCO adoptó un Programa de Acción sobre Plaguicidas durante su reunión de septiembre de 2005. El objetivo del programa consistía en actuar rápidamente para evitar la imposición de unos contenidos máximos de residuos

de plaguicidas demasiado exigentes para el cacao y los productos de cacao. El Plan de Acción distinguía entre actuaciones que se debían adoptar a corto plazo, actuaciones de seguimiento y, por último, actuaciones sobre cómo usar la información recopilada.

En el marco del Programa de Acción, la Secretaría de la ICCO recopiló información sobre los tipos de plaguicidas usados en los países productores miembros de la organización. La ICCO obtuvo el apoyo de un experto en plaguicidas para comparar esta información con la lista provisional preparada por la UE y para asesorar consecuentemente a los países productores.

En Japón, el comercio del cacao se vio gravemente afectado a raíz de la nueva normativa introducida en el país. Este suceso sirvió de advertencia de que algo parecido podría ocurrir en la UE si no se tomaban medidas preventivas. Consecuentemente, se ha aconsejado a los productores evitar usar plaguicidas que no estén recogidos en la lista de la UE, ya que se someterían a su medición al límite de determinación. Y desde un enfoque más positivo, la ICCO solicitó al experto en plaguicidas que elaborase un manual para guiar a los países productores de cacao en el uso seguro y adecuado de plaguicidas.

El Plan de Acción sobre Plaguicidas de la ICCO fue muy bien acogido por la Asociación Europea del Cacao y la Asociación de Industrias del Chocolate, Galletas y Confiterías de la UE (CAOBISCO), quienes habían creado un Grupo de Trabajo sobre Plaguicidas para hacer frente al tema de los plaguicidas en la UE. Las dos asociaciones han emprendido un proyecto conjunto para la recopilación de información sobre el uso de plaguicidas en Ghana, Nigeria, Côte d'Ivoire y Camerún para su análisis, así como para la provisión de asistencia a los países productores en el uso seguro y adecuado de plaguicidas. Los resultados de este proyecto conjunto y del Programa de Acción de la ICCO serán de utilidad para el Grupo de Trabajo en sus negociaciones con la UE con respecto a la fijación de límites máximos de residuos de plaguicidas para el cacao y los productos de cacao.



*Protección de mazorca con bolsa contra el gusano barrenador de mazorca*

## 5. PROYECTOS CACAOTEROS

### Proyectos en ejecución

#### Proyecto de gestión del riesgo de los precios

Los pequeños cacaocultores y cooperativas se enfrentan a una gran incertidumbre en cuanto a los precios a los que se les pagará el cacao una vez cosechado, debido a la inestabilidad de los precios del cacao en los mercados mundiales. Con la intención de hacer frente a este problema, la Secretaría de la ICCO elaboró una propuesta de proyecto piloto sobre “Gestión del riesgo de los precios para los cacaocultores de Côte d’Ivoire”. El objetivo del proyecto consistía en ayudar a los pequeños cacaocultores y/o cooperativas a mejorar su capacidad para gestionar los riesgos que implican las fluctuaciones de los precios ofreciéndoles la oportunidad de acceder a los contratos de futuros y las opciones disponibles en la Bolsa Internacional de Futuros y Opciones Financieros de Londres (LIFFE) y en la Junta de Comercio de Nueva York (NYBOT).

El proyecto se puso en marcha por vez primera en Abidján (Côte d’Ivoire), en febrero de 2006, con la identificación de los participantes en el proyecto —entre los que se encontraban miembros del personal de la Bourse du Café et du Cacao (BCC), el Organismo de Ejecución del Proyecto (OEP), representantes de cooperativas, bancos y exportadores— y su formación en el uso de instrumentos de gestión del riesgo de fluctuaciones en los precios. El proyecto se halla actualmente en su segundo y último año de ejecución.

Las primeras actividades del proyecto revelaron la existencia de dificultades para ejecutar el proyecto mediante la estrategia propuesta de Programas de Opciones Participativas (POPs). Los bancos de Côte d’Ivoire no aceptaban la estrategia, pues exigían un mecanismo de garantía por parte de las instituciones patrocinadoras del sector cacaotero del país. Además,

la tendencia alcista del precio al contado pagado al final de 2006 resultaba más atractiva que la estrategia de precio mínimo en la explotación que proponía el proyecto. Ante estas dificultades, se propuso una estrategia nueva que implicaba el uso de POPs y de opciones de venta. Tras las largas conversaciones mantenidas en mayo de 2007 en Abidján entre los participantes en el proyecto, se firmaron acuerdos contractuales para la compra de instrumentos de cobertura para un volumen total de 1.250 toneladas de cacao, divididos entre cinco cooperativas. Dos cooperativas decidieron cubrir 250 toneladas cada una mediante el uso de opciones de venta, mientras que las otras tres optaron por cubrir 100 toneladas cada una con opciones de venta y otras 150 toneladas cada una con POPs.

Las opciones de venta y los POPs se compraron en agosto de 2007, garantizando unos precios mínimos netos en la explotación de 435 y 350 francos CFA por kilo, respectivamente. Ambas estrategias de cobertura seguían en pie a finales del año cacaotero 2006/2007.

#### (Germoplasma II) Mejora de la productividad y la calidad: un enfoque participativo

El proyecto tiene como objetivo principal mejorar el nivel de bienestar de los pequeños cacaocultores mediante unos niveles mayores y más sostenibles de producción de cacao de calidad superior y la reducción de los costes de producción. Este objetivo se logrará mediante la selección, distribución y empleo de nuevas variedades de cacao con mejor capacidad de rendimiento, mayor resistencia a las plagas y patógenos y características de calidad superior. Los países que participan en el proyecto son: en **África**, Camerún, Côte d’Ivoire, Ghana y Nigeria; en **América**, Ecuador, Perú, Trinidad y Tobago y Venezuela; en **Asia**, Malasia y Papúa Nueva Guinea.

