

La Denominación de Origen del Cacao Grijalva y sus implicaciones para el Desarrollo Regional

Yadira Aydeé Díaz

Facultad de Estudios Superiores Acatlán, UNAM
ya.dihe@hotmail.com

Resumen

Después del trabajo realizado, el gobierno de Tabasco logró conseguir la Denominación de Origen para el cacao de Tabasco, que busca conseguir una serie de medidas para la reactivación y apoyo al sector cacaotero. El análisis del producto, los procesos de la cadena productiva, el territorio y los actores involucrados en este sector, ayuda a conocer la importancia de éste para la economía regional. El trabajo en equipo de productores y gobierno puede resultar con una serie de medidas de desarrollo regional que beneficien al sector cacaotero y posicionarlo como uno de los mejores a nivel internacional.

Palabras clave: Denominación de Origen; Cacao; Desarrollo Regional.
Clasificación JEL: Q13, Q17, R11, R58.

Abstract

After the work done, the government of Tabasco managed to get the Denomination of Origin for the cacao of Tabasco, that it seek to achieve a serie of measures to reactivate and support the cocoa sector. The analysis of the product, the processes of the productive chain, the territory and the actors involved in this sector, helps to know the importance of this for the regional economy. The teamwork of producers and government can result in a serie of regional development measures that benefit the cocoa sector and position it as one of the best at an international level.

Keywords: Denomination of Origin; Cocoa; Regional Development.
JEL classification: Q13, Q17, R11, R58.

1. Introducción

La semilla de cacao, como símbolo emblemático de la cultura tradicional mexicana utilizada por culturas prehispánicas mesoamericanas, fue llamada como “alimento de los dioses” pues la bebida que se obtenía de ésta, sólo estaba

destina a ellos. Cuenta la leyenda que fue Quetzalcóatl quién bajó del reino de los dioses una planta, la cual robó a sus hermanos, la plantó en los campos de Tula, pidió a Tláloc que alimentara a la planta con lluvia y a Xochiquetzal que la adornara con flores. La planta creció convirtiéndose en árbol y cuándo estuvieron listos sus frutos, Quetzalcoatl hizo tostar el fruto para enseñar a las mujeres a mezclar con agua y convertirlo en chocolate. Era tan apreciada esta bebida, que sólo los sacerdotes y los nobles podían beber de ella (García (1994)). Cuando los españoles conquistaron a México, Hernán Cortés conoció el árbol de cacao y se dio cuenta de la importancia que éste tenía para el pueblo azteca, no solamente como un alimento, sino que también como moneda de cambio, éste fue aceptado rápidamente por los españoles, quienes añadieron azúcar a la receta y calentaron los ingredientes para mejorar el sabor, teniendo como resultado el chocolate que conocemos actualmente. Paralelamente su consumo se fue extendido hacia otros países y continentes (Ocampo et al. (2015)).

En la actualidad, el cacao es cultivado en zonas tropicales, principalmente África y Asia, posteriormente Sudamérica y América Central. Según la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD (2011)), en 2010-2011 los siete países principales en la producción del cacao fueron Costa de Marfil (36%), Ghana (24%), Indonesia (10%), Nigeria(6%), Camerún (5%), Brasil (5%), Ecuador(3%), los cuales representaron el 90% de la producción mundial. México se encontró en el 10% restante, ocupando el décimo primer lugar en producción.

2. Cadenas globales de mercancías

El análisis del cacao a través de las Cadenas Globales de Mercancías ayuda al estudio del comportamiento de la producción, comercialización y consumo del mismo, permitiendo apreciar el apoderamiento que existe en cada eslabón de la cadena (Pérez Akaki (2014)).

Para Gereffi (1999), el análisis de las cadenas globales de mercancías puede realizarse mediante cuatro dimensiones: la estructura de los flujos de entrada y salida de mercancías, que permite definir las características de las mercancías comercializadas; en segunda instancia la cobertura geográfica, la cual permite el estudio espacial de los procesos de producción de los mercados de consumo; la tercera dimensión es la estructura interna de control o gobernanza, donde se llevan a cabo las relaciones a través de las cuales los actores claves crean y transforman las actividades; el marco institucional, por su parte, hace referencia a la manera en la que es ejercido el control por parte de los actores que participan

dentro de la cadena de mercancía (Pérez Akaki y Echánove (2006)).

