



Organización Internacional del Cacao



Informe Anual
2003/04

Organización Internacional del Cacao

Informe Anual

2003/2004



Copyright © 2005
Organización Internacional del Cacao (ICCO)
22 Berners Street, Londres W1P 3DB,
Reino Unido
Tel: +44 (0)20 7637 3211
Fax: +44 (0)20 7631 0114
www.icco.org
info@icco.org

Todos los derechos reservados.

Las fronteras, colores y otra información indicados en todo mapa incluido en el presente volumen no implican juicio alguno por parte de la ICCO respecto a la condición jurídica de cualquier territorio ni la aprobación ni aceptación de tales fronteras.

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

Fotografía de portada por cortesía de Cadbury Schweppes plc.

ÍNDICE



5	Objetivos
7	Estructura y Funcionamiento de la ICCO
9	Acontecimientos Principales del Año Cacatero 2003/2004
EL MERCADO MUNDIAL DEL CACAO	
11	Producción
12	Consumo y Existencias
13	Elaboración
14	Precios
ICCO Y LA ECONOMÍA CACAOTERA MUNDIAL	
15	Grupo de Coordinación Mundial Sobre la Economía Cacaotera Sostenible
16	Producción Sostenible del Cacao
21	Precios Remunerativos Para Cacaocultores
25	Temas de Seguridad Alimentaria
25	Cacao, Salud Y Nutrición
ANEXOS	
28	I Organigrama
29	II Secretaría de la Organización Internacional del Cacao
30	III Cuentas
32	IV Relaciones Con Otras Instituciones



1. OBJETIVOS

Organización Internacional del Cacao (ICCO)

La Organización Internacional del Cacao (ICCO) fue creada en 1973 bajo los auspicios de las Naciones Unidas para administrar las disposiciones del Convenio Internacional del Cacao, 1972, y de los Convenios posteriores de 1975, 1980, 1986, 1993 y 2001. Firmaron estos Convenios los Gobiernos de la gran mayoría tanto de los países productores como de los países consumidores de cacao, en conferencias convocadas por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD). En marzo de 2001, se concluyó en Ginebra, Suiza, el Sexto Convenio Internacional, que entró en vigor el 1 de octubre de 2003.

Desde la entrada en vigor del Convenio Internacional del Cacao, 2001, la Organización ha tenido un mandato explícito de trabajar para la consecución de una "economía cacaotera sostenible". Para la ICCO, la "sostenibilidad" tiene dimensiones de tipo económico, medioambiental y social. Este concepto abarca así todas las principales áreas de interés de los participantes de la economía cacaotera mundial, desde la provisión de material de siembra de buena calidad hasta el pago de precios remunerativos a los cacaocultores. Todas las políticas principales del año cacaotero 2003/04 se pueden englobar bajo el epígrafe general de la sostenibilidad.

La Organización Internacional del Cacao tiene como objetivo primario fomentar la colaboración internacional en temas relacionados del cacao, actuando como foro de alcance mundial, contribuyendo a la estabilización del mercado y al abastecimiento asegurado a precios razonables, promoviendo la transparencia del mercado de cacao y fomentando la investigación científica y el desarrollo.

La designación, por parte del Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB), de la ICCO como Organismo Internacional de Producto Básico (OIPB) para el cacao brinda una oportunidad adicional de lograr el objetivo de estabilización a largo plazo contemplado en el Convenio Internacional del Cacao, 2001.

La ICCO también ha desarrollado su función de

El Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB) es una institución intergubernamental autónoma de desarrollo y financiación, establecida dentro del marco de las Naciones Unidas. El Fondo tiene como misión fomentar el desarrollo socio-económico de los productores de productos básicos.

centro de información, facilitando así el intercambio y la diseminación de datos, y subrayando su papel como el foro más adecuado de debate entre los gobiernos productores y consumidores, los comerciantes y los elaboradores, para todos los temas relacionados con el cacao, los productos de cacao y los productos de chocolate. Una parte importante de esta función informativa es la publicación del **'Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao'** y del **'Directorio Mundial del Cacao'**.

Los **productos de cacao** son granos de cacao elaborados en forma de manteca de cacao, cacao en polvo, torta de cacao y pasta de cacao.

Bajo una disposición renovada, la ICCO mejorará su colaboración con otras organizaciones internacionales e instituciones de investigación para fomentar y promover la investigación científica y el desarrollo en temas relacionados con la producción, la elaboración y el consumo de cacao.

En cumplimiento de los objetivos del Convenio Internacional del Cacao, 2001, los Miembros estimularán una mayor participación del sector privado – a través de un marco adecuado – en el trabajo de la Organización.



2. ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DE LA ICCO

Miembros

El Consejo Internacional del Cacao, máxima instancia de la Organización Internacional del Cacao, está integrado por todas las partes contratantes del Convenio Internacional del Cacao, 2001. Dirige la secretaría en el cumplimiento del nuevo Convenio, y supervisa el funcionamiento de sus órganos auxiliares. Se ofrece en el **Anexo I** un organigrama detallado. Al 30 de septiembre de 2004, el Consejo contaba con 12 Miembros productores/exportadores y 27 Miembros consumidores/importadores.

Miembros del Convenio Internacional Cacao, 2001 (al 30 de Septiembre de 2004)	
PAÍSES EXPORTADORES	PAÍSES IMPORTADORES
Brasil	Comunidad Europea
Camerún	<i>Austria</i>
Côte d'Ivoire	<i>Alemania</i>
República Dominicana	<i>Polonia</i>
Ecuador	<i>Federación Rusia</i>
Gabón	<i>Bélgica</i>
Ghana	<i>Grecia</i>
Malasia	<i>Portugal</i>
Nigeria	<i>Suiza</i>
Papua Nueva Guinea	<i>Luxemburgo</i>
Togo	<i>Hungría</i>
Trinidad y Tabago	<i>Chipre</i>
	<i>Irlanda</i>
	<i>Eslovenia</i>
	<i>República Checa</i>
	<i>Italia</i>
	<i>España</i>
	<i>Dinamarca</i>
	<i>Letonia</i>
	<i>Suecia</i>
	<i>Estonia</i>
	<i>Lituania</i>
	<i>Reino Unido</i>
	<i>Finlandia</i>
	<i>Malta</i>
	<i>Francia</i>
	<i>Países Bajos</i>

Consejo y Órganos Auxiliares

El Consejo celebró en Londres dos reuniones ordinarias y una reunión extraordinaria durante el año cacaotero 2003/2004. El Presidente del Consejo durante el año cacaotero 2003/2004 fue el Sr. Wolfgang Hässel (Alemania).

El **Comité Ejecutivo**, que se encarga principalmente de asuntos financieros y administrativos, celebró cuatro sesiones en Londres durante el año cacaotero.

Una de las innovaciones destacadas del Convenio Internacional del Cacao, 2001, ha sido la creación de la **Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial**, por primera vez en la historia de los Convenios Internacionales del Cacao. La Junta está formada exclusivamente por representantes del sector privado, y su mandato en calidad de órgano asesor es tan amplio como el del propio Consejo Internacional del Cacao. La Junta fue inaugurada oficialmente por el Consejo en diciembre de 2003, con el nombramiento de siete miembros exportadores y siete miembros importadores. Se prevé que tenga un impacto considerable sobre las políticas y las acciones de la ICCO. Desde que estableció su reglamento, en la primera reunión celebrada en Londres en marzo de 2004, la Junta se ha propuesto un programa ambicioso de trabajo. El programa abarca el consumo de cacao, la elaboración de cacao en grano para la obtención de productos intermedios de cacao, la comercialización de cacao en grano, el tratamiento post-cosecha del cacao en grano y la creación y explotación de cacaotales. La financiación para la ejecución del programa de trabajo se buscará de donantes y grupos interesados.

Las **operaciones de post-cosecha** son: apertura de mazorcas, fermentación, secado, eliminación de materia extraña y almacenamiento.

Otra innovación importante del nuevo Convenio ha sido la creación del **Comité de Mercado**. El Comité tiene como objetivo principal conseguir el desarrollo equilibrado de la producción y el consumo, con el fin de lograr un equilibrio sostenible entre la oferta y la demanda. Con este fin, el Comité celebró tres reuniones a lo largo del año cacaotero, en las que estudió la situación del mercado de cacao, previsiones anuales de producción y consumo, niveles indicativos de producción, precios remunerativos, sucedáneos del cacao y la oferta y demanda de cacao a nivel mundial.

El nuevo Convenio Internacional del Cacao también creó el **Comité de Promoción**. Una de las primeras acciones del Comité fue la elaboración de una campaña que se centra en los aspectos positivos del cacao para la salud y la nutrición, enfocándose así en la preocupación actual de los consumidores por la dieta y la obesidad. El Comité también estudió un informe sobre el progreso de una propuesta de proyecto para la Promoción Genérica de Cacao y Chocolate en la Federación de Rusia.

