



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

FACULTAD DE CIENCIAS POLITICAS Y SOCIALES

## LA IMPORTANCIA DEL COMERCIO JUSTO COMO MECANISMO DE DEFENSA DE DENOMINACION DE ORIGEN EN EL COMERCIO INTERNACIONAL EL CASO DEL CACAO

**T E S I S**  
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:  
LICENCIADO EN RELACIONES INTERNACIONALES  
P R E S E N T A :  
**DENISE LANDEROS VILLELA**

ASESOR: LIC. ALFREDO CORDOBA KUTHY



México, D. F.

2002

**TESIS CON FALLA DE ORIGEN**



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## Índice

<b>Introducción</b>	<b>1</b>
<b>I. Marco teórico y conceptual</b>	<b>5</b>
1.Relaciones económicas internacionales	5
2.Comercio Internacional	6
3.Organización internacional	14
4.Sustentabilidad	16
5.Comercio justo	21
6.Denominación geográfica y derecho de marcas	33
<b>II. El cacao</b>	<b>37</b>
1.Historia del cacao	37
2.Definición del cacao	40
3.Manejo del cacao	48
4.Organización Internacional del Cacao	56
<b>III. Breve caracterización internacional del cacao y chocolate</b>	<b>59</b>
1.Países productores de cacao	64
2.Países productores de chocolate	70
<b>IV. Las grasas vegetales sucedáneas del cacao en el mercado del chocolate</b>	<b>73</b>
<b>V. Movimiento del comercio justo: su importancia en el comercio del cacao</b>	<b>82</b>
<b>Conclusiones</b>	<b>89</b>
<b>Bibliografía</b>	<b>95</b>

## Introducción

En teoría cuando un país empobrecido acude al comercio internacional para ofertar sus recursos, se podría pensar que su situación económica mejora. El comercio supone ventas, y éstas a su vez conllevan trabajo y beneficios. De este modo, el consumidor de un país rico cuando compra un producto de un país subdesarrollado (café, plátanos, piña, cacao, etc.) estaría colaborando a la mejora de las condiciones de vida de sus habitantes. La realidad es completamente distinta.

En la actualidad, el comercio internacional favorece sólo a los grandes poderosos de tal manera que los beneficios de nuestro consumo van directamente a las multinacionales. Por poner un ejemplo, cada vez que compramos un chocolate, debemos saber que somos partícipes involuntarios de un injusto intercambio comercial que:

- Explota a las personas que trabajan el cultivo del cacao.
- Quita campo a los terrenos que podrían ser para producir alimentos para la población y los utiliza para cultivos de exportación.
- Degrada el medio ambiente (en el caso de las grandes plantaciones).

Los países cuya economía depende de la exportación de cacao (especialmente los países productores de cacao africanos) han visto peligrar aún más sus ingresos desde que se ha abierto la posibilidad de sustituir la manteca de cacao por grasas vegetales.

Durante el año 1996, la Unión Europea, la mayor consumidora de chocolate del mundo, autorizó la inclusión de hasta un 5% de grasas vegetales en la fabricación del chocolate. Hasta entonces, sólo estaba autorizado el uso de manteca de

cacao excepto en algunos países europeos (Reino Unido, Irlanda, Dinamarca, Suecia, Austria y Finlandia).

Los sucedáneos del cacao suelen ser más baratos que la manteca de cacao ya que son grasas vegetales provenientes de excedentes agrícolas. De hecho es un fenómeno muy similar al de los edulcorantes a base de cereales y el azúcar de caña.

La creación de esta nueva legislación que permite el uso de grasas vegetales diferentes de la manteca de cacao en el chocolate sólo responde a los intereses de los productores de chocolate e industrias multinacionales de grasas vegetales; en ésta tesis, se hablará sobre la importancia de armonizar el mercado con un 0% de grasas vegetales y que la denominación "chocolate" sea reservada estrictamente para productos con base de cacao ya que al no hacerlo se están violando los derechos del consumidor, además de tener efectos negativos para los países productores de cacao ya que para algunos de estos el cacao representa hasta el 40% del total de sus exportaciones.

El punto principal de ésta tesis será el defender el interés de productores tradicionales de cacao ante la nueva presencia de sucedáneos que pueden sustituirlo en la fabricación del chocolate. Es necesario para esto dar un marco teórico y conceptual de las relaciones económicas internacionales para llegar a entender como es que han surgido a través de la historia términos como sustentabilidad o denominación geográfica, términos imprescindibles para entender al comercio justo, movimiento basado en asociaciones, cooperativas, pequeñas empresas y ONG's que han tratado de llevar a la práctica los principios fundamentales de fomentar y potenciar un consumo responsable entre las sociedades con alto poder adquisitivo.

También es necesario entender el término del "cacao" en toda la extensión de la palabra, su historia y su manejo. La planta del cacao es muy sensible a las condiciones climatológicas y a las enfermedades, lo que unido al largo periodo de

crecimiento, impide adaptar con rapidez la oferta a la demanda y mantener una cierta estabilidad de precios en el mercado mundial. Los intentos de estabilizarlos por medio del Acuerdo Internacional del Cacao fracasaron y hoy en día están por debajo de la mitad de los precios de los años 60 y 70.

Los productores también son vulnerables a decisiones tomadas muy lejos de sus campos de cultivo, y el comercio del chocolate se divide entre los productores de cacao y los productores del chocolate; tan sólo una parte de la transformación del cacao se realiza en los países productores de cacao. El coste y las dificultades de almacenaje, la necesidad de disponer de tecnología y de variedades para mezclar y las barreras comerciales impuestas por los países industrializados son algunas de las causas de que la parte más rentable del negocio se traslade a los países desarrollados. A estos problemas ahora se suma la nueva legislación que permite el uso de sucedáneos del cacao en la fabricación del chocolate, ésta nueva legislación ha traído grandes consecuencias y los más afectados son los países como Ghana o Costa de marfil cuya dependencia del cacao llega a ser del 40% de sus exportaciones. En el capítulo IV se explica como afectan estos sucedáneos a los productores de cacao y a los mismos productores de estos sucedáneos ya que éste tampoco es un producto seguro para sus productores ya que siempre existe la posibilidad de cambiar los ingredientes de estos sucedáneos que por ahora están hechos con grasas vegetales pero pronto podrían ser sustituidos por químicos.

La importancia del comercio justo en el comercio del cacao como se ve en el último capítulo de esta tesis es el movimiento idóneo para defender a los productores del cacao ya que desde su creación ha denunciado las injusticias en el comercio internacional y ha promocionado un modelo alternativo de comercio que dé un nivel adecuado a los productores y favorezca un desarrollo social; como se verá en este capítulo el comercio justo ha estado siguiendo de cerca las modificaciones propuestas en la directiva de la Unión Europea relativa a los

productos de cacao y chocolate destinados a consumo humano y particularmente sus efectos en los países que lo producen.

## I. Marco teórico y conceptual

### 1. Relaciones económicas internacionales

El profesor E. Hernández-Vela en su Diccionario de Política Internacional nos comenta que las Relaciones Internacionales son un " conjunto de interacciones de los sujetos de la sociedad internacional en todos los campos. Así, la ciencia de las Relaciones Internacionales, mediante un enfoque multi e interdisciplinario: político, económico, jurídico, social, cultural, militar, etc. estudia, analiza y evalúa los diversos aspectos de la política internacional de los sujetos de la sociedad internacional"<sup>1</sup> Cualquier nación en este mundo se ha visto obligada a mantener relaciones internacionales, a comerciar con ellas a causa de la especialización de su producción y de las exigencias de todo intercambio, ya que muy pocos Estados negociarían con otro si éste no les comprase algo a cambio. Esto hace que la economía de cada país, aunque haya alcanzado cierto grado de desarrollo, se encuentra más o menos dependiente del exterior. La autarquía absoluta no existe porque es indispensable adquirir en el exterior bienes o materias primas de las que no dispone en el propio suelo. Sin embargo, todas las economías nacionales se esfuerzan en ser independientes, generalmente por nacionalismo, motivos de seguridad, presión de determinados grupos productores etc; pero suelen estar muy ligadas al extranjero porque necesitan importar materias primas o productos complementarios de los suyos para el buen funcionamiento de la propia economía.

La dependencia económica de un país con respecto al exterior está condicionada por tres elementos. El primero es la estructura del mercado nacional, que posee mayor o menor abundancia de capitales, mano de obra y recursos naturales. El segundo es la extensión de ese mismo mercado, es decir el poder adquisitivo de la población, determinando por la densidad demográfica y el nivel de ingresos. Así, en Estados Unidos, país muy poblado y cuyo nivel de vida es alto, las exportaciones son reducidas. Lo contrario ocurre cuando se trata de un mercado

---

<sup>1</sup> Diccionario de Política Internacional, Edmundo Hernández-Vela Salgado, Ed. Porrúa 4ta edición pp492



poco extenso y la situación se agrava si existe además una gran especialización. El tercer elemento lo constituye la especialización de la producción nacional, puesto que, si ésta es muy fuerte, se hacen indispensables los mercados exteriores y la importación de productos que no se fabrican en el país.<sup>2</sup>

## 2. Comercio Internacional

Si analizamos la historia económica de los pueblos, podemos observar cómo el papel del comercio ha ido creciendo conforme ha crecido el nivel de desarrollo económico. Ya en la prehistoria, el aumento de la productividad agraria permitió liberar recursos humanos que se dedicaron a otras funciones (artesanos, guerreros, etc.) y propició así la aparición del trueque, luego con el avance tecnológico, la mayor comunicación y transporte favorecieron el desarrollo de los contactos entre los pueblos y los primeros intercambios se empezaron a dar sobre la base de bienes escasos o nuevos inventos, así es como surgió el comercio de las especias, telas, minerales preciosos, etc. El crecimiento más importante del comercio se dio con el desarrollo de la producción en masa. Lo que antes era una posibilidad ahora era una necesidad, así el comercio internacional se hizo necesario para abastecerse de materias primas no disponibles o insuficientes y complementariamente para tener un mercado con el tamaño suficiente para absorber las nuevas producciones.

Es en el siglo XVIII cuando los primeros economistas ingleses empezaron a preocuparse por el tema y a valorar su importancia. Los economistas clásicos ingleses justifican el comercio internacional desde diversas posiciones como Smith que concluye que si cada país se especializa en aquello que produce más barato, a menor coste se producirá en el mundo al menor coste posible y con la mayor eficiencia, de lo que se deduce el máximo beneficio en el ámbito nacional e internacional. David Ricardo por su lado nos presenta en su obra "Principios de la Economía Política" que cada país se especializa no en los productos en los que

---

<sup>2</sup> Relaciones Económicas Internacionales. Enciclopedia Metódica Larousse. México, Tomo 4, p. 1093. 1ra ed.- 5ta reimpresión 1982

obtenga ventajas absolutas sino en aquellos con los que obtenga ventajas relativas. Estas teorías muestran un punto de vista de la oferta y sus costos comparativos únicamente, y es, con Stuart Mill en su "Teoría de los valores internacionales" que introduce la demanda, su teoría justifica el comercio internacional sobre la base de la abundancia de los factores de producción. Cada país se especializa en los productos que tiene mayores aptitudes, es decir mayor abundancia de los factores de producción para elaborar ese producto.<sup>3</sup>

Algunos autores han puesto de relieve que en el siglo XIX el comercio internacional fue el gran instrumento a través del cual pudieron industrializarse una serie de países que hoy se cuentan entre los más desarrollados de todo el mundo. Cuando se intenta analizar los factores que influyen en el comercio, se ve que el clima, el relieve, las facilidades de transporte, los recursos naturales, la geografía económica en general juegan un cierto papel en la estructura de las importaciones y exportaciones, sin embargo, se está observando que el comercio se forma por la acción de los hombres que, cada vez mas van siendo capaces de ir transformando las condiciones naturales mediante la aplicación de la tecnología. El determinismo geográfico deja su lugar a la idea de que el grado de desarrollo de los países es más importante que su dotación de recursos naturales, entonces, hay que tomar en cuenta dos condicionantes básicos de la capacidad de compra de un mercado que son la población y la renta mundial, el primer factor puede explicar la capacidad importadora de un cierto mercado calculando el número de habitantes, pero no sólo se necesita el número sino su capacidad adquisitiva, preferencias, profesión, etc. El segundo factor, la renta mundial nos la da el Producto Nacional Bruto, este es importante porque hay que considerar el poder que tal magnitud le da en su posición respecto de las relaciones económicas internacionales y en su capacidad de negociación respecto a organismos internacionales, otras naciones e incluso empresas multinacionales, pues se da la circunstancia de que algunas de dichas empresas tienen mayor poder económico que numerosos países.

---

<sup>3</sup> Relaciones Económicas Internacionales, op.cit. p 1094

La mayor o menor propensión de un país a destinar una parte de su renta a adquirir importaciones depende de la dimensión del mercado, de los hábitos de consumo de productos extranjeros de sus habitantes, de las políticas abiertas o cerradas y de sustitución de importaciones que se hayan seguido y del margen de maniobra que la situación de la balanza de pagos otorgue a quienes tengan en su mano las políticas de importación.

Ahora bien, la actitud del mundo ante el fenómeno del comercio internacional ha ido cambiando a lo largo de la historia, en unas épocas no era ni fomentado ni impedido, se toleraba simplemente y en otras se ha considerado beneficioso o perjudicial.

En la Edad Media el comercio entre ciudadanos de las diferentes unidades políticas de la época era soportado por las autoridades públicas, en la transición de la Edad Moderna, con la aparición de los Estados en su versión actual y con la apertura al comercio de continentes enteros tales como América y Asia, las bases del capitalismo comercial quedaron bien sentadas aunque también las doctrinas económicas mercantilistas, extremadamente nacionalistas dificultaron el comercio basadas en la idea de que representaba una pérdida para algunos Estados todo lo que era ganado por otros.

Con los primeros autores clásicos ingleses y el inicio del liberalismo económico la concepción cambia. Se empieza a defender entonces una división internacional del trabajo y la idea es la de que la mayor libertad de comercio significa un mayor bienestar de los pueblos. Sobre la base de esta teoría, una gran parte de la expansión colonial de los pueblos europeos a lo largo de todo el siglo XIX tendía a ampliar mercados para las manufacturas producidas en las metrópolis.

Sin embargo, ya durante esta época de florecimiento de la libertad de comercio, los debates teóricos entre quienes creían que lo útil era esta libertad o aquellos que pensaban que de lo que se trataba era de proteger a las industrias nacionales

de la competencia de otras manufacturas extranjeras más competitivas, no cesaron y hacia finales del siglo XIX los países fueron de nuevo cerrando sus fronteras. Toda la época anterior y posterior a la Primera Guerra Mundial se caracteriza por un marcado nacionalismo político y económico que da lugar a un cierre de las fronteras para todas las mercaderías apareciendo lo que se llamó proteccionismo, la evolución de la economía mundial en los años que van desde el final de la Primera Guerra Mundial (1918) hasta la crisis de 1929 sólo puede ser comprensible partiendo de la base de las enormes modificaciones que en el terreno económico produjo dicha guerra, al romper el equilibrio económico anteriormente existente. El conflicto provocó que los países participantes en él dedicaran sus recursos económicos a las necesidades bélicas así dejaron sus exportaciones e importaron de más. Todo esta serie de fenómenos provocaron que mientras duró el conflicto, los países no beligerantes que anteriormente importaban de los beligerantes productos industriales, se vieron obligados a su industrialización, teniendo que sustituir sus importaciones por producción nacional y al mismo tiempo aprovecharon para exportar a los beligerantes materias primas y alimentos. Pero cuando la guerra terminó se tuvo que establecer un nuevo equilibrio económico a nivel mundial que tomara en cuenta estas nuevas industrias y este nuevo reajuste que va desde 1918 a 1929 marco un desarrollo para lo que sería la crisis de 1929, las modificaciones más importantes fueron el declinar económico de Europa y el ascenso de Estados Unidos y las importantes transformaciones industriales que se producen, y que se ha llamado " la segunda revolución industrial".<sup>4</sup>

Aparecieron nuevas formas de producción y organización del trabajo: las producciones masivas, la estandarización, el trabajo en cadena y el taylorismo.<sup>5</sup> Pero lo más característico de este periodo fue el proceso de concentración y monopolización industrial, formándose grupos amplísimos que controlaban la

---

<sup>4</sup> Historia del mundo contemporáneo, Gómez Navarro José, Editorial Alambra, 5ta edición 1993, pp 290-291

<sup>5</sup> El taylorismo se caracteriza por la división del trabajo en tareas simples exigiendo del obrero una variedad de movimientos reducida pero frecuentes a los que se aplica el cronometraje. Produjo una mejora de la productividad y también la mecanización de movimientos. (Historia del mundo contemporáneo, edit Alambra pp292)

mayor parte del mercado. La estructura bancaria de Estados Unidos favoreció esta crisis, ya que había veinticuatro mil pequeños bancos que trabajaban sólo en el espacio de un Estado, y de esta forma dependía en gran medida su situación económica de la evolución de la coyuntura, y sobre todo de los precios agrícolas, ya que los depósitos bancarios estaban integrados en gran parte por personas vinculadas al sector agrario, sector afectado ya por la crisis desde 1925. Por otro lado se podía apreciar cómo los norteamericanos creían que podían volverse ricos rápidamente comprando, vendiendo o efectuando todo tipo de transacciones con acciones emitidas por las grandes empresas, cuyo eficiente funcionamiento era prácticamente un artículo de fe para el público norteamericano. Tal fiebre de inversiones fue aprovechada por los especuladores profesionales cuyas actividades produjeron un verdadero proceso inflacionario en el valor de las acciones. Es decir, el precio de las acciones subió muy por encima de su valor real que podía ser garantizado por las empresas mismas. Ello se debió a la gran afluencia de compradores de acciones que eran empleados, trabajadores, amas de casa, etc que no sabían de los mecanismos del mercado de valores pero que creían en el enriquecimiento de la noche a la mañana. En octubre de 1929 las acciones se comenzaron a depreciar de manera cada vez más acelerada, en un término de un mes los valores de la bolsa perdieron hasta un 40%.<sup>6</sup>

Esta situación en Estados Unidos trajo un aumento de sus tarifas aduaneras que se produce en 1930, Estados Unidos era la primera exportadora mundial, luego los países que quisieran mantenerse competitivamente tendrían que bajar también sus precios así empeoró la situación europea, pero lo que vino a colmarla fue la retirada de capitales americanos de Europa poniendo así en crisis el sistema crediticio de los países que más dependían de Estados Unidos.

Las consecuencias más evidentes fueron la caída de la producción industrial mundial, la caída del comercio internacional, la caída de los precios, la ruina de los países exportadores de materias primas y el aumento del paro y de la miseria. La

---

<sup>6</sup> Historia Universal Contemporánea, Harrison, Sullivan, Editorial McGraw-Hill pp150

necesidad de una reordenación y el nuevo papel a desempeñar por el Estado fue teorizada por Keynes teoría que orientó en las siguientes décadas el desarrollo económico de todo el sistema capitalista mundial.

"La nueva política propugnada por Keynes, comenzó a aplicarse en Estados Unidos durante el *New Deal* con Roosevelt en 1933. Trataba de aumentar el poder de compra de los consumidores, aun a costa del déficit en el presupuesto del Estado. Esta política, en primer lugar, lanza una amplia campaña de obras públicas financiadas por el Estado para combatir el paro, al tiempo que fija un salario mínimo y un programa de seguros sociales para aumentar el poder adquisitivo. En segundo lugar, a través de la inflación monetaria intenta provocar una subida de los precios, sin importarle los déficit en el presupuesto estatal. Y en tercer lugar, intensifica la intervención del Estado en el terreno económico a través del establecimiento de la planificación económica, de la fijación de precios mínimos para algunos productos, de la restricción de la producción en determinados sectores o de la estimulación en otros. El Estado ya no se limita a subvencionar a los sectores productivos, sino que interviene directamente, ampliándose enormemente en estos años el sector público nacionalizado y participando en numerosas sociedades de economía mixta."<sup>7</sup>

Habrà que esperar hasta el final de la Segunda Guerra Mundial para que las condiciones en las que se desarrolla el comercio internacional comiencen a cambiar.

La creación del Acuerdo General sobre los Aranceles y Comercio y la configuración posterior de organismos o de uniones económicas de carácter regional han acabado de favorecer el reimpulso al comercio internacional en épocas recientes.

---

<sup>7</sup> Historia del mundo contemporáneo, Gómez Navarro José, editorial Alambra p.299

Desde el final de la Segunda Guerra Mundial la expansión del comercio internacional se hizo prácticamente constante y más rápida que la expansión de la producción. Entre los países en desarrollo, y pese a una favorable coyuntura para los nuevos países industriales (Corea, Taiwán, Singapur, etc.), se asiste a un cierto deterioro de la relación real de intercambio<sup>8</sup> de los países productores de la mayoría de productos primarios y además la intensificación de las presiones proteccionistas en muchos de ellos debido principalmente a los altos niveles de desempleo que existen en numerosas naciones, principalmente en las más industrializadas.