Este proyecto de cinco años comenzó en junio de 2004 tras finalizar con éxito un proyecto previo sobre “Conservación y utilización de germoplasma: un enfoque global” y se encuentra ahora en su tercer año de ejecución. El equipo de evaluación presentó un informe completo sobre la marcha del proyecto con fecha de abril de 2007 para la evaluación intermedia del proyecto, en la que participarían representantes del FCPB y la ICCO, con la asistencia técnica de Bioversity International. El informe también comprendía el Resumen Ejecutivo del Informe General de Progreso para el Año 3 (del 1 de junio de 2006 hasta mayo de 2007) y exponía a grandes rasgos los logros alcanzados, los recursos empleados y las limitaciones encontradas durante la ejecución del proyecto.

Desde el inicio del proyecto, se han celebrado cuatro talleres del proyecto: en abril de 2004 (Reino Unido), 2005 (Camerún), 2006 (Venezuela) y 2007 (Ecuador). La evaluación intermedia indicaba que la ejecución del proyecto había experimentado limitaciones técnicas en cuanto a un personal insuficiente, un escaso compromiso por parte de los agricultores, enfermedades y sequía, unos métodos de prueba insatisfactorios, problemas en los envíos, en la supervivencia de las semillas y un aumento en los costes del proyecto debido a la depreciación del dólar estadounidense. Estas limitaciones fueron superadas a través de una serie de medidas adecuadas adoptadas por las instituciones participantes.

La evaluación de la ejecución del proyecto indicaba que todos los objetivos a medio plazo se habían alcanzado, bien en parte bien por completo. Por consiguiente, el proyecto ha registrado hasta la fecha unos resultados positivos en los 31 objetivos a medio plazo establecidos en el Informe de Evaluación del Proyecto para los años uno, dos y tres del mismo.

#### Proyecto de análisis de la cadena de valor del cacao

Ya en sus primeras etapas de funcionamiento, la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial observó que una mejor comprensión de la

cadena de valor desde la producción y el comercio hasta la exportación del cacao constituiría uno de los grandes pilares en la labor de la ICCO en cuestiones de sostenibilidad. En este sentido, y a petición de la Junta Consultiva, la Secretaría de la ICCO esbozó una propuesta de proyecto titulada “Análisis de la cadena de valor del cacao”.

El objetivo del estudio consiste en determinar cuáles son los recursos aportados y los gastos en que se incurre para producir, comerciar y exportar cacao en distintos países productores y conforme a distintas prácticas de cultivo. El objetivo en última instancia del análisis de la cadena de valor del cacao es tener una mejor idea de los ingresos netos que obtienen los agricultores y demás interesados del cultivo y el comercio de cacao para así mejorar nuestros conocimientos sobre el empleo de recursos en la producción, el comercio y la exportación de cacao. El resultado final del estudio permitirá la comparación directa de la composición de los gastos y los ingresos generados en la cadena de valor del cacao en los principales países y regiones productores de cacao.

El estudio se ejecutará a lo largo de un periodo de 18 meses en países productores de cacao de África, Latinoamérica y el sudeste de Asia. En el caso de África, el estudio se llevará a cabo en Camerún, Côte d'Ivoire, Ghana y Nigeria. En Latinoamérica, se ejecutará en Brasil, la República Dominicana y Ecuador. También se pondrá en marcha un estudio en Papúa Nueva Guinea, en representación del sudeste asiático. Los resultados constituirán una herramienta útil para la toma de decisiones en el ámbito de las políticas públicas de los países participantes y ofrecerán una visión muy valiosa de la posición de los ingresos de los cacaocultores cuando se dan determinados niveles de precios.

Un Comité Consultivo Especial supervisa el estudio desde la ICCO, mientras que un alto cargo de la ICCO actúa de coordinador internacional y participa en el trabajo de campo. Tras la recepción de los informes de los distintos países, la Secretaría de la ICCO redactará el borrador para un informe final sobre el Análisis de la

■ Cocoa producing countries

Cadena de Valor del Cacao. El informe final se centrará en los resultados generales y en una comparación internacional de la composición de los costes y los ingresos de la cadena de valor del cacao de los principales países productores de cacao. También se enfocará en la eficacia relativa en el uso de recursos en los distintos países y en una comparación entre los costes de producción y los ingresos reales obtenidos por los cacaocultores de la producción de cacao.

### Prevención y gestión de la propagación mundial de plagas y patógenos del cacao

Como consecuencia del éxito logrado con el proyecto “Empleo de técnicas de biología molecular en la búsqueda de variedades resistentes a la enfermedad de escoba de bruja del cacao” llevado a cabo en Brasil, la Secretaría de la ICCO, en estrecha colaboración con CAB Bioscience, formuló una propuesta de tramitación rápida para la organización de un taller de “prevención y gestión de la propagación mundial de plagas y patógenos del cacao”. El objetivo del taller consistía en presentar los resultados del proyecto de la escoba de bruja y en llegar a un acuerdo sobre el enfoque y el contenido de una iniciativa de escala mundial contra la amenaza y el impacto de una mayor propagación de plagas y patógenos del cacao.

