



GUÍA DE INTERNACIONALIZACIÓN CAFÉ Y CACAO

En colaboración con

Compilado por: Gustavo Ferro (SIPPO expert Natural Ingredients and Processed Food), con asistencia técnica de Mariana de la Rosa (Gaia Cacao).

Especial agradecimiento a la Unidad de Inteligencia Comercial de AGROMERCADO por sus valiosos aportes y experiencia en el desarrollo de este documento.

Tabla de contenidos

Introducción	5
Enfoque en Suiza	6
Datos clave EFTA/Perú: café, y cacao y derivados	8
Suiza: tendencias, desarrollos e innovación en los sectores de cacao y café	12
Suiza: análisis de la competencia	18
Suiza: requisitos del mercado	22
Lista de requisitos de sostenibilidad	24
Mapeando el mercado Suizo	28

Introducción

LA GUÍA DE INTERNACIONALIZACIÓN PARA CAFÉ Y CACAO es una iniciativa del Programa Suizo de Promoción de Importaciones - SIPPO, en alianza con AGROMERCADO. La guía está diseñada para apoyar a productores, asociaciones y cooperativas del Perú en su camino hacia la exportación y consolidación en el mercado suizo, bajo el marco del Acuerdo de Libre Comercio entre Perú y los Estados de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) / EFTA, que fue suscrito en 2010.

SIPPO trabaja con las organizaciones de promoción comercial, para que mejoren su portafolio de servicios de promoción de las exportaciones. Por ello, esta guía tiene como objetivo fortalecer y consolidar enlaces comerciales, facilitando la toma de decisiones estratégicas de los sectores de café y cacao del Perú y su orientación hacia el mercado objetivo.

Con un enfoque específico en Suiza, la guía está estructurada por capítulos que proporcionan información clave sobre producción, flujos comerciales, tendencias, requisitos del mercado, consejos de cómo hacer negocios en Suiza, así como herramientas y formatos que los productores, asociaciones y cooperativas pueden utilizar para alcanzar o mejorar su acceso a este exigente mercado.

Enfoque en Suiza

Suiza es un actor clave en el mercado global de café y cacao, con una destacada trayectoria en innovación y sostenibilidad.

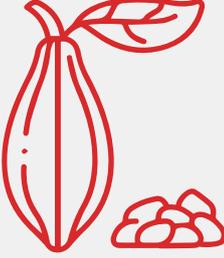
A continuación algunos puntos clave sobre el mercado suizo que debes considerar:

- Suiza tiene una sólida tradición de café y cacao con la presencia de importantes empresas de trading, fabricantes de máquinas de espresso, grandes empresas tostadoras de café y sede de grandes marcas de la industria de la confitería como Nestlé, Lindt & Sprungli, Barry Callebaut, Toblerone, entre otros, y de grandes marcas de café como Nespresso.

Según European Innovation Scoreboard 2023, Suiza es el país más innovador de Europa.

- La facturación total de la industria alimentaria suiza se estimó en 2022 en **52,3 mil millones** de francos suizos e incluía 3.681 empresas activas (Lexology, 2023). Cada año, unos 2,5 millones de francos suizos son invertidos en innovación de alimentos (Confederación Suiza, 2023).
- Suiza tiene el mayor mercado de consumo entre los países de EFTA con 8.0+ millones de habitantes, seguido de Noruega (5.0+ millones), Islandia (372+ mil) y Liechtenstein (39+ mil). Mercado con alto poder adquisitivo.
- Es uno de los 9 mercados minoristas más valiosos de Europa con un valor estimado de **115 mil millones de euros**.