Las mismas motivaciones de empleo y balanza de pagos han influido, así mismo, en el florecimiento de medidas neomercantilistas primando la exportación sobre la base de exenciones fiscales y tipos de interés que permiten aislar al sector exportador de la inflación y desajustes de la economía interna. Junto a ello han aparecido, también, presiones en favor de la reciprocidad comercial que abogan por el retorno a las operaciones de trueque. Algunos gobiernos, incluidos algunos de los miembros de países petroleros, admiten ya intercambios de mercancías como había sido normal antes de la vigencia de los principios de multilateralidad comercial puestos en aplicación por el GATT y la convertibilidad de las monedas.

Los riesgos de este neoproteccionismo<sup>9</sup>, neomercantilismo y presiones compensatorias no pueden ser menospreciados por cuanto con todo ello disminuirían los incentivos a las mejoras tecnológicas y organizativas que han sido básicas para permitir el aumento del comercio y la continuidad de los procesos de

---

<sup>8</sup> Cociente entre el índice de los precios de los productos que un país exporta y el índice de los precios que importa

<sup>9</sup> Neoproteccionismo: "Conjunto de nuevas prácticas comerciales restrictivas y privadas, que está substituyendo a los principios de no discriminación, multilateralismo y libertad de comercio en los intercambios internacionales. Es evidente que la pérdida de importancia de los aranceles como instrumento proteccionista ha sido una de las causas principales de que los países industriales los estén reemplazando por métodos no arancelarios contrarios a las reglas del Acuerdo General de Aranceles Aduaneros y Comercio que debido a su falta de transparencia no pueden ser cabalmente cuantificados, así como tampoco sus consecuencias sobre el comercio mundial" Diccionario de Política Internacional. E. Hernández-Vela, p. 357

crecimiento de las economías nacionales y de las propias empresas con capacidad exportadora.

También hay que tomar en cuenta en este comercio internacional a los productos sintéticos, los intercambios de productos manufacturados crecen en mayor proporción que los de productos primarios y, además, los países más desarrollados están creando unas estructuras industriales y agrícolas que les permite independizarse progresivamente de las importaciones de una amplia gama de materias primas.

El descubrimiento de nuevos productos sintéticos que se llegan a adaptar mejor a los requerimientos técnicos de las industrias y que son ofrecidos incluso a mejores y más estables precios que los productos primarios, a los que vienen a sustituir, y que no están sometidos, por otra parte, a los altibajos de producción que caracteriza a algunas materias primas de tipo agrícola, ha acelerado el declive en la demanda de muchos de estos productos en los mercados internacionales. Esta disminución relativa en la demanda de materias primas ha influido negativamente en las posibilidades de exportación de muchos países en vías de desarrollo, que basan la estructura de la misma en productos de ese tipo. En 40 de los países en desarrollo de los estudiados por el FMI sobre los precios de los productos básicos, más del 50 por ciento del total de los ingresos externos procedentes de exportaciones derivan de un solo producto.



### 3. Organización internacional

La organización internacional entre los especialistas universitarios mexicanos en rubros del Derecho y la organización internacionales,<sup>10</sup> ha sido establecida en un término que remite a dos significados: "el primero se refiere al estudio (disciplina científica) de la forma y del cómo la sociedad internacional está organizada, ... y el segundo, se explica como la referencia a una organización internacional determinada (objeto) como una institución o entidad específica". Al modo de ver del Prof. Juan Carlos Velásquez existen 3 categorías para esquematizar los métodos de acercamiento a la conceptualización de la organización internacional: el análisis histórico, el análisis jurídico y legal y los métodos analíticos de la ciencia política y la sociología.

- a) *El análisis jurídico legal*: " Las organizaciones internacionales son entidades secundarias, creadas por el Estado como actor principal del sistema internacional; por tanto su autonomía está medida no en relación con sus miembros, sino en relación al Estado o al sistema internacional. Desde el punto de vista legal, la estructura y funciones de la Organización Internacional están inscritos en términos de su tratado constitutivo." <sup>11</sup>
  
- b) *El análisis histórico*: "Desde esta perspectiva la organización es considerada como historia diplomática – técnicas de conferencias, de tratados multilaterales y diplomacia parlamentaria. En otras ocasiones la organización internacional es examinada en el contexto de investigaciones históricas más amplias y extensas: crisis, revoluciones, guerras...esto es, recurren a la descripción de la estructura

---

<sup>10</sup> La Organización Internacional como subdisciplina, subsistema y paradigma de las relaciones internacionales contemporáneas. Aproximaciones teóricas, interdisciplinariedad y reestructuración general.

Velásquez Elizarrarás Juan Carlos. RI N°68 Octubre 1995, p.15

<sup>11</sup> *ibid*

constitucional de la organización y a la presentación histórica de su práctica. No van más allá."<sup>12</sup>

c) *Métodos analíticos de Ciencia Política, Sociología y Relaciones Internacionales:*

- i) *"Macroanálisis:* la organización internacional es considerada como un subsistema del sistema internacional"<sup>13</sup>
- ii) *"Microanálisis:* a este nivel el análisis se da al interior de la organización internacional en sus múltiples y variadas presentaciones: El estudio se concentra en las interacciones endógenas de la organización internacional para descubrir sus cualidades específicas y sus correlaciones de toda naturaleza y género"<sup>14</sup>

Dice el Profesor J.C. Velásquez que "la Organización Internacional históricamente ha jugado un papel importante en los sistemas de equilibrio de poder, de bipolaridad rígida, bipolar flexible y unipolar jerárquico internacional. Aunque el sistema de Naciones Unidas tiende a la universalidad, el sistema universal internacional nunca ha existido, sin embargo, éste no es concebible sin una organización internacional de ámbito universal dotada de poderes efectivos."<sup>15</sup>

La organización internacional constituye una fuente del derecho internacional contemporáneo, sin embargo esta difiere en que pone un mayor énfasis en establecer normas y decisiones nuevas restringidas, y en la implementación y la administración de sus políticas como dice K. W. Deutsch.<sup>16</sup> Las organizaciones internacionales producen reglas de derecho, equidad y justicia y justifica que son aplicables a la regulación de las relaciones internacionales. Las organizaciones

---

<sup>12</sup> J.C. Velásquez Elizarrarás op. cit., p. 16

<sup>13</sup> Ibid.

<sup>14</sup> Ibid.

<sup>15</sup> Ibid.

<sup>16</sup> *Análisis de las Relaciones Internacionales*, Karl W. Deutsch, Ed. Gernika, 2da edición, p299

internacionales son de alguna manera "la evidencia de que el proceso político es fuente de derecho y que el derecho internacional es el más político de todos los derechos, incluso el constitucional."<sup>17</sup>

#### 4. Sustentabilidad

El término *desarrollo sustentable* reúne dos líneas de pensamiento en torno a la gestión de las actividades humanas: una de ellas concentrada en las metas de desarrollo y la otra en el control de los impactos dañinos de las actividades humanas sobre el ambiente. El profesor Hernández –Vela nos lo menciona como Desarrollo Durable y lo define así: " La más cabal noción de desarrollo, vinculado indisolublemente a la durabilidad, difundida y amplificadas por el Programa 21 y la Declaración de Río de la Cumbre para la Tierra fue inicialmente expuesta de manera clara y contundente por la comisión Brundtland en su Informe intitolado Nuestro Futuro Común, considerando al desarrollo tanto en función del hombre mismo como de su entorno, y definiendo como durable una evolución que permita "cubrir las necesidades de las generaciones futuras"<sup>18</sup>. Aunque los orígenes del interés por el ambiente y el desarrollo datan de varias décadas, se hizo más explícito -y se promovió el uso del término *desarrollo sustentable*- en el Informe de la Comisión Brundtland. En una de las definiciones más citadas de desarrollo sustentable, el informe afirma que debemos "satisfacer las necesidades de esta generación sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para cubrir sus propias necesidades"<sup>19</sup>

Los objetivos del componente *desarrollo* del desarrollo sustentable pueden ser los contenidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de Naciones Unidas de 1948 o más recientemente, la Declaración sobre el derecho al Desarrollo de 1986, es decir, el derecho de todos a disfrutar un nivel de vida adecuado en términos de salud y bienestar, que incluyen la alimentación, el

<sup>17</sup> J.C. Velásquez Elizarrarás, op. cit., p.17

<sup>18</sup> Edmundo Hernández Vela Salgado, op.cit.,p.202

<sup>19</sup> Para mayor explicación de este consúltese: *Nuestro futuro común*, Informe de la comisión Brundtland, 1987.

vestido, la vivienda y la atención médica, así como los servicios sociales necesarios. Esta misma declaración, documentos subsecuentes y *Nuestro Futuro Común* también subrayan que los objetivos del desarrollo deben incluir el derecho de voto en un marco de gobierno representativo.<sup>20</sup>

Sobre esto se ha advertido: "El desarrollo es un proceso global, y sólo por comodidad metodológica, o en un sentido parcial, puede hablarse de desarrollo económico, político, cultural y social. En realidad, todos los procesos sociales se correlacionan estructuralmente, y bien es cierto que se desdoblan en planos dotados de cierta autonomía -el económico, el social en sentido estricto, el cultural y el político- no es menos cierto que sólo por abstracción es posible concebir cualquiera de esos planos independientemente del proceso social global".<sup>21</sup>

El componente sustentable, que enfatiza la intención de no comprometer las necesidades de generaciones futuras, requiere que las actividades humanas de hoy no agoten lo que podemos llamar el "capital ambiental", mismo que se puede dividir en tres grandes categorías:

- 1) La capacidad de los sistemas naturales para absorber contaminantes sin los efectos secundarios que implican altos costos y que se pasan a generaciones futuras.
- 2) La existencia finita de recursos no renovables.
- 3) Recursos renovables: el uso humano de algunos recursos renovables no los agota. Sin embargo, en muchos casos únicamente se pueden renovar si el sistema natural del que dependen o del que se obtiene no es sobreexplotado.

---

<sup>20</sup> Ibid.

<sup>21</sup> [www.ips.org](http://www.ips.org), Jaguaribe, "Desarrollo Económico y Desarrollo Político"

En las discusiones sobre desarrollo sustentable es importante considerar cada uno de estos tres aspectos del "capital ambiental". En ocasiones se concentran exclusivamente en uno de ellos y casi no toman en cuenta los demás. Por ejemplo, los análisis sobre el calentamiento en el Norte se concentran en el primer aspecto y no en el segundo ni en el tercero, que pueden ser prioritarios para muchas de las naciones en el sur.

Los límites a los que se enfrenta el desarrollo sustentable son políticos, es decir, no están basados exclusivamente en la limitación de los recursos. La aplicación de políticas para alcanzar las metas del desarrollo no necesariamente implican un agotamiento dañino del capital ambiental. Satisfacer las necesidades de los pobres del mundo en términos de un techo seguro, agua potable, dotación de medios de saneamiento, atención a la salud, educación y medios de vida adecuados, no necesariamente implica un nivel no sustentable de uso de recursos no renovables, ni niveles no sustentables de explotación de los recursos renovables. De hecho, con planeamiento y gestión adecuadas, la satisfacción de las necesidades humanas puede estar acompañada de patrones más sustentables de uso de recurso, mayor protección de los paisajes naturales y más atención a la conservación de la biodiversidad. Las instituciones necesarias para el logro de las metas de desarrollo -especialmente gobiernos locales competentes y representativos operando dentro de marcos legislativos apropiados- tienen un papel central para contribuir al logro de la sustentabilidad.<sup>22</sup>

Sin embargo, en la actualidad, muchas tendencias globales no son ni sustentables ni contribuyen al desarrollo. En América Latina el problema se concentra en la falta de desarrollo -la escala de la pobreza y el poco impacto de las tres décadas de planeamiento para el desarrollo- aunque también hay tendencias preocupantes en términos de niveles no sustentables de uso de algunos recursos ( que incluyen la deforestación y la erosión del suelo). En los países desarrollados es mayor la

---

<sup>22</sup> Para mayor información consultar: Jaguarihe, Ibid.

escala de uso de recursos, desperdicios y contaminación, lo cual no es sustentable -como resultado de los estilos de vida consumista de una proporción relativamente pequeña de la población mundial- aunque incluso en los países más ricos hay millones de personas cuyas necesidades de desarrollo no están cubiertas. Si bien la satisfacción de las necesidades de los grupos más pobres, no necesariamente implica un nivel no sustentable de uso de recursos, extenderla a una creciente proporción de la población del mundo, a los niveles de consumo de recursos que actualmente disfrutaban las minorías opulentas, definitivamente sí lo haría.

Uno de los temas clave de las próximas décadas será el intento por resolver la búsqueda de mayor riqueza y desarrollo en las sociedades nacionales dentro del reconocimiento mundial de los límites materiales de la biosfera. No hay duda de que la dotación de recursos naturales y los sistemas naturales pueden sustentar la población del mundo hoy y en el futuro cercano, eliminando la pobreza absoluta, cubriendo las necesidades básicas y con esperanza de vida en todos los países comparables a los de las naciones más opulentas. En estas últimas también es posible contemplar sociedades más conscientes de la conservación de recursos sin que decaigan los niveles de calidad debida.<sup>23</sup>

El logro del *desarrollo sustentable* exige que las actividades humanas no agoten significativamente el capital ambiental del planeta. Esto sugiere la necesidad de que haya acuerdos globales que limiten a las naciones y empresas en el uso de los recursos naturales o la explotación de los bienes naturales que, se considera, agotarán dicho capital, e implica frenar los niveles de consumo de determinadas naciones y grupos de gente. Una de las primeras limitaciones posiblemente será el derecho de los países a usar sus propias reservas de combustibles fósiles. Es más fácil concebir la capacidad técnica para alcanzar el *desarrollo sustentable*, que los procesos políticos de las naciones acepten convenios internacionales y las estructuras regulatorias y de incentivos aseguren que esto suceda.

---

<sup>23</sup> Jaguaribe, *Ibid.*

Es también cada vez más evidente que la mayoría de las naciones no puede cumplir las metas del desarrollo y muy pocas podrán lograr la sustentabilidad sin cambios en el mercado mundial y en la forma en que se da la asistencia para el desarrollo. Un gobierno que busca resolver una crisis de deuda y cuyas divisas dependen de la exportación de recursos naturales no puede abordar temas de sustentabilidad a largo plazo. También es difícil encontrar base morales a la exigencia de que a los países más pobres, cuyas economías han tomado muy poco de los recursos finitos o que han contribuido poco a la contaminación, hoy se les niegue el uso de las fuentes de energía más económicas porque el mundo de los ricos ha presionado y exigido tanto del patrimonio mundial en su proceso de enriquecimiento. Además, se necesita una base más sustentable para el comercio de mercancías naturales que cambie la relación entre los principales mercados de consumo ( Europa, Norteamérica, Japón) y las naciones más pobres, que son las principales productoras de recursos naturales.

Para la mayoría de los ciudadanos de los países subdesarrollados será difícil compartir las preocupaciones por el efecto de invernadero, el agotamiento de la capa de ozono u otros temas ambientales de orden mundial. La cuestión de supervivencia en 20 años o más es de poca pertinencia para quienes tienen dificultades para sobrevivir hoy. Los gobiernos de los países desarrollados no puede abrigar la esperanza de promover entre las naciones pobres perspectivas de un desarrollo sustentable para el largo plazo cuando hay tantos ciudadanos que padecen graves problemas ambientales en el corto plazo. Un programa para movilizar a todos los gobiernos a fin de que aborden los problemas del ambiente deben ayudar a generar la capacidad de cada sociedad para identificar, analizar y actuar en lo tocante a sus propios problemas ambientales.

## 5. Comercio justo

El comercio ha jugado siempre un papel doble en la historia, por una parte ha significado la dominación de unos pueblos sobre otros basándose en el intercambio de mercancías a precios desiguales, también ha sido el vehículo de homogeneización y dominio de unas culturas sobre otras supuestamente menos avanzadas. Por otra parte, a través del comercio, los pueblos han intercambiado bienes, tecnologías y modelos culturales, permitiendo un recíproco enriquecimiento.

En la actualidad el comercio está siendo cada vez más subordinado y uniformado a las reglas capitalistas. La producción destinada única y exclusivamente hacia la exportación, está causando graves consecuencias para los pueblos. Entre otras, la pérdida de la autosuficiencia alimentaria, el saqueo permanente de los recursos naturales y la imposición de hábitos de consumo irracionales ajenos a su tradición cultural.

Hoy en día y después de los acuerdos del GATT alcanzados en el año 1994 en Marrakech tras las negociaciones de la Ronda Uruguay, el comercio mundial y su control por los grupos transnacionales, se ha convertido en una de las armas más eficaces para garantizar el proceso de acumulación del capital, desestructurar los sistemas de producción de los países subdesarrollados y difundir un modelo cultural ajeno, reforzando de esta manera la dependencia.

La opción de las multinacionales que controlan gran parte de la producción y del comercio internacional, no es generalizar el consumo y el bienestar a toda la humanidad, sino reforzar los niveles de consumo entre los que tienen una capacidad adquisitiva para con sus productos.



En este contexto es que nace el movimiento de comercio justo que son asociaciones, cooperativas, pequeñas empresas y ONGs que han tratado de llevar a la práctica los principios fundamentales de fomentar y potenciar un consumo responsable entre las sociedades con alto poder adquisitivo.

En 1964 la Conferencia de Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD) realizó su primera conferencia bajo el lema "Comercio, no ayuda", en donde se definieron una serie de propuestas a favor de una nueva relación entre los países más ricos, involucraban entre otras acciones la activación de mecanismos comerciales más justos.

En un clima de búsqueda de planteamientos que posibilitaran alcanzar un nuevo orden económico internacional, nació como iniciativa basada en el equilibrio y la equidad, el Movimiento del Comercio Justo.

La primera organización surgió en Europa en 1959<sup>24</sup> y comenzó a importar productos de los países subdesarrollados (principalmente países africanos). Actualmente sólo en Europa existen entre 2,500 y 3,000 tiendas y más de 45,000 puntos de venta, además el movimiento de Comercio Justo se ha extendido a Estados Unidos, Japón, Canadá y Australia. Las tiendas no son sólo puntos de venta, en muchos casos se han convertido en centros de información, sensibilización, denuncia y boicot.

Algunos de los principios básicos del comercio justo son:

"- Los grupos productores procederán de colectivos registrados bajo forma de asociaciones, sociedades o cualquier forma de microempresa, dependiendo del tipo de objetivos y actividades que tengan como fin. La estructura deberá ser participativa y democrática.

---

<sup>24</sup> S.O.S. Warenhandel en Bélgica.

- Compensación justa a los grupos productores pagando un precio que permita la permanencia de un proyecto productivo.
- Eliminación de intermediarios y especuladores, cuyo objetivo es el enriquecimiento y el lucro. Potenciando las organizaciones no lucrativas intermedias que favorezcan a los grupos productores.
- Fortalecimiento de redes de distribución y compra, ligándolas a movimientos sociales existentes.
- Política de precios transparentes para el consumidor, informando de la distribución del dinero que paga el producto.
- Fomentar que la mayor parte del trabajo de transformación de los productos se realice en el país de origen.
- Que los procesos sean respetuosos con el medio ambiente.
- Que en el proceso productivo no exista explotación de mano de obra infantil<sup>25</sup>

Este movimiento de comercio justo está compuesto por redes que han formado Organizaciones que coordinan la importación y comercialización de productos y permiten a los productores tener una seguridad sobre la venta de sus productos.

En 1980, 40 organizaciones de comercio justo, fundaron la EFTA (Federación Europea de Comercio Alternativo), compuesta por 11 centrales de compra pertenecientes a 9 países. Esta Federación formaliza y desarrolla las actividades de las organizaciones de comercio justo como desarrollo de políticas, intercambio de información, coordinación de acuerdos de comercio, obtención de recursos y apoyo para campañas conjuntas. EFTA, trabaja con unos 550 grupos de productores y una de sus funciones más importantes es buscar información sobre las normas y reglamentos para los diferentes tipos de productos con el fin de establecer unos criterios iguales para todos los productores y todos los países consumidores para evitar así posibles problemas en las importaciones.

---

<sup>25</sup> [www.modo50.es/arc.org](http://www.modo50.es/arc.org). "Comercio Justo, Consumo responsable". Díaz Salado, Lola. SOL de Paz-Madrid Cuadernos N°26

Aparte de la EFTA también se encuentran organizaciones como: NEWS, IFAT (Federación Internacional de Comercio Alternativo) y la Coordinadora de Organizaciones de Comercio Justo que entre sus objetivos principales están la promoción, perfeccionamiento y desarrollo de toda clase de servicios que contribuyan a la mejor defensa y promoción del comercio justo.