El **Grupo de Trabajo de Expertos sobre Existencias** apoyó a la secretaría con su censo actual de existencias de cacao en grano en almacén. También se encargó de la iniciativa de recoger datos sobre

las existencias de productos semi-acabados de cacao (manteca, polvo y licor). El Grupo de Trabajo prosiguió su estudio para establecer el volumen de las existencias mundiales de cacao en grano.

El **Grupo de Trabajo de Expertos sobre la Calidad** se reunió para considerar varios temas y posibles medidas relacionadas con la calidad del cacao, entre los que cabe destacar: la presencia de ocratoxinas en productos alimentarios, incluido el cacao; el progreso registrado en el desarrollo y la ejecución del Proyecto sobre Calidad Total; y la aplicación de la Resolución sobre Normas Internacionales para Sacos de Yute empleados en la exportación del cacao en grano.

Secretaría

A lo largo del año, la secretaría de la ICCO ayudó al Consejo en el cumplimiento del Convenio Internacional del Cacao, 2001. Al 30 de septiembre de 2004, contaba con 11 empleados pertenecientes al Cuadro Orgánico y Categorías Superiores y siete empleados pertenecientes al Cuadro de Servicios Generales. Durante el año, se incorporaron a la Organización tres empleados nuevos del Cuadro Orgánico y Categorías Superiores (véase el **Anexo II**).

Acontecimientos Principales del año Cacaotero 2003/2004

Se ofrece a continuación una relación de los acontecimientos principales que tuvieron lugar durante el año cacaotero 2003/2004:

Acontecimientos Principales del año Cacaotero 2003/2004		
Octubre	<i>14ª Conferencia Internacional de Investigación del Cacao</i>	Accra (Ghana)
Octubre	<i>Festival Eurochocolate</i>	Perugia (Italia)
Noviembre	<i>Salón del Chocolate</i>	París (Francia)
Diciembre	<i>119ª Sesión del Comité Ejecutivo de la ICCO</i>	Londres (Reino Unido)
Enero	<i>Feria de Colonia (Süßwarenmesse)</i>	Colonia (Alemania)
Febrero	<i>Festival del Cacao</i>	Abidjan (Côte d'Ivoire)
Marzo	<i>69ª Reunión Ordinaria del Consejo y órganos auxiliares de la ICCO</i>	Londres (Reino Unido)
Marzo	<i>Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial (1ª reunión)</i>	Londres (Reino Unido)
Junio	<i>121ª Sesión del Comité Ejecutivo de la ICCO</i>	Londres (Reino Unido)
Junio	<i>70ª Reunión Ordinaria del Consejo y órganos auxiliares de la ICCO</i>	Londres (Reino Unido)

Publicaciones de la ICCO

Durante el año cacaotero 2003/2004, se publicaron los siguientes títulos de la ICCO:

Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao

Volumen XXX N° 1-4

Directorio Mundial del Cacao 2004-2005

Informe Anual para 2002/2003

Presupuesto Administrativo y Cuentas Para 2003/2004

En su sesenta y ocho reunión ordinaria, celebrada en septiembre de 2003, el Consejo aprobó el presupuesto administrativo para el año cacaotero 2003/2004 (véase el **Anexo III**).

El presupuesto preveía un gasto total de £1,88m (€2,69m) para 2003/2004. Esto se financiaría por las contribuciones de los Miembros, por un importe total de £1.727.360 (€2.470.130), que representan una contribución por voto de £863,68 (€1.235,07), intereses devengados en el Fondo de Reserva Especial, intereses bancarios, venta de publicaciones y otros ingresos. Se preveía como consecuencia un déficit de £68.695 (€98.230).

Los gastos reales para el año cacaotero 2003/2004 ascendieron a £1,73m (€2,48m). Las contribuciones de los miembros se elevaron a £1.758.319 (€2.514.386). De esta forma, los ingresos superaron los gastos en aproximadamente £132.000 (€190.000), tras incluir los intereses devengados, la venta de publicaciones y otros ingresos. Estas cantidades tienen en cuenta unos gastos de traslado de aproximadamente £124.000 (€177.000), transferidos desde el Fondo de Reserva Especial.

Los activos netos de la Organización se elevaban a £2,1m al 30 de septiembre de 2004, financiados por £1,4m procedentes del Fondo de Reserva Especial y £0,7m procedentes del Fondo de Reserva de Ingresos. El balance certificado al 30 de septiembre de 2004 y la cuenta de ingresos y gastos certificada para el ejercicio finalizado el 30 de septiembre de 2004 se presentan en el **Anexo III** de este informe.

2. EL MERCADO MUNDIAL DEL CACAO

Año cacaotero 2003/2004

El año cacaotero 2003/04 se caracterizó por un aumento muy rápido de la producción de cacao en grano, alcanzándose un récord histórico de 3,5 millones de toneladas. El incremento de la producción se concentró en África Occidental, y sobre todo en Ghana, donde la producción registró un aumento espectacular por segundo año consecutivo. Aunque las moliendas de cacao en grano también aumentaron de forma considerable, las existencias mundiales crecieron en más de 250.000 toneladas para situarse en 1,4 millones de toneladas. Como consecuencia, los precios del cacao en grano en los mercados mundiales descendieron en casi un 25%.

Producción

En 2003/04, la producción mundial de cacao en grano volvió a incrementarse por cuarto año consecutivo, superando los niveles récord alcanzados en 2002/03 en casi un 10% para situarse en 3,5 millones de toneladas. El aumento de la producción mundial se debe en gran medida al incremento registrado en Côte d'Ivoire y Ghana. En Côte d'Ivoire, desafiando al temor de un descenso, la producción registró un fuerte aumento, a 1,4 millones de toneladas, pese a dos años de disturbios políticos y sociales en el país. La producción en Ghana experimentó un aumento aún más rápido. La subida de los precios al productor, junto con una campaña masiva y eficaz de fumigación de cultivos patrocinada por el gobierno, permitió un incremento notable de los rendimientos; como consecuencia, la producción de Ghana aumentó en un sorprendente 48% para situarse en una cifra récord de 736 000 toneladas en 2003/04. En cambio, la enfermedad de la Escoba de Bruja y las condiciones atmosféricas poco favorables frenaron el aumento de la producción en Brasil, mientras que el barrenillo de la mazorca, que afectó 850.000 hectáreas de cacaotales, y la sequía en las regiones productoras de Indonesia mermaron la eficacia de la aplicación extendida de insumos.

Producción de cacao en grano (miles de toneladas)						
	1999/00		2001/02		2003/04	
África	2156	70.1%	1952	68.3%	2500	72.4%
Camerún	115		131		145	
Côte d'Ivoire	1404		1265		1405	
Ghana	437		341		736	
Nigeria	165		185		175	
Otros	2121		1922		2461	
América	389	12.6%	370	12.9%	438	12.7%
Brasil	124		124		164	
Otros	265		246		274	
Asia y Oceanía	532	17.3%	539	18.8%	514	14.9%
Indonesia	422		455		415	
Malaysia	45		25		35	
Otros	65		59		64	
Total mundial	3077		2861		3452	

Fuente: ICCO Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao, Vol. XXX No. 4. Año cacaotero 2003/04

Consumo y Existencias

Las molindas de cacao en grano (indicador del consumo global) para el año cacaotero 2003/04 se situaron en un récord histórico de 3,2 millones de toneladas, comparado con 3,1 millones de toneladas en 2002/03. Europa se mantuvo como mayor región elaboradora de cacao, aunque su cuota de las molindas mundiales disminuyó ligeramente, pasando del 45% en 1999/00 al 43% en 2003/04. La cuota de América descendió del 29% en 1999/00 al 26% en 2003/04. Las molindas de Asia y Oceanía registraron el mayor aumento de cuota, elevándose del 13% al 17% durante el mismo período. La cuota correspondiente a África experimentó un modesto aumento, del 12% al 14%. Entre 1993/94 y 2001/02, la demanda global de cacao superaba generalmente la oferta, registrándose déficits de producción en siete de los diez años. Como consecuencia, las existencias mundiales de cacao en grano descendieron de 1,4 millones de toneladas en 1993/94 a 1,1 millones de toneladas en 2001/02. Debido a este descenso, la razón existencias/molindas mundiales disminuyó durante el mismo período, del 57% al 39%. Sin embargo, durante los últimos dos años se aprecia una evolución muy contraria. El superávit de producción ha provocado un nuevo aumento de las existencias mundiales, a 1,4 millones de toneladas, dando lugar al incremento de la razón existencias/molindas a casi el 45% en 2003/04.

