

Estudio de Mercado de Japón para Cacao Nicaragüense

Documento Final



Enero, 2013

CONTENIDO

I.	INTRODUCCIÓN	4
II.	METODOLOGIA	5
III.	OBJETIVOS DEL ESTUDIO	6
3.1	General	6
3.2	Específicos	6
IV.	GENERALIDADES DEL PRODUCTO	7
4.1	Características del cacao	7
4.2	Variedades del Cacao	7
4.3	Clasificación del Producto Terminado	8
4.4	Clasificación Arancelaria	9
4.5	Composición Nutricional del Cacao	10
4.6	Las Características de Producción “Descriptor Agronómicos de Cacao”	11
V.	ANÁLISIS DEL MERCADO NICARAGÜENSE	12
5.1	Descripción del sector de productores de Cacao	12
5.2	Productores	13
5.3	Laboratorios de Análisis en Nicaragua	14
5.4	Certificadora de Cacao en Nicaragua	16
5.5	Comercializadores	17
5.6	Calidad	18
5.7	Costos de producción del cacao en grano	19
5.8	Principales destinos de las exportaciones de Cacao	20
5.9	Precios de exportación del Cacao	22
VI.	ANÁLISIS DEL MERCADO INTERNACIONAL	24
6.1	Principales países importadores a nivel mundial	24
6.2	Principales países exportadores a nivel mundial	27
6.3	Precios Internacionales	31
VII.	MERCADO META – JAPÓN	33

7.1	Análisis de la Demanda Japonesa	33
7.2	Requisitos Nacionales de Exportación	34
7.3	Requisitos de Acceso a Japón	36
7.3.1	Requisitos Arancelarios	36
7.3.2	Requisitos no arancelarios	37
7.4	Variedad Importada	44
7.5	Transporte	45
7.6	Condiciones de Almacenamiento	45
7.7	Canales de Distribución	46
7.8	Contactos Comerciales	48
VIII.	FERIAS INTERNACIONALES	49
IX.	CONCLUSIONES	50
X.	RECOMENDACIONES	51
XI.	ANEXO	52
XII.	BIBLIOGRAFIA	57

I. INTRODUCCIÓN

El estudio de mercado fue elaborado para identificar nuevas oportunidades de mercado en el entorno internacional. El presente documento brinda información del contexto nacional en la producción y comercialización de cacao, el comportamiento del mercado internacional referente al rubro en estudio y específicamente los gustos, preferencias y requisitos de acceso del mercado Japonés de cara a la importación de cacao. Cabe mencionar que el desarrollo de la investigación está delimitado por el análisis de información primaria/secundaria en el entorno nacional e información secundaria en el entorno internacional.

El cultivo del cacao *Theobroma cacao*, se desarrolla de excelente manera en zonas con climas cálidos y húmedos, siendo la región norte de Nicaragua apta para la producción de este rubro, además de que la población cuenta con experiencia en el cultivo del mismo.

El cultivo del cacao en Nicaragua comúnmente se hace bajo sistemas agroforestales con bajos rendimientos debido a factores diversos que inciden en la producción, lo que a la vez incide en la baja oferta nacional del grano.

Cabe mencionar que la demanda mundial de cacao ha mantenido un crecimiento constante mostrando la aceptación del producto por las utilidades que tiene principalmente para la elaboración de chocolate y otras preparaciones.

Bajo la perspectiva de colocar el producto nacional en nichos de mercados que paguen mejores precios se aborda la necesidad de abrir nuevos clientes, primeramente con la identificación de las oportunidades comerciales que pueda presentar Japón y posteriormente con la adecuación del producto a las necesidades del mercado nipón.

II. METODOLOGIA

La metodología empleada en el presente estudio fue desarrollada en base a tres ejes estratégicos los cuales son:

- Se efectuó un estudio del entorno nacional en la producción y comercialización de cacao. En este proceso investigativo se hizo uso de fuentes de información primaria en la que se llevó a cabo entrevista a una organización de apoyo al sector¹. La información secundaria se derivó de: información gubernamental orientada al sector agrícola nacional, bases de datos de organizaciones privadas, perfiles de cacao elaborado con anterioridad que son de dominio público y demás información relevante sobre el rubro.
- Se desarrolló un estudio del entorno internacional. Para llevar a cabo este componente del estudio se hizo uso de información secundaria, tales como: bases de datos de comercio exterior especializadas en estadísticas de precios y comercio. Todo esto con la finalidad de analizar del entorno macroeconómico en la comercialización y consumo de cacao, identificar las oportunidades comerciales de las empresas en Nicaragua en un corto o mediano plazo.
- Se valoró el mercado meta. La evaluación se desarrolló en base a información secundaria de los ministerios vinculados al comercio exterior de Japón, bases de datos internacionales (estadísticas de precio y comercio) y demás información de dominio público.

¹ Entrevista realizada a la Cooperativa Alemana (GIZ)/Programa MASRENACE

III. OBJETIVOS DEL ESTUDIO

3.1 General

Formular un estudio de mercado mediante el análisis de información primaria y secundaria del mercado nacional e internacional que permita a los empresarios Nicaragüenses conocer el contexto local y mundial del cacao y específicamente la valoración de oportunidades que puede brindar el mercado Japonés.

3.2 Específicos

- Sondear las características y desarrollo productivo del cacao en el entorno nacional, para identificar la oportunidad comercial que pueda tener este producto en Japón.
- Explorar la comercialización y consumo de cacao en el entorno internacional, para estimar el valor del producto a través del tiempo.
- Analizar las características y preferencias de consumo de cacao en Japón, apoyado del uso de información secundaria de comercio exterior de las entidades gubernamentales Japonesas y otras fuentes de información, para identificar las oportunidades comerciales que se pueden presentar al producto Nicaragüense en el mercado Asiático.

IV. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

4.1 Características del cacao

El cacao "*Theobroma cacao*" es un árbol de ramificación con hojas simples que puede alcanzar una altura entre 4-8 metros y el fruto es una baya grande (mazorca) fusiforme púrpura o amarilla en su madurez de 20 cm de largo y 7 cm de ancho, en promedio. La planta comienza a florecer y fructificar después de 3-4 años desde la siembra y la cosecha máxima se alcanza después de los 6-7 años.



Durante el proceso de cosecha, los frutos completamente maduros se recolectan generalmente 5-6 meses después de la floración. La maduración se identifica a través del cambio de color del fruto.

4.2 Variedades del Cacao²

Una distinción entre tres grandes variedades de cacao es universalmente admitida hoy: Criollo, Forastero y Trinitario.

Los Criollos. Esta variedad representa los cacaos originales, cuyas plantaciones más antiguas se remontan al siglo XVII. Cultivada al principio en Venezuela, en América central y en México, la reencontramos hoy en Ecuador, Nicaragua, Guatemala y Sri Lanka.

Considerado como el "príncipe de los cacaos", el criollo, es famoso por su finura y sus aromas poderosos. Representa no obstante sólo el 5 % de la producción mundial, debido a su fragilidad frente a las enfermedades y frente a los insectos. Principalmente es destinado a la chocolatería de alta gama.

Los Forasteros. Este grupo es muy diversificado y representa especies mucho más resistentes y mucho más productivas que el criollo. Cultivados al principio en Alta Amazonia, constituyen hoy la producción principal de África del este y en extensión, el 80% de la producción total mundial. Se trata pues de unos cacaos de calidad ordinaria (un aroma poco pronunciado y una amargura fuerte y corta) que entran en la fabricación de los chocolates corrientes.

² <http://www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/el-arbol-de-cacao.asp>

Los Trinitarios. (Proveniando de Trinidad) Esta especie de cacao es un híbrido biológico natural entre Criollos y Forasteros, que fue exportado por Trinidad donde los colonos españoles habían establecido plantaciones. No tiene atributo puro a su especie y la calidad de su cacao varía de media a superior, con un contenido fuerte en manteca de cacao. Representa el 15 % de la producción mundial

4.3 Clasificación del Producto Terminado

A partir de las semillas del cacao se obtienen varios productos como los cuatro productos intermedios (el licor de cacao, manteca de cacao, pasta de cacao y cacao en polvo), y el chocolate, como producto terminado.

El segmento de mercado que absorbe la producción de cacao a nivel mundial es la industria chocolatera, sin dejar atrás el uso de productos como: el polvo y la manteca de cacao. Dentro de los productos semi-elaborados del cacao están:

El Licor de cacao: es una pasta fluida que se obtiene del cacao a partir de un proceso de molienda. Se utiliza como materia prima en la producción de chocolates y de algunas bebidas alcohólicas. Al someterse al proceso de prensado, puede convertirse en:

- ▶ Manteca: Es la materia grasa del cacao. Se conoce también como aceite de theobroma. Es usada en la producción de cosméticos y farmacéuticos.
- ▶ Torta: Es la fase sólida del licor de cacao. Se utiliza en la elaboración de chocolates.
- ▶ Polvo: La torta puede ser pulverizada y convertirse en polvo de cacao. El cacao en polvo se usa básicamente para dar sabor a galletas, helados, bebidas y tortas. Así mismo, se emplea en la producción de coberturas para confitería y en postres congelados. El cacao en polvo se consume en la industria de bebidas, por ejemplo en la preparación de batidos de chocolate³.

Los productos derivados de un proceso de industrialización o elaboración artesanal del cacao en grano se los considera elaborados del cacao. Por lo general, se refiere al **chocolate**, que puede ser: barras, tabletas, bombones,

³ Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Comercio y Desarrollo (UNCTAD), Productos agrícolas, Sectores de utilización del cacao, Acceso: 2 agosto 2011, <http://unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/utilizacion.htm>

coberturas, blanco, en polvo, relleno, y un sinfín de manufacturas más, obtenidos a partir de mezclas con otros productos o frutos secos.

Además de los usos tradicionales en la producción de chocolate y confitería, la manteca de cacao se utiliza también en la producción de tabaco, jabón y cosméticos. En medicina tradicional es un remedio para las quemaduras, la tos, los labios secos, la fiebre, la malaria, el reumatismo, y otras heridas. Se dice que es antiséptico y diurético. Inclusive la industria estética utiliza el cacao para productos y tratamientos de belleza.

El consumo de chocolate es asociado con una serie de beneficios para la salud. Estudios demuestran que el cacao ayuda a disminuir la presión arterial y previene enfermedades cardíacas gracias a que este producto contiene flavonoides que son poderosos antioxidantes⁴.

El cacao tiene otros buenos efectos: es anticanceroso, estimulador cerebral, antitúsígeno, anti diarreico, e incluso se lo asocia con efectos afrodisíacos. Así mismo, se ha demostrado que el cacao induce a la producción de endorfinas, las cuales producen bienestar y felicidad.

4.4 Clasificación Arancelaria

La clasificación arancelaria del cacao, se encuentra el capítulo 18 del Sistema Arancelario Centroamericano. (Ver Cuadro No 1). La fracción 1801 pertenece a cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.

Cuadro No 1: Partida Arancelaria del Cacao

Partida	Descripción
1801.00.00	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado
1801.00.00.10	-Entero y crudo
1801.00.00.90	-Los Demás (Cacao partido o tostado)

Fuente: SAC

Los productos arriba detallados constituyen la descripción del código en el Sistema Arancelario Centroamericano (SAC). A continuación se describen en detalle.

Grano. El primer producto a partir del cual se forma un mercado es el grano (fermentado o no), entero o partido, crudo o tostado. La partida bajo la cual se comercializa este producto es la 1801.00.00. Aunque existen sub-partidas bajo las cuales se comercializa cada uno de las diferentes presentaciones, no existe

⁴ Centro de Promoción de las Importaciones de Países Bajos, CBI, Tendencias y segmentos para el cacao, 2010.

partida específica para el cacao orgánico ni para el cacao de comercio justo, entre otros, solo condiciones genéricas.

4.5 Composición Nutricional del Cacao

El cacao posee dentro de sus elementos más reconocidos los llamados aceites vegetales muy útiles para cuidar y proteger el sistema nervioso central, lo cual aumenta significativamente la percepción física y mental.

Una de sus propiedades es la disminución de problemas cardiovasculares, dentro de sus principales elementos se encuentran los fenoles antioxidantes, que contribuyen directamente a disminuir hasta un 42% el envejecimiento celular y retrasan la acción de las enfermedades cardiovasculares.

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100g de la porción comestible.

**Cuadro No 2:
Valor Nutricional del Cacao**

Contenido	Gramos / Miligramos	Cantidad
Agua	g	1,30
Energía	kcal	522
Grasa	g	55,30
Proteína	g	10,30
Hidrato de Carbono	g	28,30
Fibra	g	15,40
Potasio	mg	833
Fósforo	mg	417
Hierro	mg	6,32
Sodio	mg	14
Magnesio	mg	310
Calcio	mg	74
Cobre	mg	2,10
Cinc	mg	4,01
Selenio	mg	7,50
Manganeso	mg	1,918
Vitamina C	mg	0
Vitamina A	Ug	98
Vitamina B1 (Tiamina)	mg	0,08
Vitamina B2 (Riboflavina)	mg	0,167
Vitamina B3 (Niacina)	mg	1,114
Vitamina B6 (Piridoxina)	mg	0,095
Vitamina E	mg	1,23
Ácido Fólico	mcg	7

Fuente: ssmofruit.com

4.6 Las Características de Producción “Descriptores Agronómicos de Cacao”

Estos descriptores varían según las condiciones ambientales en que se desarrollan las plantaciones.