Los miles de asociaciones de productores, los centenares de importadores y empresas de distribución y los miles de tiendas solidarias que conforman el comercio justo constituyen una empresa económica mundial de una envergadura significativa, pero marginal en el ámbito macroeconómico, de momento al menos. Su peso político proporcionalmente mayor se debe a su carácter ejemplar, las organizaciones de comercio justo dan el buen ejemplo de como es este tipo de comercio en la práctica y prueban que "funciona". Sus resultados económicos constituyen la base de un esfuerzo político encaminado a integrar los principios del comercio justo en el comercio tradicional.

Por todo lo anterior este movimiento de comercio justo promueve una serie de medidas encaminadas a la transformación del consumo actual hacia uno más responsable, asumiendo como reto la idea de una coordinación permanente entre países pobres y ricos, y entre sujetos y sectores que, aún localizados en diferentes espacios, están interesados en una modificación de los mecanismos económicos mundiales.

### *El comercio más grande del mundo*

Con unas importaciones de 632 mil millones de dólares americanos y 565 mil millones de exportaciones, los países de la UE forman el bloque comercial más grande del mundo. Dado que los miembros de la UE han resuelto llevar una política común respecto al comercio con los demás países, la Comisión Europea y el Consejo de ministros (que toma las decisiones en última instancia) son los organismos con mayor influencia en el comercio internacional. Su impacto en las

relaciones comerciales entre los países industrializados y los países en desarrollo es de igual importancia, puesto que la UE es la principal contraparte comercial de muchos países en desarrollo. Los consumidores europeos se dieron cuenta de este impacto por primera vez en 1994 cuando el precio del plátano se disparó a unas alturas poco satisfactorias después de que la UE modificó su política de importación para esta fruta tropical.

Desde su fundación, la UE lleva una política comercial que protege su agricultura e industria a costa de los productores de países subdesarrollados que le quieren vender sus productos. Esta política se traduce en el establecimiento de contingentes de importaciones (como el Acuerdo multifibra), en la percepción de fuertes aranceles sobre los productos que provienen de fuera de la Unión (como el arroz), en la percepción de aranceles progresivos (los productos poco elaborados o brutos están sometidos a unos aranceles bajos mientras que los productos transformados deben pagar unos aranceles altos) y en la subvención de las exportaciones de productos agrícolas (como el azúcar). El movimiento del comercio justo considera que esta política destinada a defender los privilegios de países ricos supone una discriminación de los productores pobres. El objetivo de la actividad política del comercio justo es la abolición de los términos del intercambio desequilibrado que la UE impone a otros países y la concesión de un trato preferencial al comercio justo.

Desde el final de los años ochenta, la toma de decisiones en materias internacionales se ha estado trasladando de manera general de los gobiernos nacionales a los órganos políticos europeos. Y es por esto que las actividades políticas a favor del comercio justo se centraron en 1994 en el Parlamento y la Comisión Europea. Las resoluciones del Parlamento a favor del comercio justo son de mucha importancia: son muy legítimas desde una perspectiva democrática, puesto que los diputados están elegidos directamente.

Al hacer presión sobre el Parlamento Europeo los defensores de comercio justo se han dado cuenta que el principal obstáculo para aplicar políticas de promoción del comercio justo no es tanto la oposición de los políticos a la idea como su falta de conocimiento sobre este tipo de comercio. Por ello, la EFTA organiza cada año desde el 1992 un día del comercio justo en el Parlamento Europeo.

Durante este día, informa a los eurodiputados sobre el comercio justo, les enseñan una variedad de productos y les invita a participar en la elaboración de políticas que promuevan la idea. La participación de los eurodiputados a este día, que se organiza conjuntamente con las organizaciones de tiendas solidarias y aquellas que conceden marcas del comercio justo, aumenta año tras año.

Al día del comercio justo del 1994, el 30 de noviembre, se invitó al Sr. Francesc Granell director de la DG VIII, para que explicara cómo la Comisión estaba aplicando la resolución del Parlamento Europeo sobre comercio justo. Ya era toda una victoria convencer a la Comisión para que viniera a la celebración del día, puesto que no está en absoluto obligada a ejecutar las resoluciones del Parlamento Europeo aunque se puede considerar a la Comisión como el gobierno de la Unión europea, dicha Comisión no obtiene su legitimidad del Parlamento elegido, sino de los gobiernos nacionales de los Estados miembros.

Si bien puede ser razonable para la Comisión tener en cuenta las recomendaciones de los eurodiputados, sólo es responsable ante los gobiernos nacionales.

Por esto, la acogida favorable que el Parlamento Europeo da al comercio justo, que constituye un reconocimiento democrático de los objetivos políticos del comercio justo, no es más que una base que sirve para influir en las decisiones políticas en materia comercial. De manera general, sólo hay dos maneras para llegar a éstos puntos: o a través de los ministros de los gobiernos nacionales o a través de altos funcionarios de la Unión Europea. En el pasado, el comercio justo ha intentado las dos vías, con resultados desiguales.

### *Las presiones del comercio justo*

Las organizaciones de comercio justo belgas Oxfam-Wereldwinkels y Magasins de Monde-Oxfam sacaron el máximo provecho de la presidencia belga de la UE durante el primer semestre de 1993. Pidieron a amigos políticos en el gobierno belga que propusieran al secretario de Estado belga para el desarrollo estudiar las propuestas de la EFTA para crear un nuevo Acuerdo internacional del café y un Fondo de diversificación. Los resultados preliminares de los estudios se analizaron durante una sesión de estudio en el Departamento de Estado de desarrollo. Derycke, el secretario de Estado belga, distribuyó el paquete de análisis y propuestas que se elaboró a todos los gobiernos de los Estados miembros de la UE.

De las respuestas de estos gobiernos, el secretario de Estado dedujo que no había el apoyo suficiente como para remodelar de manera significativa la política de la UE en el campo del comercio del café. Puesto que acababa de concluir una larguísima serie de modificaciones de las políticas comerciales al firmar el nuevo GATT, la mayoría de los Estados miembros preferían esperar la creación de la nueva Organización mundial del comercio, a principios de 1995, antes de acometer cualquier modificación al respecto. Sin embargo, los Estados miembros estaban de acuerdo con la mejora de las ayudas otorgadas a los países ACP en el marco de Stabex (pendiente de revisión en 1997) para compensar la disminución de los ingresos debida a los bajos precios de las materias primas (cacao, café, etc.) en el mercado mundial. Además, los Estados miembros se declararon en principio a favor de asignar una parte del presupuesto para el desarrollo de la UE al estímulo de la producción, del comercio y de la venta al por menor de los productos del comercio justo. En concordancia con los resultados de la consulta, la DG VIII estudia desde principios de 1994 las maneras de promover el comercio justo dentro de sus políticas y estrategias en materia de cooperación al desarrollo.

Además de intentar influir en la política comercial de la UE a través del gobierno belga, las organizaciones de comercio justo trataron de convencer a los altos

funcionarios de la DG VIII de que se interesaran en el comercio justo. Una vez más, se sacó provecho de la presencia en la Dirección de algunas personas que habían estado involucradas en el comercio justo o que ya compraban productos del comercio justo. En 1993 y 1994, las organizaciones de comercio justo obtuvieron créditos de la UE para campañas de concienciación. Además, se habló en varias reuniones de la posibilidad de que la UE promoviera el comercio justo tanto a nivel político como financiero. En junio 1994, APROMA, una organización consultiva de la UE/ACP, organizó una sesión de estudio sobre las perspectivas del café "justo" a la cual invitó tanto a los tostadores tradicionales como a los del comercio justo. Cuatro meses después, la Comisión invitó las más grandes cadenas de supermercados de Bélgica a una mesa redonda sobre el mismo tema. Se organizaron después varias otras reuniones durante las cuales se definió la interacción entre las organizaciones de comercio justo y las líneas generales de una política de promoción del comercio justo.

#### *Acontecimientos políticos importantes 1994-1995:*

- **Ene-1994**

El Parlamento europeo adopta la "Resolución sobre la promoción de la justicia y la solidaridad en el comercio Norte-Sur".

- **Feb-1994**

La Comisión europea publica su "Memoria sobre el comercio alternativo" donde declara su apoyo a la consolidación del comercio justo en el Sur y el Norte y su intención de crear un grupo de trabajo de la UE sobre este tema.

- **Jun-1994**

APROMA, un órgano consultivo de UE/ACP sobre las materias primas, invita a los tostadores tradicionales y a las organizaciones de comercio justo a una reunión sobre el tema "Café, situación y perspectivas del comercio alternativo" El ministro belga de la cooperación al desarrollo Eric

Dericle encarga al Prof. Berlage (Universidad de Lovaina) el estudio de las propuestas de la EFTA sobre el comercio justo del café.

- **Jul-1994**

La EFTA publica "Possibilities to develop fair trade in Belgium, Germany and Italy, 1994-97(17)" un informe de 30 páginas dirigido al ministro belga Deryckle y la Comisión europea. El informe contiene una gran variedad de propuestas de apoyo político al comercio justo.

- **Oct-1994**

Reunión sobre "Situación actual y perspectivas del comercio justo en Europa y particularmente en Bélgica" organizada por la UE. Participantes representantes de las más grandes cadenas de supermercados de Bélgica, de las organizaciones de comercio justo, del gobierno belga y de seis departamentos de la UE.

- **Sep-nov-1994**

Campaña europea del café de EFTA/NEWS. Más de 43 000 clientes firman el "libro del grano" para pedir a la industria, a los gobiernos nacionales y la UE que promuevan el comercio justo. Los Libros del grano" se entregan al director de la DG VIII de la UE Granell durante el día del comercio justo.

- **Nov-1994**

Casi 30 eurodiputados, representantes de la UE y unos Cincuenta partidarios del comercio justo participan en el tercer Día del comercio justo organizado por la EFTA en el Parlamento europeo en Bruselas.

- **Sep-dic-1994**

EFTA/NEWS se unen a centenares de ONG europeas para hacer campaña contra la autorización de usar en la fabricación del chocolate un 5% de sucedáneos de la manteca de cacao.

- **Dic-1994**

El Parlamento de Luxemburgo acordó por unanimidad pedir al gobierno que apoye el comercio justo a nivel nacional y europeo y que use productos del comercio justo en todas sus dependencias gubernamentales.



- **Abr-1995**

Dos docenas de eurodiputados y sus asesores participan en la comida de trabajo del comercio justo promovida por la EFTA para debatir el problema del chocolate y la promoción de políticas de comercio justo por parte de la organización mundial del comercio a EFTA publica un inventario del comercio justo en 14 países europeos.

- **Oct-1995**

La EFTA publica su primer anuario del comercio justo.

*Propuestas de elaboración de políticas en el campo del comercio justo.*

En los últimos años, la EFTA ha hecho varias propuestas, muchas veces en colaboración con otras organizaciones de comercio justo, para incorporar los principios del comercio justo en las políticas que la UE aplica en el campo del desarrollo sostenible, del comercio internacional y de la defensa del consumidor.

Las propuestas más importantes:

**Acuerdo Europeo del Café (AEC):**

Después del desplome del último Acuerdo Internacional del Café (AIC) en 1989, el "ciclo de los cerdos" alcanzó de lleno el mercado mundial del café. En este ciclo (que se analizó por primera vez en el mercado de los cerdos en Chicago a finales del siglo pasado), un derrumbe de los precios incita a los campesinos a descuidar sus medios de producción (los arbustos del café), por lo que la oferta disminuye en las campañas siguientes y los precios suben. Esta subida lleva a los campesinos a aumentar otra vez su producción hasta que el mercado está saturado y los precios vuelven a caer. De 8 a 10 años de duración, el ciclo perturba muchísimo la producción de los pequeños cafeteros.

Puesto que, de momento, un nuevo AIC es un espejismo político, la EFTA propone la creación de un AEC que tuviera el mismo objetivo estabilizar el mercado a través del control de los precios. Este sistema incluiría un Fondo de

diversificación que concedería créditos a los cafeteros que quieren mejorar su producción o pasar a otros cultivos.

Como lo explica este capitulo, la UE no adoptó totalmente la idea del AEC pero, en colaboración con el gobierno belga, quiere profundizar el estudio del tema e incluir esta propuesta en la revisión del sistema Stabex en 1997.

Representación para los productores de bienes "justos":

Todavía hoy, son los gobiernos quienes concluyen la mayoría de los acuerdos sobre materias primas. Esta modalidad es una reliquia de los tiempos en que los gobiernos controlaban los sectores económicos estratégicos de sus países. Además, excluye a los productores, o sea los grupos directamente afectados por los acuerdos. La EFTA preconiza la participación de los productores en las negociaciones internacionales que regulan el comercio de materias primas. Piensa, por ejemplo, que Frente Solidario, la asociación latinoamericana de cafeteros, debería ocupar un escaño en la Organización internacional del café y que los productores deberían estar representados en los órganos de decisión de la OMC y otras organizaciones poderosas.

Trato preferencial para el comercio justo:

La EFTA piensa que la mejor manera de promover el respeto de los principios del comercio justo en los circuitos comerciales habituales no es ni obligando ni imponiendo sanciones en caso de infracción, sino haciendo atractivo y remunerador este respeto. Estímulos posibles son, por ejemplo, la supresión de los aranceles de la UE y de los contingentes para los productos con un sello de garantía, la concesión de reducciones fiscales a las empresas que venden productos del comercio justo y la financiación de compañías de promoción del comercio-justo.

### Reconocimiento de las marcas nacionales del comercio justo:

Para fomentar la integración europea, la UE ha aplicado en los últimos años una política encaminada a uniformizar las normas de los productos y ha autorizado a organizaciones de certificación para que den sellos o marcas a los productos que cumplen estas normas. La EFTA recomienda que se aplique la misma política al comercio justo. La UE (y la OMC) deberían reconocer las marcas o sellos existentes, promover su adopción y tomar los criterios y los registros de organizaciones certificadas como base para sus políticas en el campo del comercio justo. Esta estrategia tiene la ventaja de dejar la certificación y el control en manos de ONG independientes y permite una aplicación inmediata de las políticas de promoción del comercio justo, sin una larga discusión previa sobre los criterios aplicables.

### Abolición de las barreras a la importación de la UE:

Hay un sinnúmero de métodos para cerrarles el paso a los productos de países en desarrollo que quieren entrar al mercado comunitario, los aranceles de la UE hacen que, por ejemplo, el azúcar que no proviene de los países ACP esté fuertemente gravado, mientras que la UE subvenciona la exportación de su azúcar. Los aranceles progresivos tienen como consecuencia que los productos transformados deban pagar aranceles más altos que las materias primas para el café verde, el arancel es del 4%, mientras que para el café descafeinado tostado sube al 16,5%. Hay también barreras no arancelarias, como los contingentes y reglamentaciones de imponen compras

En repetidas ocasiones, la EFTA ha pedido al Parlamento europeo y a la Comisión que eliminen todos estos obstáculos para cumplir con su palabra de que no van a convertir a Europa en una fortaleza para los productos de países subdesarrollados.

### No "contaminen" el chocolate:

En coordinación con los productores de cacao, la industria del cacao y las asociaciones de consumidores, la EFTA presiona a la UE para que la nueva directiva sobre el chocolate prohíba el uso de sucedáneos de la manteca de cacao en la fabricación del cacao.

Considerar el comercio justo como una política de desarrollo:

Todas las recomendaciones antes mencionadas hablan de la adopción de los principios del comercio justo por parte del comercio internacional. Pero está claro que el comercio justo es también una estrategia de desarrollo, una estrategia que se fundamenta en el uso del potencial de los productores para conseguir un desarrollo autónomo. En lugar de regalar sumas de dinero (a veces increíblemente cuantiosas) para "proyectos", una estrategia de desarrollo basada en el comercio justo implica ayudar a que los pequeños productores creen una base económica estable para ellos mismos y para su entorno económico. Esta política que influye en el mercado es más barata, menos arriesgada y mucho más eficaz para promover un desarrollo sostenible que la concesión a los gobiernos de países pobres de generosas ayudas para cubrir sus déficits o construir embalses gigantescos.

## 6. Denominación geográfica y derecho de marcas<sup>26</sup>

La función principal de la denominación geográfica es la defensa de los consumidores y la promoción económica de un sector del mercado o región. El peso que ejerciese la denominación geográfica se refiere a la economía de una determinada región y no tanto a la producción nacional. El desarrollo económico regional es el principal motivo del apoyo prestado por la Unión Europea al mantenimiento y desarrollo de las denominaciones.

"Por denominaciones o denominaciones geográficas se entienden las denominaciones de origen, las genéricas y las específicas. La denominación de origen es el "nombre de región, comarca, lugar o localidad, empleado para designar un producto procedente de la vid, vino o alcoholes de la zona y que posee cualidades y caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza". A estos productos deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas o genéricas de productos agroalimentarios no vinícolas."<sup>27</sup>

La denominación genérica es "la calificación aplicable a los productos que tienen caracteres comunes y especiales debidos a su naturaleza, a los sistemas de la producción empleados o a los procedimientos de transformación, fabricación y elaboración."<sup>28</sup>

La denominación específica es la calificación aplicable a un producto que tiene cualidades diferenciales entre los de su misma naturaleza debidas a la materia prima base de su elaboración, al medio natural o a los métodos de elaboración.

La denominación de origen "exige el cumplimiento de que la producción, transformación y elaboración se realicen en una zona geográfica determinada, con unos conocimientos específicos reconocidos y comprobados, mientras que en la denominación específica se exige que el vínculo con el medio geográfico siga presente en al menos una de las etapas de la producción, transformación o elaboración."<sup>29</sup>

El Reglamento Comunitario 208/92 relativo a la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios reconoce solamente dos títulos de protección mediante la creación de un registro comunitario de denominaciones de origen e indicaciones geográficas cuyos

---

<sup>26</sup> La denominación geográfica: su aplicación en la industria agroalimentaria tradicional española. Boletín Económico ICE, N°2563, 22-dic al 11-ene de 1998

<sup>27</sup> Ibid.

<sup>28</sup> Ibid.

<sup>29</sup> Ibid.

equivalentes en el derecho interno son la denominación de origen y la denominación específica.

El Reglamento prevé 2 vías de protección, la del artículo 5 - que permite la incorporación de nuevas denominaciones - y la del artículo 17 que permitía a los Estados Miembros, hasta el 26 de Enero de 1994, solicitar a la Comisión el registro de las denominaciones protegidas según la legislación nacional anterior. Frente a la marca, la denominación de origen "establece un monopolio de exclusión para la protección de las características de productos de entornos geográficos determinados."<sup>30</sup>

Las denominaciones desempeñan las mismas funciones que los signos distintivos, pero a diferencia de estos últimos tienen una finalidad de garantía de calidad y protección a los consumidores. Las denominaciones geográficas no siguen la protección jurídica del derecho de la propiedad industrial, aunque se aplica el principio de territorialidad, según que los Estados Miembros deciden autónomamente si reconocer titularidades y derechos de exclusión en sus territorios para un bien inmaterial.

La protección efectiva se alcanzará mediante la aplicación de la *lex loci protectionis* que regirá bien la existencia bien la protección de los derechos declarados. La Ley de Marcas de 1988 permite utilizar un lugar geográfico como indicador de una marca de garantía o colectiva (artículo 66), el Reglamento de la Marca Comunitaria consiente la utilización de nombres de lugares geográficos como marcas colectivas y de garantía y en las negociaciones de la Ronda de Uruguay del GATT se entiende que las denominaciones de origen están dentro del ámbito de derechos a proteger en el marco de derechos de propiedad industrial.

Las funciones de las marcas de garantía y colectiva se refieren a un colectivo de empresarios y no a un empresario individual, ambas recogen un Reglamento de uso.

---

<sup>30</sup> Ibid.

Las denominaciones geográficas buscan la defensa del consumidor y la promoción económica de un sector del mercado o región. El ordenamiento "articula la regulación de las denominaciones geográficas en la protección civil, penal y administrativa mediante la aplicación de las normas de defensa del consumidor, responsabilidad civil y competencia desleal."<sup>31</sup>

Una empresa como titular de una marca puede contar con el pleno control del proceso de elaboración y comercialización del producto, mientras que en la denominación puede haber comportamientos oportunistas de los asociados. La obtención de una denominación de origen supone un mayor control por parte de las instancias administrativas puesto que se forma un Consejo Regulador de las Denominaciones en los que intervienen las Administraciones públicas. Por lo que se refiere a la marca, no existe dicho Consejo y el empresario debe proteger sus derechos sin recurrir a una asociación como ocurre con las denominaciones.

---

<sup>31</sup> Ibid.

