



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo

Comisión de Promoción del  
Perú para la Exportación y el  
Turismo —PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú  
en Hamburgo

## FICHA MERCADO PRODUCTO

### CACAO

08.03.2021

#### 1. Nomenclatura arancelaria

El objeto de este trabajo es el cacao del Perú con aranceles del grupo 18.

#### 2. Denominación o nombre comercial en el país de destino

**1801 (Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado)**

Kakaobohnen und Kakaobohnenbruch, roh oder geröstet.

**1802 (Cáscara, películas y demás residuos de cacao)**

Kakaoschalen, Kakaohäutchen und anderer Kakaoabfall.

**1803 (Pasta de cacao, incluso desgrasada)**

Kakaomasse, auch entfettet.

**1804 (Manteca, grasa y aceite de cacao)**

Kakaobutter, Kakaofett und Kakaoöl.

**1805 (Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante)**

Kakaopulver ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln.

**1806 (Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao)**

Schokolade und andere kakaohaltige Lebensmittelzubereitungen.

#### 3. Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, entre otros)

Existen ciertos requisitos legales y no legales que deben cumplirse para ingresar al mercado europeo del cacao, como los relacionados con la seguridad alimentaria y los contaminantes alimentarios. Además, los compradores europeos de cacao están aplicando cada vez más requisitos adicionales, especialmente en el área de la certificación de seguridad alimentaria y sostenibilidad. El cacao se clasifica actualmente como un producto para nichos de mercado, por lo que se deben cumplir ciertos requisitos de nicho.

Los requisitos obligatorios incluyen requisitos generales para los alimentos, especialmente la seguridad alimentaria, así como una legislación específica para los

productos de cacao y chocolate. El [Trade Helpdesk](#) de la Comisión Europea ofrece una descripción completa de los requisitos legales y de otro tipo para el mercado europeo del cacao.

### **Seguridad alimenticia**

La seguridad e higiene alimentaria son cuestiones centrales en el mercado europeo. Los productos de cacao deben cumplir con las leyes europeas de seguridad alimentaria e higiene alimentaria, que garantizan la calidad de los alimentos en toda la cadena de suministro, para ser exportados. Una medida importante para controlar los peligros para la seguridad alimentaria es la definición de puntos críticos de control (HACCP) mediante la implementación de los principios de la gestión alimentaria. Otra medida importante es someter los alimentos a controles oficiales. A los productos que no se consideren seguros se les negará el acceso a Europa.

El incumplimiento reiterado de determinados productos de determinados países, por ejemplo, en relación con un certificado sanitario o un informe de prueba analítica, requiere condiciones de importación más estrictas. Los productos de países en los que se han detectado infracciones reiteradamente se incluyen en una lista que figura en el anexo del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 de la Comisión Europea. Los productos deben cumplir con la [Ley General de Alimentos \(Reglamento \(CE\) nº 178/2002\)](#) y la normativa general sobre higiene alimentaria (Reglamento (UE) 2017/625).

### **Contaminación alimenticia**

La contaminación de los alimentos puede ocurrir en diferentes etapas del proceso de producción debido a la contaminación ambiental, las prácticas de cultivo o los métodos de procesamiento. Dado que muchos contaminantes son sustancias naturales, sería imposible prohibirlos por completo. La legislación de la Unión Europea garantiza que los contaminantes se mantengan lo más bajo posible para que la salud humana no esté en peligro. Los valores se determinan sobre la base de recomendaciones científicas de la Autoridad Europea<sup>1</sup> de Seguridad Alimentaria (EFSA). Las principales impurezas que se pueden encontrar en el cacao y sus derivados son:

- A. metales pesados;*
- B. plaguicidas; herbicidas y agroquímicos en general.*
- C. micotoxinas;*
- D. hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAK);*
- E. microbios;*
- F. cuerpos extraños.*

El [reglamento sobre contaminantes en los alimentos](#) (reglamento EG 1881/2006) debe cumplirse estrictamente, de otra manera los productos no pueden comercializarse en el mercado europeo. Los proveedores en Europa son responsables de garantizar que los alimentos importados cumplan con la legislación europea. Se puede encontrar más información sobre el control de la contaminación de los alimentos en la Unión Europea en la hoja de información de la Comisión Europea sobre el manejo de contaminantes de los alimentos.