En septiembre de 2006, esta propuesta de proyecto de tramitación rápida contó con la aprobación del Comité Ejecutivo de la ICCO y se trasladó al Fondo Común para los Productos Básicos para que la estudiara su Comité Consultivo. En enero de 2007, el Comité Consultivo del Fondo Común aprobó la ejecución de la propuesta de tramitación rápida. Al taller, celebrado con éxito en Abidján, Côte d'Ivoire, entre el 17 y el 20 de julio de 2007, asistieron 120 expertos procedentes de catorce países de África, Europa, Latinoamérica, el sudeste asiático y el Pacífico. Los participantes acordaron las siguientes actuaciones básicas para construir los cimientos de una estrategia mundial:

- El compromiso de todos los interesados de cada país y la cooperación entre sí resulta fundamental. La planificación en materia de seguridad biológica es imprescindible, incluida la preparación de

análisis sobre riesgos de plagas, para identificar las principales vías de entrada de las plagas en los países productores de cacao. También relacionado con lo anterior, es necesario mejorar la vigilancia contra las amenazas, a nivel tanto regional como mundial, así como intercambiar experiencias y conocimientos sobre prácticas para gestionar las plagas por parte de las agencias de los países familiarizados con determinadas plagas o patógenos.

- Resulta imprescindible aumentar el nivel de concienciación entre los productores, los responsables de políticas públicas, las autoridades que velan por la salud de las plantas, el personal de aduanas y demás interesados de la cadena de producción y distribución del cacao, a fin de familiarizarlos con los síntomas que presenta una plaga y permitir de este modo una detección precoz, para que se reconozcan las amenazas y se empleen los recursos necesarios antes de que se produzca una plaga. Se recomienda mejorar las instalaciones de cuarentena en los países receptores. Se destaca igualmente la importancia del reconocimiento de los síntomas para ayudar a la detección precoz y de la formación en técnicas de gestión.
- Es posible que sea necesario introducir leyes en cada país para imponer el cumplimiento de las actuaciones que sean necesarias, como el levantamiento de cordones sanitarios, la erradicación de material infectado y la indemnización de los agricultores. Esto supondría un compromiso financiero en el marco de un plan de acción nacional que implicara a las agencias estatales correspondientes.
- Se debe aumentar el nivel de concienciación para animar a los productores a obtener mejores simientes de fuentes certificadas y para desincentivar el uso de “germoplasma no certificado”. Conviene poner en marcha una selección preventiva de modo que todos los programas de selección local y nacional reciban material resistente que se pueda poner a prueba bajo las condiciones de la zona en combinación con otras prácticas de gestión.



*Granos de cacao*

- Por último, se recomienda un programa progresivo de formación y capacitación orientado a todos los interesados.

Al final del año cacaotero 2006/2007, CAB Bioscience recopiló las actas del taller. Posteriormente, se formulará una propuesta de proyecto que incluirá una estrategia sobre la mejor manera de evitar la introducción de las principales plagas y patógenos del cacao y de gestionar su propagación mundial.

#### Proyecto sobre calidad total

El objetivo del proyecto de calidad total radica en el incremento de la producción y distribución de cacao en grano con calidad de "pasta de cacao" y provocar una mejora general de la calidad del cacao en grano para la industria de elaboración del cacao mediante la determinación de los cambios necesarios en los sistemas de comercialización y las prácticas agrícolas, así como la gratificación a los agricultores que produzcan cacao en grano de calidad superior.

Las actividades comenzaron en 2001 en Côte d'Ivoire con un estudio de campo sobre prácticas agrícolas. Los resultados del estudio de campo ilustraron la necesidad de una mayor formación, así como de la introducción de ciertas ayudas básicas para la agricultura. La siguiente fase del proyecto consistía en el desarrollo de un programa de formación pormenorizado y en la formación de las cooperativas seleccionadas en el

control de calidad y en las mejores prácticas agrícolas para la producción de cacao de calidad superior. Durante estas fases de desarrollo, el concepto del proyecto evolucionó considerablemente de unos simples atributos físicos buenos al "Proyecto de Calidad Total", que abarca cuestiones éticas, medioambientales y de seguridad alimentaria.

Las primeras operaciones comerciales experimentales que incorporaban este enfoque comenzaron en la temporada de la cosecha principal de 2003/04. Estas operaciones consistieron en la producción y la distribución de cacao en grano que satisfacía una serie de criterios formulados por la asociación CAOBISCO, directamente desde los agricultores, a través de cooperativas, hasta la industria chocolatera. Lo que fue algo fundamental en las operaciones comerciales es que la integridad del cacao se había conservado desde el almacén de la cooperativa hasta el puerto y era verificable hasta su cacaocultor y grupo de ellos. Un objetivo secundario de las operaciones comerciales consistió en la puesta a prueba de un sistema orientado a simplificar la cadena de producción y distribución mediante la creación de un vínculo directo entre los cacaocultores o cooperativas y los fabricantes de chocolate a través del comercio de cacao.

La puesta en marcha de la operación comercial experimental se desarrolló estupendamente y se repitió en todas temporadas cacaoteras de 2004/05 a 2006/07. Estas operaciones han demostrado que el sistema puede procurar una buena base para un método económicamente sostenible de obtener "calidad total", que además da como resultado una cadena de producción y distribución eficaz y efectiva. Se planteó ampliar el sistema en Côte d'Ivoire a partir de la experiencia adquirida en años anteriores. En junio de 2007, el Comité Ejecutivo aprobó una propuesta de proyecto para la adaptación del sistema creado en Côte d'Ivoire a otros países productores de África. La propuesta de proyecto se presentó ante el FCPB, organismo que la trasladaría a la Fundación Bill y Melinda Gates para su financiación.