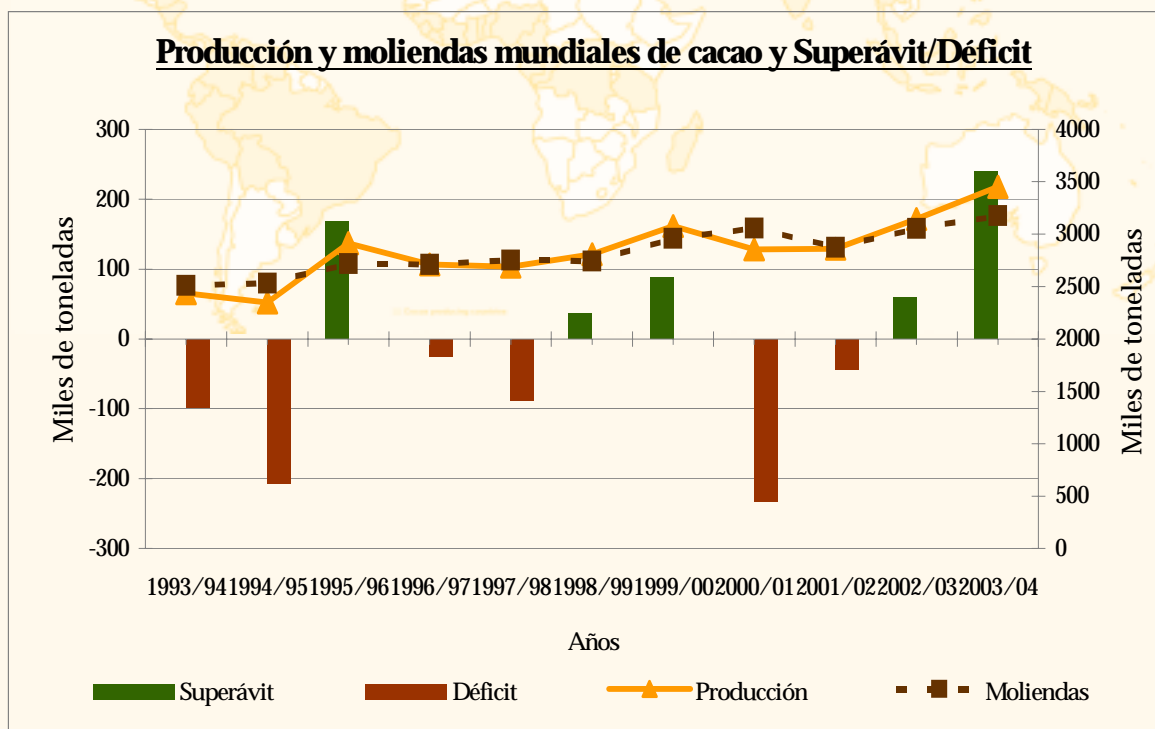
Las existencias de cacao en grano se mantienen principalmente en almacenes portuarios cerca de los principales centros de elaboración en Europa y Norteamérica.

Molindas de cacao en grano (miles de toneladas)						
	1999/00		2001/02		2003/04	
Europa	1336	45.1%	1282	44.6%	1360	42.8%
Alemania	215		195		225	
Países Bajos	436		418		445	
Otros	685		669		690	
África	368	12.4%	422	14.7%	455	14.3%
Côte d'Ivoire	235		290		305	
Otros	133		132		150	
América	852	28.8%	758	26.3%	822	25.9%
Brasil	202		173		202	
Estados Unidos	448		403		410	
Otros	202		182		210	
Asia y Oceanía	404	13.7%	413	14.4%	540	17.0%
Indonesia	92		105		120	
Malaysia	115		105		180	
Otros	197		203		240	
Total mundial	2960		2875		3177	
Origen	951	32.1%	960	33.4%	1134	35.7%

Fuente: ICCO Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao, Vol. XXX No. 4. Año cacaotero 2003/04

Elaboración

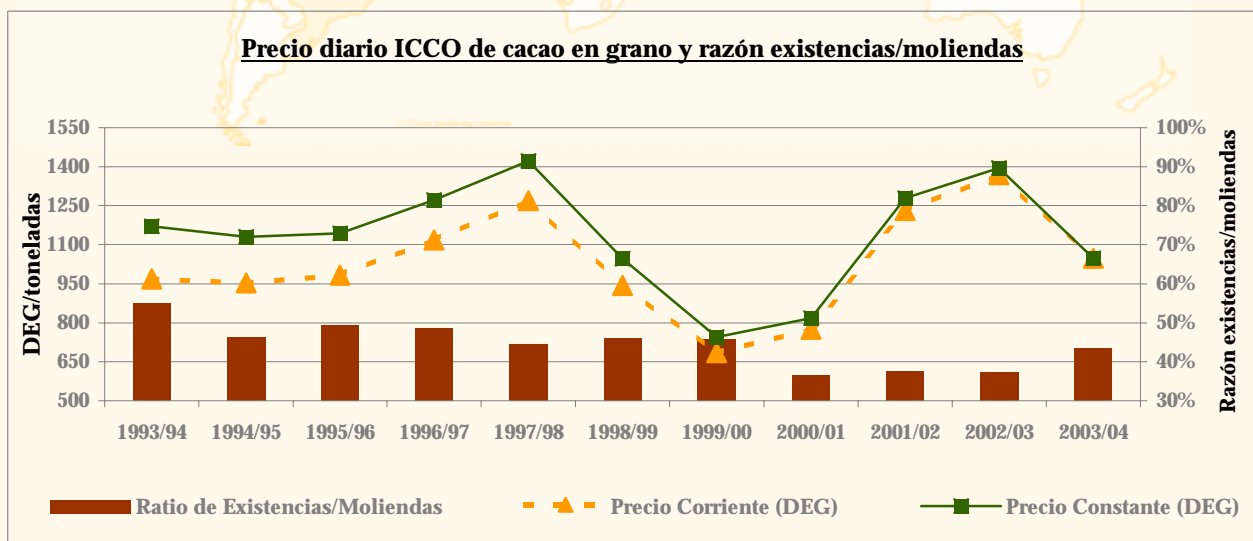
La elaboración del cacao se sigue centrandó principalmente en Europa y Norteamérica, destacando Países Bajos y Estados Unidos como los principales países elaboradores de cacao del mundo. No obstante, se ha registrado durante los últimos años un crecimiento constante de las moliendas en origen, cuya cuota del total mundial ha pasado del 32% en 1999/2000 a casi el 36% en 2003/04. Este aumento se debe en parte a políticas estatales destinadas a fomentar la exportación de productos semi-acabados con valor añadido en lugar de cacao en grano crudo; esto ha provocado unas fuertes inversiones por parte de empresas multinacionales en plantas de elaboración de cacao en los países de origen. Como consecuencia, Côte d'Ivoire – el mayor productor mundial de cacao en grano – ha sustituido a Alemania desde 1998/99 como tercer elaborador mundial de cacao.



Fuente: ICCO.

Precios

Los precios mundiales del cacao en grano han mostrado, por regla general, una correlación inversa con la evolución de las existencias mundiales de cacao. Una fuerte reducción de las existencias en 2000/01, que se tradujo en el descenso de la relación existencias/moliendas del 47% al 38%, provocó la subida de los precios mundiales de cacao en grano en un 13%. Posteriormente, el promedio anual del precio diario ICCO aumentó en casi un 60% en 2001/02 y en más del 10% en 2002/03, mientras que la relación existencias/moliendas se mantuvo por debajo del 40%. La subida de los precios a finales de 2002 se atribuía en parte a los disturbios políticos y sociales en Côte d'Ivoire, a raíz del intento fallido de golpe de estado en septiembre de 2002. Los precios alcanzaron su valor más elevado de los últimos 17 años, situándose en más de DEG 1.800 en octubre de 2002, justo después del conato de golpe de estado. Sin embargo, no se registró durante la campaña 2002/03 la interrupción prevista de la producción de cacao y del abastecimiento de los mercados mundiales a raíz de la situación social y política en Côte d'Ivoire. Por esta razón, el impacto de la situación sobre los precios mundiales resultó más limitado en 2003/04. Los superávits consecutivos de producción durante las dos últimas campañas han provocado un descenso del promedio del precio diario ICCO desde casi DEG 1.400 hasta algo más de DEG 1.000.



Fuente: ICCO.

3. ICCO Y LA ECONOMÍA CACAOTERA MUNDIAL

En 2003/04, la atención de la economía cacaotera mundial se centró en la "producción sostenible de cacao". Trató principalmente varios aspectos de la sostenibilidad económica y medioambiental; los "precios remunerativos para los cacaocultores", que constituyen el núcleo de la sostenibilidad económica; temas de "seguridad alimentaria", y la preocupación incipiente por "el impacto del consumo de cacao y chocolate sobre la salud y la nutrición". La ICCO, desde su posición al centro de la economía cacaotera mundial, se ha mostrado activa en todos estos campos.