---

<sup>1</sup> European Food Safety Authority: <https://www.efsa.europa.eu/>

## **Etiquetado**

La legislación de etiquetado de alimentos de la Unión Europea garantiza que los consumidores reciban información esencial que les permita tomar una decisión reflexiva al comprar sus alimentos. Esto se refiere a productos envasados como el chocolate. En el caso de los granos de cacao vendidos a granel, el etiquetado no se basa en una legislación específica, pero debe incluir al menos:

- *Nombre del producto;*
- *Clase;*
- *Lote o código de lote;*
- *País de origen;*
- *Peso neto en kilogramos;*
- *en el caso de certificación orgánica, de comercio justo u otra: nombre / código del organismo de control y número de certificación.*

Para obtener más información sobre las reglas de etiquetado para productos preenvasados como chocolate y productos de chocolate, se recomiendan las [pautas de etiquetado y empaque](#). Además, existen las regulaciones específicas para los productos de cacao y chocolate ([Directiva 2000/36 / CE](#)), que complementan las disposiciones legales aplicables a los alimentos.

## **Requisitos de empaque**

Los granos de cacao se envían tradicionalmente en sacos de yute que pueden pesar entre 60 y 65 kilogramos. En el mercado general, el envío de granos de cacao a granel se ha vuelto cada vez más popular. Esto significa que los granos de cacao se cargan directamente en la bodega del barco o en contenedores de envío con una bolsa flexible. Este método de "mega-bulk" es utilizado a menudo por procesadores de cacao más grandes que procesan granos de cacao con calidades estándar. En el segmento de sabores finos / especialidades de cacao, las bolsas de yute todavía se utilizan con frecuencia.<sup>2</sup>

Algunos compradores tienen requisitos que van más allá de la legislación vigente, especialmente cuando se trata de seguridad alimentaria, impacto ambiental y responsabilidad social. Los países de Europa occidental y septentrional generalmente tienen requisitos adicionales más estrictos que los países de Europa meridional y oriental.

## **Criterios de calidad**

Para poder acceder al mercado europeo de cacao en grano, el comprador debe cumplir los estándares de calidad. Estos son particularmente altos en el segmento especial para granos de cacao con un sabor fino. Los compradores en Europa valoran actualmente la calidad y el sabor de los granos de cacao de diferentes formas y, a menudo, utilizan una combinación de dos o más métodos. La guía "Cacao en grano: requisitos de calidad para la industria del chocolate y el cacao" contiene recomendaciones sobre el cultivo del cacao, las prácticas postcosecha y los métodos de evaluación de la calidad que contribuyen a la calidad del cacao. Otros métodos comunes para evaluar la calidad del

---

<sup>2</sup> International Trade Center:

<https://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Cocoa%20-%20A%20Guide%20to%20Trade%20Practices%20English.pdf>

cacao y los estándares internacionales del cacao utilizados por los fabricantes de chocolate y los comerciantes de cacao incluyen:

- *Normas ISO para clasificación y muestreo de granos de cacao*<sup>3</sup>;
- *el Registro de Muestras de Cacao*<sup>4</sup> y el [Formulario de Clasificación del Cacao](#) del Instituto de Cacao y Chocolate Finos (FCCI);
- *La evaluación genética del cacao por Heirloom Cacao Preservation para identificar y evaluar el cacao y su sabor;*
- [Guía de evaluación y degustación](#) de calidad de Equal Exchange / TCHO para evaluar la calidad del cacao a lo largo de la cadena de valor.

No existen procedimientos internacionales armonizados o terminología específica para evaluar la calidad y el sabor de los granos de cacao y su relación directa con el chocolate de alta calidad para compradores y consumidores. La falta de un estándar de calidad del cacao armonizado ha obstaculizado la comunicación clara entre proveedores, compradores y consumidores. Además, esto ha dificultado que los proveedores comprendan cómo los compradores califican y definen la calidad y variedad de gustos. Esto afecta su capacidad para abordar problemas en su cadena de suministro que podrían ayudar a mejorar la calidad.

Un grupo de trabajo coordinado por el [Cocoa of Excellence-Programm](#) desarrolla estándares internacionales para evaluar la calidad del cacao. La organización lanzó recientemente su sitio web sobre Normas internacionales para evaluar la calidad y el sabor del cacao, donde se pueden descargar los primeros registros de normas de calidad. Las actas se basan en varias consultas que examinaron las mejores prácticas actuales en todo el mundo. Esto se ha hecho para garantizar que los estándares internacionales no se creen desde cero, sino que se basen en las mejores prácticas actuales y sean revisados por representantes de la cadena de valor del cacao.