De Productividad⁵

Tamaño del fruto:

Para describir esta característica se usa la longitud del fruto como criterio por su facilidad de medición. Los frutos fueron clasificados según la escala adaptada de Soria y Enríquez (1981):

- ▶ Muy pequeño: menos de 10 centímetros
- ▶ Pequeño: entre 10 y 14 centímetros
- ▶ Intermedio: entre 15 y 19 centímetros
- ▶ Grande: entre 20 y 24 centímetros
- ▶ Muy grande: mayor de 24 cm

Tamaño de la semilla:

El tamaño de la semilla se clasificó en función de su peso seco, según la escala adaptada de Soria y Enríquez (1981):

- ▶ Muy pequeña: menos de 0.8 gramos
- ▶ Pequeña: entre 0.8 y 1.0 gramos
- ▶ Intermedia: entre 1.1 y 1.4 gramos
- ▶ Grande: entre 1.5 y 1.8 gramos
- ▶ Muy grande: mayor 1.8 gramos

⁵ Caracterización de Cultivares de Cacao- Proyecto JSDF Grant TF093115

V. ANÁLISIS DEL MERCADO NICARAGÜENSE

5.1 Descripción del sector de productores de Cacao

Algunos especialistas describen al cacao nicaragüense criollo (autóctono) como de gran calidad por el tamaño de su almendra, el sabor, el olor, su plasticidad y su corto período de fermentación, variables que en suma contribuyen de manera determinante a que la semilla pueda tostarse en forma homogénea.

Las primeras referencias de áreas de siembra se sitúan en el Pacífico en el municipio de Cárdenas del sureño departamentos de Rivas, también citan en Granada al Valle de Menier hoy Valle de Nandaime, en el municipio de Nindirí del departamento de Masaya, finalmente, en Ticuantepe en el departamento de Managua. La sensibilidad del cacao criollo a las enfermedades y a condiciones ambientales adversas determinó que el cacao criollo fuese sustituido por cacaos vigorosos y resistentes a las enfermedades sacrificando calidad; además, el advenimiento de cultivos industriales de mayor dinamismo desplazó la producción de cacao hacia la región de la Costa Caribe Nicaragüense.

Es hasta en 1979, cuando en la región de la Costa Caribe Nicaragüense, específicamente en el hoy municipio de Waslala, se retoma el tema de la producción de cacao a través de un proyecto promovido por el gobierno de la época para la siembra de 4,000 manzanas; sin embargo, se dice que antes de este proyecto, sus habitantes naturales, producían cacao en forma incipiente en los alrededores de la hoy cabecera municipal destinando el producto al autoconsumo pero, al ser el cultivo atacado por la monilia⁶ y otras plagas, la actividad cacaotera se desplazó hacia las profundidades del territorio. Se dice que los productores no conocían la forma de tratar la moniliasis.

En Nicaragua se estima que hay alrededor de 7.500 hectáreas sembradas con cacao, las cuales están distribuidas en 7 grandes núcleos productivos que se ubican en las regiones autónomas de la RAAS y RAAN, y en los departamentos de Matagalpa, Jinotega, Río San Juan, Granada y Rivas.

Los municipios que integran cada gran núcleo productivo son los siguientes:

- Waslala -RAAN
- Rancho Grande y Tuma-La Dalia - Matagalpa
- Triángulo Minero (Siuna, Bonanza y Rosita) - RAAN
- Matiguás, Muy Muy y Río Blanco - Matagalpa
- San Carlos, Sábalo y El Castillo - Río San Juan
- Muelle de los Bueyes y Nueva Guinea - Chontales
- El Rama y La Cruz de Río Grande - RAAS
- El Cuá - Jinotega
- Wiwilí – Nueva Segovia

⁶ Es un hongo que ataca únicamente las mazorcas o frutos de cacao en cualquier edad, causando pudrición de los granos.

- San José de Bocay - Boaco
- Granada y Rivas (con desarrollo incipiente)

Imagen No. 1: Zonas Aptas para la Producción de Cacao



5.2 Productores

Cacao cultor, el tamaño de las parcelas de este tipo de productor, varía entre 3 y 14 manzanas de las cuales el cacao ocupa el 50% o más de la superficie. Estos productores, se caracterizan por estar organizados, lo cual les permite acceder a conocimientos mediante capacitaciones e información. La mayor parte es caracterizada como productor orgánico o bien en proceso de transición. La comercialización se realiza principalmente a través de intermediarios, organizaciones y asociaciones. Representa al grupo que tiene mejores conocimientos sobre la producción de cacao.

Existen otros productores de cacao que cultivan en áreas de 0.5 hasta 3 manzanas de cacao, conjunta a una actividad ganadera, sus fincas con áreas de hasta 8 manzanas, muchas de estas están ubicadas en la vera de los ríos y

en estado de abandono, utilizan mano de obra contratada para realizar las pocas labores que se realizan, por lo general aplican tecnología convencional, venden su producción a un intermediario, no llevan registro y no tienen un programa de atención al cacaotal.

Existe además un cacao cultor apoyado en la agricultura, o sea que además de producir cacao, produce café y otras amplias gamas de cultivos, utilizando tecnología convencional. En cuanto al cacao se refiere, vende su producto a un intermediario.

5.3 Laboratorios de Análisis en Nicaragua

En Nicaragua existen laboratorios de Análisis que miden la calidad de los productos alimenticios, calidad del agua y suelos, residuos de plaguicidas y biológicos, los cuales son de gran importancia para exportar productos de calidad y libres de agentes contaminantes. A continuación se detallan un listado de algunos de ellos:

Laboratorio Técnico, S.A. (LABTEC)

Laboratorio Técnico (LABTEC) es un Organismo Evaluador de la Conformidad acreditado bajo la norma ISO 17025 con certificado CALE-008-12 emitido por la Oficina Nacional de Acreditación del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (en adelante MIFIC).

Cuentan con un Sistema de Gestión de Calidad, que incluye procedimientos específicamente desarrollados para determinar la competencia técnica, asegurándoles a sus clientes que los resultados de ensayos realizados sean correctos y confiables. Son un Laboratorio que proporciona servicios de calidad en los ensayos realizados y se caracterizan por presentar:

- Alta competencia técnica del personal.
- Calibración y mantenimiento de sus equipos.
- Medioambiente adecuado para efectuar los ensayos.
- Procedimientos adecuados para el aseguramiento de la calidad de los ensayos.
- Métodos y procedimientos de ensayos válidos y apropiados.
- Confidencialidad, imparcialidad y confiabilidad de los resultados.

Contacto:

Contacto : María Ana Ramírez
Dirección : De donde fue el Banco Popular de Monseñor Lezcano, 2 C
al Oeste, 1½ C al Sur, Managua
Teléfono : (505) 2250 -0502

Correo Electrónico: mramirez@labtec.com.ni
Sitio Web : www.labtec.com.ni

Bolsa Agropecuaria de Nicaragua (BAGSA)

La Bolsa Agropecuaria de Nicaragua, S.A. es una Sociedad Anónima, constituida en 1993 y conformada por más de 160 socios, entre estos: agricultores, ganaderos, agroindustriales, cooperativas, asociaciones gremiales, instituciones financieras, instituciones de gobierno y profesionales independientes.

Los Laboratorios Agropecuarios BAGSA brindar a sus usuarios, servicios de análisis físicos, químicos y microbiológicos para ensayos en productos agropecuarios para la exportación y el comercio interno. Disponen de un laboratorio especializado para leche y productos lácteos. También tienen laboratorios especializados para la determinación de la calidad de granos básicos; un laboratorio debidamente acreditado por la Oficina Nacional de Acreditación (ONA) del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC) de Nicaragua, con el código CALE-008-08, dedicado especialmente al análisis sensorial, ensayos físicos y a la determinación de defectos, daños e infestación por insectos en café verde para exportación, según las resoluciones de la OIC, las Normas ISO correspondientes y la Norma Técnica Nicaragüense NTON 03 025-03.

En la siguiente tabla se detallan los servicios que ofrecen los Laboratorios Agropecuarios BAGSA.

Servicios	
Determinación de la germinación en semillas, en granos forrajeros	LAB-PTG-5.4.01
Determinación de la germinación en semillas, en frutas y verduras	LAB-PTG-5.4.02
Determinación del rendimiento de pilada, en arroz en granza	LAB-PTG-5.4.03
Determinación de daños por insectos en granos básicos	LAB-PTG-5.4.04
Determinación de defectos en granos básicos	LAB-PTG-5.4.05
Determinación de humedad en granos básicos	LAB-PTG-5.4.06
Determinación de la calidad en arroz oro	LAB-PTG-5.4.07
Determinación de la calidad en arroz ajonjolí	LAB-PTG-5.4.08
Determinación de la calidad en sorgo	LAB-PTG-5.4.09
Determinación de la calidad en maíz	LAB-PTG-5.4.10
Determinación de la calidad en frijol	LAB-PTG-5.4.11
Determinación del tiempo de cocción en frijol	LAB-PTG-5.4.12

Fuente: <http://www.bagsa.com.ni/laboratorios.html>

Contacto:

Contacto : Ing. Jorge Medina
Dirección : Carretera a Masaya, Km 8½, 1 C al Oeste, Contiguo a
MAGFOR
Teléfono : (505) 2252 -1723 / 2252 -1724
Fax : (505) 2252 -1725
Correo Electrónico: gtecnico@bagsa.com.ni
Sitio Web : www.bagsa.com.ni

Laboratorio Químico, S.A. (LAQUISA)

LAQUISA tiene dentro de sus clientes empresas de diversos fines, por lo que en estos años las constantes demandas han hecho que sus análisis hayan aumentado para satisfacer las crecientes necesidades del país. Dentro los clientes se encuentran: licoreras, ONG, empresas formuladoras de alimentos, universidades, productores, minas, etc.

LAQUISA contribuye al control de calidad de alimentos a fin de comprobar el contenido nutricional de cada una de las muestras, para garantizar la calidad del producto.

Contacto:

Contacto: Lic. Benito Gregorio Zapata Amaya – Gerencia
Planta Celular: (505) 8854-2550 /Móvil: 8854-2644
Dirección: Km. 83 carretera León – Managua
E-mail: benito.zapata@laquisa.com

5.4 Certificadora de Cacao en Nicaragua

• **Bio Latina Certificadora⁷:**

La certificación nacional en América Latina ha surgido con el esfuerzo propio y personal de pequeñas empresas certificadoras o de sus integrantes que han ido retomando experiencias positivas y entendiendo de las experiencias fallidas y/o negativas de la certificación de productos, con el fin de mejorar la prestación de servicios de manera objetiva y confiable. A lo largo de una década se ha logrado tener un sistema de certificación de calidad:

1. Adaptado a la realidad Latinoamericana
2. Aceptado internacionalmente

⁷ Bio Latina Certificadora



Bio Latina garantiza a los consumidores que la calidad ecológica de los productos corresponda a la realidad. La calidad de trabajo de inspección y certificación, tanto en campo como en oficina ha recibido un merecido reconocimiento por parte de los principales actores de los mercados de producción ecológica, incluidos los nichos de mercado.

En Japón la certificación se lleva a cabo a través del sistema “Japanese Agricultural Standards” (JAS). Estos estándares están estipulados por el Ministerio Japonés de Agricultura (MAFF).

BIO LATINA le ofrece la posibilidad de venta de sus productos ecológicos al mercado japonés a través de un convenio con diferentes certificadoras.

Si desea que su proyecto sea certificado bajo este programa, puede acceder a la página Web <http://www.biolatina.com/normase.html> realice su solicitud con el respectivo formulario⁸.

5.5 Comercializadores

Oferta Nacional de Cacao

El cacao en Nicaragua es un cultivo de sistema agroforestal. En el municipio de Waslala se pueden clasificar las fincas en 5 categorías según la composición del sistema agroforestal: 1) Plantaciones de cacao + especies forestales (especialmente de *Cordia alliodora*, *Inga spp.* y *Erithryna poepigiana*), 2) Plantaciones de cacao + musáceas (banano y plátano), 3) Plantaciones de cacao + especies forestales + musáceas, 4) Plantaciones de cacao + especies frutales diversas y 5) Plantaciones de cacao + varios (café, malanga, yuca, tiquizque).

La oferta nicaragüense de cacao es baja, y la causa principal de esto son sus bajos rendimientos por hectárea.

Un estudio realizado por el INTA, Koepsel y Dilger (GTZ-2005) reportan a Nicaragua ubicada en el lugar No. 42 de los países productores y participa con un 0,02% en el comercio mundial de cacao. Estos autores afirman que las estructuras productivas de minifundios o sistemas de subsistencia, tienen rendimientos productivos entre 0.3 a 1.30 toneladas por hectárea⁹.

La producción de Waslala, está en manos de pequeños y medianos productores cuya área sembrada oscila entre 0.3 a 1.4 hectáreas. En cambio en Rio San Juan el 20% de los productores poseen áreas menores a 7

⁸ Formulario, Anexo # 1

⁹ Datos CACAONICA, Waslala

hectáreas y un 35% de ellos poseen áreas entre 18 a 35 hectáreas, pero solo un 5% del área es sembrada con cacao.

