



CADENA de GOLOSINAS - RESUMEN

“Cacao y Confecciones de chocolate”



Abril 2018

La industria chocolatera nacional la integra el cacao, los productos que contienen cacao, el chocolate y sus derivados. Estos componentes se agrupan en dos categorías de Productos AyB: cacao y sus preparaciones, y confecciones de chocolate.

- **CACAO Y SUS PREPARACIONES**

Esta categoría contempla los subproductos provenientes del grano de cacao de poca industrialización como pasta de cacao, materia grasa de cacao, polvo de cacao y sus cáscaras.

- **CONFECIONES DE CHOCOLATE**

Este grupo de productos se compone de productos de mayor industrialización, como baños de repostería, chocolates (chocolate negro) rellenos y sin rellenar, de diversas formas y tamaños.

Las especificaciones de estos productos también se encuentran enmarcados dentro de los Capítulos XV: “Productos Estimulantes o Fruitivos” del Código Alimentario Argentino y, X: “Alimentos azucarados”

En este informe se analizará el conjunto de productos que integran la industria del chocolate en nuestro país¹

Dinámica de la cadena:

Argentina se constituye en un neto importador de la principal materia prima de la Industria del chocolate: el CACAO. Su cultivo no prospera en nuestro país, debido a las condiciones agroecológicas que requiere. Por lo tanto, esta importante industria se nutre de materia prima extranjera que se elabora en nuestro territorio, generando productos con distinto grado de valor agregado.

Principales exportadores mundiales en valor:

Alemania (13,8%), Países Bajos (12,4%), Bélgica (9,0%), Francia (5,2%) y Estados Unidos (4,9%).

Fuente: DCA en base a UNComtrade

¹ Los valores pueden estar subestimados, ya que por una cuestión de nomenclador arancelario, no es posible contemplar al chocolate blanco (se encuentra incluido en una partida junto a confecciones azucaradas) junto al chocolate negro.



Consumo mundial:

Argentina: se estima un consumo per cápita de 1,6 kg al año (70.472 toneladas al año).

España: se estima un consumo per cápita de 10 Kg al año.

Mercado Nacional

→ Producción/ Comercialización

Las confecciones de chocolate llegan a los canales minoristas a través de distribuidores y mayoristas, y muchas veces la dimensión de la empresa les permite alcanzar directamente las góndolas de supermercados e hipermercados. Estos productos son comercializados principalmente en kioscos, aunque también se venden en almacenes, autoservicios, estaciones de servicio en formatos individuales y, en supermercados e hipermercados en distintas presentaciones, tamaños y formatos pero, en menor variedad. Son principalmente alimentos de “compra por impulso” excepto aquellos destinados a pastelería y repostería, por lo que la exhibición en el punto de venta debe ser cuidada y atractiva. Las empresas suelen apoyar la comercialización con una fuerte inversión promocional.

El lanzamiento de presentaciones de pequeño tamaño (10-15 gr) se constituye en una alternativa para consumidores que realizan dietas bajas en calorías y no quieren dejar de consumir chocolate, pero en una porción pequeña. Estos productos compiten directamente con bocaditos, turrone/barras de cereales y mini alfajores.

Variedades

Como “**Chocolate**” se entiende al producto obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de uno o más de los siguientes ingredientes: **granos de cacao descascarillado, cacao en pasta, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao parcialmente desgrasado, manteca de cacao**, con la adición de **edulcorantes**: azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas. De acuerdo a su contenido de edulcorantes, se puede dividir en chocolate dulce; chocolate semi amargo o chocolate amargo.

El chocolate podrá ser adicionado con leche, crema, semillas o frutos secos enteras o fraccionadas (almendras, avellanas, nueces, maní tostado), cereales, frutas confitadas o miel, entre otros ingredientes.

Los “**Bombones de chocolate**” están constituidos por sacarosa, glucosa, cacao, vainilla y/o canela; se podrán utilizar colorantes y esencias permitidas. Entre las diversas presentaciones preponderan las formas ovaladas, circulares, de corazón y flores; y en general no superan los 20gr.

- Bombones de chocolate, rellenos: son los productos que contienen en su interior diversas preparaciones no alterables, recubiertas por chocolate.
- Bombones de chocolate con leche: son los productos elaborados con la materia prima de su denominación y que tienen formas diversas.



→ Bombones de chocolate con leche, rellenos: son los productos que contienen en su interior diversas preparaciones no alterables, recubiertos de chocolate con leche.

Una categoría importante dentro del rubro chocolate son los huevos, más conocidos como **“huevos de pascua”** son presentaciones de chocolate no macizas, generalmente presentan en su interior confites, caramelos o incluso otras piezas de chocolate. Los mismos se constituyen en un producto de venta estacional, que significan una importante venta de exportación durante los meses anteriores al mes de Abril, cuando se festejan las Pascuas cristianas.