### **Certificación de seguridad alimentaria**

Dado que la seguridad alimentaria es una prioridad máxima en todos los sectores alimentarios de la UE, muchos actores exigen garantías adicionales, por ejemplo, la implementación de estándares de calidad específicos del producto y sistemas de gestión de la calidad (QMS) en relación con los procesos de producción y manejo. Para el cacao en grano, es muy importante que los productores sigan buenas prácticas agrícolas para garantizar la seguridad alimentaria. Los estándares más importantes en esta área los proporciona GLOBALG.A.P. Estos son estándares voluntarios para la certificación de procesos de producción agrícola que entregan productos seguros y rastreables.

GLOBALG.A.P. tiene un estándar especial para frutas y hortalizas y productos derivados (incluido el cacao) que cubre todas las etapas de producción, desde las actividades previas a la cosecha, como el manejo del suelo y el uso de pesticidas, hasta el manejo, envasado y almacenamiento postcosecha.

### **Responsabilidad social empresarial**

Los compradores europeos están cada vez más preocupados por las cuestiones sociales y medioambientales. A veces se involucran en proyectos sociales y ambientales locales y, a veces, desarrollan sus propias pautas o códigos de conducta

---

<sup>3</sup> ISO: <https://www.iso.org/committee/5100987/x/catalogue/>

<sup>4</sup> FCCI: [https://chocolateinstitute.org/wp-content/uploads/2017/05/FCCI\\_protocol\\_english\\_1\\_0.pdf](https://chocolateinstitute.org/wp-content/uploads/2017/05/FCCI_protocol_english_1_0.pdf)

de responsabilidad social empresarial (CSR). Los compradores europeos esperan que se siga el Código de Conducta de Responsabilidad Social Corporativa. Este puede ser su propio código de conducta o uno que se base en iniciativas externas como la [Business Social Compliance Initiative](#) (BSCI) o la [Sedex Members Ethical Trade Audit](#) (SMETA). La adopción de estos estándares es más común entre los grandes importadores y minoristas. Los siguientes aspectos de sostenibilidad están recibiendo más atención en el mercado europeo del cacao:

- *Ética de negocios;*
- *responsabilidad social, como el bienestar de los agricultores y trabajadores de plantas de procesamiento;*
- *Gestión ambiental, como la neutralidad de carbono y los impactos en la biodiversidad local.*

Estos códigos de conducta también pueden afectar a los proveedores. Los requisitos comunes incluyen firmar un código de conducta para proveedores que indique que el negocio se opera de manera responsable, lo que significa que todas las partes cumplen con las leyes ambientales y laborales locales, no están involucradas en corrupción ni trabajo infantil, etc.

### **Certificación de sostenibilidad**

La sostenibilidad tiene aspectos sociales, ecológicos y económicos. Muchas empresas europeas han formulado requisitos mínimos de sostenibilidad para sus proveedores, abordando cuestiones clave como el trabajo infantil, las condiciones de trabajo saludables y seguras, la deforestación y el uso de pesticidas. Sin embargo, las empresas europeas, especialmente en los países del norte y oeste de Europa, se están adhiriendo cada vez más a los sistemas de certificación de sostenibilidad. Esta tendencia se debe en gran parte a la exposición a grandes confiterías como Mars, Ferrero y Hershey's.

Existen varios sistemas de certificación de sostenibilidad que se centran en diferentes aspectos de la sostenibilidad, cuya popularidad puede variar de un país a otro o de un segmento. Rainforest Alliance<sup>5</sup> es el sistema de certificación más utilizado para el cacao. A partir de julio de 2019, Rainforest Alliance ofrecerá opciones para el reconocimiento mutuo del cacao. Esto significa que al final de la cadena de suministro, las empresas podrán obtener cacao certificado UTZ y / o Rainforest Alliance y luego usar la etiqueta Rainforest o UTZ en su producto.

En 2019, se publicó la nueva ISO 34101<sup>6</sup> como la primera norma internacional para el cacao sostenible y rastreable. El estándar fue desarrollado por actores de todas las áreas del sector del cacao y se ocupa de los aspectos organizativos, económicos, sociales y ecológicos del cultivo del cacao, así como de los requisitos de trazabilidad. En resumen, la norma ISO 34101 aporta claridad a las afirmaciones de sostenibilidad en el sector del cacao. Puede encontrar una descripción completa de los sistemas de certificación en el [ITC Sustainability Map](#).

