



PROYECTO PARA ESTABLECER PARAMETROS FISICOS, QUIMICOS Y ORGANOLEPTICOS QUE PERMITAN DIFERENCIAR ENTRE CACAOS FINO Y ORDINARIO

TALLER INTERNACIONAL PARA PRESENTACION DE RESULTADOS

Guayaquil, Abril 3-5/ 2006

INTRODUCCION A LOS ANTECEDENTES Y OBJETIVOS DEL PROYECTO

Freddy Amores*

* Líder Nacional del Programa de Cacao del INIAP

Auspiciantes



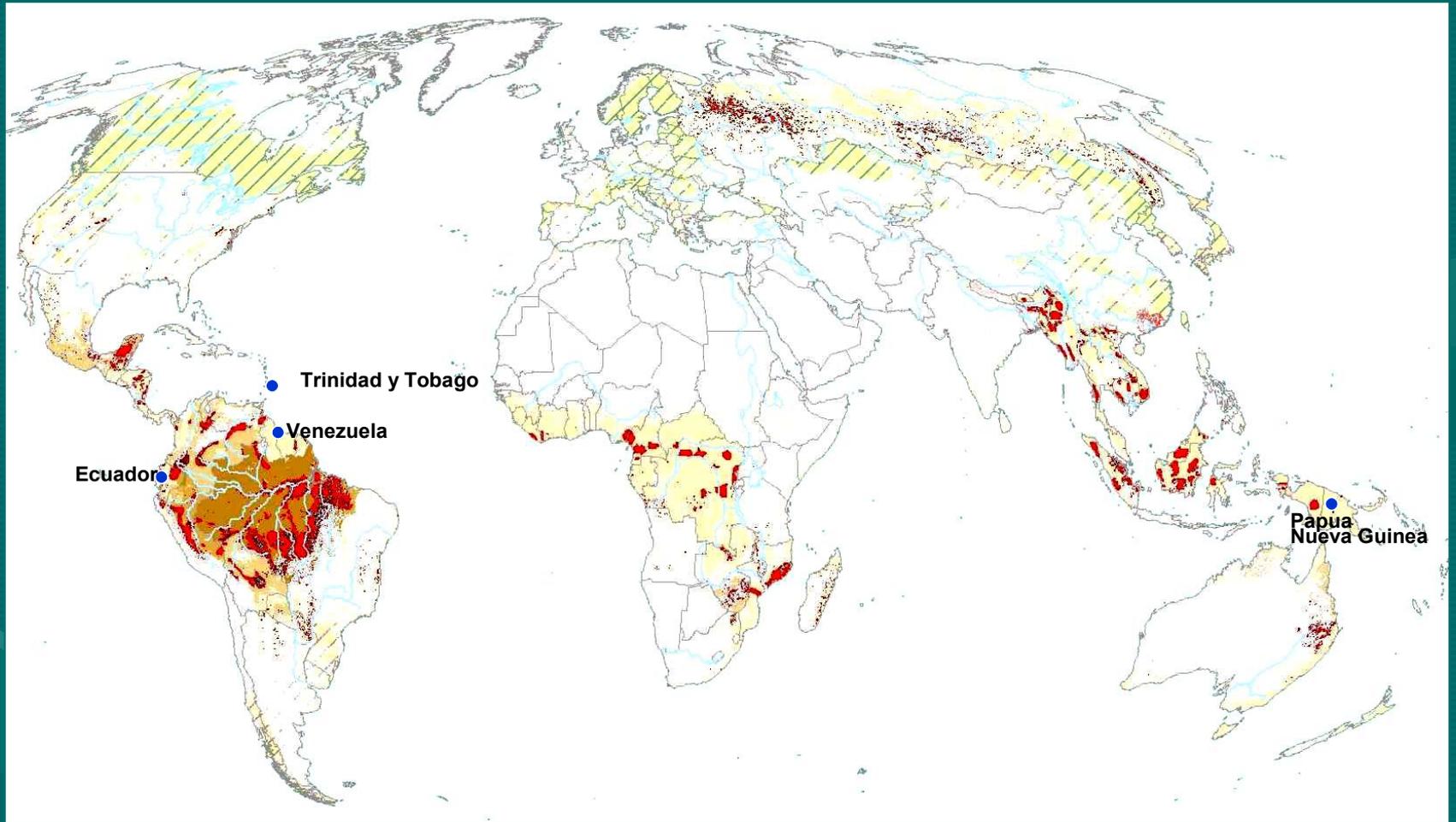
El cacao se cultiva en áreas tropicales principalmente en tres regiones: África; América Latina y el Caribe; Asia; y Oceanía. La economía cacaotera mundial se caracteriza por altibajos de la oferta y un crecimiento estable de la demanda. Los precios poco atractivos desestimulan las inversiones para desarrollar la producción principalmente en América latina y el Caribe, cuya participación en el mercado mundial ha declinado desde el 60% al inicio del siglo hasta el 16% en la actualidad. Pero esta región todavía es la principal fuente de la mayoría de los orígenes comerciales de cacaos finos, por ejemplo el cacao Nacional del Ecuador, la variedad Chuao de Venezuela, entre otros.

La región también es la fuente primaria de la mayor diversidad genética del cacao, un recurso natural necesario para el desarrollo de sistemas sostenibles de producción de cacao finos. Aunque el mercado para este tipo de cacao es relativamente pequeño y muy especializado, representa en cambio una importante contribución a las economías de la región, alimentando una importante fuente de ingresos por exportaciones en los países productores. Sin embargo, la complejidad de un mercado altamente especializado como es el de los cacao finos, reduce la transparencia y eficiente formación de los precios, a menudo exacerbando su variabilidad. Por otra parte los precios bajos reducen el incentivo para separar el cacao fino del ordinario. En resumen, se produce un impacto negativo sobre los ingresos de los productores y la calidad del cacao.