Cuadro Nro. 1

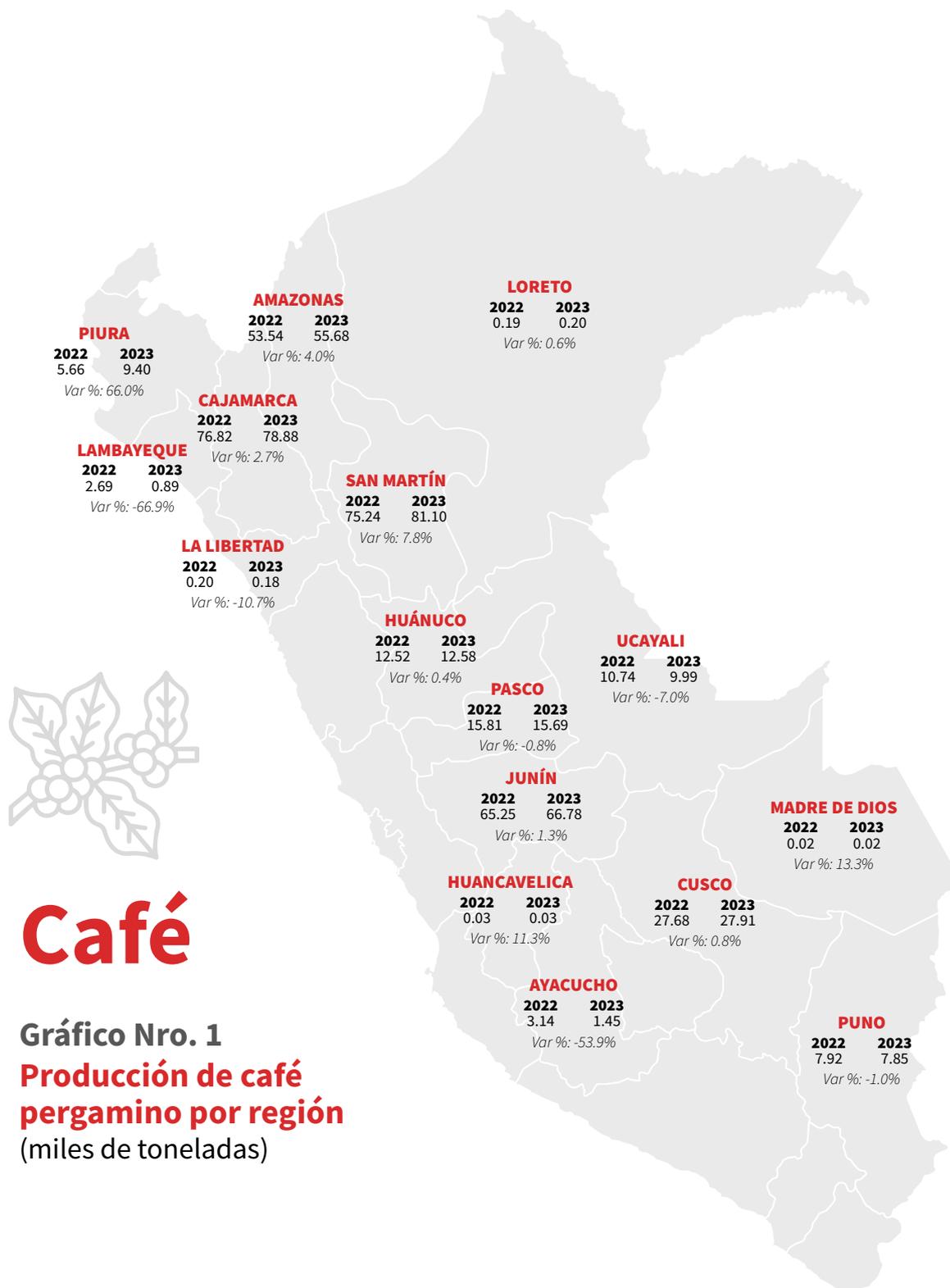
Cacao	Café
<p>► Suiza es el principal consumidor de chocolate en Europa, llegando a los 11 kg per cápita en 2022. Los consumidores suizos de chocolate tienen tradicionalmente una división geográfica en sus preferencias.</p> <p>► En la región francófona de Suiza, se calcula que dos tercios de los consumidores de chocolate prefieren el chocolate negro, mientras que en la región alemana, el chocolate con leche sigue siendo el producto preferido de los consumidores.</p> 	<p>► Los suizos están entre los principales consumidores de café del mundo. Según una encuesta reciente, Suiza ocupa el tercer lugar entre los países con mayor consumo de café per cápita, alcanzando un promedio de 1.110 tazas de café por persona al año.</p> <p>► Suiza es uno de los mayores comerciantes de café verde del mundo. Los miembros de la Federación Suiza de Comerciantes de Café (SCTA) manejan más del 50% de la exportaciones globales de café.</p> 



- Mercado minorista desarrollado pero concentrado:
 - ▶ *Migros* y *COOP* controlan el 70% del mercado de alimentos y bebidas. Otros actores incluyen discounters como *Lidl* y *Aldi* y minoristas especializados que se centran principalmente en la venta de alimentos de alta gama, alimentos orgánicos o alimentos importados como *Manor*, *Globus* y *Al Natura*.
- El país cuenta con más de **520 importadores** de productos orgánicos registrados, una de las concentraciones más altas de Europa.

Suiza es el líder mundial en términos de producción y consumo per cápita de productos orgánicos y de comercio justo.