## Proyectos finalizados en 2006/2007

### Proyecto sobre plantas piloto para la elaboración de subproductos del cacao en Ghana

Los estudios anteriores realizados por el Cocoa Research Institute of Ghana (CRIG) durante la década de 1970 y 1980 demostraron que los residuos generados por la elaboración de mazorcas de cacao y cacao en grano se podrían transformar en subproductos de utilidad comercial. En vista de lo demostrado, entre septiembre de 1993 y julio de 2003 se ejecutó un proyecto de ICCO/FCPB/CRIG sobre "Plantas piloto para la elaboración de subproductos de cacao en Ghana" para poner en marcha la producción y comercialización a escala experimental de los subproductos antes citados. El proyecto se proponía ampliar la capacidad de generar ingresos de la industria cacaotera de los países productores de cacao mediante el desarrollo y las transferencia de las tecnologías adecuadas para la elaboración comercial de subproductos de cacao y la transformación de residuos de cacao.

El Informe de Finalización del Proyecto se presentó ante el Comité Ejecutivo de la ICCO a finales de octubre de 2006, con las conclusiones del proyecto. A raíz del análisis del proyecto sobre plantas piloto para la elaboración de subproductos del cacao en Ghana se extrajeron dos grandes conclusiones: En primer lugar, el proyecto resolvió que es técnicamente posible transformar residuos de cacao, como la envoltura de las mazorcas, los jugos y los granos de calidad inferior, en productos comercialmente útiles. Se reconoció que las tecnologías y los procedimientos desarrollados eran sencillos y que los cacaocultores podrían aplicarlos sin dificultad. En segundo lugar, la viabilidad económica y financiera de las iniciativas empresariales analizadas había producido unos resultados muy diversos. Se descubrió que, en las empresas que empleaban los jugos y los granos desechados, mientras que la producción de vino y vinagre fuera probablemente rentable, la producción de alcohol y bebidas alcohólicas, pectina, jalea, mermelada, refrescos, jabón de manteca de

cacao y pomada de manteca de cacao resultó ser muy poco rentable. Asimismo, se concluyó que era muy improbable que las empresas que empleaban la envoltura de las mazorcas de cacao para la producción de piensos fueran económicamente viables; sin embargo, sí era probable que la producción de potasa y jabones blandos fuera económicamente viable.

CRIG cuenta con descripciones de las actividades, los procedimientos y la maquinaria necesarios para producir estos subproductos de cacao, a disposición de interesados de otros países productores de cacao.



*Transporte de cacao*

### Proyecto de mejora de la comercialización del cacao

El objetivo general del proyecto radicaba en la mejora del funcionamiento de los canales de comercialización en los países productores de cacao que viven procesos de liberalización y en garantizar la plena participación de los operadores locales en el comercio físico del cacao, mientras que se reduce el riesgo comercial y de las fluctuaciones en los precios. El proyecto se ejecutó en Camerún, Côte d'Ivoire y Nigeria, y se prolongó durante siete años, con dos ampliaciones de un año cada una.

El proyecto constaba de cuatro componentes principales: la promoción de un sistema privado de almacenamiento, el desarrollo de un sistema de información sobre la comercialización del mercado del cacao, el desarrollo de un sistema de control y certificación de calidad y el desarrollo de un sistema de financiación del comercio de productos básicos. El objetivo general del proyecto era muy ambicioso y, pese a las dificultades encontradas, se lograron muchas de sus metas prácticas.

Tras un análisis exhaustivo de los resultados del proyecto se formularon recomendaciones con respecto al almacenamiento del cacao, cuestiones de calidad, como el control de calidad, y la financiación del comercio de cacao. Entre las recomendaciones se incluyeron sugerencias sobre cómo enfrentarse a algunos de los problemas identificados. Además, el proyecto produjo inventarios y bases de datos sobre el comercio y el almacenamiento del cacao. Los países participantes realizaron inventarios sobre mejores prácticas en operaciones de comercialización. Se crearon directrices y manuales de formación, seguidos de una amplia formación de los agentes del mercado, fundamentalmente personal de cooperativas (en calidad y almacenamiento), almacenistas (en gestión colateral y almacenamiento) y personal de la banca (en financiación estructural del comercio).

El principal logro del proyecto consistió en la creación de Sistemas de Información sobre el Mercado en Camerún, Côte d'Ivoire y Nigeria. Gracias a lo prometedor del nuevo sistema de información sobre el mercado, la ICCO contrató a un asesor para formular una propuesta de Proyecto sobre Sistemas de Información de Mercado para Cacao y Café" para su puesta en marcha en Camerún, Côte d'Ivoire y Nigeria.

### Proyecto para la determinación de los parámetros físicos, químicos y organolépticos que diferencian el cacao fino del ordinario

El objetivo principal del proyecto consistía en desarrollar la capacidad de todos los interesados del sector cacaotero de diferenciar adecuadamente entre cacao fino y ordinario, con el fin de mejorar la posición en el mercado del cacao fino o de aroma. El proyecto se inauguró en febrero de 2001 y concluyó en abril de 2006. El informe final del proyecto se presentó ante la Secretaría de la ICCO en agosto de 2007.

El proyecto se ejecutó en estrecha colaboración con el Instituto Nacional Autónomo de Investigación Agropecuaria (INIAP) de Ecuador, la Cocoa Research Unit (CRU) de Trinidad y Tobago, el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIA) de Venezuela, la Cocoa and Coconut Research Unit (CCRI) de Papúa Nueva Guinea y el centro Plant Research International (PRI) de la Universidad de Wageningen (Países Bajos). Guittard Chocolate Company contribuyó a la formación de los miembros del proyecto en técnicas sensoriales, facilitando muestras de referencia y aportando su opinión sobre muestras de cacao fino recibidas de los países participantes.