Los rendimientos por manzana a nivel nacional rondan los 0.20 toneladas, bajos en comparación a los rendimientos mundiales. En Nicaragua hay evidencia de plantaciones con rendimientos mayores, cercanos a las 1.3 toneladas por hectárea, lo que denota cierto nivel de deficiencias en las plantaciones. Estas pueden deberse a la afectación del cacaotal por agentes patógenos, mal manejo de la plantación, prácticas agrícolas insuficientes, material genético no óptimo y otros.

5.6 Calidad¹⁰

Aunque a nivel nacional no existe una normativa legal que disponga la calidad del cacao, los organismos internacionales fijan estándares respecto a la calidad. Esos estándares internacionales, exigen que el cacao de calidad negociable reúna los siguientes requisitos:

- Que esté fermentado, completamente seco, con granos libres de olores (humo, moho, etc.)
- Libre de toda evidencia de adulteración.
- Debe encontrarse libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos, partes de cáscara.
- Debe ser de tamaño uniforme.

En el mundo, la calidad del cacao se mide conforme los estándares establecidos en Ghana¹¹, cuyo método se basa en la cuenta de los granos defectuosos en la prueba de corte. En general los estándares de calidad exigibles para el denominado cacao convencional, también son aplicados al cacao orgánico y de comercio justo.

Los aspectos que se realzan en cuanto a la calidad del cacao son: el origen, la preparación, el control de micro elementos, el control de micro toxinas y los microorganismos. Sin embargo, para obtener cacao de calidad, el productor puede influir favorablemente en las siguientes variables:

Cuadro No 3
Variables para obtener Cacao de Calidad

Variable	Cacao 1ra.	Cacao 2da.	Otros
Granos s/ fermentar	3% máximo	5% máximo	30% máximo
Humedad	Menos de 8%	Menos de 8%	Menos de 8%
Olores atípicos	Ninguna	Ninguna	Ninguna
Σ Semilla germinada + daños x insecto + Semilla pequeña.	3%	5%	3%

Fuente: FUNICA

¹⁰ Análisis de la Cadena Sub sectorial - FUNICA

¹¹ País del oeste de África

5.7 Costos de producción del cacao en grano

Los costos de producción de cacao incluyen cuatro aspectos fundamentales para el buen desarrollo del producto y para lograr la calidad requerida: Mano de obra, insumos, transporte y comercialización. Los costos ascienden a US\$528.10 dólares para lograr una producción promedio de 14 quintales, equivalente a 0.64 TM.

Los costos presentados contienen las regulaciones salariales establecidas por el Ministerio del Trabajo aprobadas en marzo de 2012, donde se establece un salario mínimo agropecuario de C\$75.30 Córdobas por día, incluida la alimentación. Estos costos incluyen además la compra de sacos para el empaque del cacao en grano seco y entero. Por otro lado se incluye el costo de almacenamiento del cacao cosechado en una hectárea.

Cuadro No. 4
Costo de Producción de Cacao

Actividades	UM	Cantidad	U\$/Unidad	Total US\$
Mano de Obra				216,55
Poda de Mantenimiento	D/H	6	3,05	18,3
Regulación o eliminación de sombra	D/H	18	3,05	54,9
Deschuponado	D/H	6	3,05	18,3
Control Manual de Malezas	D/H	8	3,05	24,4
Fertilización (Con Bocachi)	D/H	4	3,05	12,2
Fertilización con biofertilizante foliar	D/H	4	3,05	12,2
Mantenimiento de drenajes y Caminos	D/H	8	3,05	24,4
Aplicación foliar de NIM	D/H	4	3,05	12,2
Construcción y aplicación de extracto vegetal	D/H	2	3,05	6,1
Cosecha (14 QQ=0.64 TM)	D/H	5	3,05	15,25
Fermentad y secado	D/H	6	3,05	18,3
Insumos				27,4
Aceite de NIM	Litro	2	11,2	22,4
Pasta de NIM	Unidad	2	2,5	5
Transporte de materiales			13,7	13,7
Asistencia Técnica			150	150
Total Costos agrícolas				407,65
Comercialización				120,53
Sacos	Unidad	14	2	28
Transporte		14	2	28
Mano de obra	D/H	0,5	3,05	1,5
Almacenamiento	meses	3	21	63
Total				528,18

Fuente: Elaboración propia, utilizando datos del IICA

5.8 Principales destinos de las exportaciones de Cacao

Las exportaciones de cacao nicaragüenses se centran fundamentalmente en el grano entero y crudo. Estas exportaciones pasaron de US\$ 2.1 millones de dólares en 2008 a US\$ 2.7 millones de dólares en 2011. Es decir, en un período de cuatro años las exportaciones tuvieron un crecimiento en volúmenes de 21%, -34%, 10% y en Valor de 24%, -35%, 17% para Alemania, Austria y El Salvador respectivamente. En el caso de Austria por falta de producción se dejó de exportar en los mismos volúmenes que se venía haciendo.

En 2011 los principales compradores del producto nicaragüense, fueron Alemania que desde 2008 va creciendo paulatina en sus compras, El Salvador, Guatemala y Austria. El cacao nicaragüense es de calidad y tiene alta demanda en los mercados, razón por la que la empresa alemana Ritter Sport se ha establecido en Nicaragua, para asegurar la compra de este producto acopiando de varias cooperativas.

Puede observarse en el Cuadro No 5, que los mercados de cacao estables para Nicaragua son los mencionados, ya que compran de forma continua año con año y su demanda va en ascenso por la buena calidad de este producto.

Por otro lado las exportaciones nicaragüenses de cacao en grano partido y tostado están dirigidas fundamentalmente a EE.UU de América.

Cuadro No.5
Exportaciones de Cacao en Grano de Nicaragua

SAC	DESCRIPCIÓN	PAÍS	2008		2009		2010		2011	
			TM	US\$	TM	US\$	TM	US\$	TM	US\$
1801000010	CACAO ENTERO Y CRUDO	Alemania	194.24	685,822.0	312.50	1143,853	421.01	1480,906.87	340.00	1293,821
		Austria	52.40	226,583.3	36.64	149,289	11.43	46,583.59	14.83	62,994.38
		Canadá		---	0.14	390-00		---		---
		Costa Rica	0.01	10.01	0.28	610.00	20.46	55,525.00	0.02	4.02
		El Salvador	420.15	529,804.0	713.68	959,403	589.20	828,970.0	563.43	840,515.0
		España		---		---		---		---
		EEUU	3.64	4,428.00	2.68	6,236.08	1.30	3,160.41	0.71	1,361.63
		Francia	0.42	240	0.06	300	3.69	29,165.00	0.06	152.7
		Guatemala		---	440.32	366,817	769.25	598,482.5	798.67	494,050.0
		Holanda		---		---	24.00	72,489.60		---
		Honduras	511.12	685,260.0		---		---	0.27	136.5
		Italia		---		---		---		---
		México		---		---		---	9.98	4,000.00
		NEP	2.73	3,900.00		---		---		---
		Panamá		---	20.00	10,500	0.00	1	0.00	9.4
			Total		1,184.7	2136,047	1,526.2	2637,399	1,840.3	3115,283
1801000090	LOS DEMAS CACAO EN GRANO PARTIDO O TOSTADO	Bélgica		---		---		---		---
		Costa Rica	0.01	24	0.00	1	0.02	43	0.06	112.93
		El Salvador	27.55	11,980.0	9.30	12,685	3.40	3,900.00		---
		EEUU	3.27	3,669.70	5.55	8,284.45	3.95	7,709.28	6.90	24,719.14
		Francia		---	0.12	11.6		---		---
		Guatemala		---		---		---		990

	Holanda	0.09	950		---		---		---	
	Honduras		---				135.5		60	
	Total	30.91	16,623	14.97	20,982	7.37	11,787.78	6.96	25,882.07	
Total		1,215.6	2152,671	1,541.2	2658,38	1	1,847	3127,071	1,734	2722,926

Fuente: Datos de la DGA

Nicaragua también exporta cacao en polvo en mínimas cantidades hacia EE.UU de América y Costa Rica fundamentalmente (Ver Cuadro No. 6).

Cuadro No 6
Nicaragua: Exportaciones de Cacao en Polvo (Volumen y Valor)

SAC	DESCRIPCION	PAIS	2008		2009		2010		2011	
			TM	DOLARES	TM	DOLARES	TM	DOLARES	TM	DOLARES
1805000000	CACAO EN POLVO SIN ADICION DE AZUCAR NI OTRO EDULCORANTE	COSTA RICA	0,03	433,76	1,90	4.400,50	---	---	0,04	18,00
		CUBA	0,0007	1,00		---	---	---		---
		ESTADOS UNIDOS	0,30	371,70	0,12	76,36	0,0015	5,00	0,64	1.271,12
		ISLAS CAIMAN	---	---	---	---	---	---	0,02	42,24
		Total	2,18	1.718,46	2,02	4.476,86	0,0015	5,00	0,69	1.331,36

Fuente: Datos de la DGA

De la misma manera podemos observar el Cuadro No. 7 que Nicaragua exporta productos de la partida 180610 cacaos en polvo con adición de azúcar con destino a todos los países centroamericanos y Estados Unidos. Se incluye además la exportación de chocolates rellenos y sin rellenar hacia Estados Unidos y Honduras que son realizadas por exportadores ocasionales, al igual, que la empresa de Chocolate Momotombo. Las demás preparaciones de alimentos que contengan cacao hacia Centroamérica y Estados Unidos.

Cuadro No 7
Nicaragua: Exportaciones de Cacao y sus Preparaciones

SAC	Descripción	País	2008		2009		2010		2011	
			Ton	Dólares	Ton	Dólares	Ton	Dólares	Ton	Dólares
1806100000	CACAO EN POLVO CON ADICION DE AZUCAR	Brasil					0.49	5,503.50	---	---
		Costa Rica	20.66	33,225.00	12.91	34,420.86	22.49	72,049.54	0.0005	4
		El Salvador	1.87	5,820.04	13.41	38,810.64	4.69	36,761.43	---	---
		Estados Unidos	0.07	80	0.31	718.42	0.14	157.03		51.13
		Guatemala	8.1	20,819.84	10.64	50,778.85	10.59	101,557.66	---	---
		Antillas Las Holán	0.16	475	---	---	---	---	---	---
		Honduras	6.83	18,072.28	4.21	23,242.35	3.82	34,551.18	0.972	9,160.20
		Panamá	5.78	18,203.51	3.25	17,810.38	2.93	28,049.14	0.486	4,580.10
		República Dominicana	8.57	26,983.08		---	---	---	---	---
Total	52.04	123,678.75	44.74	165,781.50	45.15	278,629.48	1.46	13,795.43		
1806209000	OTRAS PREPARACIONES PASTOSAS O EN POLVO	Costa Rica	---	---	1	2	---	---	1	1
		El Salvador	1.94	1,152.40	---	---	---	---	---	---
		Estados Unidos	---	---	---	---	10	40	---	---
		Total	1.94	1,152.40	1	2	10	40	1	1
180631000	RELLENO	Colombia	---	---	0.19	1.2	---	---	---	---

0	S	Costa Rica	1,095.64	2,344.60	---	---	---	---	1.5	56.4
		Estados Unidos	---	---	35.58	429	---	---	76.57	2,100.00
		Honduras	---	---	---	---	1	11	429.6	7,014.50
		Suiza	1	4	---	---	---	---	---	---
		Total	1,096.64	2,348.60	35.77	430.2	1	11	507.67	9,170.90
1806320000	SIN RELLENAR	Costa Rica	---	---	18.5	900.12	---	---	---	---
		Cuba	---	---	---	---	---	---	---	---
		Estados Unidos	---	---	---	---	76.85	1,065.00	---	---
		Holanda	215	2,155.00	---	---	---	---	---	---
		Venezuela	---	---	1.36	10	---	---	---	---
		Total	215	2,155.00	19.86	910.12	76.85	1,065.00	---	---
SAC	Descripción	País	2008		2009		2010		2011	
			Ton	Dólares	Ton	Dólares	Ton	Dólares	Ton	Dólares
1806900000	LAS DEMAS PREPARACIONES ALIMENTARIAS QUE CONTIENEN CACAO	Canadá	---	---	---	---	0.0203	51	---	---
		Costa Rica	---	---	5.51	4,873.59	0.7599	756	---	---
		El Salvador	4.82	7,720.00	2.58	2,118.78	1.2241	1,152.00	---	---
		Estados Unidos	9.73	10,745.20	0.06	106.4	0.8058	2,185.79	---	163.67
		Guatemala	---	---	0.42	274.54	0.045	606	---	---
		Honduras	0.01	27.8	11.2	11,342.48	0.1289	138	---	47.4
		Noruega	---	---	0.14	5,643.50	0.2137	5,120.00	---	---
		Panamá	---	---	0.0025	22	0.0105	123	---	9.6
		Total	14.55	18,493.00	19.9	24,381.29	3.21	10,131.79	-	220.67

Fuente: Datos de la DGA

5.9 Precios de exportación del Cacao

El precio que recibe el productor al comercializar su cacao a nivel nacional varía según el grado de beneficiado (baba, fermentado o seco) y de acuerdo al tipo de manejo que se le dio en la finca. Actualmente hay un gran estímulo para los productores para vender cacao orgánico, ya que el precio es el doble con relación al cacao convencional.