#### **4. Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)**

La pandemia está aumentando la demanda de productos saludables. Este es un caso interesante para el cacao y los productos del cacao, ya que son saludables y

---

<sup>5</sup> Rainforest Alliance: <https://www.rainforest-alliance.org/>

<sup>6</sup> ISO: <https://www.iso.org/news/ref2387.html>

sostenibles. Y el cacao es conocido por sus propiedades y beneficios para la salud. El cacao contiene flavonoides, que son ricos en antioxidantes. Los beneficios para la salud de los antioxidantes incluyen:

- *Presión arterial baja;*
- *Salud mejorada de los vasos sanguíneos; y*
- *Mejora los niveles de colesterol.*
- *Investigaciones también sugieren que las propiedades del cacao pueden brindar una mayor protección contra las infecciones por el virus de la influenza*

### **Disfrute y salud**

El mercado europeo se concentra cada vez más en ofrecer bienes de consumo que combinen salud y disfrute. Esta tendencia no es nueva para los productos del cacao, pero la situación actual la ha hecho aún más relevante. Esto crea nuevas oportunidades para los exportadores de cacao de alta calidad. Los beneficios para la salud son mayores para el chocolate negro debido a su mayor contenido de cacao. Al usar cacao de alta calidad, se requiere menos azúcar y otros ingredientes para el chocolate. Los fabricantes de chocolate están introduciendo cada vez más productos de chocolate sin azúcar o veganos. Estas son opciones más saludables.<sup>7</sup>

### **Certificación Bio**

La popularidad de los productos bio certificados está aumentando rápidamente en Europa. La popularidad en ciertos países sigue el mercado general de productos orgánicos en Europa. Solo en 2018, el mercado orgánico en Europa registró un fuerte crecimiento de alrededor del 8%. Los mayores mercados nacionales de alimentos orgánicos son Alemania (27% del mercado europeo en 2018), Francia (22%) e Italia (8,6%). En términos de consumo per cápita, los países líderes son Suiza, Dinamarca, Suecia y Luxemburgo. El cacao orgánico se produce y procesa mediante técnicas naturales, protección de cultivos orgánicos, base y compost. Por un lado, la implementación y certificación de la producción orgánica puede ser costosa, especialmente para las pequeñas explotaciones, y el retorno de la inversión puede no ser alto. Por otro lado, podría incrementar los rendimientos y mejorar la calidad. La demanda de cacao fino con certificación orgánica está creciendo rápidamente en Europa, lo que lo convierte en un nicho de mercado interesante.

Para comercializar el cacao como bio en el mercado europeo, debe cumplir con las regulaciones de la Unión Europea para la producción y el etiquetado orgánicos<sup>8</sup>. Un certificador acreditado debe verificar las instalaciones de cultivo y procesamiento. La UE proporciona una [lista](#) de autoridades de control reconocidas para garantizar la cooperación con un certificador acreditado. El nuevo reglamento orgánico (2018/848) fue publicado en 2018 y debido a la crisis sanitaria, la Comisión Europea ha anunciado un aplazamiento de un año a su aplicación, inicialmente prevista para el 1 de enero de 2021, por lo que se iniciará el 1 de enero de 2022 en la UE, y a más tardar el 31 de diciembre de 2023 fuera de la UE. Básicamente, un productor de cacao debe cumplir con las mismas reglas que los productores de la Unión Europea. El nuevo reglamento también fortalecerá los controles y posibles medidas contra el fraude.

---

<sup>7</sup> CBI - <https://www.cbi.eu/news/cocoa-products-combine-health-and-indulgence-during-covid-19-crisis>

<sup>8</sup> European Commission: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organics-glance>

Para poder exportar productos ecológicos, es importante que las autoridades de control emitan certificados de inspección (COI) antes de la salida de un envío (artículo 13 (2) UE 2020/25<sup>9</sup>). Si esto no sucede, el producto no se puede vender como orgánico en la UE y se venderá como un producto convencional. Las [COI](#) se pueden concluir utilizando el sistema experto y de control de comercio electrónico de la Comisión Europea (TRACES).

Si desea exportar a países fuera de la Unión Europea (UE), debe verificar las disposiciones legales necesarias para estos países. Por ejemplo, Suiza tiene su propia ley orgánica suiza y el Reino Unido tiene las regulaciones orgánicas de 2009. Además del logotipo orgánico de la UE, la mayoría de los países europeos también tienen sus propios estándares y etiquetas orgánicos voluntarios. Algunos ejemplos son el sello Bio (Alemania), la marca AB (Francia) y el logotipo Ø (Dinamarca). Algunos países también tienen estándares o etiquetas privados, como Naturland (Alemania), Soil Association (Reino Unido), Bio Suisse (Suiza), KRAV (Suecia) y Demeter (específico para la agricultura biodinámica; el estándar no es específico del país).