Durante el taller final del proyecto, organizado en abril de 2006, se estudiaron los principales logros del proyecto, las limitaciones encontradas y las soluciones propuestas. Gracias al proyecto se adquirieron nuevos conocimientos que, combinados, permitían ya no sólo cierta distinción entre cacao fino o de aroma y cacao ordinario, sino también determinar diferencias entre varios tipos de cacao fino o de aroma. Entre los diversos resultados obtenidos, la relación teobromina-cafeína demostró diferenciar claramente entre cacao fino o de aroma y cacao ordinario. Esta relación también presentaba un gran potencial para su predicción mediante espectrometría infrarroja cercana y su validación se debería estudiar mejor en proyectos futuros. Desde una perspectiva comercial, la diversa gama de sabores que surgió de los clones de distintos países evaluados procuró pruebas suficientes de que los países productores ocupaban nichos de sabor exclusivos en el mercado mundial del cacao.

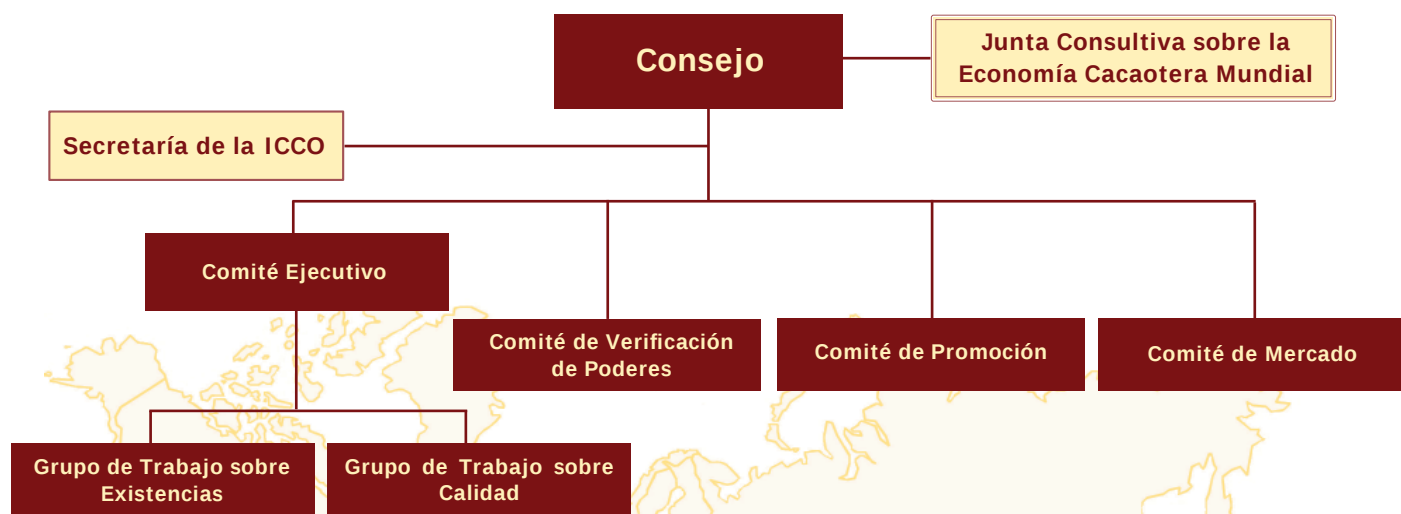
Cabe destacar que el proyecto fue el primero en analizar el potencial que ofrecía la espectrometría ultravioleta para la caracterización del cacao en grano. Tras los debidos ejercicios de validación, se podría usar una combinación de análisis del marcador de ADN para la identificación de genotipos y de análisis espectrales rápidos de muestras para el establecimiento de sistemas de control de calidad. Se recomendaba la aplicación de los resultados del proyecto a iniciativas que contribuyeran al desarrollo y el fortalecimiento de la cadena de producción y distribución y el mercado del cacao fino o de aroma. Asimismo, se consideraba pertinente seguir esta línea de investigación para desarrollar el prometedor potencial de la metodología de la fluorescencia ultravioleta como herramienta para distinguir entre cacaos finos y ordinarios.





# ANEXO I

## Organigrama (al 30 de Septiembre de 2007)



### Consejo

Presidente: Sr. Askley Delgado (Ecuador)  
 Primer Vicepresidente: Dr. Victor Iyama (Nigeria)  
 Segundo Vicepresidente: Sr. Francis Vannerom (Bélgica/Luxemburgo)  
 Abierto a todos los Miembros

### Comité Ejecutivo

Presidente: Sra. Irina Medvedeva (Federación de Rusia)  
 Vicepresidente: Sr. Enzo Barattini (Comunidad Europea)  
 Miembros Exportadores: Brasil, Camerún, Côte d'Ivoire, República Dominicana, Ecuador, Gabón, Ghana, Malasia, Nigeria, Papúa Nueva Guinea  
 Miembros Importadores: Bélgica/Luxemburgo, Comunidad Europea, Francia, Alemania, Italia, Países Bajos, Federación de Rusia, España, Suiza, Reino Unido

### Comité de Verificación de Poderes

Presidente: Sr. Manuel Altimira (España)  
 Miembros Exportadores: Camerún, Côte d'Ivoire, Ecuador, Ghana  
 Miembros Importadores: República Checa, Irlanda, Países Bajos, España

### Comité de Mercado

Presidente: Sr. Tano Kassi Kadio (Côte d'Ivoire)  
 Vicepresidente: Dr. Sharief Mohamed (Países Bajos)  
 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 (Federation of Cocoa Commerce Ltd, Reino Unido)  
 Expertos Invitados, abierto a todos los Miembros

### Comité Ejecutivo

Presidente: Sr. Tony Lass, MBE (BCCCA, Reino Unido)  
 Vicepresidente: Sr. Idelfonso Medina (Rizek Cacao C. por A., República Dominicana)