Los productores que se ubican en Waslala son quienes en promedio reciben un mejor precio por su cacao por ser una zona con una buena cantidad de productores con áreas sembradas certificadas orgánicas¹². Lo mismo sucede en la zona de Rio San Juan, mientras que los productores de Bonanza son los que reciben los más bajos precios por su cacao, debido a que las organizaciones no tienen sus áreas de cacao certificadas.

Todas las organizaciones que producen cacao orgánico no venden al mercado nacional sino que lo exportan a Europa y Estados Unidos. A Continuación algunos exportadores nicaragüenses de cacao en polvo, Juan Ramón García, Marta Ileana Chávez, Olinda Montiel y Oasis Brands, entre otros.

¹² Certificadora Bio Latina

Los mejores precios de exportación de cacao en grano obtenidos por Nicaragua son los pagados por los países europeos (Alemania, Austria). Estados Unidos de América y en Países centroamericanos (Costa Rica y el Salvador).

**Cuadro No. 8:
Nicaragua: Exportaciones de Cacao por País de Destino - 2012**

Código SAC del	Descripción del	Precio	Precio	Precio
Producto	Producto	Mínimo	Máximo	Promedio
		(US\$/kg.)	(US\$/kg.)	(US\$/kg.)
PAIS DE DESTINO:	ALEMANIA			
'18010000100000	CACAO EN GRANO ENTERO Y CRUDO.	2,39	4	3,47
'18010000100001	CACAO ORGANICO ENTERO Y CRUDO	4	4	4
TOTALES PARA:	ALEMANIA	2,39	4	3,74
PAIS DE DESTINO:	AUSTRIA			
'18010000100001	CACAO ORGANICO ENTERO Y CRUDO	4,1	4,1	4,1
TOTALES PARA:	AUSTRIA	4,1	4,1	4,1
PAIS DE DESTINO:	COSTA RICA			
'18010000100000	CACAO EN GRANO ENTERO Y CRUDO.	0,66	0,66	0,66
'18010000100001	CACAO ORGANICO ENTERO Y CRUDO	3,85	3,85	3,85
TOTALES PARA:	COSTA RICA	0,66	3,85	2,26
PAIS DE DESTINO:	EL SALVADOR			
'18010000100000	CACAO EN GRANO ENTERO Y CRUDO.	0,66	2,65	1,44
TOTALES PARA:	EL SALVADOR	0,66	2,65	1,44
PAIS DE DESTINO:	ESTADOS UNIDOS			
'18010000100000	CACAO EN GRANO ENTERO Y CRUDO.	0,55	5,48	3,86
'18010000100002	SEMILLA DE CACAO	0,55	0,55	0,55
'18010000900000	CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO.	1,83	5,01	4,08
'18010000900001	CACAO TRITURADO Y MOLIDO	0,17	3,3	1,79
TOTALES PARA:	ESTADOS UNIDOS	0,17	5,48	2,57
PAIS DE DESTINO:	GUATEMALA			
'18010000100000	CACAO EN GRANO ENTERO Y CRUDO.	0,55	0,66	0,6
TOTALES PARA:	GUATEMALA	0,55	0,66	0,6
PAIS DE DESTINO:	HOLANDA (PAISES BAJOS DE HOL)			
'18010000100000	CACAO EN GRANO ENTERO Y CRUDO.	2,63	2,79	2,72
TOTALES PARA:	HOLANDA (PAISES BAJOS DE HOL)	2,63	2,79	2,72
PAIS DE DESTINO:	HONDURAS			
'18010000100000	CACAO EN GRANO ENTERO Y CRUDO.	0,5	1,1	0,63
TOTALES PARA:	HONDURAS	0,5	1,1	0,63
PAIS DE DESTINO:	LITUANIA			
'18010000100000	CACAO EN GRANO ENTERO Y CRUDO.	6	6	6
TOTALES PARA:	LITUANIA	6	6	6

Fuente: Estadística en línea www.cetrex.gor.ni

VI. ANÁLISIS DEL MERCADO INTERNACIONAL

6.1 Principales países importadores a nivel mundial

Dado que el cacao es un producto agrícola de origen tropical que debe ser procesado para consumo humano. Como cadena productiva se divide en tres segmentos:

1. El bien primario (grano de cacao),
2. Los bienes intermedios (aceite-manteca, polvo y pasta),
3. Los bienes finales (chocolate y sus preparados).

Como mercado se divide en dos:

1. Los países que se especializan en producir el bien primario, el grano, y
2. Los países que se especializan en producir los bienes intermedios y finales: tanto el cacao elaborado como el chocolate y sus preparados.

En general, los países productores de grano no son grandes consumidores de chocolate y sus preparados. Los principales mercados del chocolate son unos cuantos países desarrollados, especialmente los Países europeos y Estados Unidos de Norteamérica, que son los primeros importadores de bienes primarios e intermedios. Los principales actores dentro de esta cadena son:

Cuadro No. 9
Principales Actores de la Cadena de Valor

Proceso	Actores	Zona Geográfica
Cultivo del Cacao	Pequeños productores	África, América Latina y Asia
Compra y Transformación del Grano.	Grandes empresas multinacionales.	África, América Latina y Asia
Transporte	Transportes Internacionales	Europa y EE.UU
Procesamiento y Distribución	Multinacionales de la Industria de Chocolate y Confites	Europa y EE.UU

Según datos de TRADEMAP la mayor demanda internacional la tiene la partida 1806 Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao que hasta 2011, presentan una tasa de crecimiento promedio anual de las importaciones en valores 7.2%, seguida inmediatamente por Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado que presenta una tasa de crecimiento promedio anual de 15%. Solamente presenta disminución en la demanda la cascara o película o demás residuos de cacao.

Cuadro No. 10
Importaciones de Cacao y sus Preparativos

Código	Descripción del producto	Miles de dólares					TCPA
		2007	2008	2009	2010	2011	
1806	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.	16,484,408.00	18,811,316	17,463,497	19,204,141	2,1809,363.00	7.2
1801	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.	6,279,257.00	7,911,996	8,926,547	9,953,588	1,0970,922.00	15.0
1804	Manteca, grasa y aceite de cacao.	3,476,361.00	4,529,163	4,114.327	4,148.843	3,567,152.00	0.6
1803	Pasta de cacao, incluso desgrasada	1,542,531.00	1,883,471	2,085,505	3,023,681	3,560,654.00	23.3
1805	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.	1,085.37	1,187,274	1,414,078	2.586.081	3,473.67	33.8
1802	Cascara, películas y demás residuos de cacao.	43,882	51.573	43,148	39,422	40,138	-2.20
1801	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.	3,191,913.00	3,158,813	3,150,519	3,304,666	3343,104.00	1.16
1803	Pasta de cacao, incluso desgrasada.	654,64	652,334	649,266	731,636	801,898	5.20
1805	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.	669,592	666.875	659.595	744.647	737,329	2.44
1804	Manteca, grasa y aceite de cacao.	720,616	702.109	663.819	712.487	736,885	0.56
1802	Cascara, películas y demás residuos de cacao.	106,132	121,926	107.426	106.479	91,969	-3.52

Fuente: Trademap

En el Cuadro No. 11 se presentan las importaciones a nivel mundial por país importador en Toneladas, apreciándose que entre los principales demandantes de Europa está Holanda, cuya demanda ha crecido a una tasa promedio anual de 18.26%, Alemania con 11.62%. En Asia despunta Malasia con 11.44%, Singapur con 2.8%, Japón con 1.8% que importó 52,169 toneladas de cacao en el año 2011, lo que nos indica que este último país, es un mercado potencial para la exportación del grano de cacao.

Cuadro No. 11
Importadores a Nivel Mundial de Cacao

Unidad: Toneladas

Importadores	Cantidad Importada en Toneladas				
	2007	2008	2009	2010	2011
Mundo	3083807	3039522	3038876	3167538	3254733
Países Bajos (Holanda)	520770	560624	655001	544570	684418
Estados Unidos de América	355135	355751	442374	402061	463883
Alemania	354149	334033	348432	341272	425072
Malasia	438874	470885	290015	319441	327084
Bélgica	186820	178459	157422	162863	201591
Francia	173165	155990	163549	137063	145490
Reino Unido	148821	120570	145919	88110	113275
Italia	63594	68144	73275	81901	91870
España	94409	95469	87616	91954	86522
Singapur	89693	93917	80575	93445	84630
Turquía	67650	59264	58610	68217	77659
Canadá	52161	68761	54880	50662	73686
Federación de Rusia	66875	60140	51748	54350	61320
Estonia	41876	35582	38720	45665	56308
Japón	68635	28800	50625	44530	52169
Suiza	38400	41977	39905	41973	42129
China	39477	54532	21044	29774	38948

Fuente: Trademap

Si se observa por el lado de los valores pagados por la demanda de cacao, se tiene que esta pasó de U\$6.0 a U\$10.6 millones dólares debido a los incrementos en los volúmenes y precios de este preciado grano. Holanda tiene un importante repunte en los valores exportados, lo mismo sucede con EE.UU., Alemania y Malasia. No se quedan atrás Bélgica y Francia.

Cuadro No 12
Principales Países Importadores de Cacao a Nivel Mundial

Unidad: Dólar EUA miles

IMPORTADORES	MILES DE DÓLARES				
	2007	2008	2009	2010	2011
Mundo	\$6.071.698,00	\$7.618.406,00	\$8.534.537,00	\$9.508.930,00	\$10.609.676,00
Países Bajos (Holanda)	\$940.831,00	\$1.297.984,00	\$1.747.822,00	\$1.698.950,00	\$2.167.580,00
Estados Unidos de América	\$708.659,00	\$934.592,00	\$1.228.059,00	\$1.292.195,00	\$1.468.134,00
Alemania	\$688.532,00	\$807.676,00	\$980.241,00	\$1.142.550,00	\$1.349.532,00
Malasia	\$787.629,00	\$1.178.110,00	\$769.421,00	\$971.675,00	\$1.007.546,00
Bélgica	\$400.010,00	\$466.587,00	\$463.194,00	\$585.845,00	\$723.548,00
Francia	\$371.602,00	\$415.819,00	\$491.696,00	\$480.757,00	\$488.168,00
Reino Unido	\$306.475,00	\$318.150,00	\$419.915,00	\$296.298,00	\$383.044,00

Italia	\$141.257,00	\$181.634,00	\$207.093,00	\$275.776,00	\$335.333,00
IMPORTADORES	MILES DE DÓLARES				
	2007	2008	2009	2010	2011
España	\$192.392,00	\$241.114,00	\$244.809,00	\$311.365,00	\$281.494,00
Turquía	\$140.908,00	\$158.294,00	\$171.672,00	\$230.977,00	\$275.472,00
Singapur	\$169.965,00	\$237.266,00	\$209.079,00	\$291.754,00	\$274.761,00
Canadá	\$99.596,00	\$158.733,00	\$149.251,00	\$149.883,00	\$221.680,00
Federación de Rusia	\$141.309,00	\$158.034,00	\$161.429,00	\$211.718,00	\$219.468,00
Japón	\$164.622,00	\$78.524,00	\$142.286,00	\$166.985,00	\$193.284,00
Estonia	\$83.231,00	\$84.450,00	\$115.033,00	\$149.224,00	\$183.963,00
Suiza	\$99.733,00	\$118.130,00	\$128.121,00	\$161.962,00	\$162.240,00
China	\$73.455,00	\$139.715,00	\$52.892,00	\$86.678,00	\$120.911,00

Fuente: Trademap

6.2 Principales países exportadores a nivel mundial

Las exportaciones de cacao en grano a nivel mundial han disminuido de 2.6 millones de toneladas en 2007 a 1.8 millones de toneladas en 2011, debido al elevadísimo nivel de volatilidad de los mercados financieros y de la economía en general en los últimos años (2008 – 2011). Los principales países exportadores de este rubro, son los primeros productores de cacao en Nicaragua.

Puede observarse en el Cuadro No 13, que Costa de Marfil, progresivamente ha aumentado sus exportaciones con excepción del año 2010. En 2011 este país representó el 57.3% de la oferta mundial de cacao en grano, le siguen en orden de importancia Indonesia con 11.2%. Juntos estos tres países suministran el 79.5% de la demanda Mundial.

Otros países que gozan de importancia dentro de los países exportadores están los latinoamericanos como Ecuador, Perú, Colombia, Nicaragua, Venezuela. Puede observarse que del bloque Centroamericano Nicaragua, reporta las mayores exportaciones, siguiéndole Costa Rica y Panamá.