## II. El cacao

### 1. Historia del cacao

El cacao (*theobroma cacao*) es una planta originaria del continente americano y vinculada con la historia de sus antepasados, los mayas fueron los primeros en cultivar el cacao sin embargo poco se sabe de su historia, la de los aztecas por el contrario nos confirma que, desde el siglo XIV, el cacao se cultivaba en México y que la siembra, la plantación y la cosecha eran ocasión de ceremonias religiosas y leyendas: Una de ellas, cuenta que nuestros ancestros los aztecas atribuyeron al cacao un origen divino. Una de sus leyendas explica que alrededor de Tula vivió Quetzalcoatl ( la serpiente emplumada) dios que trajo consigo las semillas de cacahualcahiti, así los hombres pudieron tener esta semilla. El jardín donde el árbol de cacahuitl floreció sirvió a Quetzalcoatl para enseñar a sus pupilos agricultura, astronomía, arte y medicina. Esto le dio fama y estima entre los pueblos, pero existió un dios llamado Tezcatlipoca quien envidiaba a Quetzalcoatl y le dio una bebida intoxicante asegurándole su rejuvenecimiento. Quetzalcoatl aceptó la bebida y con ello perdió la conciencia. Cuando se recuperó se sintió mal por la forma en que actuó por haber pecado de vanidad, así Quetzalcoatl quemó su casa y todas sus pertenencias destruyendo así parte de su trabajo y comenzó su marcha hacia el horizonte, al llegar al mar se sumergió en las profundidades y esto creó el día y la noche, su memoria fue fortalecida por el regalo que dejó a su gente: el cacao.<sup>1</sup>

Los aztecas utilizaban las nueces o almendra de cacao como moneda. "Feliz moneda ya que no es solo una bebida útil y deliciosa, sino que no permite la avaricia, pues no puede conservarse por mucho tiempo" informaba al Papa Clemente VII el cronista Petro Mártir de Angleria en el siglo XVI.

---

<sup>1</sup> [www.chescoibarra.com.mx](http://www.chescoibarra.com.mx), "Cacao History".



Cuando en 1519, Hernán Cortés desembarcó en la costa de Tabasco y emprendió la conquista de México, se interesó muy pronto por el cacao. En efecto el cacao era utilizado para preparar una bebida nutritiva, cuyo uso era extendido en la corte del soberano Moctezuma pero también era la moneda corriente de uso en todas las provincias de México, cada una de las cuales pagaba por otra parte un pesado tributo a Moctezuma en forma de habas de cacao. Y es la moneda más que el alimento lo que interesa primero a los españoles.

El brebaje preparado por los aztecas no se parece al chocolate tal como lo conocemos hoy en día. Sólo es después de haber tenido la idea de asociarlo al azúcar, extraído de la caña cuyo cultivo introdujeron los españoles en Santo Domingo y luego en México, cuando éstos empiezan a apreciar el cacao, el uso del cual extienden por todas sus posesiones de América primero y a España después.

Desde fines del siglo XVI, el cacao se cultiva en la mayoría de las regiones tropicales de América Central y América del Sur, así como en varias islas caribes y principalmente en Trinidad.

Las primeras exportaciones a Europa se hicieron a España, primero como pastas preparadas localmente y luego en forma de granos de cacao fue exportado a Italia y luego a Francia, donde se puso muy de moda en la corte después de la boda de Luis XIV de Francia y Maria Teresa de Austria, hija de Felipe IV, rey de España, en 1660; la preparación y el comercio del chocolate constituyeron en Francia en esa época un monopolio concedido por el rey David Chaillou que de 1659 a 1688, es el único chocolatero de París.

Es igualmente en el curso del siglo XVII cuando el uso del chocolate, en forma de bebida, se extendió por Holanda, Inglaterra y Alemania. Venezuela tras haber suplantado a México, se convirtió entonces en el más importante exportador de cacao. Las plantaciones se desarrollaron rápidamente en Trinidad, en Jamaica y

en Haití, luego en la Martinica donde el cultivo fue iniciado por los franceses en 1660. Españoles, holandeses y portugueses introdujeron también el cacao en el Sudeste Asiático en las islas del golfo de Guinea.

No es sin embargo hasta el siglo XIX, cuando el cultivo del cacao progresó realmente mientras la industria del chocolate se desarrolló en Europa. En América aparecieron dos nuevos productores importantes de cacao: Ecuador y Brasil. En África fue cultivado hasta principios del siglo XIX en las islas de Fernando Poo y Santo Tomé. Fue introducido en Madagascar por los franceses en 1800. Las primeras semillas introducidas al continente africano fue a través Surinam en 1857 y fueron importadas de Ghana por misioneros suizos. Nuevas importaciones fueron hechas de Santo Tomé en 1886 y el cultivo prosperó rápidamente en Ghana desde fines del siglo XIX. El cacao fue introducido igualmente por esta época en Nigeria, en Camerún y en Costa de Marfil.

El impulso dado al cultivo del cacao a lo largo del siglo XIX estuvo ligado al desarrollo de la industria del chocolate en Europa y se realizaron grandes progresos como el registro de una patente para la fabricación de chocolate en polvo mediante la extracción de manteca de cacao con una pasta de cacao y de azúcar, se puede preparar un artículo delicioso que se puede moler: el chocolate ha nacido y es puesto en venta por primera vez en 1847. En 1876 aún se da un nuevo empuje a la industria con la fabricación del chocolate con leche.

En el siglo XX se ve un gran desarrollo de la producción del cacao, desarrollo que se caracteriza sobre todo por una extensión muy rápida del cultivo en África. El cacao, aunque es producido en países de Latinoamérica, África o islas del Caribe y Asiáticas estos no son los principales consumidores del producto, estos los son los países en su mayoría desarrollados los cuales tienen el mayor consumo de cacao. También son los principales productores de chocolate ya que el cacao sólo es exportado principalmente como materia prima y es manufacturado en Europa por lo regular. Estas condiciones fueron creadas desde la época de la colonia y

aún permanecen. El cacao, fue de manos de un país colonizador a otro a través de los años, en Inglaterra la primera tienda de chocolate fue abierta en 1657 y un francés era el dueño. Como las tiendas de café establecidas unos años antes, las tiendas de chocolate se incrementaron rápidamente y se hicieron centros de debates políticos, económicos y sociales por la salud y el poder.

Como la demanda por el cacao incrementó a través de los siglos XVII y XVIII los franceses crearon su propia producción de cacao en sus posesiones caribeñas de Martinica y Santa Lucía alrededor de 1660, rompiendo con esto el monopolio de España. Los franceses se expandieron al estado brasileño de Bahía en 1746, e inauguraron la cultivación del cacao en esta zona cerca del Amazonas.

Los alemanes les siguieron, obteniendo su propia producción, que apareció como comercio ilícito entre los nativos de Mindano, las Filipinas y Java en donde estaban por ese entonces las Indias del Este alemanas. Una feroz rivalidad surgió entre Alemania y España y se hizo casi imposible el comercio entre estas islas coloniales, pero las semillas que salieron de las Filipinas fueron suficientes para empezar el cultivo del cacao en Jakarta. En 1778 una sociedad alemana ofreció una medalla de plata al primero que lograra plantar exitosamente 50 árboles de cacao y en consecuencia el cacao se hizo más provechoso en Sumatra y Java aparte de los problemas que tenían con las pestes. Biologistas del gobierno alemán en combinación con agricultores locales proveyeron de una base agrícola satisfactoria y gracias a este legado colonial la nación de Indonesia ahora produce más de 75 000 toneladas de cacao al año.<sup>2</sup>

## 2. Definición del cacao

Los caracteres fundamentales del género *Theobroma* hacen incluirlo en la tribu de las bitneríneas de la familia de las esterculiáceas. *Theobroma* es por varios caracteres concernientes a la estructura de la flor, muy vecino a algunos otros

---

<sup>2</sup> [www.uscbfp.com](http://www.uscbfp.com), "Cacao's movement through Europe"

géneros de la tribu bitnerieas, con los cuales ha sido a menudo confundido. Estos son en particular los géneros *Herrania*, *Guazuma*, *Abroma* y *Byttneria*.<sup>3</sup>

El género *Theobroma* se encuentra en estado natural en los pisos inferiores de las selvas húmedas de América tropical, entre los 18° de latitud norte y los 15° de latitud Sur, a una altitud generalmente inferior a 1.250 m. Exige temperaturas medias anuales elevadas con fluctuaciones pequeñas, una gran humedad y una cubierta que le proteja de la insolación directa y de la evaporación.<sup>4</sup> En su hábitat natural se da una pluviometría anual bien repartida, superior a 2m y una temperatura media de 20 a 30°C con una mínima de 16°. <sup>5</sup>

El género *Theobroma* L. está constituido por árboles de hojas persistentes. caracterizados por un crecimiento apical del tronco limitado por la formación de un verticilo terminal de 3 a 5 ramas. Las hojas son simples, enteras, penninervias, de filotaxis variable en los tallos, pero dística en las ramas. Las flores son hermafroditas, actinomorfas, pentámeras. Los pétalos están divididos en dos partes: la parte inferior, erguida, está abombada en forma de capuchón; es el "capuz", o " cogulla", sobre el cual está articulada la parte superior del pétalo o limbo, plana, de forma variada y de color igualmente variado. El androceo está compuesto de dos verticilos soldados por la base: uno, externo, comprende 5 estaminodios estériles opuestos a los sépalos, el otro, interno, presenta 5 estambres fértiles opuestos a los pétalos y cuyos filamentos están divididos en dos o tres ramificaciones, cada una de ellas con una antena bilocular. Los filamentos son incurvados, las anteras se encuentran ocultas en el interior del capuz del pétalo. El ovario es súpero, de 5 carpelos opuestos a los pétalos, con placentación axial. El fruto es indehiscente, parecido a una baya o a una drupa, de gran talla. Las semillas, generalmente dispuestas en 5 hileras, están rodeadas de una pulpa mucilaginosas.

---

<sup>3</sup> El cacao, Braudeau Jean, Colección agricultura tropical, editorial Blume Distribuidora 300 page.

<sup>4</sup> [www.bushsultem.com/eng](http://www.bushsultem.com/eng), "Chocolate-The challenge of chocolate".

<sup>5</sup> Braudeau Jean, *Ibid*

## 2.1 Clasificación de los cacaos cultivados.<sup>6</sup>

Los cacaos cultivados presentan una variabilidad muy grande en lo referente a los caracteres de color, dimensiones y forma de las distintas partes de la flor, del fruto o de la semilla.

Durante muchísimo tiempo también reinó una gran confusión en su taxonomía. Pittier (1930) reconoció que existen dos formas diferentes de cacao:

-el Criollo cuyo fruto es alargado, asargado, puntiagudo y cuyos cotiledones son blancos.

-el Forastero cuyo fruto es redondeado y casi liso y cuyos cotiledones son violetas. Creyó que estas dos formas corresponderían en su origen a dos especies distintas:

-T. cacao, originario de América Central, que dio origen a todos los cacaos cultivados de la prehistoria y a la cual pertenecen todos los tipos de criollo cultivados en México y en América Central, de donde habrían sido introducidos en América del Sur.

-T. leiocarpum, originario de América del Sur, donde los cacaos de esta especie, de cotiledones violetas, existen en estado espontáneo.

La gran diversidad de los tipos asimilados al grupo de los Forastero resultarían según Pittier de numerosos cruzamientos efectuados a partir de las dos especies originales. La teoría de Pittier fue contradicha por Cheesman en 1944. Este autor mantiene la repartición de los cacaos cultivados en dos grandes grupos: Criollo y Forastero, pero los considera como pertenecientes a la misma especie y supone que el Criollo, cuyas formas salvajes pueden ser encontradas desde el sur de Colombia hasta el sur de México, sería originario de la cuenca superior del Amazonas y que dos ramas distintas se habrían constituido por la intervención del hombre dando nacimiento a los Criollo centroamericanos y a los Criollo sudamericanos. En cuanto al grupo de los Forastero, Cheesman distingue los

---

<sup>6</sup> Braudeau; Jean, Op. cit., p 17-28

Forastero amazónicos, que se encuentran en estado salvaje en Amazonía y cuyo cultivo está muy ampliamente extendido, y los Trinitario cuyo origen atribuye a las hibridaciones ocurridas entre Criollo sudamericanos y Forastero amazónicos<sup>7</sup>.

Dado que todos estos tipos de cacao son infértiles, que dan de manera natural híbridos vigorosos y fértiles sin que haya encontrado ninguna barrera genética, se debe admitir que todos ellos pertenecen a una misma especie: *T. cacao* L.

Durante miles de años el cacao ha sido cultivado en América y todos los tipos que se encuentran hoy en cultivo no son más que variedades o cultivares de los que apenas es posible conocer su origen y su historia. Se han producido mutaciones, se han hecho selecciones y han intervenido numerosísimos cruzamientos naturales.

Es posible sin embargo y esta repartición es admitida actualmente por la mayoría de autores, repartir los cacao cultivados en tres grandes grupos:

- Criollo;
- Forastero amazónico;
- Trinitario.

El apelativo "Criollo" (indígena) fue en su origen atribuido por los españoles al cacao cultivado inicialmente en Venezuela y cuyos granos de cotiledones blancos proporcionaban un producto de superior calidad. Se trataba, en efecto, de diferenciarlo de una nueva clase de cacao introducida de Trinidad hacia 1825. cuyo vigor y productividad eran muy interesantes, pero cuyos granos de cotiledones pigmentados suministraban un producto de menor calidad. Este nuevo tipo de cacao se llamó "Forastero" (extranjero) o "Trinitario" (procedente de Trinidad). Aunque estos términos se conservaban actualmente para la designación

---

<sup>7</sup> Braudeau, Jean, *Ibid.*

de los tres principales grupos de cacao cultivados, han perdido su significación primitiva.

## 2.2 *Morfología y biología:*

Descripción general y longevidad del cacao:

El cacao es un árbol de pequeña talla que puede alcanzar de 5 a 7 m de altura media a veces más cuando crece en estado salvaje en la selva. Su talla así como la importancia y el desarrollo de su follaje dependen mucho del medio ambiente. En plantación, las separaciones que habitualmente se practican no permiten a los cacao desplegar su fronda con tanta amplitud como podrían hacerlo de desarrollarse libremente. Se intenta, en efecto, que los árboles se junten con tanta rapidez como sea posible para formar una cubierta continua por encima del suelo, que elimine así toda vegetación adventicia y permita la instauración de un auto-sombraje favorable al mantenimiento de la plantación. Aun cuando el desarrollo de la fronda quede de este modo limitado en superficie, puede, sin embargo, efectuarse en altura.

El cacao alcanza su máximo desarrollo hacia la edad de diez años. Su longevidad es difícil de establecer. Se estima que en plantación debe mantenerse de 25 a 30 años. Se conocen, sin embargo árboles mucho más viejos, algunos de los cuales son quizá centenarios. Pero constituyen casos aislados y es verosímil que no puede ser mantenida una plantación en buen estado de producción que rebase más de los cuarenta años.

La semilla:

El grano de cacao es una semilla sin albumen que tiene forma de una haba más o menos gruesa, de 2 a 3 cm de longitud y recubierta por una pulpa mucilaginosa de color blanco de sabor azucarado y ácido.

Si se saca la pulpa que rodea la semilla, frotándola, por ejemplo, con serrín, aparece revestida de una envoltura delgada pero resistente, de color rosado, muy nervuda, que proviene del desarrollo de los tegumentos del óvulo. Esta envoltura constituye la "cáscara" del haba de cacao.

Todo el volumen de la semilla, en el interior del tegumento, está prácticamente ocupado por los dos cotiledones del embrión, cuyos colores pueden variar del blanco de los Criollo al violeta subido de los Forastero, pasando por todos los matices intermedios que es posible encontrar en los híbridos Trinitario.

Los cotiledones están fuertemente plegados y presentan numerosos lóbulos imbricados unos con otros. Están recubiertos por una finísima película translúcida, brillante, que representa los vestigios del endosperma. Están reunidos en su base a una radícula, cuya longitud alcanza de 7 a 7 mm, y a una gémula, rudimentaria; ambas están insertas entre los dos cotiledones y rodeadas por sus lóbulos y constituyen lo que llama impropiamente el germen del haba de cacao.

Germinación de la semilla:

La semilla del cacao está presta a germinar desde que el fruto está maduro. La madurez fisiológica de la semilla se alcanza incluso mucho antes de que el fruto esté maduro. Esta semilla pierde bastante rápido su poder germinativo cuando se extrae de la mazorca y esto más cuanto menor es la humedad relativa de la atmósfera en que se halla. Puede, por el contrario, conservar su viabilidad durante varias semanas en el interior del fruto, recolectado o no.

Respecto a la conservación de la semillas la viabilidad de los granos de cacao está afectada principalmente por dos factores: la temperatura y la humedad. se admite que la temperatura de conservación debe estar comprendida entre 18 y



30°C. La humedad relativa de la atmósfera debe de ser del 100% para conservar la viabilidad de las semillas.

Si las condiciones de temperatura y humedad son favorables, los granos únicamente pueden ser conservados si son tomadas todas las precauciones posibles para evitar los ataques de hongos que pueden afectar su viabilidad.

Se han descrito numerosos métodos para la preparación de semillas con miras a un transporte y a una conservación de larga duración. El método siguiente descrito por Alvim permite obtener un 100% de germinaciones al término de tres semanas y un 60% después de siete semanas:

- mezclar los granos con cal para secar la pulpa;
- sacar el tegumento de los granos;
- lavar las almendras evitando dejarlas demasiado tiempo en el agua;
- sumergirlas durante uno o dos minutos en una solución al 1% de phygon;
- secarlas a la sombra durante dos horas;
- embalarlas en sacos de polietileno en lotes de 1 a 2kg.

Se utilizan también otros métodos para la conservación de las simientes: se puede, por ejemplo, almacenar los granos mezclados con polvo de carbón vegetal al 30% de humedad. Pero el embalaje de los granos en sacos de polietileno da los mejores resultados.

El fruto:

El fruto del cacao, indehiscente, parece una baya. Llamado mazorca en castellano, este fruto presenta un pericarpio carnoso compuesto por tres partes bien diferenciadas: el epicarpio, carnoso y espeso, cuyo estrato epidérmico exterior puede estar pigmentado, el mesocarpio, delgado y duro, más o menos lignificado y el endocarpio, carnoso más o menos espeso.

El fruto está sostenido por un pedúnculo leñoso que procede del engrosamiento del pedicelo de la flor y presenta como el ovario cinco compartimentos en cada uno de los cuales están los granos regularmente repartidos. Cuando el fruto madura, desaparecen las paredes de estas cámaras y sólo subsiste una cavidad única en la cual los granos, rodeados de una pulpa mucilaginoso espesa, aparecen normalmente dispuestos en cinco hileras.

#### Desecación de los frutos jóvenes<sup>8</sup>:

Las jóvenes mazorcas formadas sobre un cacao no llegan todas a la madurez, pues un número importante de ellas se desecan normalmente sobre el árbol en el transcurso de las primeras fases de su desarrollo. El hecho de que las primeras mazorcas formadas en la estación tienen más posibilidades de supervivencia que las formadas en la estación tienen más posibilidades de supervivencia que las formadas posteriormente y de que los frutos situados en los ramos menores tienen menos probabilidades de llegar a la madurez que los sostenidos por el tronco o las ramas grandes parece indicar que la desecación de las jóvenes mazorcas es debida a una competición entre ellas.

La intervención de un factor fisiológico viene confirmada por el experimento que consiste en suprimir artificialmente cierto número de los jóvenes frutos formados: se constata entonces una disminución del índice de desecación expresado en el tanto por ciento del número total de frutos. Un gran número de frutos se puede perder bajo el efecto de factores externos (mordeduras de insectos, ataques por hongos).

---

<sup>8</sup> Braudcau, Jean, Op. cit., p.205

### 3. Manejo del cacao<sup>9</sup>

El cacao necesita ser sometido a un proceso, que bien llevado puede garantizar una excelente producción.

#### 3.1 Producción de cacao

Las prácticas agrícolas que se requieren, deben realizarse de una manera ordenada, sistemática cabal para lograr un objetivo. En este sentido conviene señalar que el cultivo cacao presenta diferentes etapas, las cuales se enumeran a continuación:

**Fundación:** Comprende los 4 primeros años de la plantación, que va desde que se realiza la primera labor, hasta que los árboles inician su producción.

**Mantenimiento:** Comprende aquellas prácticas cuya finalidad es mantener en buena forma la plantación cacaotera durante toda la época productiva.

**Recuperación:** Cuando la plantación de cacao es joven (menos de 20 años) y presenta problemas que se manifiestan por baja producción (Ej. 300kg X Ha.), siendo necesario reponer un máximo del 20% del total de las plantas.

**Rehabilitación:** Las plantaciones viejas de cacao (más de 30 años) declinan en su producción y requieren de una rehabilitación para reponer en forma total todas las plantas de cacao. Este paquete tecnológico se asemeja mucho a una Fundación y se diferencia en que en este caso hay que eliminar la plantación vieja.

Existen dos variantes:

---

<sup>9</sup> [www.cacaofinlandia.org.gv.gv](http://www.cacaofinlandia.org.gv.gv), "Manejo del cacao".

**Rehabilitación Ocumare:** El cacao nuevo se establece bajo el cacao viejo, el cual se elimina a los 4 años cuando el cacao nuevo comienza a producir.