Miembros: Sr. Kassi Henri Amouzou (FDPCC, Côte Ivoire), Dr. Ismail Azhar (Malaysian Cocoa Board), Sr. Antonio Feola (Associazione Industrie Dolciarie (AIDI), Italia), Dr. Martin Gilmour (Mars Confectionery, Bélgica), Dr. Victor Iyama (Cocoa Association of Nigeria), Dr. Karsten Keunecke (Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie EV (BDSI), Alemania), Sra. Ursula Mathis-Künhe (Chocosuisse, Suiza), Sr. Isaac Osei (Ghana Cocoa Board), Sr. Philip Sigley (Federation of Cocoa Commerce Ltd, Reino Unido), Ing. Alejandro Taramelli (ANECACAO, Ecuador), Sr. Pierre Tsimi Enouga (CICC, Camerún), Sr. Robert Zehnder (European Cocoa Association, Bélgica)

Miembros suplentes: Sr. Edem Amegashie-Duvon (Ghana Cocoa Marketing), Srta. Flavia Bernardini (CAOBISCO, Bélgica), Sr. Aldo Cristiano (Ferrero Trading Lux SA, Italia), Sr. Dao Hamed Kader (FDPCC, Côte d'Ivoire), Dr. Torben Erbrath (Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie EV (BDSI), Alemania), Dr. Tom Harrison (Armajaro, Reino Unido), Sr. Humberto Heredia (Hercoma S.A., Ecuador), Dr. Lee Choon Hui (Malaysian Cocoa Board), Sr. José Antonio Martínez Rojas (Comisión Nacional del Cacao, República Dominicana), Sr. Jérôme Mvondo (SODECAO, Camerún), Dr. Akinwale Ojo (Cocoa Association of Nigeria)

Abierto a todos los Miembros como observadores

### Grupo de Trabajo de Expertos Sobre Calidad

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

## ANEXO II

### Secretaría (al 30 de Septiembre de 2007)



## ANEXO III

## Cuenta Administrativa

**Estado de Cuentas al 30 de Septiembre de 2007**  
**(Expresado en libras esterlinas)**

|                                                                 | 2005/2006        | 2006/2007        |
|-----------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| <b>ACTIVO REALIZABLE</b>                                        |                  |                  |
| Saldo en bancos y efectivo en caja                              | 2,339,068        | 2,513,965        |
| Deudores                                                        | 14,095           | 32,060           |
| Gastos ya pagados                                               | 46,267           | 50,337           |
| <b>Contribuciones a presupuestos administrativos pendientes</b> |                  |                  |
| 1990/91 a 2001/2002 inclusive                                   | 239,172          | 210,710          |
| Ejercicio finalizado el 30 de septiembre 2003                   | 29,977           | 29,977           |
| Ejercicio finalizado el 30 de septiembre 2006                   | 8,310            | 0                |
| Ejercicio finalizado el 30 de septiembre 2007                   | 0                | 15,313           |
| Provisión para contribuciones pendientes                        | (191,420)        | (203,420)        |
|                                                                 | 2,485,469        | 2,648,942        |
| <b>MENOS: PASIVO EXIGIBLE</b>                                   |                  |                  |
| Acreedores y fondos para gastos acumulados                      | 93,635           | 82,491           |
| Contribuciones de Miembros pagadas por adelantado               | 6,341            | 2,231            |
| <b>Provisión para Instalación y Terminación</b>                 | 148,000          | 163,500          |
|                                                                 | 247,976          | 248,222          |
|                                                                 |                  |                  |
| <b>TOTAL ACTIVO NETO</b>                                        | <b>2,237,493</b> | <b>2,400,720</b> |
| Representado por:                                               |                  |                  |
| <b>FONDO DE RESERVA ESPECIAL</b>                                |                  |                  |
| Principal                                                       | 2,500,000        | 2,560,750        |
| Contribuciones pendientes                                       | (46,798)         | (40,900)         |
|                                                                 | 2,453,202        | 2,519,850        |
| Menos: Transferencia a Cuenta de Ingresos y Gastos              | 1,018,392        | 1,018,392        |
|                                                                 | 1,434,810        | 1,501,458        |
| <b>FONDO DE RESERVA INGRESOS</b>                                | 802,683          | 899,262          |
| <b>Estado de Cuentas a 30 de Septiembre de 2007</b>             | <b>2,237,493</b> | <b>2,400,720</b> |

**Cuenta de Ingresos y Gastos del Ejercicio Finalizado  
el 30 de Septiembre de 2007  
(Expresado en libras esterlinas)**

|                                                               | 2005/2006        | 2006/2007        |
|---------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| Contribuciones determinadas por los miembros                  | 1,747,040        | 1,836,314        |
| Intereses devengados - fondos generales                       | 54,441           | 71,586           |
| Intereses devengados - reserva especial                       | 62,143           | 76,107           |
| <b>TOTAL INTERESES DEVENGADOS</b>                             | <b>116,584</b>   | <b>147,693</b>   |
| Suscripciones al Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao | 10,197           | 14,048           |
| Ventas de otros documentos                                    | -                | -                |
| Otros ingresos                                                | 27,127           | 13,118           |
| <b>TOTAL INGRESOS</b>                                         | <b>1,900,948</b> | <b>2,011,173</b> |
| Transferencia del Fondo de Reserva de Ingresos                | 130,000          | 0                |
| Superávit/ (Déficit) en Cambios de Divisas                    | 366              | 5                |
|                                                               | 2,031,314        | 2,011,178        |
| <b>Menos:</b>                                                 |                  |                  |
| <b>GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>                                 | <b>1,967,531</b> | <b>1,914,599</b> |
|                                                               |                  |                  |
| <b>Saldo traspasado a Fondo de Reserva de Ingresos</b>        | <b>63,783</b>    | <b>96,579</b>    |

## ANEXO IV

### Relaciones con Otras Instituciones

La ICCO, con su papel central en la industria internacional del cacao, mantiene relaciones con un gran número de organizaciones y compañías. La lista a continuación muestra las principales organizaciones y compañías con las que la ICCO mantiene contactos regulares.