3. Insumo-producto

3.1. Caracterización y análisis de la cadena de cacao

El cacao (*Theobroma cacao* L.) es una planta tropical originaria de la región amazónica y domesticada por las culturas prehispánicas mesoamericanas. El fruto de cacao es un producto alto en nutrientes, inclusive la cascara de cacao se utiliza como composta por su alto contenido en nutrientes, además cuenta con omega 3; el uso que se le da va desde alimento o bebidas para lo que se utiliza el cocoa que es cacao en polvo, hasta realización de cosméticos que se extrae de la manteca. Principalmente existen tres tipos de árboles de cacao:

- Forastero: es el más conocido. representando el 90% del cacao producido en el mundo. Se encuentra en África del Oeste y Brasil.
- Criollo: es el cacao más fino y con aroma, cultivado principalmente en el Caribe, Venezuela, Papúa Nueva Guinea, las Antillas, Sri Lanka, Timor Oriental y Java.
- Trinitario: es un cruce entre el Criollo y el Forastero.

La cadena global de valor se construye principalmente de las siguientes fases:

- Proceso agrícola: Es donde se realiza la plantación, producción y recolección del cacao en bruto, ésta recolección de cacao consta de ciclos de 6 meses.
- Proceso de beneficio del cacao: Este proceso es el que provee al cacao de las cualidades óptimas que se requieren para su comercialización, convirtiéndolo en una materia prima conservable, transportable y apta para su transformación industrial. Dicho proceso consiste en operaciones de fermentación, secado, clasificación y envasado del grano. Todo esto se realiza en plantas beneficiadoras instaladas en las regiones cacaoteras; en Tabasco se lleva a cabo en la Unión nacional de productores de Cacao (UNPC).
- Proceso de industrialización: Es aquí en donde se le da valor agregado al cacao. En México, la industrialización del cacao se realiza por pequeñas, medianas y grandes empresas. El bien final que se obtiene del proceso de industrialización no sólo es el chocolate, aunque es el principal, sino que

también se obtienen bienes de consumo intermedio como lo son el licor o pasta del cacao, cocoa, manteca de cacao y coberturas. La UNPC cuenta con una industria regional llamada Industrializadora de Cacao de Tabasco, S.A. de C.V. (INCATABSA), la cual permite cubrir las necesidades del mercado regional (Claridades Agropecuarias (2005)).

- Proceso de comercialización: Este proceso integra dinamismo a la cadena, agregando utilidades de espacio, tiempo y forma al producto. Dicho proceso se caracteriza por la relación entre los proveedores de la materia prima y los industriales del cacao. Para 2005, el 55 % de la producción nacional de cacao fue comercializada nacionalmente por Cia Nestle, la Azteca S.A. y la Corona. En la Figura 1, se muestra la estructura de los procesos de la cadena del cacao.

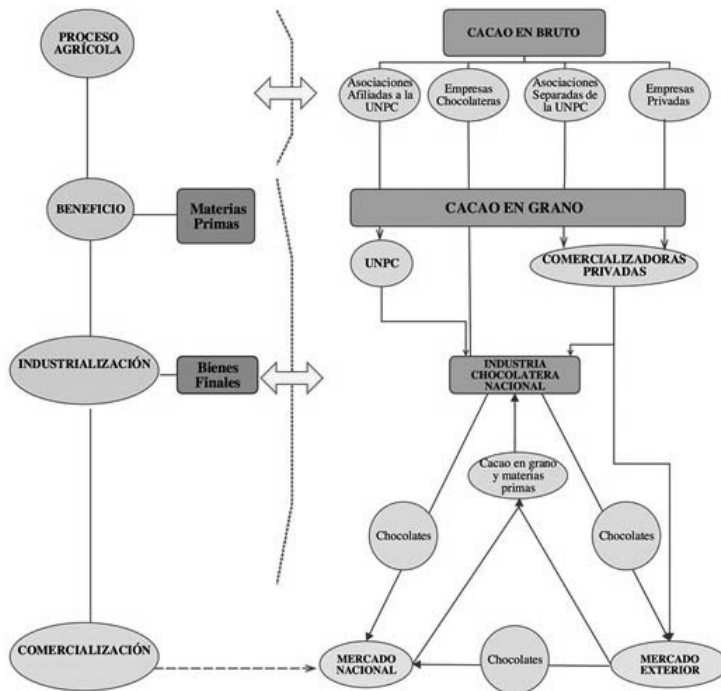


Figura 1: Procesos de la cadena del cacao. Fuente: Elaboración propia.