Cuadro No. 13
Exportadores a Nivel Mundial de Cacao

Unidad: Toneladas

Mundo	Toneladas					% de Part.
	2007	2008	2009	2010	2011	
	2.663.541	2.729.470	2.938.360	2.960.522	1.872.392	
						100,00
Côte d'Ivoire (Costa de Marfil)	803.886	782.868	917.700	790.912	1.073.282	57,32
Indonesia	379.829	380.513	439.305	432.427	210.067	11,22
Países Bajos (Holanda)	46.225	39.773	105.400	111.645	207.721	11,09
Ecuador	80.093	80.143	121.127	116.318	157.476	8,41
Bélgica	143.555	119.177	97.579	83.782	80.776	4,31
Togo	4.222			22.817	25.707	1,37
Malasia	18.430	7.638	14.390	23.708	25.439	1,36
Perú	4.263	5.525	7.630	11.323	20.264	1,08
Uganda	9.275	8.982	13.841	16.850	17.936	0,96
Estados Unidos de América	24.220	22.030	11.150	24.491	11.132	0,59
República Unida de Tanzania	8.143	9.721	7.613	7.382	8.725	0,47
Alemania	8.565	6.806	12.040	9.404	8.022	0,43
Madagascar	4.952	6.377	9.770	5.176	7.798	0,42
Singapur	1.811	325	5.198	6.983	4.438	0,24
Reino Unido	1.299	6.118	6.809	4.069	3.007	0,16
Colombia	1.413	650	2.112	4.517	2.304	0,12
Nicaragua	898	1.211	1.541	1.848	1.715	0,09
Venezuela		5.521	2.792	3.017	1.355	0,07
Suiza	174	322	180	389	1.175	0,06
Francia	3.541	3.019	334	1.269	1.009	0,05
Brasil	718	471	236	243	724	0,04
Canadá	2.966	677	141	353	579	0,03
Bolivia	244	140	306	700	505	0,03
Italia	218	937	431	436	426	0,02
México	2.977	177	42	324	238	0,01
Costa Rica	496	427	178	315	210	0,01
Austria	0	11	46	95	133	0,01
Filipinas	76	107	299	196	127	0,01
España	19	1.681	80	7.830	102	0,01
Nigeria	246.797	272.621	240.992	588.438		0,00
Ghana	506.358	474.706	395.711	281.437		0,00
Camerún	131.075	178.101	193.973	193.881		0,00
Papua Nueva Guinea	58.868	68.265	80.637	58.553		0,00
República Dominicana	46.431	37.154	56.686	52.209		0,00
Sierra Leona	21.206	16.051	9.960	14.454		0,00
Emiratos Árabes Unidos	5	13	0	6.000		0,00
Islas Salomón	5.064	3.520	4.851	5.300		0,00
Liberia	1.285	4.909	5.093	4.623		0,00
Haití	3.516	3.745	3.527	4.450		0,00
Guinea	13.006	10.756	4.597	4.311		0,00
Sao Tomé y Príncipe	2.023	2.221	2.728	2.195		0,00
Viet Nam	208	541	955	2.128		0,00
Vanuatu	1.227	1.066	1.152	1.850		0,00
Panamá	1.218	833	724	1.246		0,00

Fuente: Trademap

Las exportaciones de cacao en grano a nivel mundial se incrementaron de 4.8 millones de dólares en 2007 a 9.5 millones en 2011.

Cuadro No 14
Principales Países Exportadores de Cacao a Nivel Mundial

Unidad: Dólar EUA miles

Exportadores	MILES DE DÓLARES				
	2007	2008	2009	2010	2011
Mundo	\$4.805.835	\$5.869.580,0 0	\$8.288.253,0 0	\$8.301.597,0 0	\$9.562.753,0 0
Costa de Marfil	\$1.438.372	\$1.754.113	\$2.596.121,0 0	\$2.492.515,0 0	\$3.017.377,0 0
Ghana	\$896.390	\$974.135,00	\$1.088.777,0 0	\$847.415,00	\$2.071.557,0 0
Nigeria	\$377.325	\$510.312,00	\$1.250.868,0 0	\$1.048.004,0 0	\$873.188,00
Indonesia	\$622.600	\$854.585,00	\$1.087.485,0 0	\$1.190.740,0 0	\$614.496,00
Camerún	\$215.837	\$400.325,00	\$543.363,00	\$610.990,00	\$553.798,00
Países Bajos	\$98.337	\$116.217,00	\$267.904,00	\$384.659,00	\$537.646,00
Ecuador	\$190.441	\$216.511,00	\$342.648,00	\$350.199,00	\$471.652,00
Bélgica	\$300.514	\$319.876,00	\$297.103,00	\$297.475,00	\$292.412,00
Papua Nueva Guinea	\$117.982	\$181.366,00	\$219.601,00	\$200.814,00	\$197.857,00
Estonia	\$100.785	\$103.116,00	\$93.068,00	\$123.037,00	\$183.075,00
República Dominicana	\$101.366	\$109.251,00	\$143.700,00	\$164.525,00	\$165.203,00
Malasia	\$34.726	\$18.036,00	\$37.053,00	\$85.014,00	\$83.454,00
Sierra Leona	\$34.195	\$35.120,00	\$25.164,00	\$41.557,00	\$67.562,00
Perú	\$11.484	\$17.895,00	\$20.532,00	\$35.443,00	\$64.636,00
Uganda	\$15.936	\$22.834,00	\$27.829,00	\$35.121,00	\$44.546,00
Alemania	\$18.180	\$17.064,00	\$38.020,00	\$30.671,00	\$40.258,00
Guinea	\$10.306	\$5.514,00	\$10.501,00	\$12.239,00	\$36.327,00
EEUU	\$53.071	\$41.238,00	\$27.107,00	\$72.609,00	\$30.162,00
Liberia	\$2.265	\$10.823,00	\$12.361,00	\$14.460,00	\$28.248,00
Tanzania	\$12.450	\$25.555,00	\$20.156,00	\$18.909,00	\$22.427,00
Islas Salomón	\$9.635	\$9.173,00	\$13.025,00	\$17.045,00	\$17.046,00
Madagascar	\$19.796	\$16.293,00	\$14.827,00	\$11.076,00	\$16.923,00
Otros África	\$9.203	\$9.157,00			\$14.663,00
Singapur	\$3.745	\$836,00	\$13.850,00	\$22.328,00	\$13.387,00
Togo	\$5.308	\$14.733,00	\$15.539,00	\$10.442,00	\$9.316,00
Malawi	\$0	\$0,00	\$41,00	\$0,00	\$9.238,00
Colombia	\$3.566	\$1.937,00	\$6.042,00	\$14.510,00	\$7.981,00
Haití	\$6.391	\$8.682,00	\$9.049,00	\$13.893,00	\$7.494,00
Reino Unido	\$2.396	\$14.112,00	\$16.753,00	\$11.155,00	\$7.425,00
Exportadores	MILES DE DOLARES				

	2007	2008	2009	2010	2011
Viet Nam	\$318	\$1.013	\$2.427	\$4.229	\$5.417
Venezuela		\$15.571	\$7.299	\$10.584	\$3.965
Francia	\$9.811	\$6.511	\$878	\$5.819	\$3.890
Suiza	\$641	\$1.485	\$905	\$1.933	\$3.698
Vanuatu	\$2.177	\$2.481	\$3.075	\$5.879	\$3.046
Guinea Ecuatorial	\$4.360	\$3.476	\$2.753	\$2.457	\$3.008
Brasil	\$1.709	\$1.581	\$936	\$1.052	\$2.897
Trinidad y Tobago	\$3.318	\$2.666	\$1.973	\$2.264	\$2.745
Nicaragua	\$1.323	\$2.1500	\$2.658	\$3.127	\$2.723
Panamá	\$2.267	\$1.457	\$1.363	\$3.235	\$2.628
Congo	\$1.540	\$1.734	\$2.070	\$2.518	\$2.549
Canadá	\$2.596	\$1.268	\$315	\$913	\$2.179
Bolivia	\$720	\$581	\$1.162	\$2.379	\$1.917
Gabón	\$84	\$245	\$73	\$88	\$1.766
India	\$0	\$232	\$1.711	\$1.301	\$1.686
Granada	\$869	\$671	\$716	\$912	\$1.596
Tonga		\$0	\$0	\$0	\$1.445
Italia	\$459	\$1.536	\$809	\$1.168	\$1.314
Jamaica	\$1.987	\$1.035	\$1.778	\$1.187	\$1.194
México	\$5.875	\$591	\$207	\$1.514	\$1.058
Guinea-Bissau		\$455	\$377		\$878
Dominica	\$3	\$3	\$5	\$3	\$705
Túnez	\$0	\$0	\$2.040	\$0	\$584
Costa Rica	\$1.212	\$948	\$424	\$738	\$565
España	\$133	\$4.164	\$271	\$52.497	\$422
Honduras	\$151	\$62	\$303	\$230	\$361
Filipinas	\$132	\$209	\$465	\$504	\$356
Irán				\$0	\$335
Islas Caimanes					\$310
Qatar	\$0	\$0			\$209
Cuba	\$803	\$4	\$427	\$388	\$195
Congo	\$170	\$163	\$102	\$97	\$116
Japón	\$20	\$1.103	\$1.509	\$281	\$90

Fuente: TradeMap

6.3 Precios Internacionales

Los dos principales mercados para el cacao en grano se encuentran localizados en:

1. Nueva York (The New York Stock Exchange) y
2. Londres (London Terminal Commodities Market).

Estos operan bajo dos modalidades: En los mercados actuales o físicos y, los contratos a futuros.

El precio diario para el cacao en grano se calcula usando el promedio de las cifras de los tres primeros meses de negociación más cercanos del futuro activo en el mercado terminal del cacao de Londres y en el intercambio del cacao de Nueva York a la hora del cierre de Londres (ICCO).

Para 1999, los precios internacionales del grano escalaron niveles altos debido a los movimientos de operaciones especulativas. Además la depreciación del dólar y el interés de los fondos de inversión en los mercados de materias primas “blandas” sustentaron ese comportamiento. La situación económica de Estados Unidos, el alza de los precios de petróleo crudo y las fluctuaciones del tipo de cambio del dólar, motivaron a los inversionistas a tomar medidas anti inflacionarias cubriéndose en los mercados de materias primas.

Por otra parte, la demanda de cacao de los países consumidores mantuvo una tendencia ascendente y el clima seco en los países exportadores del grano afectó los rendimientos de la cosecha de medio ciclo, principalmente en Costa de Marfil. Para el 2009, en Nigeria, la presencia de enfermedades y el clima seco también redujo la oferta del grano.

Como puede observarse las alzas de precios están sustentadas en que, el cacao se cosecha en muy pocos países y cerca del 40% de la producción mundial lo concentra uno sólo: Costa de Marfil, de quien depende en gran parte la cotización mundial.

En resumen las explicaciones lógicas a todos estos movimientos se resumen en los siguientes hechos:

1. Los aumentos de precios están sustentados en la producción deficitaria de cacao en 2008/09 que se viene arrastrando, las inversiones hechas en grandes empresas con mayor capacidad de molienda y prensado que demandan mayor cantidad del producto y los bajos inventarios en granos de cacao.
2. Por otro la baja en los precios se explica por la recesión global, disminución de la molienda, disminución de la demanda de chocolate y la especulación por coberturas financieras de largo plazo.

El precio del cacao experimentó grandes fluctuaciones en los últimos años. En los años 2011 y 2013 el precio cayó por debajo de USD 1,124.78 por tonelada producto de una alta producción mundial que llevó a una sobre oferta en el mercado mundial.

Cuadro 15
Precios internacionales de cacao en grano

<i>Fecha</i>	<i>Precio USD/tn</i>
28/02/2011	3471,1
31/03/2011	3392,97
28/04/2011	3123,64
31/05/2011	3069,42
30/06/2011	3015,64
29/07/2011	3167,18
31/08/2011	3064,31
30/09/2011	2873,88
31/10/2011	2680,04
30/11/2011	2527,43
30/12/2011	2214,02
31/01/2012	2300,24
29/02/2012	2354,68
30/03/2012	2359,25
30/04/2012	2262,78
31/05/2012	2312,36
29/06/2012	2268,16
31/07/2012	2349,82
31/08/2012	2512,26
28/09/2012	2620,28
31/10/2012	2463,54
30/11/2012	2478,16
31/12/2012	2441,14
31/01/2013	2276,16
11/02/2013	2246,32

ICCO: Organización Internacional de Cacao.¹³

¹³ ICCO es una organización mundial, compuesta por países productores así como países consumidores de cacao. Esta organización está localizada en London.

VII. MERCADO META – JAPÓN

7.1 Análisis de la Demanda Japonesa

En el año 2011, Japón importó un valor total de US\$ 193,284,000 dólares de cacao en grano, de los que 80% provinieron de Ghana. Las importaciones de cacao provenientes de dicho país, aumentaron a una tasa de 8% durante el período comprendido desde el año 2007 a 2011.

Cuadro 16
Importaciones Japonesas de Cacao en Grano

País proveedor	Valores importados Miles de USD					Participación 2011	Crecimiento 2007-2011
	2007	2008	2009	2010	2011		
Mundo	164,622	78,524	142,286	166,985	193,284	100.00%	4.09%
Ghana	114,172	55,125	116,901	129,086	155,337	80.37%	8.00%
Venezuela	29,716	10,696	8,094	13,785	12,492	6.46%	-19.48%
Ecuador	11,290	5,587	5,948	11,931	12,199	6.31%	1.95%
Rep. Dominicana	2,128	590	535	805	3,693	1.91%	14.78%
Costa de Marfil	3,447	1,822	5,486	5,363	3,298	1.71%	-1.10%
Colombia	323	4	-	116	2,095	1.08%	59.59%
Brasil	-	-	-	486	1,366	0.71%	0.00%
Trinidad y Tobago	1,037	1,350	67	543	810	0.42%	-5.99%
Indonesia	601	1,650	3,016	1,607	774	0.40%	6.53%
Camerún	330	823	1,567	3,118	654	0.34%	18.65%
Viet Nam	-	-	-	-	205	0.11%	0.00%
Madagascar	408	6	-	56	191	0.10%	-17.28%
Costa Rica	303	-	42	48	50	0.03%	-36.26%
Perú	274	548	139	-	44	0.02%	-36.70%
Francia	11	8	2	28	24	0.01%	21.54%
Sao Tomé y Príncipe	32	-	3	7	21	0.01%	-9.99%
EEUU	-	-	-	4	11	0.01%	0.00%
Otros	550	312	485	3	19	0.01%	-56.89%

Fuente: Trademap.