**Rehabilitación Total:** Toda la plantación vieja se elimina primero y luego se inicia una plantación nueva.

La técnica que se use en la producción de cualquier cultivo es importante para la obtención de buenos rendimientos. Es por esta razón que se hace necesario señalar las prácticas agrícolas recomendadas, aunque sea de una manera general para así tener una visión de como debe manejarse tanto el recurso suelo como el cultivo en si, y de esa misma forma compararlo con la tecnología usada por los productores.

La región central, por ser tradicional para el cultivo del cacao, de donde esta explotación se inició hace más de 350 años y donde existe poco terreno apto disponible, teniendo la mayoría de las plantaciones avanzada edad, se recomiendan las siguientes practicas:

- Mantenimiento
- Recuperación
- Rehabilitación

**Manejo de la poda:** Los árboles de cacao ya establecidos requieren de poda. Esta técnica que consiste en eliminar todos los chupones y ramas innecesarias, así como también las partes enfermas y muertas del árbol. Es una labor cultural de gran importancia por su efecto directo sobre el crecimiento y producción del cacaotero; al no realizarse esta practica los árboles tendrán un alto desarrollo (10-20m), con abundantes chupones y ramas con crecimientos en diferentes sentidos. Con esta practica se disminuye la incidencia de plagas y enfermedades.

Al final del primer año de vida la planta de cacao se ramifica en forma de un verticilo compuesto de 2 a 5 ramas y llega el momento de hacerle la "poda de formación" que consiste en dejarle 3-4 ramas bien orientadas y distribuidas para que la planta se desarrolle erecta y en forma balanceada. Si este primer verticilio se forma abajo (60cm) se deja crecer un "chupón" que salga por debajo de este, el cual se comportará como el tallo principal y formará un segundo verticilo al cual se le hará la poda de formación y se eliminará el primer verticilo cuando el segundo está bien establecido.

Todos los años la planta emite "chupones" que son ramas vegetativas las cuales deberán ser eliminadas conjuntamente con las ramas sobrantes y secas, al mismo tiempo que se cortan los extremos de las ramas muy largas que tienden a caer al suelo. Esta es la "poda de mantenimiento" destinada a conservar el desarrollo y crecimiento adecuado y balanceado de la planta de cacao.

Se debe practicar también en la plantación la llamada "poda fitosanitaria" que tiene por finalidad eliminar todas las partes atacadas y/o dañadas por plagas, enfermedades o acción mecánica que se presentan en las plantas de cacao (ramas torcidas y/o desgarradas). Debe comprender también la recolección de frutos dañados o enfermos. Esto se puede hacer conjuntamente con las labores anteriores.<sup>10</sup>

#### Manejo de la sombra<sup>11</sup>:

La luminosidad para la plantación de cacao debe existir siempre y ser controlada mas o menos al 50% durante los 4 primeros años de vida de las plantas, para que estas alcancen un buen desarrollo y limiten el crecimiento de las malas hierbas. Después las plantas de cacao deben mantener la sombra sobre todo en las zonas de baja precipitación con el fin de retener humedad.

<sup>10</sup> [www.cacaofinlandia.org.gov.eg](http://www.cacaofinlandia.org.gov.eg). Ibid

<sup>11</sup> [www.cacaofinlandia.org.gov.eg](http://www.cacaofinlandia.org.gov.eg).Ibid

**Sombra Temporal:** "Se debe realizar al comienzo del invierno para facilitar el hoyado y asegurar la humedad requerida por la semilla. Las mas recomendables son las musaceas (Plátano, Topocho y Cambures) si se puede y desea diversificar la producción se pueden intercalar entre las musaceas, hileras o plantas( 1x1 mt) y lechosa (3x3 mts). El punto entre dos plantas de sombra temporal debe quedar libre para sembrar allí una planta de cacao."<sup>12</sup>

**Sombra Permanente:** "Se realiza simultáneamente con la siembra de la sombra temporal mediante la sustitución de una de estas plantas por una de sombra permanente, en los sitios o puntos que coincidan con la distancia escogida. La sombra permanente mas usada y recomendada es el "Bucare" a la distancia entre 18x18, 21x21 y 24x24 mts. o combinaciones entre ellas."<sup>13</sup>

**Poda de sombra:** " Las plantas de sombra permanente tienden a ramificar a baja altura, lo cual interfiere con el desarrollo de las plantas de cacao y dificulta las labores, por lo cual deberán ser podadas 1 o 2 veces al año. La poda consiste en cortar las ramas bajas y sobrantes de las plantas de sombra permanente, tratando de conseguir y mantener un desarrollo balanceado del árbol. Cuando la sombra es excesiva se hace necesario ralearlo para establecer la sombra adecuada: que estará entre 17 a 30 árboles x Ha. , siendo menos para los sitios muy lluviosos."<sup>14</sup>

**Beneficio del cacao<sup>15</sup>:**

En el cultivo de cacao el beneficio constituye parte fundamental y decisiva para obtener buena calidad del grano y permitir su correcta comercialización en el mercado nacional e internacional. El precio del producto y la rentabilidad del cultivo se incrementan con un buen beneficio, labor que representa entre el 15 y el 20% de los costos directos de producción. Con un beneficio adecuado se desarrolla en la almendra los principios fundamentales del sabor, aroma y calidad

<sup>12</sup> [www.cacaofundacite.org.ve](http://www.cacaofundacite.org.ve), Ibid

<sup>13</sup> [www.cacaofundacite.org.ve](http://www.cacaofundacite.org.ve), Ibid

<sup>14</sup> [www.cacaofundacite.org.ve](http://www.cacaofundacite.org.ve), Ibid

<sup>15</sup> Para mayor información consultar: Braudeau, Jean, Ibid.

inconfundibles del cacao, lo que determina en gran medida su condición de finos y aromáticos, es decir la calidad del producto final.

Operaciones de beneficio:

**Recolección-** Esta es una de las fases importantes del proceso, se debe hacer la identificación de las mazorcas maduras. Este estado se conoce por los cambios de coloración externa que varía dependiendo del tipo o variedad. Este cambio de color puede ser muy ligero y se corre con el riesgo de no cosechar a tiempo mazorcas que han alcanzado su plena madurez. Ante este importante detalle muchos recolectores cosechan las mazorcas que se encuentran en las partes bajas del árbol, basados en el sonido que emiten estas cuando son golpeadas con los dedos.

**Partida y desgranada de las Mazorcas:** Al partir las mazorcas se debe evitar causar daños mecánicos a las almendras, pues quedarán predispuestas al ataque de hongos e insectos y los granos que lleguen al final del proceso presentarán un aspecto defectuoso que alterará la calidad del producto.

**Fermentación:** Es el proceso que comprende la eliminación de la baba o mucílago del cacao y la formación dentro de la almendra de las sustancias precursoras del sabor y aroma del chocolate. Cuando las almendras no fermentan este proceso se realiza mal o en forma deficiente se produce el llamado cacao corriente. Durante el proceso, la acción combinada y balanceada de temperatura, alcoholes, ácidos, pH y humedad matan el embrión (es indispensable) disminuye el sabor amargo por la pérdida de theobromina y se producen las reacciones bioquímicas que forman el chocolate. La duración del sistema de fermentación no debe ser mayor de tres días para los cacaos "criollos" o de cotiledón blanco y de ocho para los cacao "forasteros" o de cotiledón morado o púrpura.

**Secado:** El secado del cacao es el proceso durante el cual las almendras terminan de perder el exceso de humedad que contienen y están listas para ser vendidas ( y en el caso del cacao fermentado completan este proceso).

**Clasificación:** Existen normas que se aplican a los granos de cacao o almendras una vez terminado el proceso del Beneficio para tipificarlos según su calidad para esto se toma una muestra de cacao al azar y se cortan los granos longitudinalmente:

**Extra fino:** se corresponde a los tipos de cacaos "criollos" sometidos al proceso de la fermentación.

**Fino de Primera:** hace referencia a los tipos de cacaos híbridos y forasteros que son sometidos a la fermentación.

**Fino de Segunda:** Todas aquellas almendras que no se someten al proceso de fermentación. Usualmente se les denomina cacao corriente.

**Almendras Mohosas:** Son las almendras que presentan en su interior contaminación por hongos y adquieren coloración blanca verdosa, gris, moteado o amarillento, generalmente es ocasionado por *Aspergillus* sp. Este defecto se considera como muy grave y como el más indeseable por la industria.

**Dañados por insectos:** Se observa en el interior de la almendra excretas de insectos o restos de cutículas que se mantienen como contaminantes.

**Almendras partidas:** Corresponde a las almendras partidas como consecuencia del manipuleo.

**Almendras Pizarrosas:** Al hacer el corte se observa la superficie del cotiledón liso, usualmente de un color oscuro.



Igualmente existen otras que quedan dentro de la siguiente clasificación:

- Almendras germinadas,
- Almendras insuficientemente fermentadas o no fermentadas,
- Almendras Múltiples,
- Impureza visible.

Dominar eficientemente cada una de estas operaciones garantizará los beneficios económicos que se esperen alcanzar en una producción cacaotera adecuada.

### 3.2 Desarrollo sustentable del cacao<sup>16</sup>

Hoy en día, más de 20 millones de personas de todo el planeta dependen directamente del cultivo del cacao para subsistir. Prácticamente el 90% de la producción de cacao procede de minifundios de superficie inferior a 5 hectáreas. El empleo de fertilizantes es bastante limitado; sin embargo, el de insecticidas y fungicidas resulta indispensable debido a la profusión de plagas y enfermedades. Se calcula que alrededor del 30% de la producción de cacao del mundo se malogra a causa de los embates de unas u otras. Sin embargo, no siempre puede aplicarse un tratamiento químico, ya sea debido a la naturaleza de las plagas o porque los productos son demasiado caros para la mayoría de los agricultores. En cualquier caso, debería disminuirse su consumo con el fin de reducir la contaminación ambiental, así como los riesgos para la salud de los agricultores.

Otro de los retos a los que se enfrenta el cultivo de cacao es la escasez cada vez mayor de áreas de cultivo adecuadas. El incremento de la producción mundial de 1,5 millones de toneladas en 1984 a 2,7 millones en 1998 se debió casi exclusivamente al aumento de la superficie destinada a este producto, mientras que la productividad se mantuvo deficiente. Las nuevas zonas de producción se ubicaron en terrenos deforestados, que empiezan a escasear. Entretanto, muchas

---

<sup>16</sup> [www.eufic.org](http://www.eufic.org) y [www.sicn.gov.ec](http://www.sicn.gov.ec)

de las regiones de producción tradicionales tienen viejos árboles que rinden poco y que sería conveniente reemplazar.

Tanto las organizaciones de investigación como la industria del cacao están buscando soluciones a estos problemas. Dado que, previsiblemente, seguirán predominando los pequeños productores de este cultivo, no resultaría eficaz implantar cambios tecnológicos, que requieren grandes inversiones, especialmente cuando el precio del cacao está a la baja. La introducción y explotación de variedades más productivas y resistentes a las plagas y las enfermedades sería, por lo tanto, una de las soluciones más rentables y ecológicas que podría proponerse para superar las cortapisas a las que se ve sujeta la producción del cacao. Aún no se han desarrollado árboles dotados de resistencia a la mayoría de las enfermedades y las plagas, aunque en las plantas de cultivo existe ya un gran potencial genético de resistencia.

Existen varios programas internacionales consagrados al desarrollo de estos métodos optimizados y sostenibles para la producción del cacao. Las organizaciones de investigación de Francia, el Reino Unido y Estados Unidos comparten el mismo objetivo general, aunque cada una está especializada en un aspecto diferente. En los últimos años, se han desarrollado nuevas técnicas que podrían contribuir significativamente a la creación de variedades mejoradas, cuyo rendimiento sería mucho mayor. Se está organizando la recolección de material vegetal del cacao, como ocurre en Trinidad, y desde finales de los setenta, se vienen realizando esfuerzos sistemáticos para analizar el material de esta planta, observando sobre todo sus rasgos morfológicos.

El desarrollo de la tecnología de los marcadores de ADN ha revolucionado este ejercicio y ha permitido conocer más a fondo la diversidad genética del material recogido. Además de permitir comprender mejor la biodiversidad, estas técnicas pueden emplearse asimismo para identificar individualmente en cada árbol las características que le permiten adquirir una mayor resistencia a las enfermedades. A título de ejemplo, varios institutos de investigación franceses, en colaboración

con los países productores, están realizando un proyecto para la identificación de los árboles dotados de resistencia a la denominada "vainita negra", una de las afecciones micóticas que más afectan al cacao. Estos árboles pueden utilizarse luego en los programas de cultivo convencionales, o reproducirse por clonación, proporcionando así a los agricultores ejemplares de mayor rendimiento, con el fin de garantizarles un futuro sostenible.

La integración de todas estas nuevas técnicas en un programa moderno de cultivo del cacao constituiría una contribución sustancial a la mejora de la producción dentro de este sector.<sup>17</sup>

#### 4. Organización Internacional del Cacao <sup>18</sup>

La Organización Internacional del Cacao (ICCO por sus siglas en inglés) fue establecida para administrar las estipulaciones del Acuerdo Internacional de Cacao en 1972 y hubieron cambios al acuerdo en 1975, 1980, 1986 y 1993.

Los principales objetivos de los acuerdos sucesivos han protegido la producción y adecuamiento del cacao así como precios remunerativos para los productores y justos para los consumidores, para prevenir las fluctuaciones excesivas y asegurar un balance entre la oferta y la demanda.

El presente acuerdo fue negociado en febrero del 2001, en él participaron 42 países y una organización intergubernamental representando alrededor del 80% del mundo productor de cacao y el 70% del mundo consumidor del cacao, se enfocó en una larga revista del mercado y enfatizó la necesidad de prever los desequilibrios ajustando la producción al consumo. En orden de restaurar un mercado balanceado y de niveles aceptables, el acuerdo contiene provisiones para el establecimiento de programas de dirección de la producción, y planes de incrementar el consumo a medio y largo plazo.

---

<sup>17</sup> [www.cuflc.org](http://www.cuflc.org)

<sup>18</sup> [www.imf.org](http://www.imf.org), International Cocoa Organization (ICCO), International Monetary Fund.

En orden de asegurar un cacao competitivo, ICCO hace énfasis en soportar programas de investigación y desarrollo de la calidad del cacao, así que también es el foro principal de reunión y diseminación de información del cacao así como una promotora de la investigación y estudio de la producción de cacao, consumo y distribución.

El arreglo al acuerdo de 1993 se enfocó en los siguientes puntos clave:

-El desarrollo y reforzamiento de la cooperación en todos los sectores del mundo económico y la provisión de un foro apropiado para la discusión de todos los problemas.

-La promoción de la transparencia en el trabajo de la economía del cacao a través de la difusión de estadísticas o cualquier otra información.

-La promoción de investigación científica y desarrollo en el campo del cacao; y

-El desarrollo del papel de ICCO como un cuerpo internacional en relación a la preparación, sumisión y supervisión de proyectos.

#### *Composición:*

18 miembros exportadores: Benin, Brasil, Camerún, Costa de Marfil, República Dominicana, Ecuador, Ghana, Jamaica, Malasia, Nigeria, Papua Nueva Guinea, Sao Tomé y Príncipe, Sierra Leona, Togo, Trinidad y Tobago, Venezuela.

22 miembros importadores: Austria, Bélgica, República Checa, Dinamarca, Finlandia, Francia, Alemania, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Japón, Luxemburgo, Holanda, Noruega, Portugal, Rusia, República Eslovaca, España, Suiza, Suecia y Reino Unido.

1 Organización internacional: Unión Europea

### *Estructura:*

La más alta autoridad es el Consejo Internacional de Cacao, el cual consiste en todos los miembros de la organización. El Consejo mantiene una sesión regular que va del 1 de octubre al 30 de septiembre. El poder de los votos se divide entre los miembros exportadores y los importadores. El Consejo ejerce todas las atribuciones y desempeña o hace que se desempeñen las funciones necesarias para hacer cumplir las disposiciones del Convenio; asimismo está facultado para aprobar normas y reglamento, por lo que también es un órgano legislativo. El consejo cuenta con un Presidente, un Vicepresidente y un segundo vicepresidente, estos son elegidos entre los candidatos de los miembros importadores y exportadores, el Presidente dirige las sesiones del Consejo y puede acudir a las sesiones del Comité Ejecutivo principal colaborador del Consejo.

Miembros, Sede y Estructura: Cada parte contratante del Convenio es un miembro. Los miembros tienen la categoría de importadores o exportadores, pudiendo cambiar de categoría.<sup>19</sup>

---

<sup>19</sup> "Proyecto de Texto de un convenio que sustituya al Convenio Internacional del Cacao 1975" arts 2,3,4 y 64

### III. Breve caracterización internacional del cacao y chocolate<sup>1</sup>

Todo el sector del cacao se caracteriza por un grado elevado de concentración: siete países producen el 85% del cacao, cinco empresas controlan el 80% del comercio, otras cinco el 70% de la transformación y seis multinacionales del chocolate acaparan el 80% de este mercado.

De estas seis multinacionales, tres son americanas: Hershey, Mars, Philip Morris (dueño de Kraft-Jacobs-Suchard-Côte d'Or) y tres europeas: Nestlé (Suiza), Cadbury-Schweppes (Gran Bretaña) y Ferrero (Italia). Estas multinacionales libran una guerra comercial para conquistar nuevos mercados y, para ello, no paran de inventar nuevos productos con sabores o formas distintas. Otra estrategia que adoptan para aumentar su cuota de mercado es la de comprar empresas más pequeñas y sus marcas.

Compañía	Ventas en confitería Billones de dólares	Porcentaje de mercado
Nestlé	7.7	9.2
Mars	5.9	7.0
Philip Morris/KJS	4.8	5.7
Cadbury Schweppes	3.8	4.5
Ferrero	3.5	4.2
Hershey	3.0	3.6
Huhtamaki	1.0	1.2
Lotte Shoji	1.0	1.2
Storck	0.8	1.0
Haribo	0.7	0.8

Fuente: [www.icco.org](http://www.icco.org)

<sup>1</sup> [www.eurosurv.org/EFTA](http://www.eurosurv.org/EFTA), "Comercio Justo-cacao".

Los fabricantes de chocolate son en principio la parte más fuerte del sector del cacao. Gracias a su amplia gama de productos y al hecho de que el cacao es sólo uno de los ingredientes que emplean, son menos vulnerables a las fluctuaciones de precio (la autorización de los sucedáneos consolidaría aún más su posición).

Además, los grandes fabricantes de chocolate gastan tanto en publicidad para familiarizar a los consumidores con sus marcas, que dominan las cadenas de distribución. Ningún supermercado puede permitirse el lujo de no vender los productos Nestlé, Suchard o Ferrero. Los fabricantes sacan provecho de su fuerte posición y aumentan su margen.

La concentración del sector del cacao deriva sobre todo de la concentración del mercado del chocolate: los fabricantes necesitan grandes volúmenes de cacao de alta calidad a precios razonables para producir sus productos de marca. Para satisfacer estas exigencias, los negociantes y las empresas de transformación han tenido que realizar economías de escala.

Las últimas operaciones espectaculares en el sector del comercio y de la transformación del cacao son las compras de Cacao Barry por Callebaut (1996) y de Grace Cocoa por Archer-Daniels-Midland (ADM) que también compró en 1997 las fábricas de transformación del cacao de E.D.&F.MAN.

Por Cacao-Barry (Francia), Callebaut (Bélgica, quien, sin embargo, pertenece a Klaus Jacob, Suiza) desembolsó unos 390 millones de dólares. Gracias a esta operación, Callebaut-Barry transforma ahora el 15% de la producción mundial de cacao y pone 600.000 toneladas de chocolate industrial (de recubrimiento) en el mercado, o sea el 50% de la producción europea. En Gran Bretaña, Callebaut-Barry controla nada menos que el 90% del mercado de este producto.

La empresa de transformación de cacao Grace Cocoa (EE.UU.) le costó 430 millones de dólares al poderoso negociante de materias primas Archer-Daniels-Midland (también EE.UU.), sin contar el coste de las deudas que asumió. Grace

Cocoa muele unas 280.000 toneladas de granos de cacao, sobre todo en los Países Bajos. Con la compra de las fábricas de transformación del cacao del negociante británico de materias primas E.D.&F.Man en 1997, ADM se convirtió en el mayor grupo de transformación del cacao en el mundo.

Cada adquisición de empresas viene acompañado por medidas de reestructuración o de racionalización. Sea cual sea su nombre, siempre se destruyen muchos empleos.

En la bolsa, las operaciones a futuro o a término (contrato de compra de divisas, materias primas o títulos en una fecha y a un precio convenidos) son una especie de seguro contra las fluctuaciones de los precios. Los operadores que prevén una subida o una bajada de precios compran un contrato opuesto en el mercado de futuros (lo que se llama hedging). Pero los especuladores también compran y venden estos contratos. Basan su negocio en los datos de producción y consumo del cacao y chocolate, lo que ha propiciado la creación de otro sector floreciente al margen del sector del cacao: la venta de estos datos.