El **“Chocolate de cobertura”** o **“Chocolate de cobertura dulce”** contempla al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o con algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas; es destinado a ser consumido como tal o a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería.

A diferencia del anterior, el **“Chocolate blanco”** se define como el producto homogéneo obtenido a partir de manteca de cacao, sacarosa o con algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas, leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, manteca, crema y/o grasa láctea.

→ Actividad industrial

Caracterización de la industria

La elaboración de productos de chocolate y cacao es realizada por numerosas empresas de muy distinta envergadura; es decir, la variedad de empresas comprenden a grupos multinacionales, a PyMES y a empresas familiares- artesanales; éste último grupo se localiza sobre todo en el interior de nuestro país, dónde la producción es destinada a la región. La mayoría de la producción artesanal, sobre todo en Río Negro y Buenos Aires, genera bombones y chocolate "en rama" (se entiende como una presentación que simula la forma de una rama y se caracteriza por su textura inigualable). En estos casos, el punto de venta predominante deja de ser el kiosco y lo constituyen las confiterías.

Materia prima y elaboración

El principal ingrediente de la industria chocolatera es el grano de cacao, del cual se extraen tanto la materia grasa como la torta, polvo, y demás subproductos que se utilizan para obtener los chocolates en barra, tabletas, bombones, entre otros productos de chocolate que llegan al consumidor. La grasa de cacao, presenta una composición de triglicéridos que le dan excelentes propiedades funcionales para elaboración de productos de pastelería y chocolatería, debido a su alta palatabilidad dado no solo por su polimorfismo (se refiere a la cristalización del chocolate) sino también por su punto de fusión, justo a la temperatura corporal, permitiendo que los cristales se fusionen perfectamente en la boca del consumidor a la temperatura corporal (37°C).

Theobroma cacao L. es el nombre que recibe el árbol de cacao; de sus frutos se obtienen los granos de cacao, los cuales son sometidos a un proceso fermentativo para la obtención del





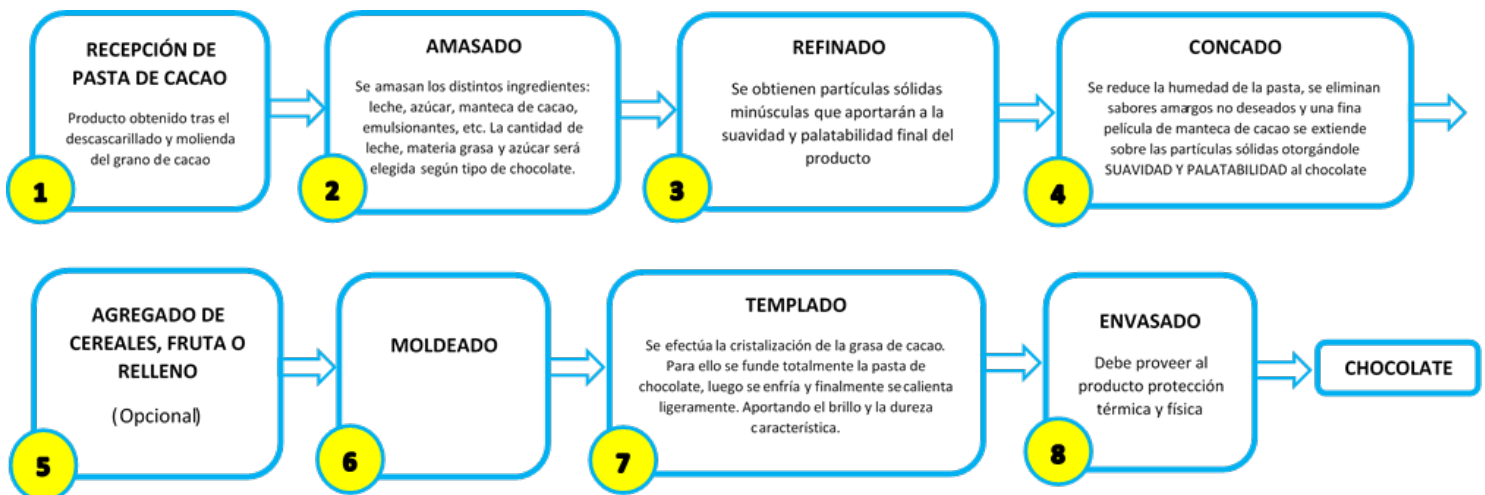
color oscuro y flavor característico del cacao. Entre sus efectos beneficiosos, se puede mencionar al elevado contenido de antioxidantes naturales.