Grupo de Coordinación Mundial Sobre la Economía Cacaotera Sostenible

Como expresión de su compromiso con la "sostenibilidad", la ICCO viene funcionando desde 2001 como secretaria del Grupo de Coordinación Mundial, que sirve de mecanismo de coordinación para la consecución de una economía cacaotera mundial más sostenible. Los miembros del Grupo representan una amplia gama de entidades interesadas dentro del sector cacaotero, desde institutos de investigación agrícola hasta representantes de grupos de cacaocultores. El Grupo realizó muchas actividades importantes durante el año cacaotero 2003/04. En octubre de 2003, durante su reunión en Accra, el Grupo presentó a la comunidad donante un programa global sobre la economía cacaotera sostenible. Las prioridades del programa se desarrollan en torno a actividades de investigación y desarrollo, y reflejan los principales intereses y preocupaciones de los cacaocultores.

En su reunión de marzo de 2004, celebrada en Londres, el Grupo tomó nota de una solicitud por parte de la Fundación Mundial del Cacao (FMC) y acordó apoyar a la FMC en calidad de asesor siempre que fuera necesario. Sin embargo, el Grupo se centró más que nada en su tarea principal de coordinación e intercambio de información, evaluando los proyectos completados y las actividades actuales presentadas por las instituciones participantes en el Grupo, destinados a lograr una economía cacaotera sostenible.

La **Fundación Mundial del Cacao** fue creada en el año 2000 por las industrias consumidoras de cacao con el fin de promover y coordinar el desarrollo sostenible de la comunidad cacaotera.

Producción Sostenible de Cacao

Como Organismo Internacional de Producto Básico para el cacao, reconocido por el Fondo Común para los Productos Básicos, la ICCO – en colaboración con, y con la ayuda de, otras instituciones y el sector privado – ha prestado su apoyo activo a varios proyectos destinados a fomentar una economía cacaotera sostenible.

En cuanto a la producción, se completó en 2004 el trabajo del proyecto sobre "**Conservación y utilización de germoplasma: Un enfoque global**". El proyecto fue ejecutado por el Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos (IPGRI) bajo la supervisión de la ICCO, en asociación con institutos de investigación en todas las regiones cacaoteras del mundo. El proyecto pretendía conseguir una producción más sostenible de cacao con unos costes más reducidos, al optimizar el empleo de germoplasma de cacao a través de la selección y propagación de genotipos mejorados de cacao que ofrecen resistencia a algunas de las principales plagas y enfermedades que han mermado en el pasado la producción de cacao. El Proyecto, que se ejecutó con gran éxito durante seis años, se concluyó de forma oficial durante un taller celebrado en la Universidad de Reading, Reino Unido, en marzo de 2004. Al taller asistieron 90 participantes, entre ellos científicos de todo el mundo además de representantes del sector privado y organizaciones internacionales.

Con la finalización del proyecto sobre Germoplasma se procedió al inicio de su proyecto sucesor: "**Productividad y Mejora de la Calidad del Cacao: un enfoque participativo**". Este Proyecto, que se lanzó oficialmente el 1 de abril de 2004, tiene como objetivo contribuir al bienestar de los muchos pequeños cacaocultores, mediante el aumento sostenible de los niveles de producción de cacao de calidad superior y la reducción de los costes de producción. Aunque seguirá trabajando en la obtención de variedades mejoradas, el Proyecto centrará sus esfuerzos en el ensayo (en las explotaciones de los propios cacaocultores), y la posterior diseminación entre los productores, de material de siembra mejorado. El Proyecto, que se lleva a cabo en diez países productores de Asia, África y América Latina, cuenta con un presupuesto total de US\$ 10,6 millones; de este presupuesto total, corresponde casi la tercera parte a financiación del Fondo Común para los Productos Básicos. El sector privado y los institutos participantes son los otros contribuidores

El proyecto sobre germoplasma pretende mejorar la productividad y la sostenibilidad del cacao mediante la selección y utilización de genotipos de cacao de calidad superior, de alto rendimiento y con resistencia a las enfermedades.

Producción Sostenible de Cacao (Continuación)

principales de cofinanciación y financiación de contraparte.

Otro proyecto importante para la mejora del material de siembra es el proyecto sobre "**Empleo de técnicas de biología molecular en la búsqueda de variedades resistentes a la enfermedad de escoba de bruja del cacao**". Este proyecto, desarrollado para luchar contra la enfermedad de Escoba de Bruja, que amenazaba con eliminar la producción de cacao en Brasil, ha sido ejecutado con éxito por la Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC) de Brasil. El Proyecto, conocido como el "Proyecto sobre Escoba de Bruja" pretende desarrollar y diseminar nuevas variedades de cacao más uniformes, más productivas y más tolerantes de las enfermedades, y sobre todo de la Escoba de Bruja. El programa de mejora, que se basa en el empleo de la biología molecular, se está desarrollando en colaboración con institutos en Ecuador y Perú. El Proyecto, que se inició en abril de 2000, se encuentra actualmente en su quinto y último año de ejecución. En mayo de 2003, una evaluación intermedia del proyecto, realizada por un representante del FCPB y por un asesor independiente, constató un progreso excelente hacia la consecución de los objetivos propuestos para el proyecto. El Proyecto ha contribuido de forma considerable al mantenimiento de la producción de cacao en la región brasileña de Bahía.

El Proyecto sobre el "**Estudio de los parámetros químicos, físicos y organolépticos para determinar la diferencia entre el cacao fino y ordinario**" representa una actividad de naturaleza muy distinta destinada a asegurar la sostenibilidad de los cacaos de mayor calidad del mundo. El proyecto fue desarrollado por el *Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias* (INIAP) de Ecuador, y cuenta con la participación de Ecuador, Papua Nueva Guinea, Trinidad y Tabago y Venezuela. El proyecto tiene como objetivo desarrollar la capacidad de todos los participantes en la producción y el comercio del cacao para distinguir de forma adecuada entre el cacao ordinario y el cacao fino o de aroma, mejorando así la comercialización de éste último.

Desde su inicio en febrero de 2001, y mediante el análisis físico del cacao, el proyecto ha investigado varios compuestos químicos que podrían servir de factor de diferenciación entre el cacao fino y el ordinario. Además, a través del proyecto varios

La Enfermedad de la Escoba de Bruja, conocida también como crinipellis pernicioso, es una enfermedad fúngica que ha devastado las mazorcas de cacao en Bahía y algunas otras regiones cacaoteras de Sudamérica. El patógeno provoca el crecimiento hipertrófico de los botones florales, dando lugar al aspecto característico de una "escoba de bruja".

CEPLAC es una organización responsable del bienestar económico de la zona cacaotera de Brasil. Pretende fomentar la competitividad y la sostenibilidad de la industria agrícola y el desarrollo de las regiones cacaoteras.

El mercado distingue entre dos categorías principales de cacao en grano: el cacao **ordinario**, producido por árboles de la variedad forastero, que proporcionan un chocolate de fuerte sabor; y el cacao **fino** producido por árboles de las variedades criollo o trinitario.

Producción Sostenible de Cacao (Continuación)

alumnos han recibido formación de posgraduado sobre distintos aspectos del análisis químico. Varios laboratorios de Ecuador y Venezuela cuentan ahora con equipos de última generación, y se ha recogido un pool de datos sobre los distintos clones disponibles en los países participantes. El proyecto también ha conseguido sensibilizar a los cacaocultores respecto a la necesidad de mantener buenas prácticas de post-cosecha con el fin de proteger la reputación del cacao fino o de aroma producido en sus países.

Debido a varios problemas, el proyecto no pudo cumplir con la fecha programada de finalización, en enero de 2004. Estos problemas se referían a la homologación de algunas metodologías de trabajo, la falta de equipos específicos, la falta de experiencia en el empleo de determinados procesos técnicos, una comunicación insuficiente y - en algunos casos - una falta de fondos. Este diagnóstico fue confirmado durante una evaluación intermedia del proyecto, llevada a cabo en mayo de 2003 por un representante del Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB) y un asesor independiente. La ICCO aprobó la solicitud por parte de INIAP de una prórroga de un año, y la remitió al FCPB para su examen y aprobación. El FCPB aprobó la solicitud para que el proyecto se completara en enero de 2005.