Para demostrar el interés de los especuladores en este negocio, basta dar un solo dato: el volumen negociado en el mercado de futuros del cacao es catorce veces más grande que el negocio sobre el cacao en sí. Esta situación multiplica fuera de lo razonable el efecto de cualquier fluctuación, por pequeña que sea, o rumor de excedentes o penuria. La presencia de especuladores en las bolsas de materias primas (en la actualidad, éstos incluyen los fondos de pensión y los fondos de inversión) no hace más que acentuar las fluctuaciones. De esta manera, el mercado del cacao tuvo dos cortos movimientos alcistas en 1995 y 1996. En una semana de marzo de 1997, el precio saltó de 1.480 a 1.565 dólares, alentado por rumores sobre el volumen de la cosecha de Costa de Marfil. Otra subida en junio-julio llevó la cotización a 1.871 dólares. Varios rumores explicaron esta subida brusca: una cosecha inferior a las previsiones en Costa de Marfil y malas perspectivas para la campaña siguiente, noticias del fenómeno de "El Niño", que provoca sequía en el hemisferio Sur y, posiblemente, una reducción de la cosecha



de cacao. Otro rumor corría sobre el enorme stock de 500.000 toneladas que había constituido Phibro, un negociante de materias primas, y sobre sus intenciones... Todo esto creó un clima ideal que llevó a los administradores de los fondos de inversión a transferir rápidamente grandes cantidades de dinero del mercado del café, en decadencia, al mercado del cacao, en auge. A finales de agosto, el cacao se cotizaba a 1.638 dólares, puesto que los especuladores ya habían sacado su "tajada", la lluvia había aliviado la sequía y la cosecha de Costa de Marfil tranquilizaba el mercado. Sin embargo, no volvió a su precio "normal", puesto que los interrogantes sobre El Niño y Phibro no habían sido despejados.

De hecho, el árbol de cacao es más bien vulnerable: el mal tiempo y las enfermedades pueden mermar considerablemente la cantidad y la calidad de la cosecha, por lo que la oferta y el precio pueden fluctuar con mucha amplitud en el mercado mundial. Además, es imposible adaptar rápidamente la oferta a la demanda.

La estabilidad de los precios es una suerte tanto para los productores como para los consumidores. Por esta razón, se han firmado desde 1972 varios Acuerdos Internacionales del Cacao (AIC) en primer lugar para estabilizar los precios. Los acuerdos preveían unos contingentes de exportación (o sea, una restricción de la producción) y la creación de stocks reguladores gestionados por la Organización Internacional del Cacao (OIC) para absorber los excedentes en tiempos de auge o vender cacao en tiempos de penuria. Tanto los países consumidores como los productores debían financiar estos stocks.

En los años 80, este sistema de estabilización fue sometido a tantas tensiones que tuvo que ser abandonado en 1994, cuando se firmó el último Acuerdo internacional del cacao. Debido a los excedentes estructurales, la cotización del cacao cayó en picado cuando los países de crecimiento rápido, como Costa de Marfil primero y Malasia e Indonesia después, se negaron a participar en el sistema. No había suficientes fondos para financiar los stocks reguladores, por lo que sólo podían absorber 250.000 toneladas, insuficientes para contrarrestar la

tendencia a la baja de los precios. Sin embargo, a las empresas privadas nunca les faltó liquidez, por lo que sus existencias alcanzaron 1.328.000 toneladas en 1990-91, o sea el 67% de la demanda total anual. Estos stocks enormes siguen afectando los precios todavía hoy. Para que se puedan controlar los precios del cacao, hace falta conocer mejor el tamaño de las existencias, su calidad, sus dueños, su movilidad, etc. Pero todos los datos disponibles no son más que aproximaciones, puesto que los dueños de las existencias no están dispuestos a mostrarse transparentes.

El último Acuerdo Internacional del Cacao no es sino la sombra de los anteriores, puesto que no contempla ni siquiera un solo mecanismo de intervención. Los países consumidores únicamente se han comprometido a fomentar el consumo (por lo tanto, hay que prohibir los sucedáneos de la manteca de cacao) y dejan en manos de los productores la adopción de medidas tendientes a reducir la producción para hacer subir los precios. Si Malasia y EE.UU. se han adherido finalmente al Acuerdo, Indonesia prosigue su camino solitario. Los stocks reguladores desaparecen poco a poco: sólo quedan 26.000 toneladas y se supone que se habrán terminado en marzo de 1998.

**Restricciones al comercio: normas del GATT y de la UE**

Una de las razones que explican por qué el cacao se exporta sobre todo en grano son los aranceles progresivos con los cuales los países consumidores (o sea, los países industrializados) protegen sus mercados de la importación de productos manufacturados. Cuanto más alto sea el grado de transformación o la capacidad competitiva del producto, más alto será el arancel. Hasta hace poco, el arancel comunitario era del 3% sobre el cacao en grano, en comparación con el 12% sobre la manteca de cacao, el 15% sobre el licor de cacao y el 16% sobre el cacao en polvo (la manteca de cacao y el cacao en polvo son más elaborados que la pasta de cacao, pero la demanda europea de cacao en polvo es más baja). Los productos de los países ACP no pagaban aranceles. Otros países en desarrollo se

beneficiaban de aranceles preferenciales: 3% sobre el cacao en grano, 11% sobre la pasta de cacao, 8% sobre la manteca de cacao y 9% sobre el cacao en polvo.

A raíz de los acuerdos del GATT de 1994, los aranceles bajaron y son actualmente los siguientes: 1,5% sobre el cacao en grano, 9% sobre la manteca de cacao, 12% sobre el licor de cacao y 12% sobre el cacao en polvo. Los aranceles preferenciales para los países en desarrollo se determinaron en función de su "grado de desarrollo" de tal manera que los productos de Ecuador y Bolivia no pagan aranceles, los de Malasia e Indonesia pagan respectivamente el 0%, el 8,4%, el 6,3% y el 4,2%, y los de Brasil el 0,7%, el 10,2%, el 7,6% y el 8,2%. Otros países se benefician de la exención de aranceles. Además de los países ACP, varios países de África del Norte, Oriente Medio y Europa del Este pueden exportar libremente sus productos a base de cacao hacia la Unión Europea (con la excepción de un arancel del 1,5% sobre los granos). Por lo tanto, el trato preferencial dado a los países ACP ya no es tan preferencial.

#### 1. Países Productores de cacao

Los españoles descubrieron el cacao en 1519 a través del imperio azteca y poco después fue creado el chocolate, desde entonces cacao y chocolate han sido parte de la dieta diaria en todos los continentes.

A partir del siglo XIX con el desarrollo en Europa de la industria del chocolate es cuando la producción de cacao se dispara. Brasil y Ecuador se convierten en países productores, más tarde llega el cacao a Ghana y luego se difunde por Nigeria, Camerún y Costa de Marfil.

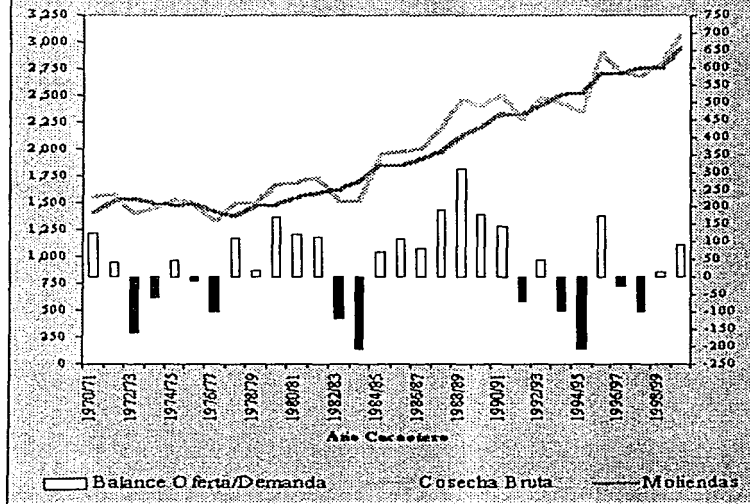
En la actualidad la producción de cacao está muy concentrada, tan sólo una decena de países suman el 93% de la producción mundial.

El cacao a excepción de Brasil ha sido para los países productores un producto agrícola para el mercado internacional es decir un cultivo para la exportación.

Para numerosos países africanos es uno de los recursos más importantes de su economía siendo el principal producto de exportación para Ghana y Costa de Marfil. A pesar de ser los productores de cacao rara vez este se llega a procesar dentro del mismo país debido a los altos aranceles impuestos en los países compradores como se vio en el apartado de restricciones al comercio.

El hecho de ser pocos los países que manejan el mercado del cacao no impide que estos sean la parte más débil del sector del cacao. Esto se debe a las dificultades de almacenaje y transformación local, por lo que disminuir la producción es la única arma que tienen los países productores para ejercer influencia en el mercado mundial. Sin embargo, los países con el potencial de crecimiento más alto siempre se han negado a acordar restricciones generales de la producción (en el pasado se trataba de Costa de Marfil y de Malasia y actualmente se trata de Indonesia).

**PRODUCCION MUNDIAL DE CACAO EN  
GRANO, MOLIENDAS Y BALANCE  
OFERTA/DEMANDA  
(miles de toneladas)**



Fuente: FAO, BERAMU

*África Occidental*

El cacao es vital tanto para Costa de Marfil como para Ghana. Estos dos países dependen fuertemente de este producto para conseguir divisas, a pesar de que su importancia ha disminuido por la bajada de los precios en los últimos años. Los ingresos de la venta del cacao siguen constituyendo más de la tercera parte de todas las ganancias por exportación de Ghana y el 40% de las de Costa de Marfil.

Una dependencia tal de un solo producto puede resultar catastrófica cuando los precios caen. Los países no pueden pagar sus deudas ni los intereses, ni tampoco mejorar su situación. En África Occidental, cerca de 1.200.000 familias campesinas viven del cultivo de cacao en explotaciones de 4 a 5 hectáreas de promedio. Puesto que los ingresos que obtienen del cacao son vitales, cuidan mucho sus árboles y la cosecha. En África occidental, la fermentación y el secado de los granos requieren mucha mano de obra: se abren las mazorcas y se sacan los granos a mano. Se apilan los granos, todavía blancos en esta fase, y se cubren con hojas de plátano. Permanecerán así varios días para transformarse en granos color café con su característico aroma. Después, los campesinos los extienden en el suelo donde se secan antes de ser almacenados y transportados. Fundamentales para obtener un cacao de buena calidad, la fermentación y el secado se cuidan mucho en África, por lo que allí se produce el mejor cacao del mundo.

La calidad y la cantidad del cacao cultivado en Nigeria y Camerún han bajado en los últimos años. Presionados por el FMI y el Banco Mundial, ambos países tuvieron que cerrar a finales de los años 80 sus empresas estatales de cacao y suprimir los monopolios estatales. Esta brusca liberalización provocó el caos y redujo los controles de calidad. Esta evolución y las protestas de todo el sector del cacao (negociantes y empresas de transformación incluidos) han llevado al Banco Mundial y al FMI a actuar con más cautela. Así, la liberalización del mercado del cacao en Ghana se hace gradualmente y en Costa de Marfil, este proceso no culminará antes de octubre de 1999.

## *Asia*

Malasia e Indonesia llegaron tarde al círculo de los productores de cacao. Alentados por los altos precios de los años 70, estos países aumentaron su producción para contarse hoy entre los primeros países productores, con una cuota de mercado del 20% entre los dos. El cacao se cultiva sobre todo en

grandes plantaciones, con híbridos y un consumo elevado de abonos y pesticidas. Para ambos países, el cacao constituye menos del 1% de sus ganancias por exportación. En los años 80, Malasia tenía la tasa de crecimiento más rápida de todos los productores de cacao, pero su producción ha disminuido desde principios de los años 90. Con la disminución de los precios y el aumento de los sueldos, la producción intensiva ya no es rentable y las grandes plantaciones se reconvierten al cultivo de la palmera de aceite que requiere menos mano de obra. Por ejemplo, sólo en 1995-96, la plantación Gold Hope arrancó 1.943 hectáreas de cacaotales. Desde 1995, Malasia importa cacao de Indonesia para suministrar las materias primas necesarias a su industria de transformación, que tiene una capacidad de 110.000 toneladas. Con sueldos mucho más bajos que en Malasia, Indonesia tiene todos los ingredientes que siempre han sido necesarios para aumentar la producción de cacao: bosque tropical virgen, población migrante (de la isla superpoblada de Java) y, por lo tanto, un número suficiente de personas que tienen que resignarse a tener pocos ingresos.

En Sulawesi, se sigue talando bosque tropical para que nuevos colonos puedan empezar a cultivar cacao. Se estima que la superficie total cultivada en Indonesia es ahora de 400.000 hectáreas y se prevé que Indonesia se hará pronto con el segundo lugar en la producción de cacao, por delante de Ghana. Esta expansión se contrapone a los esfuerzos de otros países productores de cacao por estabilizar los precios gracias a la limitación de la producción.

Las grandes esperanzas que Indonesia ha depositado en el cacao se han visto mitigadas en los últimos años por la propagación de un insecto conocido como "taladrador de las vainas", que ha afectado a grandes zonas cacaoteras. Además la calidad de la fermentación y del secado deja algo que desear.

### *América Latina*

El crecimiento de la producción asiática se ha hecho sobre todo a expensas de América Latina. El primer productor, Brasil, tiene los mismos problemas que Malasia: precios bajos y sueldos altos hacen que el cultivo del cacao ya no sea

rentable y el descuido de las plantaciones ha propiciado la propagación de la plaga "escoba de bruja", que afecta ahora a muchos cacaotales. En comparación con las 309.000 toneladas producidas en 1992-93, tan sólo se espera una cosecha de 165.000 toneladas en 1996-97. Como Malasia, Brasil importa ahora cacao para su industria transformadora.

En este país, donde el cacao se cultiva sobre todo en plantaciones, esta decadencia es una tragedia para los trabajadores (véase el cuadro en página anteriores). En la provincia de Bahia, muy dependiente del cacao, ya se han suprimido más de 250.000 empleos sobre un total de 450.000.

En los demás grandes productores de cacao de América Latina, como Ecuador, Colombia, la República Dominicana y México, el cultivo está principalmente en manos de campesinos.



Fuente: FAO (1999/00)



## 2. Países productores de chocolate

La fabricación de chocolate en los países productores de cacao en grano ha quedado restringida por varias razones. Por ejemplo, las necesidades de energía para la refrigeración son más altas y el costo real de la electricidad por kwh en África puede llegar a ser hasta tres veces más elevado que en los Países Bajos o Estados Unidos. Por otro lado, ciertas materias primas pueden ser más baratas en estos países como la leche y mantequilla o incluso el azúcar.

Otro obstáculo para los países productores de cacao ha sido el proteccionismo de los países consumidores. Debido a la conversión de algunos países pobres en exportadores de productos manufacturados, los países industrializados tradicionales han adoptado una serie de medidas proteccionistas. A pesar de que contradicen abiertamente los acuerdos del GATT/OMC, se aceptan como excepciones a las normas que rigen, por ejemplo, los productos agrícolas o textiles. A pesar de todas las teorías sobre el mercado libre, se siguen además aplicando aranceles progresivos en función del grado de transformación del producto. Así el cacao en grano tiene un arancel del 1.5% pero aumenta a un 9% si se trata de manteca de cacao, 12% por el licor de cacao y otro 12% por el cacao en polvo (dependiendo el país de origen).

Así tenemos que la fabricación de chocolate o productos finales de cacao está concentrada primariamente en los países consumidores, a continuación se muestran los principales países productores de chocolate de la Unión Europea la cual suma el 40% de la producción mundial de chocolate: <sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Statistical Review 1996. Caobisco, noviembre 1997

### Producción por toneladas:

Austria-	80,825
Bélgica-	176,415
Alemania-	1,012,845
Dinamarca-	28,220
España-	160,985
Francia-	393,275
Finlandia-	35,105
Grecia-	28,700
Italia-	216,300
Irlanda-	32,540
Holanda-	170,600
Portugal-	3,435
Suecia-	52,500
Reino Unido-	545,095
Suiza-	113,740
Noruega-	29,905

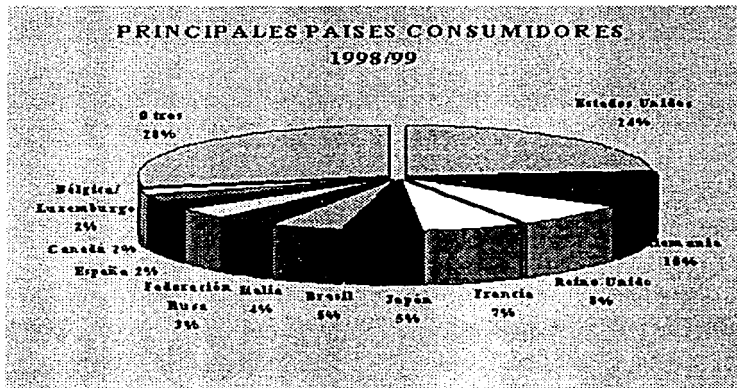
En los países de la Unión Europea a partir de marzo del 2000 fue permitido el uso de sucedáneos vegetales de la manteca de cacao en la elaboración del chocolate. Antes, la Unión Europea siempre prohibía el uso de estos sucedáneos y tan sólo hizo una excepción temporal para Gran Bretaña, Irlanda y Dinamarca que se adhirieron a la CEE en 1973 (Directiva europea 73/241/CEE). Otros tres países donde el uso de los sucedáneos está permitido ingresaron posteriormente en la Unión Europea: Suecia, Finlandia y Austria. Portugal modificó su legislación después del ingreso en la Comunidad. Actualmente se permite la libre circulación de chocolate con sucedáneos vegetales excepto en España e Italia dónde sólo se le puede denominar "chocolate" al que contenga un 100% de cacao, sin embargo es posible que estos se adhieran a la nueva directiva pronto por obstaculizar el libre comercio de la Unión.

### Estados Unidos:

Este país por sí solo representa el 25% de la producción de chocolate mundial y a diferencia de la Unión Europea no acepta la incorporación de otras grasas vegetales diferentes al cacao en la denominación "chocolate".

Año	Consumo de chocolate en toneladas métricas en Estados
1990	1,256,825
1991	1,164,240
1992	1,240,995
1993	1,272,970
1994	1,281,670
1995	1,384,280
1996	1,412,685

Fuente: [www.icco.org](http://www.icco.org)



Fuente: [www.icco.org](http://www.icco.org)

#### **IV. Las grasas vegetales sucedáneas del cacao en el mercado del chocolate**

Después de muchos años de preparación, la Comisión Europea publicó finalmente en abril de 1996 su propuesta para armonizar el mercado europeo del chocolate. De todos los intentos de armonización, el apartado que más polémica ha levantado ha sido el uso de sucedáneos vegetales de la manteca de cacao en la elaboración del chocolate. Antes, la Unión Europea siempre prohibía el uso de estos sucedáneos y tan sólo hizo una excepción temporal para Gran Bretaña, Irlanda y Dinamarca que se adhirieron a la CEE en 1973 (Directiva europea 73/241/CEE). Otros tres países donde el uso de los sucedáneos está permitido ingresaron posteriormente en la Unión Europea: Suecia, Finlandia y Austria. Portugal modificó su legislación después del ingreso en la Comunidad, por lo que estos cuatro últimos casos son violaciones de las normas europeas, a pesar de la entrada en vigor del mercado único el 1 de enero de 1993. Puesto que, en la situación actual, ocho países (con el 71% de la producción de chocolate) prohíben el uso de los sucedáneos, tres lo autorizan y otros cuatro lo toleran sin permiso, hay una necesidad urgente de hacer algo.

El problema es que el uso de sucedáneos reduce la demanda de cacao. Si, aprovechando la excepción anterior, a todos los países de la UE se les permite sustituir un 5% de la manteca de cacao del peso total del chocolate, la demanda de cacao en grano disminuirá entre 124.610 y 200.000 toneladas. Si Estados Unidos imita a la Unión Europea, se teme que las pérdidas soportadas por los países productores alcancen entre 208.410 y 325.000 toneladas. La Organización Internacional del Cacao de Londres ha calculado que una reducción de la demanda de 10.000 toneladas equivale a una pérdida de ingresos del 1% para los países productores. Si la Unión Europea permite el uso en todo su territorio de un 5% de sucedáneos, los países productores tendrán que hacer frente a una disminución de entre el 12.4 y el 20% de los ingresos por exportación que obtienen del cacao.

Sin embargo, los países donde ya se usan sucedáneos de la manteca son reacios a modificar su postura. Tanto el sector de las grasas vegetales como la industria chocolatera ejercen fuertes presiones para que se adopte la norma del 5%, buscando en el primer caso nuevos mercados y, en el segundo, materias primas más baratas. Además, la posibilidad de utilizar sucedáneos disminuye la dependencia del cacao que afecta a la industria chocolatera y refuerza su poder sobre el sector.