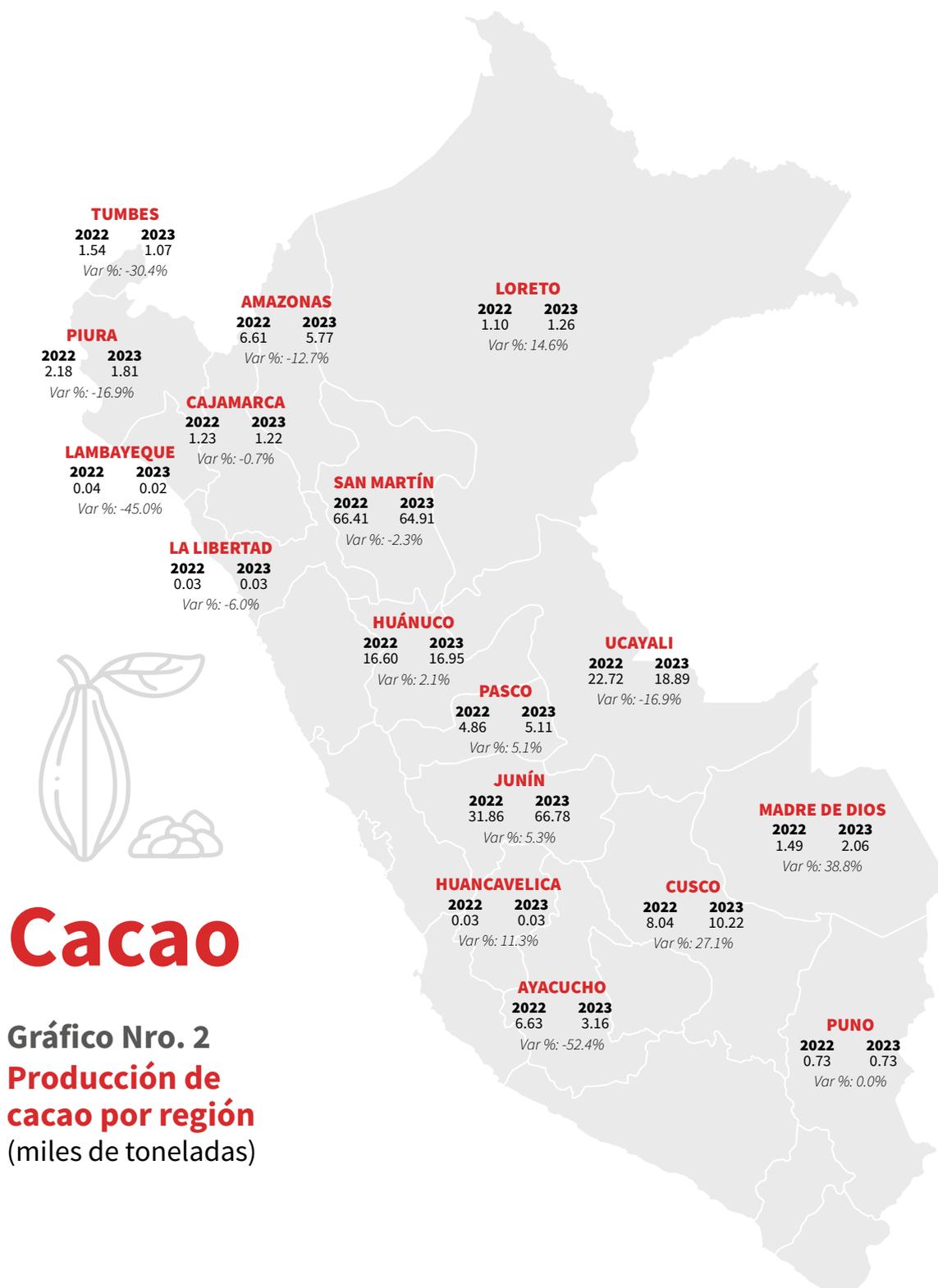
Datos clave EFTA/Perú: Café, y cacao y derivados



Café

Gráfico Nro. 1
Producción de café
pergamino por región
(miles de toneladas)

Fuente: SIEA-MIDAGRI



Cacao

Gráfico Nro. 2
Producción de cacao por región
(miles de toneladas)

Fuente: SIEA-MIDAGRI

Demanda: EFTA

Cacao en grano:

- En 2023, los países EFTA importaron **USD 175 millones (57 mil toneladas métricas)**, con un crecimiento anual promedio de 7% desde 2019. **Suiza representa el 99% de las importaciones de cacao en grano del EFTA.**
- Los países EFTA representan el **2% de las importaciones mundiales** de cacao en grano.
- **Ghana es el mayor proveedor a los países EFTA con el 40% de las importaciones**, seguido de la República Dominicana (20%) y del Ecuador (18%).
- **Perú es el 4º mayor proveedor de cacao en grano a los países EFTA**, contribuyendo con un **7% de las importaciones.**
- Las importaciones de cacao desde Perú crecieron a una tasa promedio anual de **+36%** entre 2019 y 2023.