Tras una misión de evaluación por parte de la ICCO en mayo de 2004, se celebró una reunión a principios de junio de 2004 en Mérida (Venezuela), con la asistencia de los coordinadores del proyecto e investigadores de Venezuela, Trinidad y Tobago, y Ecuador, además de un representante de la Guittard Chocolate Co., representantes de grupos interesados del sector cacaotero en Venezuela, productores y exportadores y un especialista en NIRS de la Universidad de Los Andes. La reunión estudió los progresos registrados en los distintos países, y acordó una serie de recomendaciones para el progreso futuro del proyecto. También reconoció que podría ser necesario solicitar una nueva prórroga del proyecto con el fin de conseguir un resultado positivo.

Otra iniciativa destinada a lograr una economía cacaotera sostenible es el "**Proyecto piloto para la elaboración de subproductos de cacao en Ghana**". El proyecto, ejecutado por el Cocoa Research Institute of Ghana (CRIG), contó con financiación parcial del Fondo Común para los Productos



Los **subproductos del cacao** son: la corteza de la mazorca, los jugos (del mucílago que rodea los granos de cacao) y los granos de cacao de calidad inferior.

Producción Sostenible de Cacao (Continuación)

Básicos (FCPB) y del Gobierno de Ghana a través de la Ghana Cocoa Board. El proyecto tenía como objetivo desarrollar la tecnología necesaria para la elaboración comercial de subproductos de cacao y residuos de cacao con el fin de ampliar la capacidad de generación de ingresos de la industria cacaotera en países productores. En 2002/2003, se completó el trabajo sobre las tecnologías necesarias para la elaboración de subproductos y se finalizó un estudio de la viabilidad comercial del proyecto. En julio de 2003, se celebró en Ghana un taller internacional para comentar los resultados del proyecto. El informe técnico final sobre el taller se completó en marzo de 2004.

Los granos de cacao de **calidad licor** son aquellos granos a partir de los que se puede producir licor de cacao, que reúnen los requisitos de calidad del fabricante en cuanto a aroma y sabor.

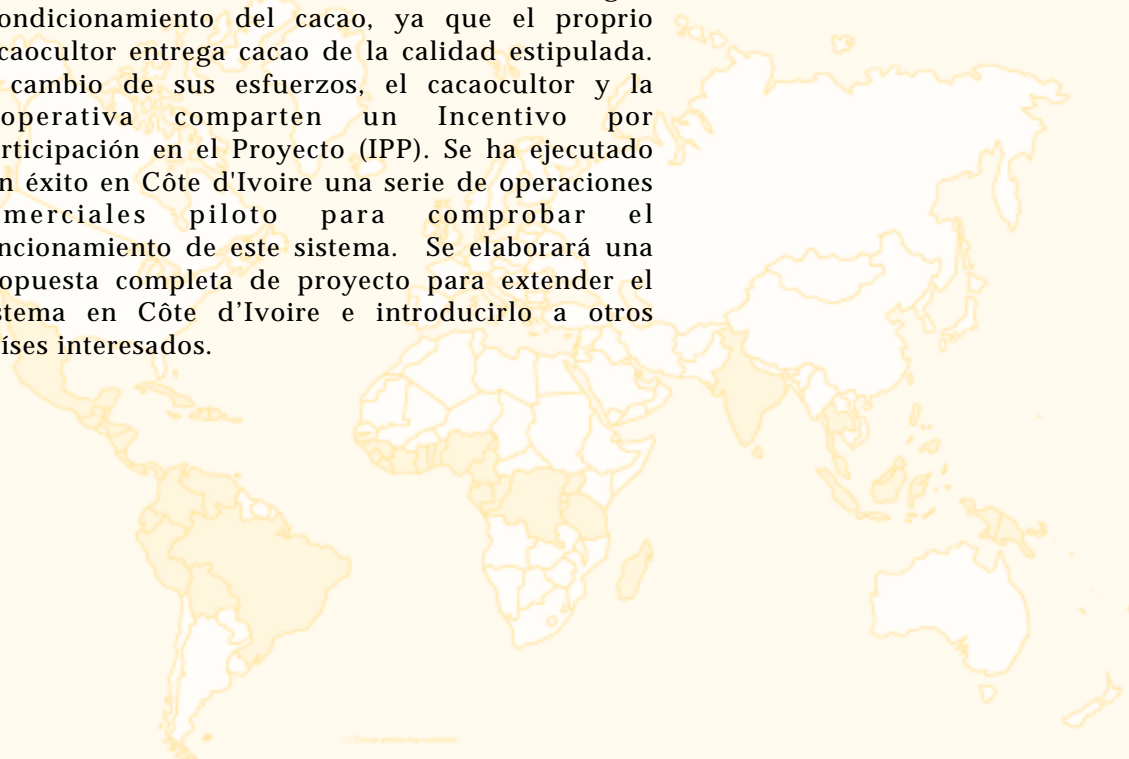
Una de las actividades más destacadas de la ICCO en cuanto a la consecución de una economía cacaotera mundial verdaderamente sostenible ha sido el desarrollo y la ejecución experimental de un "**Proyecto de Calidad Total**". El desarrollo de este proyecto surgió, hace algunos años, de la idea de mejorar la calidad física del cacao con el fin de asegurar mejores precios para los cacaocultores y un suministro adecuado de cacao en grano de "calidad licor", con el fin de mantener y mejorar la calidad del cacao producido en todo el mundo. Hasta ahora, los estudios y operaciones piloto se han centrado en Côte d'Ivoire, comenzando con un estudio de campo sobre los factores que determinan la calidad física del cacao, seguido de la formación de cacaocultores y trabajadores de las cooperativas en temas relacionados con la producción y mantenimiento de cacao en grano de calidad superior.

El aspecto más importante del proyecto ha sido la evolución desde la atención a la calidad puramente física del cacao en grano hacia un concepto de "calidad total". El concepto de "**calidad total**" fue desarrollado por el Grupo Especial del proyecto, y abarca – además de la calidad física – distintos aspectos de la seguridad alimentaria, junto con consideraciones éticas y medioambientales. El denominador común de estos aspectos de la calidad total es el reconocimiento de que, para asegurar el cumplimiento de las normas y criterios establecidos, es imprescindible poder trazar todo el cacao a la comunidad cacaotera de la que procede.

Producción Sostenible de Cacao (Continuación)

De esta forma, la "trazabilidad" se ha convertido en eje central del proyecto.

Para conseguir esto, el proyecto ha iniciado un sistema comercial sencillo pero eficaz, mediante el cual los exportadores compran directamente a los cacaocultores, a través de cooperativas. Cuando el cacao recibido de un cacaocultor reúne los criterios establecidos de calidad, se introduce – a nivel de cooperativa – en sacos para la exportación, que se etiquetan y se cierran herméticamente. De esta forma, la integridad del cacao se mantiene hasta el punto de exportación, porque ya no es posible la mezcla con otros cacaos. No es necesario ningún acondicionamiento del cacao, ya que el propio cacaocultor entrega cacao de la calidad estipulada. A cambio de sus esfuerzos, el cacaocultor y la cooperativa comparten un Incentivo por Participación en el Proyecto (IPP). Se ha ejecutado con éxito en Côte d'Ivoire una serie de operaciones comerciales piloto para comprobar el funcionamiento de este sistema. Se elaborará una propuesta completa de proyecto para extender el sistema en Côte d'Ivoire e introducirlo a otros países interesados.



Precios Remunerativos Para Cacaocultores

Unos precios remunerativos para los cacaocultores constituyen el núcleo de la "sostenibilidad" de la economía cacaotera mundial. Debido a los grandes altibajos de los precios del cacao, en ocasiones los precios ya no resultan lo suficientemente atractivos a los cacaocultores como para que planten nuevos cacaoteros y mantengan debidamente sus cacaotales. En tal situación, la producción cacaotera deja de ser económicamente sostenible, hasta que se produzca una subida de los precios.

Durante las últimas décadas, los precios del cacao en términos reales (corregidos para la inflación) han experimentado una tendencia casi constante a la baja. En el año cacaotero 2003/04, los precios reales no llegaban ni a la mitad de los registrados en 1970/71. En esta situación, y con estos antecedentes, el Comité Ejecutivo de la ICCO decidió a mediados de 2004 llevar a cabo un estudio exhaustivo de las posibles medidas a tomar con el fin de mantener unos precios remunerativos para los cacaocultores. En su estudio, llevado a cabo hacia finales del año cacaotero, el Comité distinguió entre posibles medidas para generar una mejora de los precios, tanto en el sector de producción como en el sector de consumo. Las principales categorías de acción identificadas en el sector de producción fueron las siguientes: **Transparencia del Mercado** e **Información sobre el Mercado** (destacando la provisión de estadísticas, información bursátil, y acceso a herramientas de gestión del riesgo de los precios), **Modificación de la señal de precio para los cacaocultores** (medio impuestos y gravámenes variables) y **Programas de producción con apoyo estatal**. En cuanto al sector de consumo, se identificaron las siguientes opciones principales de acción: **Transparencia del Mercado** (destacando la evaluación de los factores que influyen en el consumo), **Aranceles e Impuestos**, y **Empleo de Sucedáneos**. Tras este estudio, el Consejo resolvió que el tema de los "Precios Remunerativos" se convirtiera en eje prioritario del plan de trabajo de la ICCO en 2004/2005.