### **Certificación Fair-Trade**

Los estándares de comercio justo toman en cuenta el desempeño social de una empresa a lo largo de la cadena de suministro. La certificación de un tercero independiente permite colocar un logotipo de comercio justo en el producto. En general, los precios de los productos de comercio justo consisten en un precio mínimo más una prima. [Fairtrade International \(FLO\)](#) es la organización líder en estándares para Fairtrade. Después de la acreditación por parte de un tercero independiente, el logotipo Fairtrade se puede colocar en un producto. El certificador acreditado para este estándar es [FLOCERT](#). El 1 de junio de 2020, Fairtrade decidió nuevos requisitos para la certificación. Esto requiere que las cooperativas de cacao y los comerciantes tengan obligaciones para los nuevos volúmenes de ventas Fairtrade, que deben ser confirmados por el usuario final y validados por la respectiva organización nacional Fairtrade.

Los productos que llevan la etiqueta Fairtrade indican que a los fabricantes se les paga un precio mínimo Fairtrade. Los precios mínimos y las primas actuales para el cacao, ya sea orgánico certificado o convencional, se pueden encontrar en la [tabla de precios](#) mínimos y primas de Comercio Justo Fairtrade. Otros estándares de comercio justo utilizados en el mercado europeo son Fair for Life, Naturland Fair y el Small Producers Symbol (SPP). También hay una etiqueta de la Organización Mundial de Comercio Justo (WFTO) que reconoce a organizaciones enteras que se adhieren plenamente a las prácticas de comercio justo. Un ejemplo de certificador acreditado para estándares de comercio justo es Ecocert IMO.

### **La demanda europea de especialidades de cacao está creciendo**

La demanda europea de especialidades de cacao está creciendo de manera constante. Esto generalmente significa cacao con buena genética y orígenes únicos, elaborado utilizando prácticas sostenibles y rastreables. El mercado de cacao de especialidad ofrece precios más altos y, por lo general, procesa volúmenes más bajos que el cacao a granel. Aunque representa menos del 10% del mercado total del cacao, el cacao de

---

<sup>9</sup> European Commission: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0025&qid=1580290386399&from=EN>

especialidad ofrece oportunidades interesantes para los exportadores y productores de cacao.

Las especialidades de cacao están floreciendo gracias a la creciente importancia de la sostenibilidad en el mercado europeo del cacao y el chocolate. El comercio directo, el estrecho contacto entre agricultores y compradores, los sistemas de trazabilidad y el pago de sobrepagos en función de la calidad del cacao en grano son elementos que están directamente relacionados con las especialidades del cacao y caracterizan una cadena de valor sostenible del cacao.

No se dispone de datos comerciales específicos para las especialidades de cacao, pero un fuerte indicio de la creciente demanda de especialidades de cacao en Europa es el número creciente de fabricantes de chocolate y el aumento de la facturación. Estos chocolateros trabajan principalmente con cacao de alta calidad y buscan constantemente nuevos sabores interesantes. Los productores de cacao que saben distinguirse por su cacao de alta calidad aumentan sus oportunidades de mercado.<sup>10</sup>

## **5. Estacionalidad de la producción local**

En este sector no existe una estacionalidad.

## **6. Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos/aeropuertos)**

- Puerto de Hamburgo (Alemania)
- Puertos de Rotterdam (Holanda)
- Amberes (Bélgica)

## **7. Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena).**

Los minoristas confían en las tendencias modernas y desarrollan productos a precios asequibles que atraen a consumidores de todos los perfiles. Los chocolates veganos, sin azúcar ya no son exclusivos de las marcas de alta gama. Tampoco es sostenibilidad. Los minoristas europeos defienden y aplican cada vez más principios medioambientales y sociales. Esto se refleja en su gama de chocolates, ya que la oferta de chocolates orgánicos y de marca blanca Fairtrade en los supermercados es mayor que nunca. Unos ejemplos de importadores, procesadores de cacao y fabricantes de chocolate:

- Nestlé: Nestlé Cocoa Plan;
- Marte: Sostenible en un Plan Generacional;
- Ferrero: Responsabilidad Social Corporativa;
- Mondelez: Cocoa Life;
- Cargill: Cocoa Pledge;
- Barry Callebaut: Forever Chocolate;
- Lindt & Sprüngli: el programa agrícola

La siguiente estadística muestra el aumento significativo en las ventas de cacao con la etiqueta Fairtrade. Esto sugiere una mayor conciencia del medio ambiente entre los consumidores.