La propuesta de la Comisión Europea es un paso más hacia el uso de mayores volúmenes de sucedáneos en el chocolate: sugiere que se levante la prohibición general del uso de sucedáneos y que se delegue a los miembros la decisión de autorizarlos o no. La única restricción propuesta por la Comisión es la mención en el envase del uso de tales sucedáneos.

Esta propuesta ya ha sido aprobada por parte del Parlamento Europeo y del Consejo de Ministros y se ha considerado demasiado imprecisa, la mención obligatoria en el envase no bastará para restringir el uso de los sucedáneos. Así, los países productores de cacao serán las víctimas de la armonización de normas europeas que, como sucede muchas veces, se hace al más bajo nivel. Ahora bien, la propuesta de la Comisión infringe varios compromisos que ella misma asumió hacia los consumidores europeos y los países productores de cacao: el Acuerdo internacional del cacao, la Convención de Lomé y el Tratado de Maastricht obligan a la Comisión, no sólo a tomar en cuenta los intereses de los países productores de cacao, sino también a tomar medidas para aumentar el consumo de este. Además, los consumidores europeos tienen derecho a tener un etiquetado inequívoco. Por lo tanto, autorizar un cierto porcentaje de sucedáneos de la manteca de cacao en el chocolate mientras no haya ningún método científico para determinar con precisión este porcentaje es una violación de la política europea de protección del consumidor.

Dada la importancia de la cuestión para los países productores de cacao, no es de extrañar que EFTA lleve varios años combatiendo el uso de los sucedáneos en la

elaboración del chocolate. Su posición es límpida: la armonización del mercado europeo del chocolate se debe hacer vía la prohibición del uso de sucedáneos. Es la única solución democrática que garantiza el libre comercio del chocolate en la UE, el respeto de sus compromisos internacionales y ampara a los países productores de cacao en África Occidental y otras regiones del planeta. La campaña no se opone a que se utilicen sucedáneos de la manteca de cacao en los productos obtenidos del cacao sino que pretende que, si se utilizan, el producto obtenido no se pueda llamar "chocolate".

Para combatir la adopción de la directiva, EFTA y otras ONG, grupos y organizaciones de Comercio Justo han organizado peticiones, campañas de envío de postales, manifestaciones, mesas redondas, ruedas de prensa y han distribuido información a todos los políticos, entablando un debate con ellos. Por lo menos medio millón de ciudadanos de todos los países de la Unión Europea han respondido a estas campañas y la posición de EFTA se ha presentado en numerosos debates políticos hasta la fecha.

La propuesta europea de autorizar el uso de sucedáneos de la manteca de cacao coincide con un período en el cual los precios del cacao siguen siendo muy bajos, a pesar de la subida actual. En junio de 1992, el precio de la oferta cayó hasta 830 dólares la tonelada; aquel año, el promedio fue de 1.051 dólares. Si bien el precio se ha recuperado considerablemente desde entonces y oscila en la actualidad entre 1.400 y 1.500 dólares, no se puede hablar de precios altos.

A primera vista, parece raro que los precios reales no sean más altos. Desde 1991-92 ha habido cuatro campañas en las cuales la oferta era inferior a la demanda: tan sólo en 1992-93 y 1995-96 fue superior. Sería de suponer, en estos casos, que los precios subieran. Sin embargo, los stocks intervienen entre la demanda y la oferta y las existencias de cacao son considerables: más de 1,25 millones de toneladas, o sea el 44,7% de la demanda total anual, lo que basta para satisfacer la demanda durante cinco meses y medio. Mientras las existencias sigan siendo tan altas, el precio no subirá mucho.

Estas existencias altas se remontan a los años 80, cuando las cosechas fueron superiores a la demanda durante varios años. Los precios cayeron y los negociantes de cacao, la industria de transformación y los fabricantes de chocolate aumentaron sus existencias gracias a los excedentes baratos.

La alternancia de períodos de excedentes con penurias es típica de los productos que crecen en los árboles, lo que hace que no sea fácil aumentar o reducir la producción. Cuando la demanda es alta y los precios también, a corto plazo, lo único que pueden hacer los campesinos es cuidar mejor sus árboles. Si la fuerte demanda persiste, plantarán más árboles pero tendrán que esperar siete años antes de cosechar los primeros frutos, en un momento en que es probable que haya excedentes. A corto plazo, será difícil reducir estos excedentes que, sin embargo, harán bajar los precios. En esta situación, los campesinos descuidarán sus cacaotales y no sustituirán sus árboles viejos, lo que, con el tiempo, provocará más penurias.

Esto es exactamente lo que sucedió en los años 70 y 80. Hacia 1975, el nivel alto de los precios provocó un aumento de la producción a principios de los años 80, lo que desencadenó una disminución de los precios y, en consecuencia, de la producción, hasta la penuria de 1991-92. En estos ciclos de excedentes y penurias, los países productores de cacao tienen las de perder: no pueden aprovechar los precios altos ni contrarrestar una disminución de los precios.

Una cosa que los países productores no pueden hacer, pero que sí pueden los países consumidores, es mantener existencias de cacao. Las regiones productoras son demasiado calurosas y húmedas y no tienen el capital necesario para financiar estas existencias. Por lo tanto, los stocks considerables de los cuales se habla más arriba, son un instrumento en manos de los países consumidores y no de los productores.

Si bien la transformación del cacao en los países productores puede mejorar la posición de éstos en el mercado, tiene también sus limitaciones. Primero, necesita mucho conocimiento (know-how) y un alto volumen de producción y, segundo, depende del suministro local de cacao, de carácter estacional (puesto que las instalaciones de almacenaje no son suficientes) y de calidad limitada. La distancia entre la fábrica y el consumidor (tanto real como figurada) y las medidas proteccionistas de los países industrializados son otros obstáculos (ver capítulo 3, países productores de chocolate). Además, el mercado del cacao no es libre: se trata de un mercado cerrado, dominado por unas pocas grandes empresas que son reacias a aceptar pequeños productores. Una cosa es transformar el cacao, otra encontrar compradores para el cacao transformado. En 1975, se transformaba en los países productores el 30% de toda la cosecha, un porcentaje que se ha mantenido estable hasta ahora. Brasil transforma 200.000 toneladas, Costa de Marfil 165.000, Malasia 100.000, Ghana 75.000 e Indonesia 70.000.

#### Países productores de grasas vegetales:

Ha habido muchas opiniones sobre las ganancias que podrían obtener los países productores de grasas vegetales como resultado de la medida propuesta en la Unión Europea. Burkina Faso y Malí se singularizan en particular puesto que producen exclusivamente Karité (aceite vegetal) mientras que los países de la misma región producen cacao.

Investigaciones indican que aunque existen varios tipos de MCAs (Mantecas de Cacao Alternativas) sólo hay una que se puede utilizar a un nivel del 5% (el autorizado por la directiva para la sustitución) en cual se denomina "Equivalente de Manteca de Cacao" (EMC) y normalmente se compone de un 50% de aceite de Karité, un 30% de aceite de palma y un 20% de aceite de illipe. Los EMCs son casi un 20% más baratos que la manteca de cacao y un sustituto con beneficios para los productores de karité, hay que tomar en cuenta que existen empresas de



aceite vegetal que han creado un método para producir EMCs enzimáticamente a partir de aceites más baratos como los de palma, colza y girasol que son hasta 10 veces más baratos que la manteca de cacao.

Asumiendo que con el cambio en la legislación de la UE se produjera una baja en la demanda de cacao de 124, 610t (según la OICC), esto equivaldría a 49,874t de manteca de cacao. Dado que los EMCs contienen un 50% de aceite de karité se necesitarían 24922t de aceite. Como los actuales procedimientos de elaboración tradicionales representan el 80% de la elaboración de Burkina Faso y de Malí, con una tasa de rendimiento de 8-15 Kg. de manteca para 100 Kg. de almendras de karité se asumirán una proporción de 4 a 1 de almendras secas de karité o 99,688t. Todos los países productores de karité juntos actualmente producen cerca de 72000t por año eso implica que a corto plazo no podrían cubrir la demanda de karité y como CAOBISCO ( Asociación de Industrias de Chocolate, Galletas y Dulces de la UE) nunca ha garantizado el uso del aceite de karité en la producción de EMCs esta falta de producto se cubriría con los productores de enzimas para producir EMCs que de paso serían más baratas. Así se puede dar el caso de que los fabricantes continuaran usando manteca de cacao por un año o dos antes de usar aceite de karité y después utilizar un procedimiento enzimático con lo cual los productores de karité tampoco obtendrían ningún provecho. También queda claro que si la cosecha de karité no fuese suficiente dentro de unos años para satisfacer la nueva demanda, los fabricantes que ya estén utilizando procedimientos enzimáticos más baratos, no harán el cambio a aceite de karité lo cual provocaría una acumulación de enormes reservas de karité. Además aunque se utilice el aceite de karité durante un periodo intermedio mientras el procedimiento enzimático se perfecciona se produciría una pérdida neta en la región. "Dados los precios actuales de manteca de cacao y la pérdida en la demanda para ésta, la pérdida potencial de ingresos para los productores de cacao sería de (US\$3350 X 49, 844t=) US\$167m, mientras que la ganancia para

los productores de karité sería de (US\$1050 X 24, 922t=) US\$26m. La pérdida neta para la región podría elevarse hasta US\$141m".<sup>1</sup>

Burkina Faso y Mali los principales países productores de Karité han sido exportados a beneficio de la campaña de los productores multinacionales de chocolate y aceite vegetal, y han dado su apoyo a la propuesta permitiendo el uso de grasas vegetales diferentes de manteca de cacao en el chocolate pero también han declarado su solidaridad con la región de África Occidental y los productores de cacao.

Ambos países apoyan una interpretación estricta de la denominación "chocolate" y defienden la necesidad de un etiquetado claro y de un listado de los ingredientes. Por lo tanto se puede ver que la postura de estos dos países ha sido por la necesidad económica urgente de sus propias poblaciones y no por decisión propia.

Otros afectados:

#### *La industria láctea:*

Los estados que no utilizan grasas vegetales de la UE producen 1,272,000t de las cuales 753, 000t<sup>2</sup> son chocolate con leche. Los productos lácteos se utilizan de tres maneras en el chocolate: leche en polvo, mantequilla y leche entera. Dado que actualmente los sólidos de leche son más caros que los sólidos de cacao existe una amenaza significativa de que las grasas de leche sean reemplazadas al menos en parte, por las grasas vegetales. Tomando el ejemplo de la sustitución de grasas de manteca en la leche en polvo por grasas vegetales, se estima que el desplazamiento potencial de grasas de manteca sería alrededor de 28, 000t o 1.6-1.9% de todo el mercado de la UE. Dada la tensión que ya vive la política agrícola común de la UE, la posibilidad de perjudicar aún mas al mercado lácteo a causa

<sup>1</sup> [www.oneworld.org](http://www.oneworld.org)

<sup>2</sup> [www.oneworld.org](http://www.oneworld.org) Ibid

del reglamento de armonización del 5%, representa un coste que no será capaz de compensar<sup>3</sup>.

#### *Los pequeños productores artesanales de chocolate:*

Las grandes empresas multinacionales y no los pequeños productores son los que se beneficiarán de los ahorros en costes ya que las grandes empresas cuentan con los recursos para la inversión que significaría hacer el cambio a grasas vegetales y para los pequeños productores la inversión en equipo y proceso no merece la pena ( si es que puede costearlo). De este modo, se verán enfrentados a una posición cada vez menos competitiva. También si se permiten las grasas vegetales en la producción del chocolate la imagen de éste como artículo de calidad y lujo se vería rebajado. Mientras que esto puede no ser muy importante para las empresas multinacionales que producen una gran variedad de productos, esta reputación es y seguirá siendo esencial para los pequeños productores especializados en chocolate. Si esta reputación disminuye también lo harán sus ganancias y técnicas.

#### *La industria del prensado de cacao:*

Si la demanda de granos de cacao se reduce, esta industria no se puede adaptar a ninguna otra función y los que queden desempleados es poco probable que encuentren solución en las industrias de aceites vegetales ya que estas empresas tendrán que hacer frente a una sobreproducción como se mencionó antes.

#### *Medio ambiente:*

---

<sup>3</sup> Cabe mencionar que gracias al fondo de la política agrícola común este tendría que compensar a los ganaderos productores de leche de la UE por las pérdidas sufridas por esta propuesta. A fin de cuentas, el contribuyente europeo es el que financiará estos programas.

La mayor parte del cacao se cultiva en pequeños campos con poco o ninguna utilización de fertilizantes y pesticidas. De esta forma, la tierra y el medio ambiente están protegidos. En cambio en plantaciones de grasas alternativas como la palma, la producción es intensiva en plantaciones que usan grandes cantidades de fertilizantes y pesticidas. Una demanda mayor de aceite de palma provocaría serios daños ambientales. En cuanto al aceite de karité su mantenimiento necesita grandes cantidades de agua y leña, recursos escasos para las regiones áridas donde se produce un incremento en la demanda amenazaría estas tierras frágiles y el equilibrio ecológico.

## **V. Movimiento del comercio justo: su importancia en el comercio del cacao**

El movimiento de Comercio Justo considera que: "la opinión del Parlamento europeo de 1985, sigue siendo válida hoy, aunque apoya la necesidad de una libre circulación de bienes dentro de la UE y por lo tanto una armonización de la legislación sobre el uso de grasas vegetales diferentes de la manteca de cacao en el chocolate. La propuesta actual sólo responderá a los intereses de los productores de chocolate e industrias multinacionales de grasas vegetales en claro detrimento de los países productores de cacao, los consumidores europeos, los contribuyentes, la industria láctea y la industria de prensado de cacao. Tendrá efectos negativos sobre el empleo y el medio ambiente. Es muy poco probable que los productores de karité (grasa vegetal) de Burkina Faso y Malí se beneficien a largo plazo, aunque exista efectivamente un beneficio a corto plazo. Dadas las obligaciones y responsabilidades económicas, legales y políticas de la UE, es imposible justificar la adopción de la presente propuesta.

La única manera de asegurar que la directiva respete las obligaciones legales e internacionales de la UE, el bienestar de los productores de cacao y los derechos del consumidor europeo, es armonizar el mercado con 0% de grasas vegetales. La denominación "chocolate" debe ser reservada estrictamente para productos con base de cacao, que no contienen grasas vegetales diferentes a la manteca de cacao."<sup>1</sup>

Desde su creación el Movimiento de Comercio Justo hace 25 años ha denunciado las injusticias en el comercio internacional y ha promocionado un modelo alternativo de comercio que dé un nivel de vida adecuado a los productores y favorezca un desarrollo social, económico y ecológico sostenible; esto lo ha llevado a cabo sensibilizando a los consumidores y a los responsables de las decisiones comerciales y políticas. El Comercio Justo ha estado siguiendo de

---

<sup>1</sup> [www.oneworld.org](http://www.oneworld.org), "Nos quieren vender un chocolate falso".

cerca las modificaciones propuestas en la directiva de la Unión Europea relativa a los productos de cacao y chocolate destinados al consumo humano, y, particularmente, sus efectos en los países que lo producen.

Esta directiva tendrá grandes consecuencias para los intereses tanto de productores como compradores de cacao. Entre los más afectados están los países productores especialmente los países de África Occidental. También hay que tomar en cuenta a los países que producen las grasas vegetales que sustituirán a la manteca de cacao especialmente Burkina Faso y Malí. En la Unión Europea la directiva afectaría directamente en los derechos de los consumidores, a la industria lechera, a la industria del cacao, al empleo en estos y otros sectores y a los contribuyentes europeos.

Si vemos que tan solo Europa occidental representa más del 40% del consumo global de cacao e importa entre un 85-90% de granos de los estados ACP podemos apreciar que este cambio en la legislación de la UE tendrá repercusiones inmediatas para estos países. Además, éste cambio en la política de la UE influirá en otros países consumidores como Estados Unidos que representa el 25% del consumo mundial de cacao y cualquier cambio en su política ya no afectaría sólo a los países africanos sino a los productores de cacao en América Latina y Asia.<sup>2</sup>

La manera más directa de averiguar en que nivel afectará al mercado del cacao esta directiva es calcular el 5% que están permitiendo en la producción de chocolate a cada uno de los países miembros que aún no usan grasas vegetales así lo hizo la OICC y la Universidad de Ámsterdam en su estudio sobre "El mercado Europeo del Chocolate y el Impacto de la Directiva Propuesta por la UE".

---

<sup>2</sup> [www.oneyworld.org](http://www.oneyworld.org). Ibid.

"Henri Jason, economista senior del OICC concluye que la pérdida adicional equivalente de granos de cacao, si los ocho Estados miembros que ahora no utilizan grasas vegetales empezaran a hacerlo, sería entre 88,450t y 124,610t al año. La diferencia en las estimaciones procede del hecho de que el porcentaje añadido del uso de grasas vegetales es un 3.5% en el primer caso, y del 5% en el segundo. OICC analiza después la pérdida adicional si los Estados Unidos deciden seguir el ejemplo de la UE. En ese caso, con la adición de un porcentaje del 4-5% de MCAs, la pérdida adicional sería incrementada entre 67,030t y 83,800t.

Por otro lado, usando las estimaciones de la Universidad de Ámsterdam, si los ocho países aprovecharan plenamente la posibilidad del 5% y si el Reino Unido aumentara ligeramente su uso actual, entonces la sustitución adicional de granos de cacao sería incluso superior a la estimación de la OICC de 146,188t (la Universidad de Ámsterdam estima que la aceptación de un 4% supondría una sustitución en los ocho países de 45,900t de manteca de cacao y 1,100t adicional en el Reino Unido, creando un consumo más elevado que el actual). El cálculo de este estudio reemplaza el efecto del 4% por un 5% en los ocho países y no altera la estimación para un incremento en el consumo en el caso del Reino Unido. Con un 4%, la sustitución sería de 118,000t. El estudio también estima cuál sería el resultado si el consumo de grasas vegetales se acercara al uso actual en el Reino Unido. Concluye que la sustitución sería alrededor de 60,000t.

Finalmente, el estudio efectuado por Food World R&C, utilizando datos actualizados del estudio de la Universidad de Ámsterdam, estima que si se permitiera a todos los países de la UE el uso de grasas vegetales hasta un 5% (es decir, a aquellos países que actualmente no utilizan grasas, y un incremento de los niveles actuales hasta el 5% en los otros siete países), entonces el potencial de sustitución sería de entre 175,000t y 200,000t. Reduciendo el añadido al 4%, la sustitución sería de entre 137,500t y 162,500t de granos de cacao.

Existen otras estimaciones. Tanto la Alianza de Países Productores de Cacao como la industria de Prensado de Cacao estiman que la pérdida causada por la política de la UE se acercaría a las 200,000t.

La industria de aceites vegetales ha comentado que las estimaciones publicadas por la OICC son "poco realistas". Por otro lado, la industria chocolatera y confitera, CAOBISCO, estima que la posible sustitución del 5% de grasas vegetales permitido sería sólo del 50%. De este modo, la pérdida equivalente de granos de cacao sería sólo de 60,000t, y esto durante 2 o 3 años, implicando una pérdida anual de 24,000t. A pesar de que los fabricantes tardarían dos a tres años en adaptar plenamente su producción hasta el 2.5% de uso de MCAs, esto no significa que el total de 60,000 deba ser dividido por 2.5 años, sino más bien que en el primer año, la pérdida podría acercarse a las 25,000t, en el segundo año quizás a 50,000t porque los fabricantes se ajustarán más, y llegando al tercer año, a 60,000t cuando sea plenamente operacional."<sup>3</sup>

Con todo esto queda clara que la estimación de producción de equivalente de chocolate, los años de producción utilizados, y los métodos técnicos de medida van a alterar las estimaciones de sustitución de los granos de cacao. No es posible decir con exactitud el nivel de sustitución que utilizarán los fabricantes pero si estos invierten dinero en el cambio de maquinaria para el uso de grasas vegetales seguro querrán aprovechar el más alto porcentaje de estas que son productos más baratos para ayudar a aliviar los costos.

Partiendo de este porcentaje del 5% la Universidad de Ámsterdam hizo un análisis de una posible cadena de reacciones, concluye que: " como resultado de la directiva, la receta del chocolate se volvería más barata porque las grasas

---

<sup>3</sup> [www.nodo50.ix.apc.org](http://www.nodo50.ix.apc.org)



vegetales son más baratas que la manteca de cacao, y porque el cacao será más barato. Esto significa que la demanda de chocolate aumentará. Segundo como el cacao será más barato, la tendencia será la utilización de mayores cantidades de cacao en el chocolate, aumentando la demanda. El estudio estima también el aumento en la demanda de cacao si la demanda para chocolate en los países más cálidos aumentara. Concluye que este mecanismo de compensación no significaría más de unas 20,000t o 20% de la caída inicial en la demanda para granos de cacao. Esto provocaría una pérdida compensada de 116,950t asumiendo un 5% de grasas vegetales..."<sup>4</sup> además de tomar en cuenta el bajo costo que ahora tendría la producción que sí venden. Por cada reducción de 10,000t en la demanda para granos de cacao habría una bajada en el ingreso del productor del 1%.<sup>5</sup>

Comercio Justo ha llegado a la conclusión de que la propuesta de la directiva de la UE no llevaría a una reducción en los ingresos de los productores de cacao, sino más bien a una bajada de las tasas de crecimiento proyectadas. Los precios del cacao han caído de manera gramática en los últimos años, los productores aumentaron la producción para tratar de compensar la caída de precios, sólo para ver como sus ingresos disminuían. De esta forma, aunque aumenten los precios de su nivel actual por tonelada a US\$2000 por tonelada, estos no alcanzarían los niveles obtenidos años atrás.