Desde hace más de treinta años, las actividades destinadas a mejorar la **Transparencia del Mercado** representan una parte importante del mandato de la ICCO. En ausencia de un mercado totalmente transparente, los participantes del mercado no pueden tomar las mejores decisiones sobre la producción, venta o compra de cacao. El mercado sólo puede funcionar de forma eficaz y efectiva cuando todos los participantes cuentan con los mismos conocimientos completos de la evolución del mercado.

Por **precio remunerativo** se entiende un precio que proporciona unos ingresos razonables al productor. Asimismo, se trata de un precio que representa un incentivo suficiente para mantener los cacaotales en buen estado.

Existe la **Transparencia del Mercado** cuando los cacaocultores y los operadores del mercado cuentan con una información completa sobre la situación y las perspectivas del mercado, que les ayude a tomar las decisiones más apropiadas.

La **Información sobre el Mercado** proporciona un conocimiento general de los precios en los mercados internos e internacionales, y de la diferencia entre los dos; esto permite al cacaocultor comprender la oferta de la otra parte, y saber si el precio ofertado es razonable.

Precios Remunerativos Para Cacaocultores (Continuación)

Durante muchos años, la ICCO viene recopilando, procesando y publicando estadísticas sobre el cacao y los productos semi-acabados de cacao. El Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao de la ICCO es la publicación más completa del mundo sobre producción, consumo, comercio, elaboración y precios del cacao. La secretaría de la ICCO también realiza análisis a corto y largo plazo de la evolución del mercado, además de elaborar previsiones de las tendencias de la producción, el consumo, las existencias y los precios a escala mundial.

El Convenio Internacional del Cacao, 2001, extiende aún más el mandato de la Organización para mejorar y fomentar la transparencia del mercado. Contempla, entre otros temas, la recopilación de estadísticas sobre cacao fino o de aroma e información sobre existencias de cacao. El Grupo de Trabajo de Expertos de la ICCO sobre Existencias se ha mostrado muy activo en este campo, apoyando a la secretaría en su censo anual sobre existencias de cacao en grano en almacén, que ha sido un gran éxito. El Grupo de Trabajo también ha tomado la iniciativa de procurar recopilar información sobre existencias de productos semi-acabados de cacao (manteca, polvo y licor).

A principios del año cacaotero 2003/04, el Comité Ejecutivo estudió un documento sobre la necesidad de transparencia del mercado para mantener unos precios de cacao remunerativos. Al mismo tiempo, este tema se incorporó en el Programa de Trabajo de la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial. El enfoque innovador que explora actualmente la ICCO pretende asegurar el acceso de los cacaocultores a información sobre la evolución prevista de los precios tanto durante la campaña como a largo plazo, con el fin de orientar sus decisiones en cuanto a producción e inversión. Esta medida, si tiene éxito, podría ayudar a impedir el descenso cíclico de los precios a niveles bajos y no remunerativos.

El acceso a instrumentos de Gestión del Riesgo de los Precios representa una de las posibles herramientas para mejorar los ingresos de los cacaocultores, ayudarles a la hora de tomar decisiones sobre la producción, y de esta forma mejorar la sostenibilidad de la producción de

Precios Remunerativos Para Cacaocultores (Continuación)

cacao. Desde la liberalización de la comercialización del cacao en África Occidental durante los años 80 y 90, los cacaocultores en todo el mundo se encuentran directamente expuestos a fluctuaciones de los precios en el mercado mundial, tanto a corto como a largo plazo. El proceso de liberalización había provocado un nuevo interés en la gestión del riesgo para los productos básicos, y el Banco Mundial ha estudiado en profundidad las distintas opciones y posibilidades disponibles.

Hacia finales de los años 90, la ICCO desarrolló una propuesta de proyecto para ensayar posibles instrumentos de gestión en tres países de África Occidental: Camerún, Côte d'Ivoire y Nigeria. En esta propuesta se reconoce que los instrumentos de gestión del riesgo de los precios no pueden proteger a los cacaocultores contra un descenso a largo plazo de los precios mundiales del cacao. Sin embargo – y a cambio de cierto gasto – tales instrumentos sí pueden proporcionar a los cacaocultores una garantía de precio durante un período de seis meses, permitiendo así que el cacaocultor se aproveche de una tendencia alcista de los precios de mercado. Se pretende facilitar al cacaocultor información sobre el precio mínimo que recibiría en el momento de la cosecha, ayudándole así a tomar decisiones oportunas sobre el empleo de mano de obra y otros insumos. Esto facilitaría la decisión del cacaocultor respecto a la producción, y de esta forma estabilizaría en cierta medida sus ingresos.

El proyecto fue aprobado para su financiación por el Fondo Común para los Productos Básicos a mediados del año 2000. Desde entonces, la ejecución del Proyecto se ha visto retrasada debido a la dificultad de encontrar un Organismo de Ejecución del Proyecto (OEP), y también al hecho de que la infraestructura tanto institucional como legal en los países participantes no se presta a las operaciones de gestión del riesgo de los precios. Recientemente, el Fondo Común para los Productos Básicos decidió reanudar su trabajo sobre la gestión de riesgos de los precios, basado en herramientas bursátiles, para cacao, café y algodón en una selección de países de África. Se prevé que el Banco Mundial se convierta en organismo de ejecución para café y algodón, mientras que la ICCO podría asumir esta función para el cacao. A principios de 2005, se iniciaron las consultas entre la ICCO y el Fondo Común para los Productos Básicos para reformular la propuesta e identificar un OEP adecuado para el proyecto.

La Gestión del Riesgo de los Precios para los pequeños cacaocultores es una herramienta destinada a reducir su exposición a los riesgos generados por las fluctuaciones de los mercados mundiales de cacao, asegurándose de esta forma los ingresos de los cacaocultores.

Temas de Seguridad Alimentaria

Los consumidores se están mostrando cada vez más conscientes de la seguridad de los alimentos que consumen. La producción, elaboración y manipulación de alimentos con varios productos químicos que podrían perjudicar la salud humana ha suscitado cierta preocupación por la seguridad. En el caso del cacao, esta preocupación se centra en los sacos de yute empleados para el embalaje del cacao, en la presencia de ocratoxinas (OTA) en el cacao, y en la presencia de residuos de plaguicidas. La ICCO toma muy en serio el tema de la seguridad alimentaria, y viene trabajando en estrecha colaboración con el sector cacaotero en el seguimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria. El Grupo de Trabajo de Expertos sobre Calidad coordina sus políticas teniendo en cuenta estos temas, con el fin de asegurar que la producción, transporte y elaboración del cacao responde a las exigencias del consumidor en cuanto a seguridad alimentaria.

Respecto a la presencia de **Ocratoxina A** (OTA) en el cacao, la ICCO y CAOBISCO están trabajando juntos para conocer mejor las causas y el origen de la OTA en el cacao. En junio de 2004, durante la reunión del Grupo de Trabajo de Expertos sobre Calidad, se informó que un estudio financiado por la Asociación Europea del Cacao, CAOBISCO y el Fondo Común para los Productos Básicos, y llevado a cabo por CIRAD en Francia, había establecido una relación entre la OTA y las mazorcas dañadas. El estudio también demostró que las condiciones climáticas y la forma de fermentación influyen en los niveles de OTA. Las muestras tomadas en el proyecto de la ICCO sobre Mejora de la Calidad del Cacao han sido analizadas por los fabricantes para determinar la presencia de OTA.

En marzo de 1998, el Consejo Internacional del Cacao aprobó una resolución sobre Especificaciones Normalizadas Internacionales para **sacos de yute** utilizados en la exportación de cacao en grano. Desde entonces, la ICCO viene monitorizando de forma constante la aplicación de la resolución, para asegurar que los fabricantes de sacos de yute y los exportadores de cacao en grano emplean sacos de yute que cumplen con las especificaciones normalizadas internacionales. A mediados de 2004, el Grupo de Trabajo de Expertos sobre Calidad constató que se había registrado un progreso considerable en la aplicación de la resolución. Al mismo tiempo, sin embargo, observó que persistían algunos problemas respecto

La **OTA, Ocratoxina**, es una toxina fúngica presente en cereales y otros muchos productos agrícolas, incluido el cacao.

En marzo de 1998, el Consejo Internacional del Cacao adoptó la siguiente Normativa Internacional para los sacos de yute empleados en el envasado del cacao en grano:

Criterio analítico: los ingredientes utilizados como aceites minerales serán atóxicos, y no contendrán compuestos que podrían provocar sabores extraños en los alimentos embalados en sacos de yute.