4. Cobertura Geográfica

4.1. Producción mundial

La producción del cacao en el mundo está limitado a pocos países en el mundo, además que no siempre ha tenido el mismo comportamiento en éstos. En la Figura 2 se muestra el comportamiento que ha tenido la producción del cacao de 1991 al 2013, de los principales países productores de cacao.

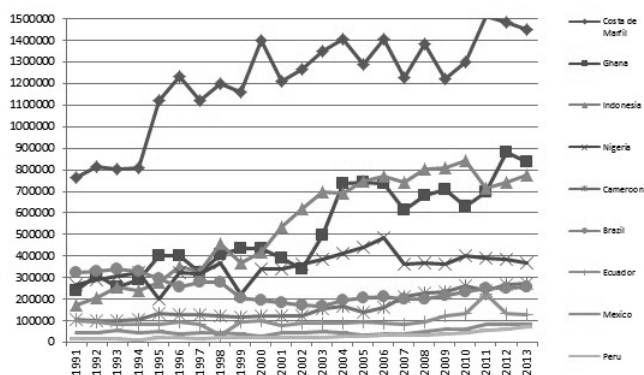


Figura 2: Producción de cacao (toneladas). **Fuente:** FAOSTAT, 2016.

4.2. Producción nacional

En la Figura 3 se muestra el desempeño que ha tenido México con respecto a la producción de cacao, observando que desde 1991 se ha mantenido relativamente constante la producción, hasta en el año 2000 donde se observa una caída significativa, y a partir del 2005 se fue a la alza, logrando para 2013 una producción de 82,000 toneladas, igualando el número de 2012, pero por debajo del 2011.

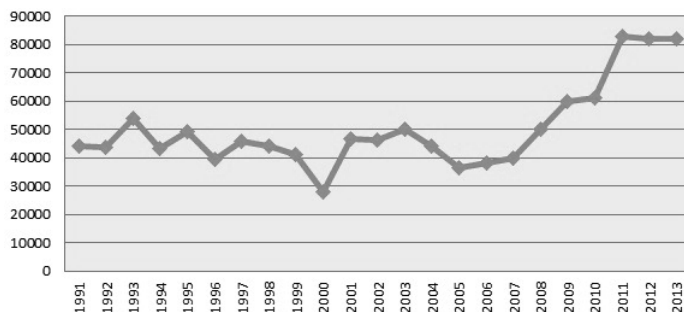


Figura 3: Producción de cacao en México (toneladas). **Fuente:** FAOSTAT, 2016.

En la Figura 4, incorporamos las exportaciones e importaciones y la producción histórica del cacao en México para observar el comportamiento y la relación existente entre estas variables.

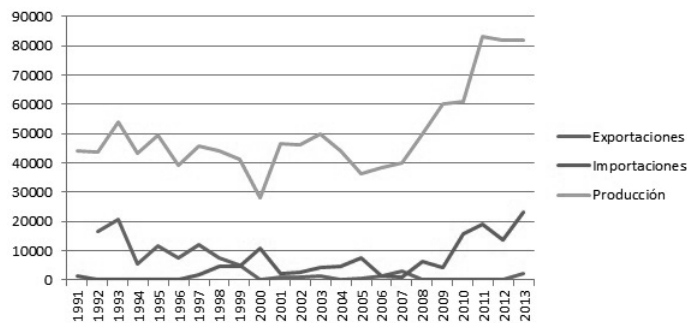


Figura 4: Producción, exportación e importación de cacao en México (toneladas). **Fuente:** FAOSTAT y SIAVI 2016.

Las importaciones se encuentran con una tendencia creciente por arriba de las exportaciones desde 1999 las cuales han mantenido una tendencia relativamente constante mucho menor que de los años 90s. Por otro lado, la producción nacional se encuentra muy por arriba de ambas y con una tendencia muy parecida a la de la producción.

5. Análisis de la gobernanza

La gobernanza de cacao actualmente y después del ajuste estructural, se caracteriza por dos polos. Un polo surge del concentrado entre los molinos, que cada vez tienen mayores operaciones en la producción de los países consumidores, y en muchos eslabones de la cadena. El segundo polo y el más grande son las grandes fábricas de chocolate (Kaplinsky (2004)). El chocolate es uno de los principales, y mayor derivado del cacao, además que cuenta con un gran mercado, los seis mayores fabricantes de chocolate se estima que constituyen alrededor del 60 a 70 por ciento del mercado mundial. En especial se cree que el mercado de Estados Unidos tiene una mayor concentración en el mercado de la fabricación de chocolate, con las tres primeras empresas al mando del mercado, con una participación de alrededor del 60 por ciento. Las empresas líderes en la fabricación de chocolate mundialmente son en orden descendiente: MARS (EE.UU.), Nestlé (Suiza), Hershey (EE.UU.) y Cadbury (Reino Unido) (Kaplinsky (2004)).