Cuadro Nro. 2

	País productor de cacao	Participación en las importaciones EFTA, en valor, 2023
1	Ghana	40 %
2	República Dominicana	20 %
3	Ecuador	18 %
4	Perú	7 %
5	Costa del Marfil	6 %
6	Madagascar	2 %
	Otros	40 %

Fuente: ITC Trademap, 2024



Café verde:

- En 2023, los países EFTA importaron **USD 1.2 mil millones** (213 mil toneladas métricas) en 2023, con un crecimiento anual promedio de 14% desde 2019. **Suiza representa el 87% de las importaciones de café verde del EFTA, y Noruega representa el 13% de las importaciones.**
- Los países EFTA representan el **4% de las importaciones mundiales** de café verde.
- Aproximadamente el **50% de las importaciones** de los países EFTA en 2023 fueron originadas desde **Brasil y Colombia.**
- **Perú es el 11° proveedor de café verde a los países EFTA,** contribuyendo con el **3% de las importaciones totales.**

Cuadro Nro. 3

	País productor de café	Participación en las importaciones EFTA, en valor, 2023
1	Brasil	25 %
2	Colombia	21 %
3	Costa Rica	9 %
4	Etiopía	7 %
5	Guatemala	6 %
6	India	5 %
7	Nicaragua	5 %
8	Honduras	4 %
9	Vietnam	4 %
10	Kenia	3 %
11	Perú	3 %
12	México	2 %
13	Indonesia	2 %
	Otros	4 %

Fuente: ITC Trademap, 2024



Suiza: tendencias, desarrollos e innovación en los sectores de cacao y café

Premiumización del Consumo

En Suiza, tanto en el sector del café como del cacao, los consumidores están optando cada vez más por productos de alta calidad y origen premium. La tendencia “menos pero mejor” se observa en ambos sectores, donde el enfoque está en productos más sofisticados y considerados más saludables.

La *premiumización* se refleja específicamente en la diferenciación de los productos según su origen, certificación y otros aspectos de sostenibilidad.



Cacao

Expansión del consumo de chocolates bean-to-bar en Suiza, a través de tiendas especializadas, tales como:



Du Rhône
CHOCOLATIER

Max Chocolatier™

Además, muchas empresas de chocolate fino como [Taucherli](#), [Orfève](#) y [laflor](#) también tienen sus tiendas virtuales. [La línea de marca blanca Frey](#), del minorista *Migros*, incluye una oferta diversa de productos premium a precios accesibles.

Los orígenes más populares del cacao utilizado en la elaboración de chocolates suizos de alta gama provienen de Madagascar y Venezuela.

Marcas suizas como *Max Chocolatier* y *Vollenweider Chocolatier* sobresalen por emplear cacao de estos países. Chocolateros como *Orfève* y *laflor* han integrado cacao de Perú en sus recetas. Ambas marcas se destacan por su firme compromiso con la trazabilidad y la sostenibilidad.

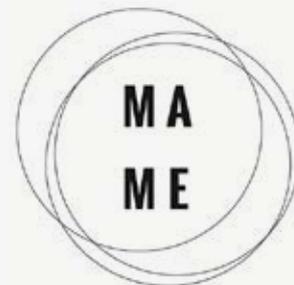
Café

Según el site de [European Coffee Trip](#), en Suiza se han registrado un total de 90 cafeterías y 16 tostadores de café de especialidad. Un ejemplo destacado de este auge del café de especialidad es [ViCAFE](#), cuya cultura de servicio y concepto han permitido combinar el producto físico con un servicio excepcional, brindando una experiencia de [café on-the-go](#) única.

En Suiza, el origen de los granos de café utilizados en las tiendas de café de especialidad varía ampliamente, destacando principalmente países productores de América Latina y África.

Muchos tostadores suizos, como [MAME](#) en Zúrich y Ginebra, y [Boréal Coffee](#) en Ginebra, se abastecen de granos de países como Brasil, Etiopía, Colombia y Guatemala, entre otros.

Surgimiento de tostadores especializados como:



así como la expansión de tiendas especializadas como [The Coffee Project](#) y [169 West](#). Además, tiendas online como [Coffee Avenue](#), [Espresso](#), [Kaffee Zentrale](#) exhiben la variedad de marcas de cafés de especialidad.

La ley contra la deforestación afecta al mercado suizo

A pesar de que Suiza no forma parte de la Unión Europea, la regulación europea contra la deforestación (Reglamento (UE) n° 2023/1115) afecta a la industria suiza de chocolate y del café. La regulación estipula que ciertas materias primas y productos solo pueden importarse o exportarse al mercado de la UE si se demuestra que no están asociados con la deforestación o la degradación forestal. La aplicación de la regulación entrará en vigencia el 30 de diciembre de 2024.

Esto implica que los compradores en Suiza deberán implementar los requisitos exigidos por sus contrapartes en la Unión Europea y cumplir con los procedimientos de debida diligencia asociados a la regulación.