Criterio químico: la cantidad de insaponificables será inferior a 1250 mg/kg. Los métodos recomendados deberán cumplir con la Norma Británica 3845:1990.

Criterio organoléptico: Ningún olor indeseable o atípico del yute estará presente ni se desarrollará después del envejecimiento artificial de los sacos. El proceso de envejecimiento a seguir será el descrito en la Norma Europea NE 767 sobre sacos destinados al transporte de ayuda alimentaria.

Temas de Seguridad Alimentaria (Continuación)

al cumplimiento de las normas. Se creó un Grupo de Trabajo *Ad Hoc* sobre Sacos de Yute para investigar los problemas y obstáculos residuales y gestionar acciones correctoras.

Los **Niveles Máximos de Residuos** (NMR) representan los niveles máximos de plaguicidas autorizados en los productos alimentarios.

Durante el año cacaotero 2003/2004, CAOBISCO y la ICCO comentaron con la Dirección de Seguridad de Plaguicidas del Reino Unido el próximo reglamento de la UE que fijará los niveles máximos de residuos para los **plaguicidas** empleados en varios alimentos, entre ellos el cacao. CAOBISCO había solicitado que se concediera más tiempo antes de incluirse el cacao en la lista de productos, con el fin de permitir la determinación adecuada de niveles máximos de residuos (NMR) para el cacao. CAOBISCO y la ICCO creen que una decisión precipitada sobre el cacao podría provocar la interrupción del suministro y del comercio antes de poder establecerse unos NMR aceptables para el cacao. Cabe señalar que la determinación de niveles máximos de residuos en alimentos está más relacionada con el empleo de sistemas adecuados de cultivo que con una preocupación directa por la seguridad alimentaria que supone el nivel de residuos.

Cacao, Salud y Nutrición

Los temas de salud y nutrición han empezado a desempeñar un papel más destacado a la hora de garantizar la expansión continuada del consumo de cacao. Los consumidores en Japón siempre han mostrado cierta preocupación por su salud. Por esta razón, las ventajas del consumo de cacao y chocolate para la salud y la nutrición se convirtieron en el eje principal del proyecto de la ICCO sobre la Promoción Genérica del Consumo de Cacao y Chocolate en Japón. Esta campaña de gran éxito, ejecutada por la industria chocolatera japonesa, tuvo un impacto positivo duradero sobre el consumo del chocolate en este país. Actualmente, se está preparando una campaña parecida en la Federación de Rusia, donde la industria ha decidido centrarse en las ventajas del consumo de chocolate para la salud y la nutrición.

Temas de Seguridad Alimentaria (Continuación)

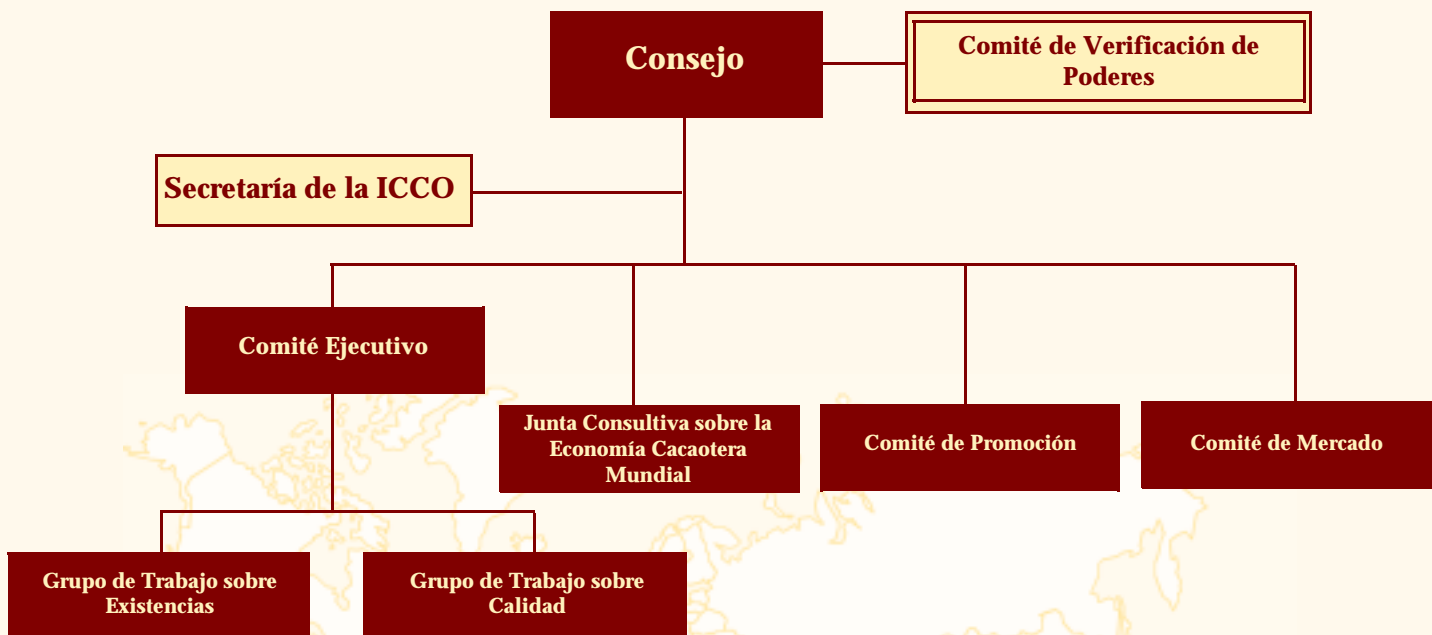
Mientras tanto, muchos consumidores, sobre todo en mercados con un nivel relativamente alto de ingresos *per cápita*, están mostrando una mayor preocupación por la salud. Al mismo tiempo, el fenómeno de la obesidad se va extendiendo, tanto entre adultos como entre niños. Ante esta situación, va cobrando una creciente importancia el mandato de la ICCO en cuanto a la promoción del consumo, mandato que se vio reforzado por el Convenio Internacional del Cacao, 2001. Como consecuencia, la Organización creó en 2004 un Comité para la Promoción del Consumo, y está estableciendo ahora un Fondo para la Promoción del Consumo. A petición del Comité, la secretaría está realizando actualmente un inventario de las propiedades tanto positivas como negativas del cacao y del chocolate.





ANEXO I

1. Organigrama (al 30 de Septiembre 2004)



Consejo

Presidente: Sr. Wolfgang Hässel (Alemania)
 Primer Vicepresidente: Sr. Antonio Lopez-Villares (España)
 Segundo Vicepresidente: Sr. Ashley Delgado (Ecuador)
 Abierto a todos los Miembros

Comité de Verificación de Poderes

Presidente: Sr. Brendan Nevin (Irlanda)
Miembros Exportadores: Camerún, Côte d'Ivoire, Ecuador, Ghana
Miembros Importadores: Bélgica/Luxemburgo, Finlandia, Francia, Irlanda

Comité de Mercado

Presidente: Sr. Kadio Tano Kassi (Côte d'Ivoire)
 Vicepresidente: Sr. Jim Howell (Reino Unido)
 Abierto a todos los Miembros

Comité de Promoción

Presidente: Sr. Steve Wateridge (Reino Unido)
 Vicepresidente: Sr. Hayford A.K.Fiamor (Ghana)
 Abierto a todos los Miembros

Grupo de Trabajo de Expertos Sobre Existencias

Presidente: Sr. Philip Sigley (Federation of Cocoa Commerce)
 Expertos Invitados, abierto a todos los Miembros

Grupo de Trabajo de Expertos Sobre Calidad

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

Comité Ejecutivo

Presidente: Sr. Simon Pierre Essomba Abanda (Camerún)
 Vicepresidente: Sr. Idelfonso Medina (República Dominicana)
Miembros Exportadores: Brasil, Camerún, Côte d'Ivoire, República Dominicana, Ecuador, Gabón, Ghana, Malasia, Nigeria, Papua Nueva Guinea
Miembros Importadores: Bélgica/Luxemburgo, Comisión Europea, Francia, Alemania, Italia, Países Bajos, Federación de Rusia, España, Suiza, Reino Unido.