El chocolate como derivado del cacao es un producto con un extenso mercado actualmente y es un negocio que abastece de grandes ganancias a las grandes empresas productoras de este producto final. Para 2014 las ventas mundiales de bienes de chocolate alcanzaron los cien mil millones de dólares. Es decir, la venta de chocolate o en específico las grandes empresas de chocolate compiten por precios cada vez más altos, lo cual no ocurre con los productores de cacao, sino que por contrario, estos productores soportan cada vez menores ingresos, cultivadores de cacao reciben aproximadamente el 6% del precio que los consumidores de los países ricos pagan por el chocolate (MCF (2016)).

La gobernanza de la cadena de cacao se encuentra en las marcas, especialmente de las empresas fabricantes de chocolate, abarcan un mayor número de cacao para la producción de este derivado y cuentan con una concentración amplia del mercado a nivel mundial. Estados Unidos es el principal país que cuenta con una mayor concentración de mercado teniendo a su creación dos de las marcas con más renombre y producción de chocolate que además busca seguir manteniéndose en tal posición, como ejemplo de esto en el mes de abril se dio a conocer que la firma MARS, chocolatera de Estados Unidos es ahora la encargada de los chocolates Turín, al comprar la firma mexicana de fabricación de chocolates.

6. Marco institucional

La Norma Mexicana NOM-186-SSA1/SCFI-2002, Cacao, productos y derivados, establece que los productores de este bien deben observar que las sustancias empleadas para la eliminación de plagas cumplan las especificaciones establecidas en el catálogo oficial de plaguicidas vigente, emitido por CICOPLAFEST. Además se debe aplicar la Norma NOM-120-SSA1-1994, la cual establece las buenas prácticas de higiene y sanidad que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. El tostado debe realizarse a una temperatura que fluctúe entre 121 y 220 grados centígrados, con el fin de asegurar la eliminación de microorganismos patógenos. Las temperaturas anteriores podrán modificarse si existe un sistema alterno que asegure la inocuidad del producto.

Para la producción de chocolate, la leche y los productos lácteos utilizados en su elaboración deben ajustarse a las especificaciones establecidas en las normas NOM-184-SSA1-2000 y NOM-185-SSA1-2000, las cuales establecen las especificaciones sanitarias que debe cumplir la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, y las especificaciones sanitarias que deben cumplir la mantequilla, las cremas, el producto lácteo condensado azucarado, los productos lácteos fermentados y acidificados, y los dulces a base de leche.

Además, el productor o fabricante de los productos, debe establecer mecanismos de control que permitan determinar la presencia y cantidad de metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado, la información generada debe estar a disposición de la Secretaría cuando ésta así lo requiera.

Por su parte, la denominación de origen se entiende como el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo tanto los factores naturales como los humanos (SE). En 1958, México suscribió el Arreglo de Lisboa, relativo a la producción de las denominaciones de origen y su registro internacional, en el cual los países miembros se comprometen a proteger en sus territorios las denominaciones de origen de los productores de otros países que tengan declaraciones de protección a su denominación y las cuales sean registradas en la Oficina Internacional de la Propiedad Intelectual.

El Instituto Mexicano de la propiedad Industrial (IMPI), en nuestro país, es el organismo que puede emitir declaratorias de protección a denominaciones de origen y autorizar el uso de las mismas.

7. Importancia de la Denominación de Origen Cacao de Tabasco

El estado de Tabasco cuenta con las condiciones idóneas para la producción de cacao por su suelo, clima y humedad, condiciones muy parecidas a la amazonía de Brasil, y el cacao que se produce en esta región es de alta calidad, tiene una mayor acidez, mayor sabor y alto contenido de omega 3, en otras palabras en Tabasco se produce un cacao de alta calidad, además de tener el papel principal como productor de cacao respecto al total de producción nacional.

Nacionalmente, Tabasco, Chiapas y Guerrero son los estados productores de cacao. Por lo contrario, Oaxaca, estado al que se vincula fuertemente con el chocolate, no registra producción agrícola del cacao desde 2012. Tabasco representó el 61.5% de la producción anual en el 2011, el 66.4% en el 2012 y el 66.6% en el 2013, de acuerdo con las cifras del SIAP de SAGARPA.