En el año 2011, Japón importó un valor total de US\$ 193,284,000 dólares de cacao en grano, de los que 80% provinieron de Ghana. Las importaciones de cacao provenientes de dicho país, aumentaron a una tasa de 8% durante el período comprendido desde el año 2007. Otros proveedores del rubro para Japón son países latinoamericanos como Venezuela, Ecuador, República Dominicana y Colombia, entre otros. De la región centroamericana destaca la participación de Costa Rica, aunque sus valores exportados han venido decreciendo notablemente.

A pesar de lo anterior, en la Tabla 15 se puede observar que las importaciones totales de cacao en grano de Japón crecieron en un 4% de 2007 a 2011.

7.2 Requisitos Nacionales de Exportación

En Nicaragua, la instancia encargada para este tipo de trámites es el Centro de Trámite para las Exportaciones (CETREX), que depende de la Comisión Nacional de Promoción de Exportaciones (CNPE), instancia del Ministerio de Industria y Comercio (MIFIC).

Dirección: Km. 4 ½ carretera Norte, Instalaciones DGA, Managua.

Teléfono: (505) 2248-3808.

Horario de atención: lunes – viernes, 8:00 a.m. – 5:00 p.m.

Página Web: <http://www.cetrex.gob.ni/>

Las empresas que todavía no están registradas como exportadoras deben de realizar los siguientes trámites:

Persona Natural

- Fotocopia de RUC
- Constancia de contribuyente DGI
- Registro de firmas
- Identificación de exportador y sus representantes si los tiene.
- Poder especial ante CETREX, notariado para las agencias aduaneras (si los desea).
- Llenar hoja de solicitud de inscripción autenticada por un abogado.

Personas Jurídica

- Fotocopia de RUC
- Constancia de contribuyente DGI
- Registro de firmas
- Escritura de constitución original y fotocopia debidamente inscrita en el registro mercantil.
- Poder general de administración debidamente inscrito en el registro mercantil.
- Las cooperativas deben de presentar La Gaceta donde se les confiere la persona jurídica y documento del MITRAB que certifique la vigencia de la cooperativa.
- Los extranjeros residentes deben de presentar documento de Migración y Extranjería acreditando su residencia temporal o permanente.
- Carta del presidente o gerente general autorizando firmas, o personas encargadas de la empresa a realizar trámites cuando no envían agentes aduaneros.
- Llenar hoja de solicitud de inscripción autenticada por un abogado.

De los documentos señalados se deben presentar original y copia para el debido cotejo. Las personas que deleguen en un tercero deberán otorgarle poder notariado. Para extranjeros el requisito de la cédula de identidad se sustituye por la cédula de residencia y pasaporte vigente.

Cooperativas

- Copia de La Gaceta que confiere la personería jurídica y un documento del Instituto de Fomento Cooperativo (INFOCOOP), que certifica la vigencia de la Cooperativa.
- Carta del Presidente o Gerente General, autorizando firmas o personas encargadas de la empresa para realizar trámites cuando no envían agentes aduaneros.

Nota: CETREX no realiza cobros por registrarse como exportador.

Todos los productos deben contar con los documentos necesarios de exportación (Factura de exportación, formulario de exportación, certificado de origen), adicionalmente deben estar acompañados con permisos especiales de autoridades como: Ministerio de Salud (MINSA), Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR), Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales (MARENA), Instituto Nacional y Forestal (INAFOR), según sea el caso.

Productos Agrícolas

- Formulario Declaración de Mercancías de Exportación
- Factura de exportación
- Permiso de importación (opcional)
- Constancia de certificación fitosanitaria emitida por los servicios regionales del MAGFOR

Nota: Se requiere Permiso de Libre Venta del Ministerio de Salud (MINSA), para todos los productos de consumo humano.

Tarifas CETREX

La tarifa por el servicio está establecida de acuerdo al valor FOB en dólares de la mercancía:

RANGO (VALOR FACTURA DE EXPORTACIÓN)	TARIFA
Menos de US\$ 2,000	C\$ 50.00
2,000.01 a 5,000.00	C\$ 100.00
5,000.01 a 7,500.00	C\$ 150.00
7,500.01 a 10,000.00	C\$ 200.00
10,000.01 a 12,500.00	C\$ 250.00
12,500.01 a 15,000.00	C\$ 300.00
15,000.01 a 17,500.00	C\$ 350.00
17,500.01 a 20,000.00	C\$ 400.00
20,000.01 a 25,000.00	C\$ 450.00
25,000.01 a más	C\$ 500.00

Fuente: CETREX.

7.3 Requisitos de Acceso a Japón

7.3.1 Requisitos Arancelarios

Nicaragua, se beneficia del Sistema Arancelario Preferencial de Japón (SGP), a través de los derechos sujetos al *Japan's Tariff Schedule* según su codificación, y mediante el que se gozan de preferencias arancelarias otorgadas unilateralmente por Japón para aproximadamente 226 productos agrícolas, pesqueros y productos manufacturados.

Para productos no incluidos en el SGP, Japón aplica a los productos nicaragüenses trato de Nación Más Favorecida (NMF), válido para miembros de la Organización Mundial de Comercio (OMC), de la que ambos países forman parte.

Cuadro No. 17
Aranceles Aplicables al Cacao Nicaragüense al Japón

Código arancelario	Descripción producto	Arancel	Trato aplicable
180100	Cacao en grano, entero o partido crudo o tostado.	0%	NMF
180500	Cacao en polvo sin azucarar ni edulcorar de otro modo	10.5%	SGP

Fuente: Aduanas, Japón.

7.3.2 Requisitos no arancelarios

Al importar cacao en grano, el importador japonés está preocupado principalmente por:

- calidad alta y consistente
- confiabilidad en la entrega, exactamente como se ordenó
- que no haya problemas con agroquímicos ni con pesticidas

Formalidades

El Ministerio de Agricultura, Silvicultura e Industrias Pesqueras de Japón (MAFF, por sus siglas en inglés) y el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social (MHLW, por sus siglas en inglés) coordinan sus esfuerzos para mantener altos niveles de regulación sobre la seguridad alimentaria y la calidad de las importaciones.

Todo producto que ingresa a la aduana japonesa debe presentar los documentos exigidos por la misma, los que constan de documentos habituales de transporte marítimo o aéreo.

Los documentos requeridos por las aduanas incluyen la factura comercial, packing list y el bill of lading o air waybill (originales en ambos casos). Otros documentos requeridos son el Formato de Declaración de Importación (Formulario C-5020) y el certificado de origen si las mercancías gozan de preferencias arancelarias.

Las cargas aéreas mayores a 100,000 yenes deben incluir una factura comercial. La factura debe ser lo más descriptiva y detallada posible para cada ítem embarcado. La lista de empaque debe incluir los contenidos exactos de cada contenedor, el peso neto y bruto de cada bulto, y todas las medidas del contenedor utilizando el sistema métrico.

Documentos solicitados en aduana

1. Factura
2. *Bill of lading* o *Air Waybill*
3. Certificado de Origen (indispensable para aplicación de trato arancelario SGP)
4. *Packing lists* (lista de empaque), flete, certificados de seguros, entre otros.
5. Licencias y certificados requeridos

6. Declaración de importación
7. Declaración sobre la reducción o la exención de derechos de aduana y los impuestos (cuando dicha reducción o exención es aplicable a las mercancías)
8. Pago de derechos de aduanas si los productos son aplicables a derechos.

Marcas y logos

Las siguientes leyes regulan la propiedad intelectual en Japón, en el sentido amplio que incluye la propiedad industrial:

- Ley de propiedad industrial
- Ley de patentes
- Ley de utilidades de modelos
- Ley de diseños
- Ley de marcas comerciales
- Ley de derechos de autor (Copyright Law)
- Leyes especiales
- Ley sobre circuitos integrados de semiconductores
- Ley sobre nuevas especies de semillas

Órganos Competentes

La Oficina de Patentes, adscrita al METI, es el órgano responsable de propiedad industrial.

La Agencia de Asuntos Culturales, adscrita al Ministerio de Educación y Ciencia, es el órgano responsable de los derechos de autor.

Los extranjeros pueden solicitar el reconocimiento legal sobre los derechos concernientes a la propiedad industrial e intelectual en Japón siempre y cuando la solicitud sea presentada por un agente residente en Japón.¹⁴

La protección de marca registrada y logotipos está regulada por la Ley de Marca Registrada (*Trademark Law*). El registro de patentes, en cambio, cae bajo la órbita del *Japan Patent Office* (JPO). Se recomienda consultar el sitio web de la JPO para mayor información.

<http://www.jpo.go.jp/>

¹⁴ Fuente: Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Tokio: “Propiedad intelectual e industrial”. Año 2012.

Una marca escrita en caracteres latinos puede ser difícil de pronunciar para dichos consumidores. Por lo tanto, es aconsejable la transliteración de las marcas en katakana, silabario más práctico y extendido en el país nipón.

La ley de marcas japonesa no exige el registro de la transliteración de éstas. Sin embargo, es aconsejable registrarlos ya que estos katakana (u otras representaciones como los kanjis o los hiraganas) funcionan como marcas.

Para la tramitación de estos registros es recomendable contar con un Agente de Marcas que informe y gestione el registro.

Ley de Pesos y Medidas:

www.jetro.go.jp/en/market/regulations/pdf/keiryo2003jan-e.pdf

La Ley de Medidas de Japón requiere que todos los productos importados y documentos de importación respectivos muestren los pesos y medidas de la mercadería. Para el caso de las bebidas y alimentos se requiere el etiquetado desde el país de origen (trazabilidad)

Existe una serie de requisitos que los exportadores de productos agroalimentarios a Japón deben tener en cuenta para exportar a dicho mercado. A continuación se brindan algunos puntos a considerar¹⁵:

Protocolos y Certificados

a) Legislación MRL (Límite Máximo de Residuos)

Es una modificación de la ley sanitaria relativa a los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos (MRL). Esta disposición legal desarrolla la modificación de la ley de Sanidad Alimenticia N° 55/ 2003, que simultáneamente aprobó la nueva reglamentación sanitaria específica para el control de los límites máximos de residuos de productos químicos (plaguicidas, pesticidas, aditivos, sustancias para tratamientos veterinarios, piensos) en los alimentos, es decir, la denominada "lista positiva".

El "Sistema de Lista Positiva" (*Positive List System*), que establece una lista con 758 sustancias químicas, y su correspondiente, Límite Máximo de Residuo

¹⁵ Fuente: Oficinas Comerciales de España en Tokio:

http://www.oficinascomerciales.es/icex/cda/controller/pageOfecomes/0,5310,5280449_5304724_5296234_614285_JP,00.html

(LMR) por alimento. Las sustancias que no figuran en la lista tendrán por defecto un LMR de 0.01 partes por millón (ppm).

La legislación así como las listas positivas están a disposición en el siguiente vínculo de Internet:
<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/index.html>

b) Reforma de la ley JAS, *Japanese Agricultural Standards* (Sistema de certificación y etiquetado estándar japonés para productos agrícolas, forestales y ecológicos)

Se aplican a bebidas, alimentos procesados, productos agropecuarios, productos forestales, aceites y grasas y productos de la pesca. Son otorgadas por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca.

Con esta reforma los organismos de certificación orgánica acreditados por las autoridades de los países exportadores, también denominados OCR, deben cumplimentar directamente la nueva Solicitud de Certificación a MAFF (Ministerio de Agricultura, Pesca y Bosques de Japón) para su aprobación; siempre y cuando los establecimientos exportadores cumplan los requisitos especificados en el ISO/IEC65, y de ese modo, poder obtener el permiso de utilizar el logotipo de JAS. Entró en vigor el 1 de marzo de 2006.

Así mismo, con esta reforma, el sistema actual de inspección, que sólo se realizaba a la hora de acreditación, quedó anulado. Los OCR están obligados a recibir a los inspectores japoneses anualmente.

La certificación JAS puede ser:

- **Certificación JAS General:** que garantiza la calidad del producto, refiriéndose a su contenido, composición o desempeño.
- **Certificación JAS Específica:** que norma los procedimientos de producción, tales como los de alimentos orgánicos.

C) Normas JIS (Japan Industrial Standards)

Estas normas son voluntarias. Sirven para la acreditación y certificación de los productos industriales. A pesar de que son normas voluntarias son de gran importancia ya que *pueden resultar determinantes* en la decisión de compra de los clientes potenciales.

Certificado fitosanitario

Documento oficial emitido por el MAGFOR (frutas, vegetales y demás alimentos no procesados) y MINSA (productos alimenticios procesados) que certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados acorde con procedimientos apropiados y son considerados libres de plagas cuarentenarias y libres de otras plagas perjudiciales. Ver formatos en Anexos de este documento.