Argentina es un país netamente importador de cacao y sus subproductos, ya que carece de las condiciones agroecológicas (tropicales), que requiere el cultivo de esta especie. El país importa los ingredientes fundamentales para la elaboración de chocolate, y gracias a inversiones y capacitación, su industria ha podido labrarse un perfil altamente competitivo, que le permite tener presencia en relevantes mercados externos.



Siendo el chocolate el principal producto dentro de esta categoría, se detalla su diagrama de proceso de industrialización

Esquema del proceso de elaboración del chocolate:



Fuente: DCA en base a "La ciencia de los Alimentos" de Norman Potter



Mercado Internacional

Se realizó una aproximación para analizar el mercado internacional de las confecciones de chocolate, y cacao y sus preparaciones, utilizando las posiciones arancelarias a seis dígitos: 180100, 180200, 180310, 180320, 180400, 180500, 180610, 180620, 180631, 180632 y 180690. No se utilizó la posición arancelaria 170490 correspondiente al Producto AyB confecciones de chocolate debido a que, a seis dígitos incluye también los productos comprendidos en las confecciones de azúcar, con mucha participación en valor dentro del sector golosinas. Por lo mencionado, los datos proporcionados en el presente apartado son aproximados y subestimados.

→ Tendencias del Mercado Internacional

A nivel mundial el consumidor se encuentra cada vez más informado en cuanto al etiquetado, la información nutricional de los productos que consume y su calidad. En este sentido, aprecia la calidad de los ingredientes pudiendo diferenciar entre un baño de repostería y uno de chocolate genuino.

Otra tendencia en alza es la combinación de sabores, de gran relevancia para atraer a consumidores cada vez más interesados en probar productos nuevos, como el público *millennial*.

Por último, encontramos al segmento cada vez más influenciado por los “alimentos saludables”, que busca versiones de chocolates con alto contenido de cacao (rico en antioxidantes), por lo que la industria del chocolate ajusta muchos de sus productos a la obtención de chocolates con 70% e incluso 80% de cacao, disminuyendo al mismo tiempo su contenido de azúcar y grasa.

Contexto internacional

Los principales países exportadores son Alemania y Holanda con 1.161,4 y 1.231,3 miles de toneladas de exportación respectivamente durante el año 2016. Si bien Argentina no se encuentra dentro de los principales exportadores mundiales de productos de chocolate y cacao, esta categoría de productos aporta a la economía nacional divisas gracias a sus ventas a mercados externos por alrededor de 90,2 millones de USD en el mismo año. Específicamente, durante 2017 se registraron exportaciones de huevos de pascua por U\$S FOB 58,4 millones, que representa el 33,3% del valor total exportado de Golosinas.

Fuente: DCA en base a UNComtrade, dato correspondiente al año 2016





Intercambio comercial

Considerando las importaciones nacionales, Argentina compró del exterior un total de U\$S CIF 177,4 millones de Cacao y sus preparaciones y Confecciones de chocolate, durante el año 2017. La grasa/manteca de cacao resulta indispensable para la elaboración de chocolates de calidad y coincidentemente es el principal producto de importación de la industria del chocolate. Argentina compró en 2017 materia grasa de cacao del exterior por U\$S CIF 51,3 millones, respecto a la importación total de la industria del chocolate (Cacao y sus preparaciones y confecciones de chocolate) representa el 29% de participación en valor. El principal proveedor fue Brasil seguido por Colombia y Ecuador. Otro producto de gran relevancia es el polvo de cacao sin edulcorar. Durante el último año la importación de este producto representó el 24% en valor del total importado de Cacao y sus preparaciones y Confecciones azucaradas. Nuevamente, Brasil es el principal proveedor de cacao en polvo sin edulcorar con una participación en valor del 69% respecto al total importado de este producto.

El principal abastecedor de materia prima es Brasil, que no solo tiene la ventaja de la cercanía geográfica sino también, al ser país miembro del Mercosur, sus mercancías no pagan derechos de importación.

→ Año 2017

Cacao y confecciones de chocolate:

	2017	2016	VAR 17/16 (%)
EXPORTACIONES			
Valor (USD FOB Millones)	100,6	90,8	10,75%
Volumen (Miles de Toneladas)	14,5	14,2	2,10%
Precio prom (USD FOB/Ton)	6.953,03	6.409,96	8,47%
IMPORTACIONES			
Valor (USD CIF Millones)	177,4	178,3	-1%
Volumen (Miles de Toneladas)	41,7	40,4	3%
Precio prom (USD CIF /Ton)	4.252,28	4.413,33	-4%

Los principales orígenes son Brasil y Ecuador, con 72,0% y 6,4% del valor total importado, respectivamente.

Fuente: DCA en base a INDEC.

Dos empresas concentraron el 88,7% en valor y el 84,2% en volumen de las exportaciones de producto. El bloque exportador se constituyó de un total de 54 empresas.