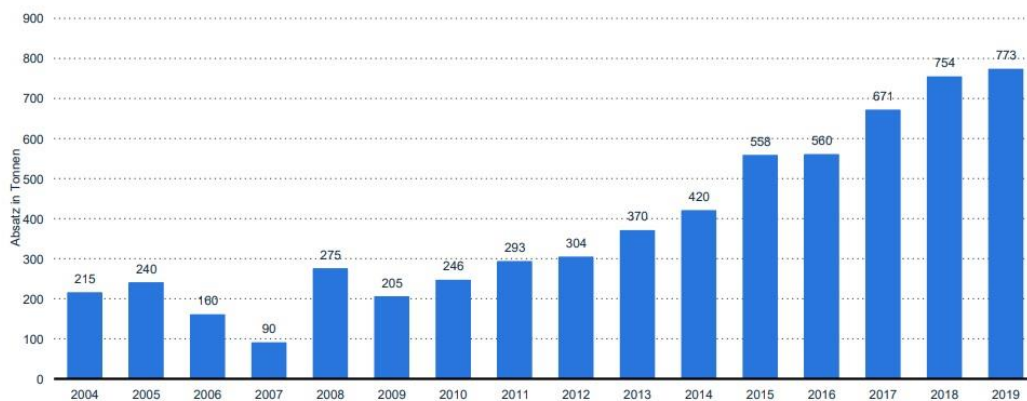
---

<sup>10</sup> CBI - <https://www.cbi.eu/news/european-demand-specialty-cocoa-growing>



## Absatz von Kakao mit Fairtrade-Siegel in Deutschland in den Jahren 2004 bis 2019 (in Tonnen)

Absatz von Fairtrade-Kakao in Deutschland bis 2019



Fuente: Statista

Para los productores de los países productores de cacao, estos desarrollos abren oportunidades en el mercado minorista masivo. Los supermercados ofrecen cada vez más chocolate de marca privada exclusivo y de alta calidad, lo que genera una mayor demanda de especialidades en granos de cacao. Comprender el mercado es fundamental para encontrar el comprador adecuado para sus granos de cacao para que pueda diferenciarse de sus competidores.<sup>11</sup>

### 8. Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)

- Cumplimiento con estándares de calidad
- Certificaciones disponibles (Bio, Fair Trade)
- Experiencia con exportaciones hacia la UE
- Precio (según mercado y en comparación con la competencia)
- Tiempos y volúmenes de entrega

### 9. Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)

En el mercado alemán existen conocidas marcas peruanas en los puntos de venta más comunes, pero sus productos son principalmente barras de chocolate. Existen más productos, pero solo con ingredientes peruanos. El mercado alemán del cacao ofrece diversos productos de chocolate. Algunos ejemplos se enumeran en la siguiente tabla:

<sup>11</sup> CBI - <https://www.cbi.eu/news/changing-face-europes-private-label-chocolate-market>

Producto	Presentación	Bio/Convencional	Precio	Origen	Lugar y fecha	Tienda	Foto del producto
Chocolate Chunks	firme	Convencional	1.39€/100g	Alemania	Luneburg, marzo 2021	Kaufland	
Nibs de cacao	fresco	Bio	4.19€/150g	Alemania	Luneburg, marzo 2021	Vitalis	
Nibs de cacao	fresco	Bio	4.99€/180g	Perú	Luneburg, marzo 2021	Vitalis	
Nibs de cacao	fresco	Convencional	1.99€/50g	Costa de Marfil	Hamburg, febrero 2021	Rewe	
Cobertura de chocolate blanco	firme	Convencional	0.99€/200g	República Dominicana	Hamburg, febrero 2021	Edeka	
Hojas de decoración de chocolate	firme	Convencional	2.29€/60g	República Dominicana	Luneburg, marzo 2021	Edeka	

**10. Actividades de promoción idóneas para promover el producto.**

**Ferias comerciales**

- Anuga
- Food Ingredients
- IBA
- Biofach
- ISM

**Campañas de promoción**

- Envío de muestras
- Campañas virtuales en redes sociales
- Cooperaciones con fábricas
- Ruedas de negocios