- Artículos sujetos a inspección. La lista de los productos se encuentra en el documento plan de cuarentena vegetal: nuez, frutas frescas, vegetales, granos y frijoles.
- Artículos sin necesidad de inspección de importación: muebles de madera, té y productos enlatados o envasados en botella en envase cerrado.

Licencia de importación

Cabe notar que los productos importados por Japón deben ser recibidos por una empresa que tenga licencia de importador. Se debe consignar la leyenda *“samples of no commercial value, prices for customs purposes only”*.

Etiquetado

Bajo la ley JAS se especifican determinados requerimientos para los diferentes tipos de etiquetado (frescos o procesados) como:

- Descripción del producto, ingredientes, peso del contenido, fecha de vencimiento, nombre y dirección del importador/distribuidor, país de origen, etiquetado para productos genéticamente modificados, requisitos sanitarios y fitosanitarios de exportación, entre otros.

Etiquetado de cacao a granel

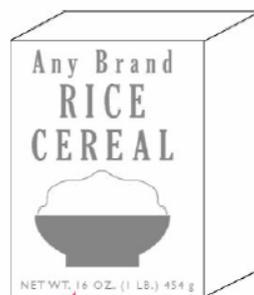
La etiqueta debe contener la siguiente información:

- Nombre del producto y tipo
- Identificación del lote
- País de origen y zona productiva
- Contenido neto y contenido bruto en unidades del Sistema Internacional de Unidades
- Puerto de destino.

Etiquetado para cacao empacado para consumo final (cacao en polvo)

La etiqueta debe estar en japonés e inglés. A continuación se muestra un ejemplo de etiquetado (inglés)

Nutrition Facts	
Serving Size 1 cup (245 g)	
Servings Per Container 2	
Amount Per Serving	
Calories 60	Calories from Fat 10
% Daily Value*	
Total Fat 1g	2%
Sodium 800mg	33%
Total Carbohydrate 10g	3%
Dietary Fiber 0g	4%
Protein 5g	
Vitamin A 20% • Vitamin C 4% • Iron 4%	
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sugars, or calcium	
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs:	
	Calories: 2,000 2,500
Total Fat	Less than 65g 80g
Sat Fat	Less than 20g 25g
Cholesterol	Less than 300mg 300mg
Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate	300g 375g
Dietary Fiber	25g 30g
Calories per gram:	
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4	



DECLARACIÓN DE CANTIDAD NETA

En líneas generales, cuando se enumeren los componentes nutricionales, las calorías, así como el volumen de ingredientes, el etiquetado debe señalar las calorías, proteínas, grasas, carbohidratos, sodio, y otros compuestos nutricionales ordenados por volumen. La ley para la promoción de la efectiva utilización de recursos establece determinadas marcas de reciclado que deben incluirse en el etiquetado con el fin de promover el reciclado de paquetes y recipientes. Los recipientes y empaquetados afectados por esta normativa incluyen las latas de acero o aluminio utilizadas para refrescos y bebidas alcohólicas, las botellas PET, así como los fabricados en plástico o papel. Sin embargo, en el caso de los alimentos importados, la responsabilidad del mercado recae, en principio, sobre los importadores. Los siguientes marcados deben incluirse obligatoriamente¹⁶:



PLASTICO



PAPEL



PET



ACERO



ALUMINIO

¹⁶ Fuente: ICEX, Envasado y Presentación de Alimentos en Japón. Agosto, 2012.

No existe ningún requerimiento legal que obligue a incluir marcas de reciclado en los packs de papel para refrescos o bebidas alcohólicas, o en los paquetes de cartón para embalado. Sin embargo las empresas pueden marcarlos voluntariamente de la siguiente forma:



Sustancias alergénicas

Según la Ley sobre Condiciones Sanitarias de los Alimentos, las etiquetas de productos alimenticios elaborados deben indicar las sustancias alergénicas que puedan contener (fuente, estudio ICEX presentación y envasado de alimentos agosto 2012)

Obligatorias	Recomendadas	
Huevos Leche Trigo Alforfón Cacahueates	Calamar Huevas de Samón Camarones Naranjas Cangrejo Kiwi Carne de Bovino Nueces Caballa Salmón	Gelatina Habas de Soja Pollo Cerdo Setas (Matsuke) Melocotón (Durazno) Ñame Manzana Plátano

Fuentes: Jetro 2011, Specifications and standards for foods, food additives, Under the Food Sanitation Act. (abstract)2010.

Aditivos

En cuanto a la normativa, los controles sanitarios son muy estrictos y en muchos casos suponen una barrera importante para las importaciones. Persisten algunos problemas técnicos referidos a aditivos alimentarios y barreras fitosanitarias para frutas y vegetales, de hecho, existe una lista de 46 aditivos no aprobados en Japón que son reconocidos saludables y de uso generalizado en el resto del mundo.

Embalaje

El cacao debe ser comercializado en envases que aseguren la protección del producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas o físicas, así como resistir las condiciones de transporte y almacenamiento. Es norma internacional el empaque de cacao en sacos de yute libre de aceite mineral de 69 kilos cada uno.

7.4 Variedad Importada

El cacao que produce y exporta Nicaragua se clasifica como “cacao criollo”, existiendo para la oferta cacao convencional y orgánico.

La industria confitera en Japón demanda mayormente cacao convencional, que se consigue a un precio más bajo que el orgánico. De acuerdo con Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica de Japón (IFOAM Japón), una razón por la cual los confiteros y procesadores japoneses, no elaboran productos de chocolate orgánico, es que el Sistema de Certificación JAS no incluye a la leche como producto certificable como orgánico, lo que hace que un chocolate que incluya leche, aunque sea elaborado con insumos de cacao orgánico, al convertirse en producto final no pueda ser catalogado y vendido como orgánico.

Tradicionalmente el mercado de cacao orgánico ha estado limitado; en particular, para el cacao orgánico en grano, el cual es sometido a fumigaciones al llegar al Japón, restándole su característica orgánica. La nueva legislación y las preferencias de los consumidores por productos certificados incrementan la posibilidad de un crecimiento sostenible para cacao orgánico. En el corto plazo, este mercado está abierto a los productos de elaboración intermedia como licor, manteca, y torta de cacao.

Otro nicho abierto para el cacao orgánico en la actualidad, en Japón, es el chocolate amargo, para el que si están requiriendo producto orgánico, con un alto potencial de crecimiento. Aunque se desconocen cifras concretas de crecimiento, se sabe que la tendencia del consumidor japonés se inclina hacia los productos saludables.

En el caso del cacao convencional, las ganancias son más pequeñas, por lo que deben ofrecer mayores volúmenes para lograr alcanzar beneficios.

Japón se abastece en su mayoría, de cacao de Ghana debido a la cantidad de oferta del mismo. Sin embargo, los suplidores de ese país son inestables en cuanto a precio y calidad. No obstante, el Chocolate de Ghana es un producto de marca bien establecido en el mercado japonés y es muy familiar para los

consumidores de dicho país. Debido a esto, los consumidores tienden a creer que el cacao en grano de Ghana es superior en términos de calidad y cantidad.

7.5 Transporte

Japón posee una infraestructura de transporte altamente desarrollada y dirigida principalmente a la promoción comercial. Está compuesta por una red de carreteras de 1.183 km., con una red ferroviaria de una extensión de 23.474 Km.

Asimismo, cuenta con una infraestructura portuaria compuesta por más de 150 puertos y subpuertos distribuidos a lo largo de su territorio. Los principales puertos de acceso al mercado japonés son: Osaka, Kobe, Nagoya, Tokio y Yokohama.

El Puerto de Nagoya ocupa el undécimo puesto a nivel mundial respecto al volumen de carga manejada, posee 6 terminales para la movilización de carga general, a granel y en contenedores. Además, estratégicamente es uno de los principales puertos a nivel mundial ya que es punto de conexión de más de 150 países alrededor del mundo.

Yokohama está ubicado al Noroeste de la bahía de Tokio y está equipado con tecnología de punta, tales como rompeolas internos y externos, los cuales protegen al puerto de las mareas y vientos, siendo considerado la puerta de entrada hacia los principales centros productivos del Japón. Se ha especializado, entre otros, en el almacenamiento de granos.

El puerto de Tokio, se ubica en la zona central de la costa oriental de la mayor de las cuatro islas que componen el archipiélago japonés (Honshu), dispone de infraestructura para la carga, descarga y almacenamiento de mercancías en general, sean estas perecederas, a granel y refrigeradas.

El puerto de Kobe, está situado en la parte central del archipiélago japonés ubicado a 20 Km de la ciudad de Osaka. Dentro del área portuaria, sobresale la infraestructura de la carretera que liga el puerto con la isla portuaria y la isla de Rokko, lo que permite asegurar el tráfico directo entre las instalaciones.

7.6 Condiciones de Almacenamiento

A fin de garantizar la calidad del cacao en grano, es:

- 1) Almacenamiento en lugares secos con basta ventilación.
- 2) Instalación de tarimas de madera que eviten el contacto directo del producto con el suelo.

- 3) Espacio de 1 metro entre el techo de la instalación de almacenamiento y los sacos almacenados.
- 4) Realizar inspecciones frecuentemente y con regularidad, verificando bajos niveles de humedad, evitando la generación de hongos, insectos, roedores, entre otros.
- 5) No almacenar con otro producto.
- 6) Prever niveles de condensación de humedad durante el transporte.
- 7) Temperatura debe estar entre 15-18°C.
- 8) Humedad relativa, 50% ambiente seco.

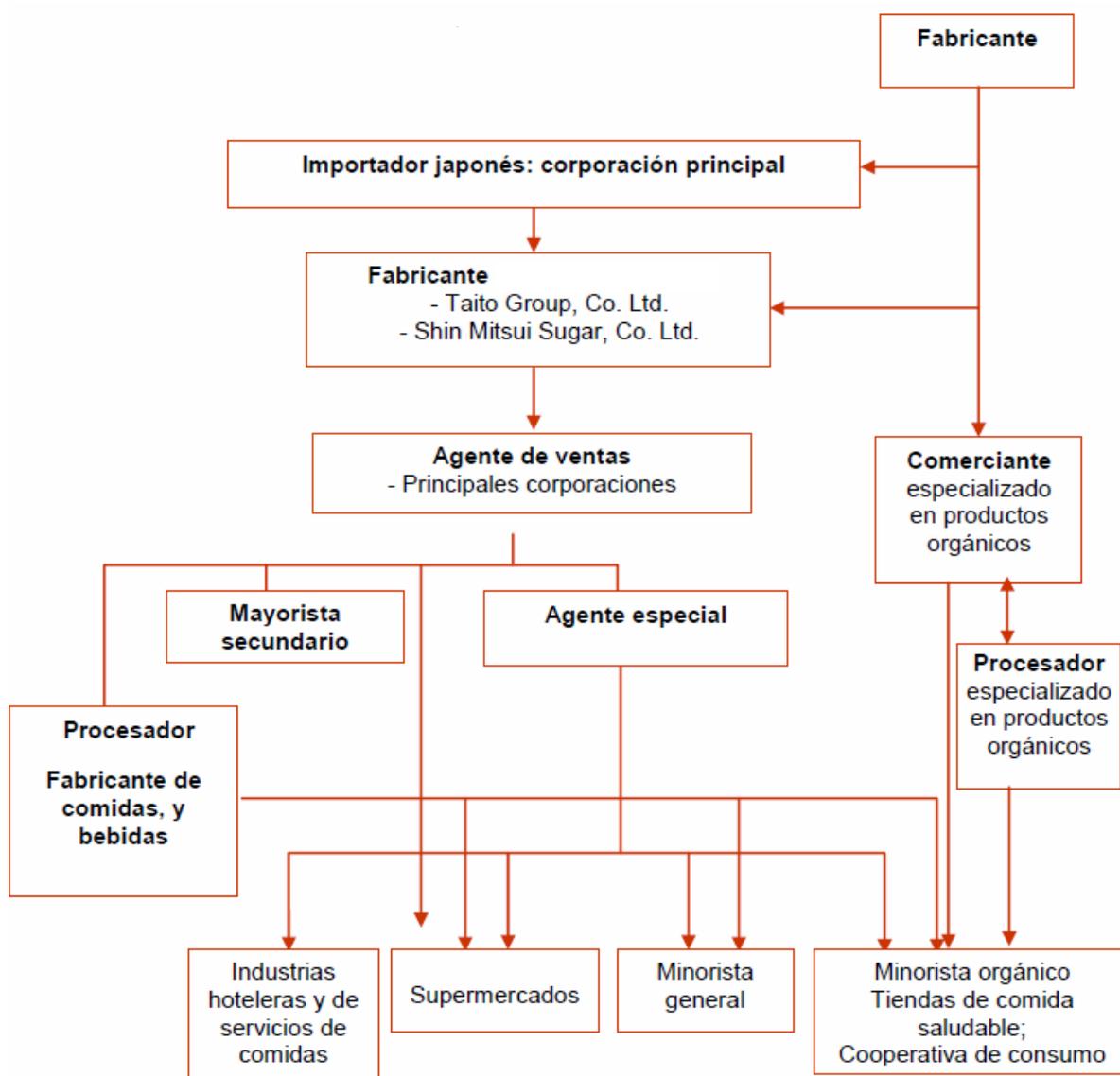
7.7 Canales de Distribución

La mayoría de los productos agrícolas entran a Japón a través de compañías comerciales. Estas compañías cuentan con divisiones especializadas en categorías específicas de productos, mientras que los pequeños importadores tienden a especializarse en una gama limitada de productos. Las compañías comerciales actúan como importadores legales y son útiles para negociar con la aduana, almacenar el producto y financiar los inventarios.