Sostenibilidad como prioridad

Ambos sectores han adoptado iniciativas que promueven prácticas responsables y justas a lo largo de sus cadenas de suministro, buscando mejorar las condiciones de vida de los productores y proteger el medio ambiente. Se han identificado empresas y plataformas clave que promueven la colaboración entre la industria, el gobierno y las ONG para asegurar la trazabilidad, la protección de los recursos naturales y el respeto a los derechos humanos.



Cacao

La regulación también se aplicará al chocolate suizo vendido en la UE, su mayor mercado de exportación, y al cacao en grano que se exporta desde la UE a la industria suiza de chocolates y otros productos del cacao. Dada la fuerte conexión entre estos dos mercados en Europa, se anticipa una mayor integración de los sistemas de control y trazabilidad entre las dos entidades. PRONATEC es un caso ejemplar de una empresa que ha empezado a ajustar sus prácticas para cumplir con estas regulaciones.

Café

Empresas como [Blaser Trading](#) ya están ajustando sus prácticas para cumplir con estos requisitos, asegurando la trazabilidad total de su cadena de suministro.

Otros ejemplos de empresas de café en Suiza que están tomando medidas para cumplir con la regulación europea de deforestación (EUDR) son [Sucafina](#) y [Louis Dreyfus Company \(LDC\)](#), dos de los principales traders de café del mundo, que [han comenzado a incorporar una "prima EUDR" en sus contratos de venta futuros.](#)





Cacao

La [Plataforma Suiza de Cacao Sostenible \(SWISSCO\)](#), es una iniciativa suiza público - privada de la cadena de valor del cacao, trabaja en las siguientes áreas:

- Ingreso digno
- Clima, bosques y agroforestería
- Lucha contra el trabajo infantil.
- Trazabilidad y transparencia.

Además, las dos áreas transversales son: *igualdad de género e innovación*.

A continuación, se presentan algunos modelos de negocios sostenibles e innovadores en el mercado suizo de chocolates de alta calidad:



Adoptó un modelo de copropiedad con productores en Perú. La cooperativa peruana Choba Choba es el principal accionista de la empresa suiza, y los agricultores participan activamente en su junta directiva.



Se esfuerza por minimizar su impacto ambiental en todas las etapas de producción. Utilizan (en la medida de lo posible) productos cultivados biológicamente y recurren al transporte en barco de vela para mitigar sus emisiones de carbono.



Promueve la preservación de variedades raras de cacao y protección de la biodiversidad, adoptando un modelo regenerativo. Además, la empresa paga precios diferenciales a los productores.

Café

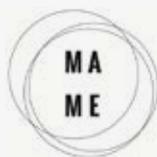
La [Plataforma Suiza de Café Sostenible \(SSCP\)](#) creada en 2024, busca fomentar la sostenibilidad y garantizar el cumplimiento de los estándares ambientales y sociales en toda la cadena de valor del café.

Suiza cuenta con varios ejemplos de empresas de café que priorizan la sostenibilidad en sus modelos de negocios, por ejemplo:



Tiene un compromiso con la producción orgánica y el comercio justo.

Trabaja directamente con los productores y utilizan empaques sostenibles.



Además de trabajar directamente con productores en diversos países, se enfoca en la justicia social y el impacto ambiental asegurando que toda su cadena de suministro cumpla con los estándares de comercio justo y minimización de huella ecológica.



Es una empresa global con base en Suiza que trabaja para mejorar la rentabilidad de los agricultores, promover prácticas regenerativas que ayuden a combatir el cambio climático y apoyar a las comunidades locales mediante una ciudadanía responsable.

Crecimiento del mercado de productos orgánicos y de comercio justo

El mercado suizo de productos orgánicos y de comercio justo tiene un gran valor, reflejando el reciente compromiso de los consumidores con la sostenibilidad. Según el Instituto de Investigación en Agricultura Ecológica (FiBL), en 2022, los suizos gastaron **437 euros** por persona en alimentos orgánicos.

Cacao



Cadenas de supermercados como *Coop* ofrecen chocolate orgánico y con certificación de Comercio Justo de origen único bajo marca propia, en su línea de productos Naturaplan.



Es una chocolatería suiza que ofrece productos orgánicos y Fairtrade, en su mayoría producidos bajo etiquetas privadas, pero muy enfocados en el uso de cacao sostenible.



Ofrece varios productos certificados como Fairtrade y orgánicos, como su barra de chocolate oscuro de 72%. Además, Halba colabora estrechamente con cooperativas como ACOPAGRO en Perú.