#### ORGANIZACIONES ESTATALES E INTERNACIONALES

Grupo de Estados de África, del Caribe y del Pacífico

Bioversity International

Cocoa Merchants' Association of America

Fondo Común para los Productos Básicos

Secretaría de la Commonwealth

European Bank for Reconstruction and Development

Asociación Europea del Cacao

Comisión Europea

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

Foreign & Commonwealth Office

Organización Internacional del Café

Asociación Internacional de la Confeitería

International Copper Study Group

Federación Internacional de Productores Agropecuarios

Consejo Internacional de Cereales

Grupo de Estudio Internacional del Yute

Organización Internacional del Trabajo

Grupo de Estudio Internacional del Plomo y del Cinc

Organización Marítima Internacional

International Mobile Satellite Organization

Fondo Monetario Internacional

Fondos Internacionales de Indemnización de Daños Debidos a la Contaminación por Hidrocarburos

Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos

Grupo de Estudio Internacional del Caucho

Organización Internacional del Azúcar

Organización Internacional de Madera Tropical

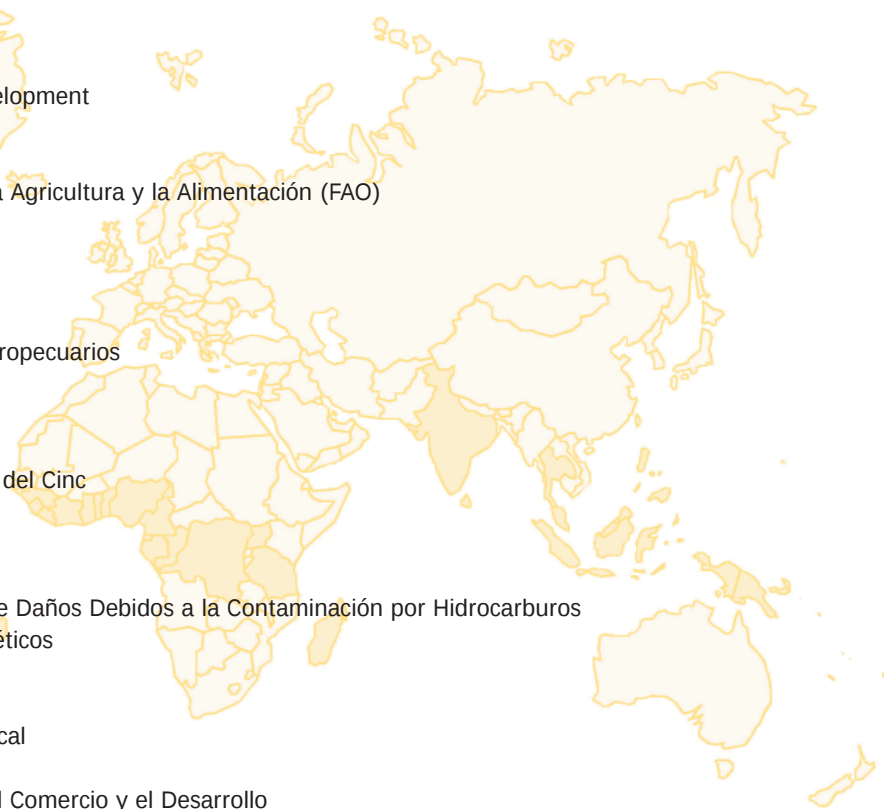
North-East Atlantic Fisheries Commission

Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Comercio y el Desarrollo

Union Nationale des Opérateurs Café-Cacao

Grupo del Banco Mundial

Organización Mundial del Comercio



#### NON GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS (NGOs)

Business Watch Indonesia (BWI)

Conservación & Desarrollo (Ecuador)

Conservation Internal Ghana

Fair Trade Ghana

Farmers Development Union (FADU, Nigeria)

Hands Across The Ocean Foundation (Hatof)

Humanist Institute for Cooperation with Developing Countries (HIVOS, Países Bajos)

Oxfam Novib (Países Bajos)

Rainforest Alliance

Sustainable Tree Crops Program (STCP)

West Africa World Wide Fund for Nature (WWF)

## ORGANIZACIONES CACAOTERAS



ANECACAO (Ecuador)  
Asociación de Industriales Procesadores de Cacao (APROCAO) (Venezuela)  
Association of Chocolate, Biscuit and Confectionery Industries of the EU (CAOBISCO)  
Association of Russian Confectionery Industry Enterprises (ASKOND) (Federación de Rusia)  
Associazione Industrie Dolciarie (Italia)  
Autorité de Régulation du Café et du Cacao (ARCC)  
Biscuit, Cake, Chocolate and Confectionery Association (BCCCA) (Reino Unido)  
Bourse du Café et du Cacao (BCC) (Côte d'Ivoire)  
Bundesverband Der Deutschen Süßwarenindustrie EV (Alemania)  
Chocosuisse (Suiza)  
Cacao VRAE SA, Proyecto Cacao del VRAE (Perú)  
Cámara Venezolana de Productores - Exportadores de Cacao y Café (CAPEC) (Venezuela)  
Cocoa Association of Nigeria  
Cocoa Board of Papua New Guinea  
Cocoa Producers' Alliance (CPA)  
Comisión Nacional del Cacao (República Checa)  
Comité de Co-ordination pour les Filières Café et Cacao (CCFCC) (Côte d'Ivoire)  
Conseil Interprofessionnel du Cacao Café (Camerún)  
Federation of Cocoa Commerce Ltd (Reino Unido)  
Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO) (Colombia)  
Fonds de Développement et de Promotion des Activités des Producteurs de Café et de Cacao (Côte d'Ivoire)  
Fonds de Garantie des Coopératives Café-Cacao (Côte d'Ivoire)  
Ghana Cocoa Board  
Indonesian Cocoa Association (ASKINDO)  
Malaysian Cocoa Board  
Office National du Cacao et du Café (ONCC)  
Fondation Mondiale du Cacao