Las principales áreas consumidoras incluyen a los países industrializados en América del Norte y Europa, aunque también se vienen desarrollándose activamente nuevos mercados en Asia, Europa Oriental y América Latina. Sin embargo, el mercado mundial del cacao muestra una alta concentración tanto de la producción como el consumo. Los 10 principales países productores representan el 95% de las exportaciones totales, mientras que los 10 principales países consumidores representan el 75% de las importaciones totales. Esta situación viene alentando la cooperación entre productores y consumidores para aminorar en algo las características indeseables del mercado, principalmente la volatilidad de los precios.

Aunque la importancia de América latina y el Caribe como región productora de cacao ordinario continúa descendiendo, en cambio mantiene su importancia como principal proveedora de cacaos finos para el mercado mundial con una participación del 5%. Además, es la principal fuente de la diversidad genética del cacao, no solamente para justificar las investigaciones que buscan conservar la biodiversidad, sino también para encontrar resistencia a enfermedades e identificar nuevos perfiles organolépticos que pueden ser de interés para la industria chocolatera.

Es en este marco de antecedentes que a nombre del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), la Organización Internacional del Cacao (ICCO) envió al Fondo Común de los Productos básicos (CFC) el proyecto titulado “Un estudio de los parámetros físicos y químicos para establecer la diferencia entre el cacao fino y ordinario” (Diciembre de 1996). El proyecto inicialmente involucraba a Ecuador, Papua Nueva Guinea y Trinidad & Tobago, como países productores de cacao finos. El Comité Consultivo del CFC lo consideró un proyecto relevante y realizó las respectivas recomendaciones científicas y técnicas para mejorar su contenido. Posteriormente Venezuela expresó su deseo de participar en el proyecto y fue incluido como cuarto país participante.



El documento del proyecto evolucionó en buena medida y el Comité Consultivo del CFC lo revisó nuevamente en Julio de 1998. Durante esta revisión hizo notar que el hecho de que el proyecto pudiera contribuir al desarrollo de un producto gourmet de alta calidad, dirigido al segmento superior del mercado chocolatero, le daría una imagen positiva a los cacaos finos como un todo y por tanto ameritaba recibir el apoyo de este organismo. También hizo notar que los países participantes representaban del 75 al 80% de la producción global de los cacaos finos y que disponían además de una base genética importante. Complementariamente indicó que los resultados contribuirían a la transparencia del mercado y eficiencia en la formación de los precios, pues los actores tomarían decisiones de compra-venta mejor informadas. Finalmente, se recomendó la consideración del proyecto por parte del Directorio del CFC para aprobación.

El Directorio del CFC finalmente aprobó el proyecto, sobre la base de que éste podía contribuir a delinear una definición aceptable y verificable de lo que significan “cacaos finos”, mejorar el funcionamiento del mercado del cacao y ayudar a los productores a recibir mejores precios por su producto. En esta fase del proceso el Ecuador hizo notar que el proyecto beneficiaría no sólo a los países productores, sino también al mercado mundial del cacao en general, a través de su impacto positivo sobre todas las etapas de producción y comercialización. Estos son los antecedentes del proyecto que terminó llamándose “Proyecto para establecer las características físicas, químicas y organolépticas que permitan diferenciar los cacaos finos del cacao ordinario”.

El objetivo central del proyecto es proveer criterios universalmente aceptados para diferenciar los cacaos finos del cacao ordinario. Mas específicamente el proyecto apunta a evaluar las características de ambos tipos de cacao a través de una serie de evaluaciones científicas de los parámetros físicos, químicos y organolépticos, así como proveer metodologías, estándares e instrumentos para su uso universal en la diferenciación de los cacaos finos y ordinarios.

Para contribuir al Objetivo central del proyecto se diseñaron y ejecutaron los siguientes Componentes. 1) Pruebas de fermentación y secado, 2) Evaluación química de parámetros de calidad, 3) Preparación de Licores y análisis químicos, 4) Evaluación organoléptica de características sensoriales, 5) Perfiles de ADN y análisis espectrales del cercano infrarrojo, y 6) Análisis e interpretación de resultados. La implementación comenzó en Febrero del 2001 y las actividades planificadas en los Componentes antes anotados finalizaron en Diciembre del 2005. El desarrollo de esta iniciativa de colaboración internacional en el campo de la investigación no estuvo exento de tropiezos relacionados con aspectos administrativos, financieros, científicos, técnicos, de comunicación y otros. Sin embargo, es necesario hacer notar el esfuerzo de los países, instituciones participantes y científicos participantes para llevarla a su final.

El presente Taller Internacional es un esfuerzo colaborativo entre CFC, ICCO, INIAP, ANECACAO, GUITTARD Co, GTZ y FUNDACYT. Tiene como objetivo presentar al sector cacaotero local e internacional los principales resultados del proyecto y la relevancia de su aporte a la consecución de su objetivo central, el cual es proveer bases científicas, métodos y criterios para la diferenciación de los cacaos finos del cacao ordinario. Las inquietudes y opiniones de los asistentes al evento representarán sin duda un recurso importante para ajustar las interpretaciones y conclusiones que se derivan de los resultados obtenidos.

GRACIAS



L
21
H
43

EET - 550