Café

El café es una parte clave de este mercado, con actores destacados como [Original Foods](#), [Rüegg's](#) y [Yocafé.ch](#). El minorista [Claro fair trade](#), con más de 100 tiendas en Suiza, ofrece una amplia gama de productos de café de comercio justo, al igual que Fairtrade Max Havelaar Switzerland.

Ejemplos de marcas en Suiza que ofrecen café certificado tanto por comercio justo como por orgánico incluyen [Beararella](#) y [La Semeuse](#).

El estándar Fair for Life, lanzado en 2006 en Suiza, es otra certificación relevante. Tostadores como [Blaser Café](#) y [Original Foods](#) han adoptado esta certificación, consolidando su compromiso con prácticas éticas y sostenibles.

Los grandes minoristas suizos como *Migros* y *Coop* han sido pioneros en este ámbito. Desde 2010, *Migros* certificó toda su gama básica de café con Rainforest Alliance/UTZ, y su marca premium, *Café Royal* que utiliza granos del Perú, Brasil y Honduras, no solo está certificada por Fairtrade sino que también es orgánica, siendo tostada por Delica, una de las principales empresas de tostado en Suiza. Por su parte, *Coop* solo comercializa café de marcas propias certificado por Fairtrade, con excepción de su línea económica *Prix Garantie*, que está certificada por Rainforest Alliance.



Recomendaciones para mantenerte al tanto de las tendencias actuales en los mercados de cacao y café

- ▶ Consulta regularmente el sitio web del [Centro para la Promoción de Importaciones desde Países en Vías de Desarrollo \(CBI\)](#) y la web del International Trade Center (ITC) <https://www.trademap.org/Index.aspx>. Este recurso ofrece análisis de mercado detallados y destaca las oportunidades y tendencias clave, tanto en Suiza como a nivel internacional.
- ▶ Participa en eventos sectoriales como ferias y conferencias, webinars y seminarios virtuales.
- ▶ Conecta con organizaciones y suscríbete a sus boletines informativos.
- ▶ Consulta medios especializados como:

Cacao:



- ▶ [The Chocolate Journalist](#).
- ▶ [Fine Cacao and Chocolate Institute \(FCCI\)](#).
- ▶ [Cacao Barometer](#).
- ▶ [Fine Chocolate Industry Association \(FCIA\)](#).
- ▶ Estudio global del mercado de cacao por Gaia Cacao y USDA: [Global Cocoa Market Study Report](#).

Café:



- ▶ [Daily Coffee News](#).
- ▶ [Bar Talks](#).
- ▶ [Coffee Barometer](#).
- ▶ [Perfect Daily Grind](#).



Suiza: análisis de la competencia

El mercado suizo de cacao se caracteriza por una diversidad de orígenes que abastecen tanto cacao y café convencionales, como de especialidad y certificados. A continuación, se destacan los principales países competidores en el mercado suizo para el cacao y el café y sus características clave:

CACAO

Cuadro Nro. 4: Principales importaciones suizas de cacao en grano, 2023				
	País productor de cacao	USD millones	Miles de toneladas, 2023	Participación en las importaciones Suiza, en valor, 2023
1	Ghana	70	25	40 %
2	República Dominicana	35	9.9	20 %
3	Ecuador	32	10	18 %
4	Perú	13	4.0	7 %
5	Costa de Marfil	11	3.8	6 %
6	Madagascar	3	1.0	2 %
	Otros	-	-	7 %

Fuente: ITC Trademap, 2024



GHANA

Es el principal proveedor de cacao en grano a Suiza. Presencia de importantes cooperativas como [Kuapa Kokoo](#), de donde Halba Chocolats (fabricante de chocolates para la cadena de supermercados Coop) [compra 45% de su cacao en grano](#). Al mismo tiempo, cooperativas como [ABOCFA](#) tienen acceso a mercados de cacao de especialidad (como en los [chocolates premium del chocolatero bean-to-bar suizo Taucherli](#)). Ghana no es un origen oficialmente reconocido por la ICCO como un productor / exportador de cacao fino y de aroma.



REP. DOMINICANA

Es un origen popular entre compradores de cacao certificado en Suiza por su gran oferta de cacao orgánico y de comercio justo. El importador y procesador de cacao certificado, [Pronatec](#), [tiene su propia subsidiaria en República Dominicana llamada YACAO](#), otros exportadores importantes de cacaos certificados incluyen al [Grupo CONACADO](#), [COOPROAGRO](#) (con presencia en Suiza en colaboración con [Halba Chocolats](#)) y [Rizek](#). En el mercado de cacao de especialidad, se destacan las empresas [Okö Caribe](#), [Zorzal Cacao](#) y la [Finca Elvesia](#), que cuentan con alta calidad.