## INSTITUCIONES DE INVESTIGACION

CABI Bioscience (Reino Unido)  
Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (Francia)  
Centre National de Recherche Agronomique (Côte d'Ivoire)  
Cocoa and Coconut Institute of Papua New Guinea  
Cocoa Research Institute of Nigeria  
Cocoa Research Institute of Ghana  
Cocoa Research Unit (Trinidad)  
Cocoa Research (UK) Ltd  
Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Brasil)  
Institut de Recherche Agricole pour le Développement (Camerún)  
Instituto Nacional Autónomo de Investigación Agropecuaria (Ecuador)  
Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (Venezuela)

## Relaciones con Otras Instituciones (continuación)

### SECTOR PRIVADO

Archer Daniel Midland (ADM)

Armajaro Trading Ltd

Blommer Chocolate

Barry Callebaut Sourcing AG

Cadbury Schweppes PLC

Cargill

China Tea Co. Ltd

Chocolates El Rey, C.A.

Daarnhouwer & Co BV

Ecom Agroindustrial Corp Ltd

ED & F Man Cocoa Ltd

Eurochocolate

Fuchs & Hoffmann GmbH

Ferrero Trading Lux SA

Genertec International Cooperation

Guittard Chocolate Company

Kraft Foods

Lindt & Sprüngli (International) AG

LMC International Ltd

London International Financial Futures and Options Exchange

Mars Inc

Mitsubishi Corporation (UK) Plc

Nestec Ltd

Noble Cocoa SA

Rausch Schokoladen GmbH

Schlüter & Maack

Shanghai Tiangong Cocoa Food Company Ltd

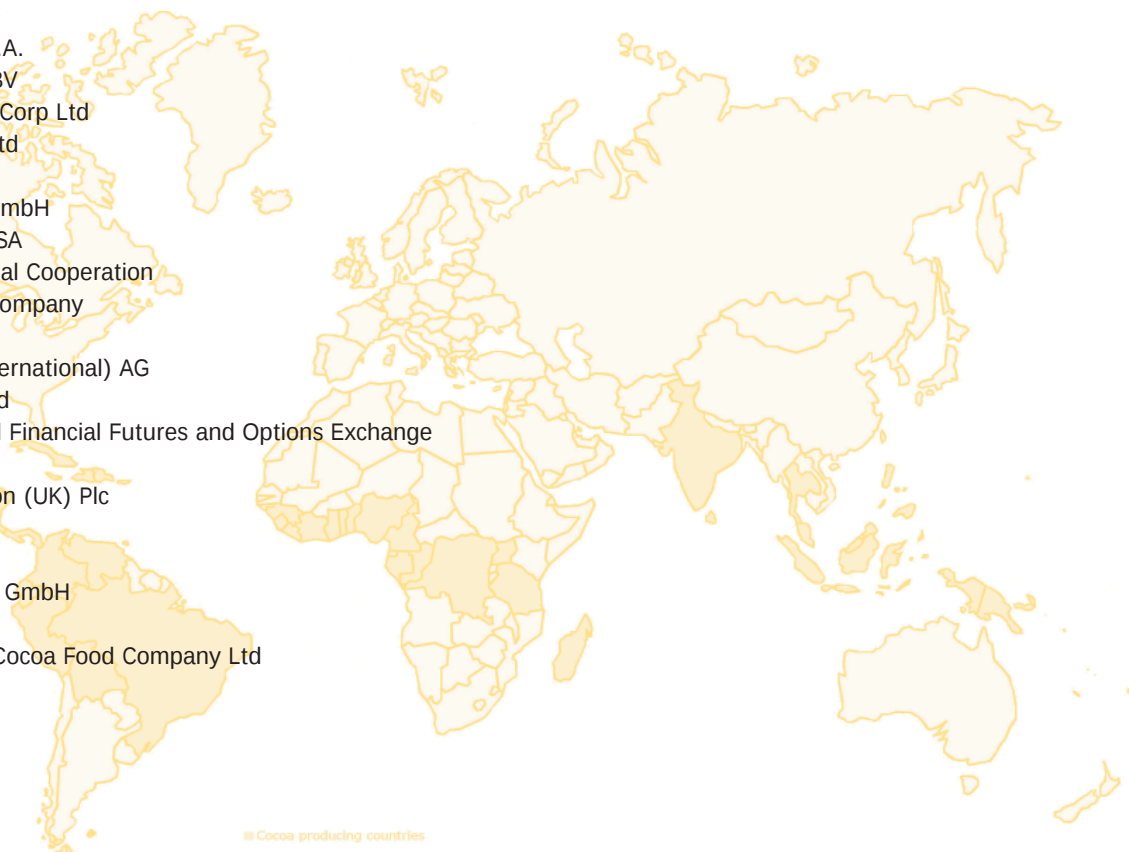
Sitos Group BV

Thorntons Plc

Toshoku Ltd

Touton SA

Walter Matter SA



NOTAS