En la Figura 5, se puede observar más claramente la concentración de los estados cacaoteros con los municipios de mayor producción de cacao.

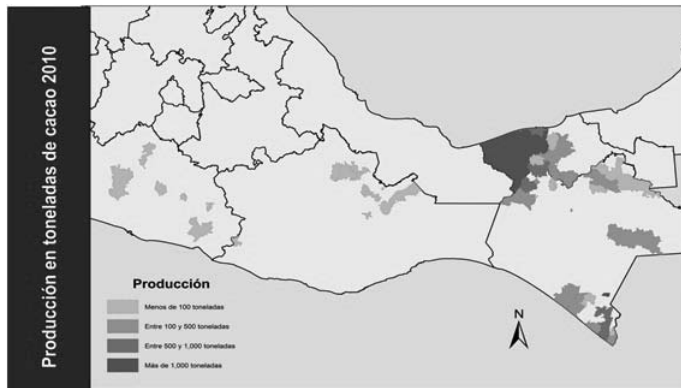


Figura 5: Producción de cacao en México, 2010 (toneladas). **Fuente:** Elaboración propia con datos del SIAP, 2016.

En la Figura 6 se observa el porcentaje que ocupa cada municipio en la producción de cacao en Tabasco.

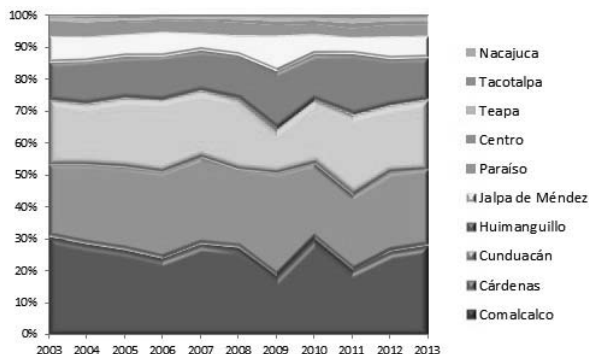


Figura 6: Producción de cacao en Tabasco. **Fuente:** Elaboración propia con datos del SIAP, 2016.

Se observa la magnitud de la participación del municipio de Comalcalco en el sector cacaotero, muy seguido por Cárdenas y Cunduacán. De la misma forma se observa que en el transcurso del tiempo, para éstos mismos municipios se ha reducido la producción de cacao; contrario a Huamanguillo.

De manera idealizada, una Denominación de Origen puede traer consigo una serie de efectos que sean capaces de dinamizar la economía de la región, siendo más competitiva al lograr una mayor reputación del producto.

La DO forma parte de la cultura, es construida histórica y socialmente, evoca tradiciones y geografías, así como sabores y conocimientos locales. Es por esa razón, que los productos distinguidos con DO representan tradición y autenticidad, historia y costumbre de una región. Los consumidores, al demandar estos productos, se apropian de sus cualidades distintivas tanto del producto como de la región donde se produce (Rodríguez (2005)). Y es precisamente su historia, tradición y hasta creencias, lo que da un toque especial y único al cacao producido en Tabasco.

El cacao además de ser utilizado como alimento y moneda de cambio, también se utilizaba como refresco y sustento de los viajeros, en su presentación de pozol, “bebida de indios” compuesta de cacao y maíz con algunos otros ingredientes con los que se hace una masa blanca que bebían en agua fría o caliente. Hay quienes afirman que el cacao crudo tiene altos grados de magnesio y antioxidantes que ayudan al buen funcionamiento en el cuerpo (Quiroz (2014)).

La DO también tiene aspectos económicos pues además de una reactivación en la economía local, existe derrama económica hacia otros sectores como el

turismo y la gastronomía.

8. Cacao Grijalva: Una Denominación de Origen para el cacao mexicano

En el año 2013, el Gobierno de Tabasco, a través de la secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesca (Sedafop), inició los trámites para lo obtención de la Denominación de Origen del Cacao, sin embargo, dicha petición no procedió. A palabras de Daniel Díaz, miembro de la Unión Nacional de productores de Cacao (UNPC), se quiso avanzar con una marca registrada como cacao de Chuntalpa, pero tampoco hubo éxito en la misma.

Es hasta el 16 de mayo del 2016 que fue firmada la propuesta de la solicitud por parte del Gobierno del Estado en el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (SEDAFOP (2016)). El 27 de mayo del 2016 se publicó en el Diario Oficial de la Federación es Extracto de la Solicitud General, otorgando un plazo de 2 meses para que cualquier tercero que justificara su interés jurídico formulara observaciones u objeciones, y en dicho lapso no se presentó ningún escrito sobre objeciones u observaciones.