ECUADOR

Es considerado el principal proveedor de cacao fino y de aroma en el mundo. Ecuador se ha destacado en la producción y exportación de la variedad Arriba Nacional, producto emblemático y que tiene un espacio importante en el mercado de cacaos de especialidad por sus fragancias y sabores frutales y florales. Ecuador cuenta con empresas, productores y cooperativas que preservan y promueven el Arriba Nacional; algunos ejemplos son: [Hacienda Victoria](#), [Asociación Artesanal Sabor Arriba](#), [Camino Verde/Latiali](#) y [Conexión](#).



COSTA DE MARFIL

No es exportador de cacao de especialidad, y una gran proporción del cacao producido está certificado Rainforest Alliance/UTZ, aunque organizaciones exportadoras y de productores de cacao de Costa de Marfil como [ECOOKIM](#) y [ECAKOOG](#) vengán invirtiendo en producir cacaos de más alta calidad y de acuerdo a estándares de sostenibilidad y trazabilidad más estrictos.



MADAGASCAR

Es uno de los orígenes más destacados en el mercado de cacao de especialidad, conocido por la producción de cacaos de variedades Criollo (como el Sambirano) en fincas como [Madirofolo](#), [Menavava](#), [Bejofo](#), y [Ambolikapik](#), todas propiedad de [Bertil Åkesson](#). Entre los principales compradores suizos están [Felchlin](#), que tiene [una colaboración de largo plazo con Sambirano SA](#), y [Halba Chocolats](#). El 100% del cacao malgache es considerado fino y de aroma.



HONDURAS

El principal comprador del cacao hondureño es Halba Chocolats, que incluso tiene su subsidiaria en el país, [Chocolats Halba Honduras](#). Este cacao se utiliza para producir la [línea de chocolates de origen único Naturaplan](#), de la cadena de supermercados Coop. En el mercado de especialidad, la empresa hondureña-danesa [Xoco Gourmet](#) es una de las más importantes, teniendo dentro de su portafolio la variedad [Indio Rojo / Mayan Red](#) como uno de sus productos estrella.



VENEZUELA

Es un proveedor tradicional de cacaos de especialidad. Un ejemplo es el chocolatero bean-to-bar [Idilio Origins](#), que [usa exclusivamente cacaos de especialidad de Venezuela en sus recetas](#). Otro ejemplo es [laflor](#), que tiene [colaboración con el proveedor venezolano Hacienda San Cayetano](#). [Felchlin](#) [también tiene una colaboración con Casa Franceschi](#). [Gaia Cacao](#) es un proveedor de granos de especialidad venezolanos que busca conectar a los chocolateros europeos con los productores en origen.

CAFÉ

Cuadro Nro. 5: Principales importaciones suizas de café verde, 2023

	País productor de café	USD millones	Miles de toneladas, 2023	Participación en las importaciones EFTA, en valor, 2023
1	Brasil	236	48	23 %
2	Colombia	197	29	19 %
3	Costa Rica	95	12	9 %
4	Etiopía	75	9.5	7 %
5	India	63	14	6 %
6	Guatemala	62	10	6 %
7	Nicaragua	54	8.9	5 %
8	Honduras	45	8.7	4 %
9	Vietnam	44	17	4 %
10	Perú	33	5.9	3 %
11	Kenia	30	3.0	3 %
12	México	28	4.5	2 %
13	Indonesia	21	3.6	2 %
	Otros	-	-	4 %

Fuente: ITC Trademap, 2024



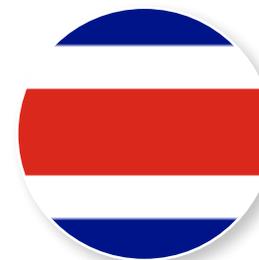
BRASIL

Es el mayor productor mundial de café y principal proveedor de Suiza. El 80% de sus exportaciones a Suiza son de Arábica. Brasil tiene una fuerte presencia en el sector de cafés de especialidad, con el apoyo de la Asociación Brasileña de Cafés Especiales (BSCA). Ejemplos de cooperativas exportadoras son [COOXUPÉ](#), [Coopfam](#), [Expocacer](#) y muchas otras.



COLOMBIA

Como el mayor productor mundial de Arábica lavado, ha construido una sólida reputación de cafés de alta calidad, respaldada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Colombia, cuenta con la Indicación Geográfica Protegida (IGP) en Europa, siendo el único país productor de café que ha obtenido esta distinción. Colombia es uno de los principales productores de cafés con certificación Rainforest Alliance y Fairtrade en el mundo. Ejemplos de grupos de productores exitosos que exportan café colombiano incluyen [Red Ecolsierra](#), [ANEI](#), [Cooperativa de Caficultores de Antioquia](#), entre otros.



