



Foro Latinoamericano- Caribeño de Cacao

Desafíos y pautas para una cacaocultura moderna y sostenible en la región

Efecto de la regulación y los límites de cadmio en cacao sobre las relaciones comerciales con pequeños productores de Guatemala y Belice

ROY WILHEN FRAATZ LOPEZ M.Sc.

roy@cacaoverapaz.com

Agosto 31 de 2023, San José, Costa Rica



Experiencias y acciones desarrolladas en CVSA y MMC



En Cacao Verapaz y Maya Mountain se realizan análisis de niveles de cadmio en grano de cacao desde hace 4 años, esto debido a la exigencia del mercado internacional a donde se exporta nuestro cacao, con el fin de cumplir con la regulación al respecto de cadmio sobre todo en Europa, la gran mayoría de nuestro cacao se exporta principalmente para Estados Unidos de America, así mismo una parte se envia a mercados en Europa, conscientes de lo anterior hemos tomado periódicamente en cada cosecha, muestras de grano de cacao crudo seco fermentado y se han enviado para su análisis a laboratorios certificados y especializados en Estados Unidos. **Pasos del Proceso de análisis e identificación de lotes de cacao**

- Muestreo representativo por regiones de producción y productores tomando en cuenta volumen y genética además de áreas de riesgo o presencia de nivel alto tomando en cuenta el mapeo de cadmio nacional
- Envío de muestras de cacao en grano para su análisis y evaluación en laboratorio especializado.
- Recepción y análisis de resultados con los niveles de cadmio encontrados
- Toma de decisión respecto a la aprobación o rechazo de los lotes dependiendo en nivel de Cadmio

Experiencias y acciones desarrolladas en CVSA y MMC



- Comunicación con los proveedores o productores de cacao sobre la decisión respecto a la compra o no del cacao
- Se presenta y socializa el resultado del análisis de nivel de cadmio certificado por el laboratorio con los productores
- Renegociación del volumen y precio de cacao con los productores. Posibles penalizaciones
- Estrategia para la mitigación de la presencia de niveles de cadmio en el grano de cacao

Respaldo certificado de las exportaciones.

- Aprobación interna de muestra preembarque en cuanto a calidad física y sensorial y consistencia
- Certificado de calidad generado por nuestro laboratorio de análisis y control de calidad de cacao
- Envío de resultados de niveles de cadmio en informe certificado por laboratorio externo para el comprador.
- Aprobación final de la muestra por parte del comprador

Experiencias y acciones desarrolladas en CVSA y MMC



- **Penalizaciones por cadmio**

- No se realizan penalizaciones, lo que buscamos es realizar una renegociación, respecto al volumen y precio pactado por los lotes al inicio de la cosecha dentro del convenio de comercialización técnico y comercial.
- Cuando existe un lote o varios lotes muestreados y analizados y se tienen nivel arriba de 0.80 ppm de cadmio lo que buscamos es ver la posibilidad de realizar un blend y no rechazarlos, pero si aun en la proporción del blend volvemos a tener presencia o nivel alto de cadmio, definitivamente no se compra el cacao de esos proveedores.
- Que hacen los productores para remediar la situación, se realiza recolección de cacao en baba en parcelas y productores diferenciados para demostrar quienes o donde tienen el problema de nivel alto de cadmio.
- Como pertenecemos y somos parte activa del grupo de trabajo norte de la agrocadena nacional de cacao, hemos hecho incidencia para que algunos organismos tomen ciertas áreas y productores para realizar actividades de capacitación en el tema de remediación, y aplicación de

Experiencias y acciones desarrolladas en CVSA y MMC



- **Motivación e incentivo**

- Se ha realizado mucho trabajo de concientización y socialización de mapeo de niveles de cadmio en todas las áreas productoras de cacao en la región norte de Guatemala. Buscando que los productores conozcan del problema y tengan acciones puntuales con conocimiento y experiencia transmitido.
- Estamos en búsqueda constante de fondos y organismos que puedan brindar insumos y capacitaciones para la mitigación de cadmio, se han realizado eventos con productores interesados, mostrando las alternativas para el efecto (aplicación de encalados, compra de plantas en viveros certificados, aplicación de fertilizantes orgánicos en base a análisis de suelo y de planta)
- Así mismo motivamos a los productores a que mantengan su asociatividad para tener volúmenes consistentes y que si realizan las acciones de buenas practias de mitigar o remediar el precio no será renegociado y su volumen sera mantenido.

-

-Logros en Guatemala y Belice, próximos pasos, lecciones para los otros países de CA.

Experiencias y acciones desarrolladas en CVSA y MMC



-Logros en Guatemala y Belice, próximos pasos, lecciones para los otros países de CA.

- Se tiene actualmente un mapeo de cadmio para Guatemala, sin embargo, aun no para Belice, para Guatemala participamos en el 2020 en dicho mapeo, con apoyo de MOCCA además la Universidad del Valle de Guatemala en años anteriores ya habían realizado con mapeo parcial.
- Realizar y participar en el mapeo de cadmio para Belice, si bien es cierto en Belice los niveles de cadmio son muy bajos respecto a Guatemala, además que su área de producción se concentra a nivel de un distrito o departamento en el sur de Belice.
- De momento no hemos tenido rechazo o devolución de cacao por niveles altos de cadmio, lo que se ha realizado es un blend de diferentes áreas u orígenes para reducir este nivel, lo que nos ha dado buenos resultados, y el mercado esta de acuerdo y siempre comunicación con transparencia respecto a ello.
- El mercado internacional ha mostrado interés en apoyar con fondos o recursos para apoyar a los productores en la remediación y mitigación.
- Es importante que todos los países de la región realicen análisis de cadmio frecuentes o periódicos en muestras de cacao para monitorear y mapear áreas



Foro Latinoamericano- Caribeño de Cacao

Desafíos y pautas para una cacaocultura moderna y sostenible en la región

GRACIAS

No. De celular +502 326625663