Finalmente el 29 de agosto del 2016, el IMPI publicó en el diario Oficial de la Federación la Declaración General de Protección de la DO Cacao Grijalva. En el cual se otorga la protección al cacao verde, tostado o molido de la especie *Theobroma Cacao*. Se le da el nombre por la región grijalva en Tabasco que abarca a 11 municipios de la Chontalpa, la Sierra y Centro (SEDAFOP, 2016).

9. Conclusiones

La obtención de la Denominación de Origen del Cacao Grijalva es sin duda un gran logro para los productores de Tabasco, sin embargo el trabajo debe continuar con la trazabilidad del grano, con el apoyo y colaboración de los diferentes gobiernos (federal, estatal y municipal) hacia los productores de las regiones cacaoteras para la reactivaron de las hectáreas para la producción de cacao con árboles nuevos y tierras fertilizadas. Trabajando de la mano productores y gobierno, se podría posicionar al cacao de Tabasco dentro de los más reconocidos a nivel mundial tanto por su historia, tradición y calidad.

Por otro lado, desafortunadamente el cacao cuenta con aspectos que dificultan su producción como la moniliasis, que es la principal enfermedad que amenaza a las semillas, y el calentamiento global que impacta directamente en

los árboles y atenúa las enfermedades que éstos puedan contraer. Se debe contrarrestar esto, cuantificando los riesgos y proponer medidas para aminorarlos por ejemplo desarrollando o creando nuevas variedades de cacao, como los son los árboles de cacao clonados que se están implementando en la UNPC, que soporten y/ o se adapten a estos cambios.

Sin duda se debe diferenciar el cacao de Tabasco con el resto, aprovechar al máximo las cualidades de éste, por ejemplo el cacao “blanco marfil” que se produce en algunas haciendas de algunos municipios como Chontalpa, el cual tiene un valor muy alto en los mercados, así como contar con normas y organismos eficientes que regulen tanto calidad como salubridad del cacao.

Esto puede complementarse con la promoción del sector turístico y gastronómico de la región, lo que resultaría una gran derrama económica para los municipios productores de cacao en Tabasco, por ejemplo rutas de cacao y festivales que se realicen con los mismos productores de cacao que atraerá cada vez más personas interesadas en conocer la historia, costumbres, historia y procesos para la elaboración del cacao.

Recepción: 28/11/2016 Aceptación: 23/12/2016

Referencias

- [1] Diario Oficial de la Federación. Página WEB: <http://www.dof.gob.mx/index.php>.
- [2] El Universal. Página WEB: <http://www.eluniversal.com.mx/>
- [3] García Yanes, Mario. (1994) El cacao: Origen, cultivo e industrialización en Tabasco.
- [4] Gereffi, Gary. (1994) The Organization of Buyer-Driven Global Commodity Chains: How U.S. Retailers Shape Overseas Production Networks. Londres, Reino Unido.
- [5] Kaplinsky, Raphael. (2004) Competitions policy and the global coffee and cocoa value chains. UNCTAD.
- [6] Make Chocolate Fair! (MCF!). (2016) Página WEB: <http://makechocolatefair.org/>

- [7] Ocampo B., Elsy G., Ríos B., Joana I. y Soria L., Zaira B. (2012) La Producción de Cacao en México, FCA UNAM.
- [8] Pérez Akaki, Pablo. (2014) Efectos contradictorios de las denominaciones de origen en tres productos mexicanos: tequila, café y chile habanero.
- [9] Pérez Akaki, Pablo, Echánove H., Flavia (2006) Cadenas globales y café en México.
- [10] Quiroz, Enriqueta. (2014) Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII. SCIELO, México, 2014.
- [11] Revista Claridades Agropecuarias. (2005) El Cacao y Tabasco: Crónica de una Tradición. México.
- [12] Rodríguez Gómez, Guadalupe. (2005) La Denominación de Origen del tequila: pugnas de poder y la especificidad sociocultural del agave azul. UNAM.
- [13] SAGARPA, SIAP. (2016) Página WEB: http://infosiap.siap.gob.mx/aagricola_siap_gb/ientidad/index.jsp.
- [14] Secretaría de Economía. (2016) Página WEB: <http://www.gob.mx/se>.
- [15] Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesquero. Página WEB: <http://sedafop.tabasco.gob.mx/>
- [16] SIAVI, SE. (2016) Página WEB: <http://www.economia-snci.gob.mx/>.