En cuanto a las empresas importadoras, 15 concentraron el 80,5% del valor y el 75,0% del volumen adquirido a mercados externos, de un total de 148 empresas.



Principales mercados de destino de las exportaciones

MERCADOS DE DESTINO	Valor (USD FOB Millones)	Volumen (Miles de Toneladas)	Precio prom (USD FOB/Ton)	Part (%) del Valor
Brasil	40,2	4,2	9.627,8	40,0
Australia	12,8	0,6	20.751,2	12,7
Uruguay	8,6	1,7	4.996,4	8,5
Chile	6,3	1,8	3.539,2	6,2
Paraguay	5,0	1,1	4.665,2	5,0
Otros	27,7	5,1	5.424,0	27,5
Total	100,6	14,5	6.953,0	100,0

Fuente: DCA en base a INDEC.

Con una participación del 40% respecto al valor total exportado en 2017, Brasil fue el principal país destino de los productos de chocolate argentinos. Le siguieron Australia, Uruguay, Chile y en quinto lugar, Paraguay. Australia registró el mayor precio promedio de exportación, muy elevado respecto a los restantes cuatro principales exportadores. Los productos destinados a nuestro país vecino Chile, se vendieron con el menor precio promedio de exportación nuevamente considerando los principales mercados destino.

→ 1er Bimestre 2018

Cacao y confecciones de chocolate:

	1er bimestre 2018	1er bimestre 2017	VAR 1er bim. 18/17 (%)
EXPORTACIONES			
Valor (USD FOB Millones)	16,4	18,1	-9,12%
Volumen (Miles de Toneladas)	2,0	2,5	-21,22%
Precio prom (USD FOB/Ton)	8.418,57	7.297,88	15,36%
IMPORTACIONES			
Valor (USD CIF Millones)	30,2	25,5	19%
Volumen (Miles de Toneladas)	7,4	5,8	27%
Precio prom (USD CIF /Ton)	4.101,04	4.396,58	-7%

Los principales orígenes son Brasil y Ecuador, con 72,3% y 7,8% del valor total importado, respectivamente.

Fuente: DCA en base a INDEC.



De un total de 29 empresas exportadoras durante este período, dos concentraron el 90,8% en valor y el 84,1% en volumen (tn) de las exportaciones de producto.

En cuanto a las empresas importadoras, 12 concentraron el 80,7% del Valor y el 75,0% del volumen adquirido a mercados externos, de un total de 148 empresas.

Principales mercados de destino de las exportaciones

MERCADOS DE DESTINO	Valor (USD FOB Millones)	Volumen (Miles de Toneladas)	Precio prom (USD FOB/Ton)	Part (%) del Valor
Brasil	6,97	0,63	10.981,2	42,4
Uruguay	2,52	0,42	6.023,6	15,3
Australia	1,71	0,09	19.163,9	10,4
Canadá	1,18	0,05	21.967,9	7,2
Chile	0,83	0,19	4.347,6	5,1
Otros	3,23	0,57	5.707,7	19,6
Total	16,44	1,95	8.418,6	100,0

Fuente: DCA en base a INDEC.

Durante el primer bimestre de 2018, el principal destino de los productos con chocolate y cacao también fue Brasil, con una participación en valor del 42% éste mercado se posicionó muy por encima del resto del grupo de mercados de destino. Los restantes mercados de relevancia son Uruguay, Australia, Canadá y Chile. Canadá registró el mayor precio promedio de exportación del grupo de los principales mercados de destino por 21.968 USD FOB/Ton.

ACTUALIDAD



- Del 7 al 29 de Julio 2018 se desarrollará en Villa General Belgrano - Córdoba, la Fiesta del Chocolate Alpino 2018. Para más información se puede visitar el siguiente link: <https://www.elsitiodelavilla.com/chocolate/programa.html>
- Próximamente se desarrollará un evento relacionado con la producción de alimentos dónde se presentarán las últimas innovaciones en tecnología alimentaria, el evento se presenta como TECNOFIDTA y es la Exposición Internacional de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes que está organizada por Messe Frankfurt Argentina con el apoyo de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA) y la Asociación de Proveedores de la Industria de la Alimentación (AdePIA). Tendrá lugar en el Centro de Exposiciones de Costa Salguero, del 18 al 21 de Septiembre, 2018. Para más información puede visitar el siguiente link: <https://tecnofidta.ar.messefrankfurt.com/buenosaires/es/visitantes/bienvenidos.html>



Ministro de Agroindustria
Dr. Luis Miguel Etchevehere

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía
Lic. Andrés Murchison

Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas
Ing. Agr. Mercedes Nimo

Dirección de Cadenas Alimentarias
Ing. Agr. Patricia Parra
pparra@magyp.gob.ar

Técnica: Abril Drach