Generalmente los productos pasan de las compañías comerciales a los mayoristas y/o distribuidores. Sin embargo, en los últimos años algunos de los grandes minoristas han comenzado a importar productos en forma directa, saltándose a las compañías comerciales. De acuerdo con Jetro México, este proceso se ha visto favorecido por la globalización, que ha permitido el acceso a bienes de mayor calidad a precios más bajos lo que, a su vez, ha dado como resultado canales de distribución con menos intermediarios y, por tanto, más eficientes.¹⁷

¹⁷ Fuente: Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Colombia: “Guía de Mercados Internacionales – Japón”.

**Gráfico No.
Canales de distribución de cacao en grano en Japón**



Fuente: Centro para la Competitividad de Ecoempresas (CECOECO) del Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE): “Cacao Amigable con la Biodiversidad de Centroamérica”. 2010.

7.8 Contactos Comerciales

A continuación se presentan algunas de las empresas que pueden ser potenciales clientes para del cacao de Nicaragua.

Razón Social:	C.G.C. JAPAN CO., LTD.
País:	Japón
Domicilio:	2-1-14, Okubo, Shinjuku-ku
Localidad:	Tokyo
Teléfono:	(81) 3 - 3207-1363
Fax:	(81) 3 - 3207-1227
E-mail:	h-yuzawa@cgcjapan.co.jp

Razón Social:	EIM CO., LTD.
País:	Japón
Página Web:	http://www.eim.co.jp/
Domicilio:	4-2-5, Isogami-Dori, Chuo-ku
Localidad:	Kobe
Teléfono:	(81) 78 - 230-7371
Fax:	(81) 78 - 230-7383

Razón Social:	ASAHI SHOJI CO., LTD.
País:	Japón
Página Web:	http://www.rising-asahi.jp/english/index.html
Domicilio:	2745-1, Nakakido, Yamazaki, Noda-city
Localidad:	Chiba
Teléfono:	(81) 47 - 120-1411
	(81) 47 - 120-1414

Fuente: Argentina, Tradenet

VIII. FERIAS INTERNACIONALES

1) Biofach Japan. Feria Internacional de Productos Orgánicos

Frecuencia: anual

Fecha: septiembre

Lugar: Tokyo Big Sight. Prefectura de Tokio.

Productos: productos naturales y orgánicos del sector alimentos y bebidas, cuidado personal, textiles, decoración, regalos, cosméticos, juguetes, productos para niños, entre otros.

Area de exhibición: 1007 mts², 119 stands

Expositores: 167

Visitantes: 13,544

Web Site: www.biofach-japan.com

2) Foodex

Frecuencia: anual

Fecha: marzo

Lugar: Makuhari Messe. Prefectura de Chiba

Productos: alimentos y bebidas

Area de exhibición: 28.227 mts.² / 3390 stands

Expositores (última edición.): total 2,262 (de los cuales 1598 fueron extranjeros).

Visitantes (última edición.): 92,442

Web Site: www.jma.or.jp/foodex

IX. CONCLUSIONES

1. Las exportaciones nicaragüenses de cacao se centran fundamentalmente en el grano entero y crudo. En cambio, las exportaciones de cacao en grano partido y tostado están dirigidas fundamentalmente a EEUU de América. Las exportaciones de cacao en polvo con adición de azúcar se destinan a todos los países centroamericanos y Estados Unidos.
2. En el año 2011 los principales compradores del producto nicaragüense, fueron Alemania que desde 2008 va creciendo paulatina en sus compras, El Salvador, Guatemala y Austria
3. El mejor precio de venta de cacao lo obtienen las zonas de Waslala y Río San Juan, debido a la buena cantidad de productores con áreas sembradas certificadas orgánicas. Bonanza, por el contrario, los precios de venta de este producto son más bajos, ya que el cacao no es certificado. Cabe señalar que las organizaciones que producen cacao orgánico no venden al mercado nacional sino que lo exportan a Europa y Estados Unidos.
4. Los mejores precios de exportación de cacao en grano obtenidos por Nicaragua son los pagados por los países europeos (Alemania, Austria y Holanda), seguidos de Estados Unidos.
5. La mayor demanda internacional la tiene la partida 1806, denominada “chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao”.
6. Los mayores exportadores mundiales de cacao son: Costa de Marfil e Indonesia. Del bloque Centroamericano, destaca Nicaragua (puesto 17 a nivel mundial) seguido de Costa Rica y Panamá.
7. Japón se ubica en el puesto 15 a nivel mundial como importador de este producto. En el año 2011, dicho mercado importó un valor total de US\$ 193,284,000 dólares de cacao en grano, de los que 80% provinieron de Ghana. Estas importaciones crecieron en un 4%, durante el período comprendido desde el año 2007 al 2011.
8. El arancel de importación aplicable por Japón al cacao en grano nicaragüense es de 0%. En cuanto a cacao en polvo, el arancel es de 10.5%.
9. Existen normas obligatorias a cumplir para ingresar al mercado japonés, referente a documentación, etiquetado, límites de residuos.

X. RECOMENDACIONES

- ▶ Realizar alianzas estratégicas con otros productores de cacao a fin de garantizar volúmenes de exportación y nunca descuidar la calidad del producto.
- ▶ Asegurarse de cumplir con los requerimientos de ingreso al mercado japonés y aplicar las buenas prácticas agrícolas y certificaciones requeridas por el mismo (Normas JAS y JIS).
- ▶ Para tener un mejor control de proceso de exportación generar estrategias anticipadas. Elaborar un Plan de Mercadeo Internacional, en el que es necesario establecer los objetivos y metas de exportación, como también las acciones y estrategias que se tengan que realizar para penetrar y consolidarse en el mercado meta (Japón).
- ▶ Planificar la participación en las Ferias FOODEX y Biofach Japón (esta última para cacao orgánico), para la promoción del producto, conocimiento de tendencias del mercado y búsqueda de potenciales compradores o aliados comerciales.
- ▶ Es recomendable dirigir las exportaciones de cacao convencional a fabricantes de chocolate y el cacao orgánico (por el que se obtiene un mejor precio) destinarlo a otras industrias (cosméticos, por ejemplo) o bien a fabricantes de chocolate “amargo”, ya que este producto si puede certificarse como orgánico a diferencia del convencional que contiene leche.
- ▶ Promocionar siempre el producto, enviando muestras comerciales de alta calidad, folletos y catálogos en inglés preferiblemente en japonés, que demuestren la fiabilidad y confianza de la empresa/cooperativa.
- ▶ Cumplir con los compromisos adquiridos en las negociaciones.
- ▶ Interesarse por conocer la cultura de negocios japonesa y cumplir con el protocolo de la misma.
- ▶ Contar con la asesoría puntual y la información necesaria para incursionar en el mercado japonés, facilitada por agencias de promoción de exportaciones. Entre la información que pueden facilitar dichas agencias se pueden enumerar: requisitos de acceso actualizados, contactos comerciales, estudios de mercado.

be sending information in the future on CD-ROM and would need to know what format to send.

3. Type of Agricultural Product for which you are applying for JAS labeling authorization.

(Check all boxes that apply to what you produce and specify the name of each product.)

Type of Organic Product		Product Name
<input type="checkbox"/>	Organic Agricultural Product	
<input type="checkbox"/>	Organic Agricultural Processed Food	
<input type="checkbox"/>	Organic Agricultural Product Organic Agricultural Processed Food	

4. Application Category and Technical Standard

Check all the boxes that apply to your certification type and submit the related documents listed below. (As for the certification category, refer to the table on the last page)

Certification Category	
<input type="checkbox"/>	Production Process Manager
<input type="checkbox"/>	Manufacturer/Processor
<input type="checkbox"/>	Re-packer

Note: The Production Process Manager category is one who manages the cultivation, growing or any related process of agricultural production (including warehousing, cleaning, selection or packing on a farm).

List of documents required for each applicant's category

Production Process Manager	Manufacturer/Processor	Re-packer
Certification Evaluation Form G-102, List of Production and/or Processing Facilities, and Form FC-101	Certification Evaluation Form M-102, List of Production and/or Processing Facilities, and Form FC-101	Certification Evaluation Form R-102, List of Production and/or Processing Facilities, and Form FC-101

I have read and understand the technical standards covering the category (s) under which I am applying for certification (grower, manufacturer, or re-packer) in reference to the organic agricultural products and organic agricultural processed foods which are stipulated in the JAS law for the "Regulation and Standardization of Agricultural Products as well as the Proper Procedure for Labeling Product Quality". If certification is granted to me, I will abide by the JAS law, following proper JAS labeling practices.

During the process of certification evaluation, I will comply with the rules of the certification organization and cooperate with them to ensure smooth implementation of evaluation and on-site inspection. I will comply with all needs of the certification organization and release all necessary information at the submission of application. I agree to allow access to the certification organization and their designated staff to the related facility, plant, and fields to be certified during the on site inspection.

I also understand the following note regarding application and will pay all certification fees at the submission of this application.

<i>Name of Applicant</i>	<i>Print Name of Representative Person</i>
	<i>Signature</i>
<u>Date (dd/mm/yy):</u> / /	

Note to Applicant

Please read carefully the following and submit this application form, the evaluation form, and other required documents to ICS Japan, Inc. We will not reject any submitted application without due notice or reason. If we do reject an application, we will notify the applicant as to the reason and what must be submitted before the application can proceed. All certification fees must be paid at the submission of the application. Applications cannot be processed if any required documentation is missing, or, if full payment of all certification fees has not been made.

For the acceptance of this application, a complete set of the required documents (listed in the Evaluation Form) must be submitted as well. However, if you are currently certified by an organic certification body which is specified by ICS Japan Inc. (please see the note on the last page), you can substitute the documentation used in obtaining certification by that certifier for the attached documents required of this JAS application. If you submit your last inspection report, we will review the report and decide if additional on site inspection for JAS certification will be necessary or not.

If you have any questions in filling out any of the forms, or need further information concerning required documentation, please contact ICS Japan, Inc.

Application Category

Type of Applicant	Who applies
Production Process Manager	For both individually operated farms, or collective farms operated as a group production unit or a cooperative. Supply all documents designated in the evaluation form for the Production Process Manager. Light manufacturing and/or processing may take place on farm without the need to apply under the Manufacture / Processor category of certification as well.
Manufacturer/Processor	Those who manufacture or process organic products. If you produce finished product from the materials you purchased, you must complete the evaluation form for “Manufacturer / Processor” and supply all documents designated in that form. If the finished product you produce is made up of several ingredients divided among different manufacturers and/or processors under contract or commission, and the series of production processes is administered by the applicant, you must complete the evaluation form for “Manufacturer / Processor” and supply all documents designated in that form, and fill out the “Group Administrative Information” for.

	You must also submit all documentation designated in that form.
Re-packer	Those involved in repacking organic agricultural products as well as organic agricultural processed foods. You must complete the evaluation form for “Re-packers” and submit the documents designated in that form.

Note : In the case of contract or commission growers, only the product cited in the contract between the growers and the applicant will be eligible for certification. In order for product grown under contract to be eligible for certification, it must come under the administration of the applicant and be cited in the certification application and evaluation.

When an applicant in a contract or commission relationship with growers obtains certification, it is only the applicant who is allowed to manage the JAS labeling operation and benefit from the use of the JAS seal. Contract growers desiring to use the JAS seal on their own must apply for separate Production Process Manager Certification. It is only the applicant who can be a certified licensee and is allowed to conduct the JAS compliance management.

If you have any questions and concerns regarding application, please contact ICS Japan, Inc.

ICS Japan, Inc.

Murata bldg. 502 45-14 Chigasaki-chuo, Tsuzuki-ku,

Yokohama, Kanagawa, 224-0032, JAPAN

Phone : +81-45-949-4620

Fax : +81-45-949-4621

E-mail : info@pure-foods.com

XII. BIBLIOGRAFIA

Sitios web

- Aduanas de Japón
<http://www.customs.go.jp/english/index.htm>
- Argentina Trade Net: Directorio de Importadores
<http://www.argentinatradenet.gov.ar/>
- CETREX
<http://www.cetrex.gob.ni/>
- JETRO
<http://www.jpo.go.jp/>
- IICA
<http://www.iica.int.ni/>
- DGA
<http://www.dga.gob.ni/>
- TRADEMAP
<http://www.trademap.org/>
- El árbol de cacao
www.zchocolat.com
- Conferencia Naciones Unidas sobre el Comercio y Desarrollo (UNCTAD)
www.unctad.org
- Bio Latina Certificadora
<http://www.biolatina.com/normase.html>

Estudios/Documentos

- Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Tokio. “El Sistema de Distribución en Japón”. Septiembre, 2012.
- Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Tokio, “Envasado y Presentación de Alimentos en Japón”. Agosto, 2012.
- Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Tokio, “Guía país – Japón”. Abril, 2010.
- Centro de Promoción de las Importaciones de los Países Bajos – Tendencia y Segmentos para el Cacao. 2010
- Características de cultivares de Cacao/ Proyecto JSDF Grant, TF093115
- Cacaonica, Waslala
- Análisis de Cadena Sud Sectorial. FUNICA