Junta Consultiva Sobre la Economía Cacaotera Mundial

Presidente: Sr. Tony Lass (BCCCA)
 Vicepresidente: Sr. Idelfonso Medina (República Dominicana)
Miembros: Sr. Sam Appah (Ghana), Dr Ismail Azhar (Malasia), Sr. Antonio Feola (Italia), Sr. Martin Gilmour (CAOBISCO), Sr. Humberto Heredia (Ecuador), Sr. Halim Iyama (Nigeria), Dr Karsten Keunecke (Alemania), Sr. Jacques Mangoua (Côte d'Ivoire), Sra. Ursula Mathis (Suiza), Sr. Jean-Marc Oyono (Camerún), Sr. Philip Sigley (Reino Unido), Sr. Robert Zehnder (Bélgica)
Miembros Suplentes: Sr. Marc Daubrey (Côte d'Ivoire), Srta. Ana Gabrielian (CAOBISCO), Dr. Tom Harrison (Reino Unido), Sr. Fiamor Hayford (Ghana), Sr. Joseph Ingwatt II (Camerún)
 Abierto a todos los Miembros como observadores

ANEXO II

2. Secretaría de la Organización Internacional del Cacao (al 30 de Septiembre de 2004)



Oficina del Director Ejecutivo:

Dr. Jan Vingerhoets
 Director Ejecutivo en Funciones /
 Jefe de la División de Economía y Estadística

Srta. Sarah Sharp
 Ayudante Personal del Director Ejecutivo

División de Economía y Estadística

Sección de Estadística y Estudios de Mercado:

Sr. Laurent Pipitone, Jefe de la División de Estadística
 Sra. Veena Ramgulam, Estadígrafa
 Sra. Elizabeth Gyamfi, Experta Asociada en Estadística*
 Auxiliar de Investigación / Taquígrafa (Vacante)

Sección de Economía y Desarrollo:

Sr. Frank Martinez, Económetra
 Sr. Henning Terwey, Economista (temporal)
 Dr. Jean-Marc Anga, Oficial de Proyectos
 Sr. Yunusa Abubakar, Oficial de Seguimiento de Proyectos
 (Experto Asociado)*
 Sr. Victor Adjei, Auxiliar Primero de Investigación

División de Servicios Administrativos y Financieros

Sr. James Ryan, Jefe de División en Funciones (temporal)

Sección de Personal y Servicios Generales :

Srta. Sophia Petros, Auxiliar Primero de Administración
 Sr. Lee Portelli, Auxiliar Primero de Contabilidad (temporal)
 Sr. Gabby Owusu-Aninakwah, Auxiliar de Registro
 Sr. Felipe Hurtado, Auxiliar de Comunicaciones/Informática

Sección de Información y Conferencias :

Oficial de Idiomas/Conferencias (*Vacante*)
 Srta. Yolanda Mula Meneses, Oficial de Información
 Sr. Alan Banbury Auxiliar Primero de Conferencias/
 Operador de Imprenta
 Sr. Shastri Persad Auxiliar de Conferencias/Auxiliar Documentos
 Srta. Asanthika Nimanthi, Auxiliar de Información (temporal)
 Taquígrafa/ Auxiliar de Investigación (*Vacante*)

* Financiado por el Gobierno de los Países Bajos

ANEXO III

3. Cuenta Administrativa

Estado de Cuentas al 30 de Septiembre de 2004 (Expresado en libras esterlinas)

ACTIVO REALIZABLE		2003/2004
Saldo en bancos y efectivo en caja		2,056,308
Deudores		26,629
Gastos ya pagados		25,686
Contribuciones a presupuestos administrativos pendientes		
1990/91 a 2001/2002 inclusive	295,082	
Ejercicio finalizado el 30 de septiembre 2003	36,722	
Ejercicio finalizado el 30 de septiembre 2004	26,015	
Provisión para contribuciones pendientes	(180,685)	177,134
		2,285,757
MENOS: PASIVO EXIGIBLE		
Acreedores y fondos para gastos acumulados	109,954	
Contribuciones de Miembros pagadas por adelantado	1,083	
Provisión para Instalación y Terminación	24,540	
		135,577
TOTAL ACTIVO NETO		2,150,180
Representado por:		
FONDO DE RESERVA ESPECIAL		
Principal	2,500,000	
Contribuciones pendientes	(53,689)	
	2,446,311	
Menos: Transferencia a la Cuenta de Ingresos y Gastos	1,018,392	
		1,427,919
FONDO DE RESERVA INGRESOS		
Fondos líquidos	364,442	
Contribuciones atrasadas	357,819	722,261
		2,150,180

ANEXO III

3. Cuenta Administrativa

Cuenta de Ingresos y Gastos del Ejercicio Finalizado el 30 de Septiembre de 2004 (Expresado en libras esterlinas)

	2003/2004	
Contribuciones determinadas por los miembros		1,758,319
Intereses devengados - fondos generales	31,500	
Intereses devengados - reserva especial	53,475	
		84,975
Suscripciones al Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao		8,471
Otras ventas de publicaciones		21,248
Otros ingresos		20,293
TOTAL INGRESOS		1,893,306
Transferencia del Fondo de Reserva Especial		123,526
Superávit/(Déficit) en Cambios de Divisas		(28,271)
Menos:		1,988,561
GASTOS ADMINISTRATIVOS		1,855,970
Saldo traspasado a Fondo de Reserva de Ingresos		132,591

ANEXO IV

4. Relaciones con Otras Instituciones

Como parte de su papel dentro de la industria cacaotera internacional, la ICCO trabaja con otras muchas organizaciones y empresas. Muchas de estas organizaciones nos ayudan a recopilar información actualizada y relevante sobre el mercado de cacao. Además, proporcionamos información y asistencia a distintas organizaciones públicas y, según proceda, a empresas del sector privado.

Se ofrece a continuación una relación de las principales organizaciones y empresas con las que trabajamos, que no incluye los países Miembros:

ORGANIZACIONES ESTATALES E INTERNACIONALES



Grupo de Estados de África, del Caribe y del Pacífico
Autorité de Régulation du Café et du Cacao
Asociación de Industrias de Chocolate, Galletas y Confeitería de la UE
Biscuit, Cake, Chocolate and Confectionery Association
Cocoa Merchants' Association of America
Alianza de Productores de Cacao
Fondo Común para los Productos Básicos
Secretaría de la Commonwealth
Asociación Europea del Cacao
Comisión Europea
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)
Foreign & Commonwealth Office
Organización Internacional del Café
Asociación Internacional de la Confeitería
Consejo Internacional de Cereales
Grupo de Estudio Internacional del Yute
Grupo de Estudio Internacional del Plomo y del Cinc
Organización Marítima Internacional
Fondo Monetario Internacional
Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos
Grupo de Estudio Internacional del Caucho
Organización Internacional del Azúcar
Organización Internacional de Madera Tropical
Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Comercio y el Desarrollo
Naciones Unidas (Nueva York)
Union Nationale Des Operateurs Café-Cacao
Grupo del Banco Mundial
Fundación Mundial del Cacao

ORGANIZACIONES CACAOTERAS EN PAISES MIEMBROS

ANECACAO
Associazione Industrie Dolciarie
Bundesverband Der Deutschen Suswarenindustrie Ev
Chocosuisse
Cocoa Association of Nigeria
Cocoa Board of Papua New Guinea
Comisión Nacional del Cacao
Conseil Interprofessionnel du Cacao Café
Fonds de Développement et de Promotion des Activités des Producteurs de Café et de Cacao
Fonds de Garantie des Coopératives Café-Cacao
Ghana Cocoa Board
Indonesian Cocoa Association
Malaysian Cocoa Board

ANEXO IV

4. Relaciones con Otras Instituciones (Continuación)

INSTITUCIONES DE INVESTIGACION

Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (Francia)
Centre National de Recherche Agronomique (Côte d'Ivoire)
Cocoa Research Institute of Nigeria
Cocoa Research Institute of Ghana
Cocoa Research Unit (Trinidad)
Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira – CEPLAC (Brasil)
Institut de Recherche Agricole pour le Développement (Camerún)
Instituto Nacional Autónomo de Investigación Agropecuaria (Ecuador)
Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (Venezuela)

SECTOR PRIVADO



Armajaro Trading Ltd
Barry Callebaut Sourcing AG
Cadbury Schweppes PLC
Chocolates El Rey, C.A.
Daarnhouwer & Co BV
Ecom Agroindustrial Corp Ltd
E D & F Man Cocoa Ltd.
Ferrero Trading Lux SA
Guittard Chocolate Company
Kraft Foods Deutschland GmbH
Lindt & Sprüngli (International) AG
LMC International Ltd
Masterfoods
Mitsubishi Corporation (UK) Plc
Nestec Ltd
Noble Cocoa SA
PCR Ltd
Schlüter & Maack
The Federation of Cocoa Commerce Ltd
The London International Financial Futures and Options Exchange
Thorntons Plc
Toshoku Ltd
Touton SA
Walter Matter SA

NOTAS



NOTAS



NOTAS





Organización Internacional del Cacao

**22 Berners Street, Londres W1P 3DB,
Reino Unido**

Tel: +44 (0)20 76373211

Fax: +44 (0)20 7631 0114

www.icco.org

info@icco.org