Las tasas de crecimiento sobre el impacto de la propuesta de UE son globales sin embargo a los que más afectará en primera instancia será a los países de África occidental quienes deberán de manera desproporcionada soportar el costo de la propuesta de la UE. En África occidental, Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerún juntos representan el 53% de la producción total de cacao. Para Ghana, la exportación de cacao representa el 43.7% de sus exportaciones totales, para Costa de Marfil el 38.7%. Una reducción en el aumento de ingresos de exportación

<sup>4</sup> [www.uncworld.org](http://www.uncworld.org). Ibid.

<sup>5</sup> Ghana estima una pérdida de US\$320m.

y ganancias en divisas haría casi imposible para estos países el poder afrontar sus deudas internacionales o continuar realizando plenamente sus programas de ajuste estructural.

Comercio Justo ha tratado de concienciar al mercado europeo y ha dado a conocer al consumidor que está siendo engañado ya que los productores internacionales de chocolate han dicho que no van a sustituir al cacao sino que van a añadir grasas vegetales pero si observamos un chocolate con leche de Holanda este tiene un contenido de manteca de cacao del 17% y un contenido de masa de cacao de un 16% lo cual da un 33% de cacao. Como el contenido legal mínimo de cacao para el chocolate con leche en Holanda es del 25% esto quiere decir que excede el mínimo en un 8% por lo tanto puede reducir el contenido de manteca de cacao del 17% al 12% utilizando un 5% de EMCs ya que pueden ser fácilmente mezclados con manteca de cacao y aún así mantener el 28% de sólidos de cacao en el chocolate; así vemos claramente que fue una sustitución y no un añadido como dicen las multinacionales. Hay que tomar en cuenta también que actualmente no se utiliza ningún método para medir el porcentaje de EMCs en el chocolate por lo cual algunos productores podrían no sólo usar el 5% permitido sino aumentarlo hasta un 10% sin ser detectado.

Comercio Justo ha dado ha conocer que la manteca de cacao representa aproximadamente el 8% o 9% del precio total del chocolate y con la entrada de las grasas vegetales las empresas podrían reducir este coste entre el 1% y 2%. sin embargo. no queda claro si esta reducción de precio se transmitirá a los consumidores. Las pruebas demuestran que tras casi 20 años de reducciones radicales en el precio del cacao, no ha habido una reducción significativa en el precio del chocolate. Por tanto concluye que estas reducciones de costo se añadirán a las ganancias de los fabricantes multinacionales de chocolate únicamente.

Otra forma que ha dado Comercio Justo para defender a los productores de cacao ha sido a través de la denominación y etiquetado:

*“Denominación:* Para poder entender el debate sobre la denominación, es decir si los productos con base de cacao que contienen grasas vegetales deberían llamarse chocolate, es interesante revisar un poco el enfrentamiento de la industria láctea con las empresas de grasas vegetales. Actualmente, los productos lácteos con base de grasas vegetales circulan libremente en Europa. Sin embargo, la industria lechera ha ganado por lo menos una batalla: si la manteca contiene grasas vegetales, debe llamarse margarina, pasta de soja u otra cosa. Este también debería de ser el caso del chocolate”<sup>6</sup> Comercio Justo no propone que el uso de grasas vegetales esté prohibido, sino simplemente que no debería permitirse el uso de grasas vegetales en el chocolate. De esta manera, cuando los consumidores vean la palabra chocolate, sabrán que no contiene grasas vegetales.

*“Etiquetado:* Aparte del nombre del producto, es imprescindible tener un etiquetado claro para que los consumidores sepan lo que contiene un producto. Debe destacarse, en un lugar distinto a la lista de ingredientes que este producto (llamado por cualquier otro nombre que no sea chocolate) contiene grasas vegetales.”<sup>7</sup>

También Comercio Justo tiene pruebas para afirmar que la manteca de cacao, a pesar de ser una grasa saturada, no provoca las mismas consecuencias negativas que otras grasas vegetales que son grasas endurecidas o hidrogenadas que parecen provocar efectos más dañinos que las grasas saturadas, por lo tanto se está introduciendo al mercado un producto de baja calidad al mismo precio del anterior.

---

<sup>6</sup> [www.oneworld.org](http://www.oneworld.org), Ibid.

<sup>7</sup> [www.oneworld.org](http://www.oneworld.org), Ibid.

## Conclusiones

La decisión del Parlamento Europeo que autoriza la fabricación de chocolate con base de grasa vegetal en vez de cacao, ha significado únicamente una victoria para las empresas multinacionales<sup>1</sup> y va en detrimento de los consumidores además de que esta situación llevará a la ruina a gran número de países productores y trabajadores del sector del cacao en los países pobres. Es en estos términos que el movimiento de comercio justo desaprueba la aprobación a esta directiva del chocolate y no es el único que comparte esta decepción ya que muchos esperaban que el Parlamento Europeo mostrara una postura menos comprometida con los intereses económicos.

Todo esto comenzó hace más de veinte años, en 1973 cuando los países que entraban a la Unión Europea ( Reino Unido, Irlanda y Dinamarca) se quedaron con el derecho de introducir hasta un 5% de materias grasas vegetales en su chocolate, cuando la regla europea obligaba a usar únicamente manteca de cacao. Y la historia se repitió al adherirse Austria, Portugal, Suecia y Finlandia. Desde entonces, el chocolate inglés, por ejemplo, no estaba conforme con las normas de ocho otros países europeos. La uniformidad podía hacerse en dos direcciones: hacia arriba o hacia abajo, y ganaron los intereses de las grandes empresas defendiendo los intereses de estas y a sus propios países en vez de los productores de cacao; la directiva, que se venía preparando desde 1996, decidió transformar la excepción en regla, es decir adoptando las normas de los nuevos países integrantes y no la de los países ya establecidos esto suscitó una resistencia por parte de Francia y Bélgica, dos países con muchos pequeños productores a los cuales les resultará muy difícil afrontar los costos de la nueva maquinaria necesaria para producir chocolate con grasas vegetales en vez de

---

<sup>1</sup> Todo el sector del cacao se caracteriza por un grado elevado de concentración: siete países producen el 85% del cacao, cinco empresas controlan el 80% del comercio, otras cinco el 70% de la transformación y seis multinacionales del chocolate acaparan el 80% de este mercado. De estas seis multinacionales tres son estadounidenses: Hershey, Mars y Philip Morris (dueño de Kraft-Jacobs-Suchad-Côte d'Or) y tres europeas: Nestlé (Suiza), Cadbury-Schweppes (Gran Bretaña) y Ferrero (Italia).

manteca de cacao con lo cual quedarán en desventaja por los costes de producción al no usar los sucedáneos mas baratos y tal vez en un futuro desaparecerán al no ser competentes o serán absorbidas por las grandes empresas.

Es evidente el interés que tienen las grandes empresas, inglesas y otras, en esta evolución ya que las grasas vegetales autorizadas son más baratas que el cacao y sus fuentes de suministro más diversificadas. Pero la calidad es inferior, tanto a nivel del gusto como a nivel del valor dietético. Los consumidores ganarán en precio lo que perderán en calidad (aunque se comenta que el precio al consumidor no variará). Las empresas del chocolate no lo niegan. Incluso lo han convertido en argumento a favor suyo, alegando que a partir de ahora es el consumidor quien decide pagar por la calidad que desee.

Esta medida europea tendrá repercusiones catastróficas para muchos países productores de cacao especialmente para los países africanos que venden casi su totalidad a Europa la cual representa el 40% del consumo mundial importando un 85% de su cacao de África y ya de por si el precio del cacao ha caído y a excepción de Ghana, todos los países productores ya hacen frente a una disminución de la venta de sus productos y se espera una pérdida de 800 millones de dólares anuales afirmó el Sr. Tiemene Sainy consejero comercial de Costa de Marfil ante la Unión Europea (Le Soir, 16 de marzo de 2000).

Los partidarios de la directiva afirman que sería positiva para el Tercer Mundo, disponiendo que las materias de grasas vegetales tienen que proceder de los países en desarrollo: manteca de karité, aceite de palma. Pero nadie puede decir en qué medida estos productos se usarán realmente porque hacen falta medidas de control para averiguarlo y además ¿por cuánto tiempo antes de que inventen algún sustituto totalmente artificial creado dentro de los mismos países desarrollados?.

Lo que puede hacer la Unión Europea es crear fondos de compensación y ponerlos a disposición de los países productores de cacao. Pero ello significaría una claudicación ante el neoliberalismo ya que, una vez más, se privatizarían los beneficios y se colectivizarían los costes. Para los países desarrollados dar dinero para programas de desarrollo a los países subdesarrollados no les cuesta tanto como abrir sus mercados a los productos de los países pobres. prefieren comprar materia prima a precios bajos y crear una serie de medidas para obstaculizar la importación de productos transformados, o como en este caso ya ni siquiera la materia prima sino sucedáneos de esta que tienen precios aún más bajos.

Ante esto, sólo ha quedado una carta que jugar: el consumidor. Papel decisivo en el comercio internacional actual ya que los productos se venden porque alguien los compra, las grandes corporaciones lo saben y por eso dedican grandes esfuerzos publicitarios para convencer a los consumidores que compren su producto. No en vano multinacionales dedican más presupuesto en publicidad que en sueldos y prestaciones sociales.

En gran parte del mundo, un número creciente de consumidores y casi todos los gobiernos están adquiriendo conciencia de las cuestiones relacionadas con la calidad y la inocuidad de los alimentos y se están percatando de la necesidad de adoptar una actitud selectiva respecto de los alimentos que consumen. Hoy en día es normal que los consumidores pidan a sus gobiernos que tomen medidas legislativas para asegurar que sólo se vendan alimentos inocuos y de calidad aceptable y se reduzcan al mínimo los peligros para la salud de origen alimentario.

La protección del consumidor se ha ganado un importante lugar en las agendas políticas, económicas y sociales de muchos países gracias al constante esfuerzo de activistas en todo el mundo (como los de comercio justo), sin embargo, los gobiernos continúan cediendo ante poderosos intereses industriales a costa de la seguridad de los consumidores.

Lo que los gobiernos deberían hacer ante esto es asumir un papel interventor, encausando sus acciones para garantizar la equidad, el comercio justo y la

transparencia del mercado; proteger la salud y seguridad del consumidor; crear las condiciones sociales y económicas que permitan a todos los consumidores satisfacer sus necesidades básicas.

Como la publicidad realmente no informa del producto el consumidor tendrá que hacer su parte y será que antes de adquirir un chocolate el consumidor se plantee la cuestión de qué ingredientes lo componen y también debe de enterarse a dónde va el dinero que está pagando y en que proporción, la mayoría de las veces no es posible conocer estas respuestas pero el consumidor debería acudir a fuentes de información o comprar el producto directamente de una organización de comercio justo, y así no sólo sabrá que su chocolate no contiene sucedáneos, sino que también, sabrá que esa pieza fue producto de un trato comercial directo con el productor de cacao sin intermediarios fijando un precio justo para todos.

La decisión final será la del consumidor quien tendrá que adaptarse a revisar el etiquetado para saber que ingredientes tiene el producto que quiere comprar y que éste no sea una copia desleal del producto al que estaba acostumbrado a comprar. Debe de hacer la elección de sus productos no sólo basándose en la calidad y el precio, sino también sobre la base de la historia de los productos mismos y a la conducta de las empresas que lo ofrecen. Los consumidores deben de ser conscientes de las consecuencias que generan sus demandas y exigir condiciones dignas para los productores de los artículos que consumen.<sup>2</sup>

El Movimiento de Comercio Justo, promueve una serie de medidas encaminadas a la transformación del consumo actual hacia uno más responsable, asumiendo como reto la idea de una coordinación permanente entre los países desarrollados y subdesarrollados, y entre sujetos y sectores que, aún localizados en diferentes

---

<sup>2</sup> Consideramos que utilizar el instrumento del consumo, uno de los más cercanos a nuestra realidad cotidiana, es una vía eficaz para contrarrestar el aspecto que están cobrando las relaciones comerciales internacionales que son factor clave en el crecimiento de las desigualdades ricos-pobres. Una de las principales preocupaciones [de las organizaciones de consumidores de países desarrollados] es la introducción de variables éticas en el momento de decidir las opciones de consumo con el objetivo de lograr una mayor corresponsabilidad con un orden ecológico, económico y social más justo, humano y sostenible.

espacios, están interesados en una modificación de los mecanismos económicos mundiales.

En este sentido, podemos proponer al consumo responsable como presión sobre el comportamiento de las empresas y la perpetuación de reglas injustas y para esto no puede ver como ajenos la movilización de los trabajadores y la lucha política para la consecución de derechos económicos y sociales.

Las organizaciones de comercio justo están desarrollando una campaña a nivel de toda Europa, para informar sobre el comercio internacional y promocionar el consumo de productos de comercio justo como lo son el chocolate Mascao y el cacao en polvo Africao, sin embargo, la única manera para asegurar el bienestar de los productores de cacao y los derechos del consumidor europeo sería armonizar el mercado con un 0% de grasas vegetales y la denominación "chocolate" reservada estrictamente para productos con base de cacao que no contengan grasas vegetales diferentes a la manteca de cacao, porque hay que garantizar a los consumidores que el chocolate que comen es el producto natural que han comido tradicionalmente y no otra cosa. También hay que respetar los compromisos internacionales que amparan a los países productores de cacao en África Occidental y otras regiones del planeta.

Hay que mencionar que el comercio justo es una estrategia de desarrollo para los países en desarrollo también, una estrategia que se fundamenta en el uso del potencial de los productores para conseguir un desarrollo autónomo. En lugar de regalar sumas de dinero (a veces increíblemente cuantiosas) para "proyectos", una estrategia de desarrollo basada en el comercio justo implica ayudar a que los pequeños productores creen una base económica estable para ellos mismos y para su entorno económico. Esta política que influye en el mercado es más barata, menos arriesgada y mucho más eficaz para promover un desarrollo sostenible que la concesión a los gobiernos de países subdesarrollados de generosas ayudas para cubrir sus déficits o construir embalses gigantes (por mencionar tan sólo dos estrategias actuales).



El Comercio Justo es un movimiento de esperanza y de futuro, pero no será alternativo si se integra en el sistema de economía de mercado y si esto sucede quedará reducido a mera retórica. Este riesgo acecha también a la misma cooperación al desarrollo, donde algunas instancias y ONG's han optado por compartir el mensaje solidario con empresas lucrativas, como ocurre con Fortuna, Trinaranjus y alguna marca de lácteos, por citar unas pocas. La mercantilización de la solidaridad destruye la solidaridad, porque se trata de un valor no mercantil.

## **Bibliografía**

- Brown N. Curtis, "Cacao: Guía del comerciante"  
Centro de Comercio Internacional UNCTAD/ GATT  
Ginebra, 1987. 297pags.
- Braudeau, Jean, "El cacao"  
Colección Agricultura Tropical  
Blume Distribuidora,  
México, 1981. 301pags.
- Henk Hodbelink, "La biotecnología y el futuro de la agricultura mundial"  
Ecoteca Nordan Comunidad
- Bermejo, Isabel, "El control de la seguridad alimentaria"  
Fábrica multinacionales de alimentos,  
CLOC, Página Abierta No52 07-1995, Madrid
- West, John A. "Cacao's Movement Through Europe"  
De Chilies to chocolate, editado por Melson Foster y Linda S. Cordell  
191pp
- Hernández- Vela Salgado, Edmundo. " Diccionario de Política Internacional"  
Ed. Porrúa, 4ta edición, 492pags.
- Enciclopedia Metódica Larousse, " Relaciones Económicas Internacionales"  
Tomo IV, 5ta reimpresión, 1982.
- Gómez Navarro, José. " Historia del mundo contemporáneo",  
Ed. Alambra, 5ta edición 1993 pp. 290-300.

Harrison, Sullivan. "Historia Universal Contemporánea",  
Ed. Mc Graw-Hill , 1980, pp150-160.

Deutsh, Karl W. " Análisis de las Relaciones Internacionales",  
Ed. Gernika, 2da edición.

## HEMEROGRAFIA

Velásquez Elizarrarás, Juan Carlos " La Organización internacional como subdisciplina, subsistema y paradigma de las relaciones internacionales contemporáneas. Aproximaciones teóricas, interdisciplinariedad y reestructuración general". Revista R.I. N°68 Oct/Dic, 1995.

"Nuestro futuro común", Informe de la comisión Bruntland, 1987.

"Conferencia de las Naciones Unidas sobre comercio y desarrollo"  
Genery TD 11/rev.1-8, Art. 38, Sucedáneos del cacao Art 39

"La denominación geográfica: su aplicación en la industria agroalimentaria tradicional española". Boletín Económico ICE, N° 2563, 22 de diciembre al 11 de enero de 1998.

## PAGINAS EN INTERNET

[www.nodo50.ix.apc.org](http://www.nodo50.ix.apc.org), Díaz Salado, Lola. "Comercio justo, consumo responsable", El comercio Justo: Origen y evolución.

[www.newcrop.hort.purdue.edu](http://www.newcrop.hort.purdue.edu), Figueira Antonio, Janick Jules y BeMiller James  
"New Products from Theobroma cacao: Seed Pulp and Pod Gum"

[www.candyusa.org](http://www.candyusa.org), Mc Lean, "The American Cocoa Research Institute plays leading role in assuring adequate cocoa supply".

[www.ciberaula.net](http://www.ciberaula.net), Comercio Injusto.

[www.habitat.aq.upm.es/boletin](http://www.habitat.aq.upm.es/boletin) Torres Pérez, José, "Para entender el comercio Justo".

[www.eurosur.org/EFTA/sumario](http://www.eurosur.org/EFTA/sumario) "Cacao: los sucedáneos de la manteca ponen en peligro el sustento de los productores de cacao".

[www.pregunta.com/main](http://www.pregunta.com/main), "El Comercio en Europa"

[www.imf.org](http://www.imf.org), International cocoa organization (ICCO),  
Fondo Internacional Monetario.

[www.si.edu](http://www.si.edu), "A statement of mission for the sustainable cacao workshop"  
Smithsonian Tropical Research Institute.

[www.biobulletin.amnh.org](http://www.biobulletin.amnh.org), "The challenge of chocolate".

[www.oneworld.org](http://www.oneworld.org), "Postura del Movimiento Europeo de Comercio Justo sobre la Revisión de la Directiva 73/241/CEE Relativa a los Productos de Cacao y Chocolate".

[www.koko.gov.my](http://www.koko.gov.my), " Malaysian International Cocoa Fair 1998"

[www.cacao.fundacite.arg.gov.ve](http://www.cacao.fundacite.arg.gov.ve), Di Turi, Rosanna, "Un chocolate venezolano endulza al mundo", Periodico el Nacional, Domingo 18-oct-1998.

[www.icaworld.org/virtualtours](http://www.icaworld.org/virtualtours), Cano Negro, "Establishing village cacao processing business", Venezuela.

[www.eud.com](http://www.eud.com), " Exportaciones de cacao producen 1.700 millones"  
Periódico el Universal, Venezuela

[www.eud.com](http://www.eud.com), "Evalúan caída en consumo del cacao".  
Periódico el Universal, Venezuela

[www.cacao.fundacite.arg.gov](http://www.cacao.fundacite.arg.gov)," El Cacao en la Historia"

[www.semana.com.co](http://www.semana.com.co) ," La industria chocolatera, encabezada por la multinacional M&M Mars, es la nueva carta de Washington para sustituir cultivos en Colombia".  
Periódico Nación, Marzo 15, 1999.

[www.jp.or.cr/pulso/1998](http://www.jp.or.cr/pulso/1998), Carmona Segnini, Ana Cristina, "El riesgo económico de producir cacao pero no chocolate".

[www.cacao.fundacite.arg.gov.ve](http://www.cacao.fundacite.arg.gov.ve), "Manejo del cacao".

[www.woodrow.org](http://www.woodrow.org), Coe, Sophie, "A true History of chocolate".

[www.ips.org](http://www.ips.org), "Desarrollo económico y desarrollo político".

[www.chocoibarra.com.mx](http://www.chocoibarra.com.mx), "Cacao history".

[www.ocbtp](http://www.ocbtp), "Cacao's movement though Europe".

[www.icco.org](http://www.icco.org)