COSTA RICA

Toda la producción de café en Costa Rica es de variedad Arábica. Costa Rica se ha destacado por su enfoque en sostenibilidad, desarrollando proyectos pioneros como la producción de café bajo en carbono y ofreciendo una plataforma de trazabilidad para la cadena de valor. El ICAFE supervisa la industria cafetalera, ayudando a los productores a mejorar su productividad. Entre las varias cooperativas exportadoras que se destacan en Costa Rica están [CoopeAgri](#), [CoopeTarrazú](#), [Coope Pilangosta](#), [Coopelibertad](#), entre otras.



ETIOPÍA

Etiopía es considerado por muchos como el lugar de nacimiento del café. Etiopía produce únicamente cafés Arábica, y tienen un alto potencial en el mercado de especialidad. Una gran parte de sus cafés también son orgánicos. Ejemplos de grupos de productores que exportan cafés incluyen la [Unión Cooperativa de Productores de Café Yirgacheffe](#), [Sidama Coffee Farmers Cooperative Union](#), [Kafa Forest Coffee Cooperative Union](#), entre otros.



INDIA

Gran parte de las exportaciones de la India consisten en Robusta lavado de Kerala, el Monsoon Malabar, un Robusta de alta calidad. Este café está expuesto al aire salado del mar durante la temporada de los monzones, lo que le da un sabor específico. El sector cafetalero de la India lo promueve la Junta del Café de la India.



GUATEMALA

Es el segundo mayor productor de café de Centroamérica, siendo su producción casi completamente de Arábica. Las exportaciones de café orgánico guatemalteco han crecido significativamente en los últimos años. Algunos ejemplos destacados de grupos de productores y exportadores de café en Guatemala son [FEDECOCAGUA](#), [ACODIHUE](#) y [FEDECOVERA](#), entre otros.



Suiza: requisitos del mercado

Esta sección presenta una visión general de los principales requisitos regulatorios para el café y el cacao en el mercado suizo,

analizando las principales causas de no conformidad y los parámetros establecidos por la regulación.

CONTAMINANTES O NO CONFORMIDADES Y CAUSAS PRINCIPALES

REQUISITOS REGULATORIOS: SUIZA

CACAO Y CAFÉ



Pesticidas y residuos de pesticidas: Utilización de pesticidas prohibidos, y contaminación durante procesos de producción y cosecha. Contaminación cruzada durante la manipulación y el transporte.

La [ordenanza suiza sobre los límites máximos de residuos de pesticidas](#) establece que los pesticidas autorizados en la producción, así como los límites de residuos de pesticidas en el cacao y en el café son armonizados con la Unión Europea (Reglamento (CE) n° 396/2005).

Para saber qué pesticidas están autorizados en el cacao en grano y en el café, y cuáles son sus límites, puede consultar la base de datos de la Comisión Europea:

www.ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eupesticides-database (Seleccionar: Search products >> Cocoa beans o Search products >> Coffee)



Humedad

CACAO: Un contenido de humedad por debajo del 6% puede ocasionar una cáscara quebradiza, mientras que un nivel superior al 8% aumenta el riesgo de proliferación de moho y bacterias, lo que podría tener graves repercusiones en cuanto a la seguridad alimentaria, el sabor y la calidad del producto procesado.

CACAO: En general, los compradores requieren que el cacao en grano tenga [un contenido de humedad entre el 6,5 y el 7,5%](#).



CAFÉ: Los mohos que producen micotoxinas como la ocratoxina A crecen en el café que ha sido sometido a altos niveles de humedad. Esto conduce a una contaminación del grano de café verde que produce sabores inaceptables, y rechazar dichas muestras para tostarlas.

CAFÉ: La Federación Europea del Café (ECF) proporciona el contenido máximo de humedad permitido para el café verde para prevenir el riesgo de OTA. [El contenido de humedad tanto del café Arábica como del Robusta no debe exceder el 12,5%](#).



Micotoxinas

Secado inadecuado (alto % de humedad), almacenamiento y transporte inadecuados (sin ventilación, alta temperatura).

No existen límites definidos para el cacao en grano o para el café verde, pero un envío será rechazado si se detecta una incidencia de infestación por moho. La ocratoxina A es motivo de especial preocupación ambos en el cacao en grano y en el café verde.



Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAPs)

Contaminación por humo de secadores artificiales o tráfico y maquinaria circundantes.

CACAO: De acuerdo a la [ordenanza suiza sobre contaminantes alimentarios](#) (disponible en francés, alemán e italiano), armonizados con el Reglamento de la Comisión Europea (CE) n° 1881/2006, los niveles máximos de HAPs para el cacao en grano y productos derivados son:

- ▶ Benzo(a)pireno: 5,0 µg/kg de grasa
- ▶ Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno: 30,0 µg/kg de grasa.

CAFÉ: No se establece explícitamente un límite específico para los granos de café verde. Pero sigue siendo importante intentar prevenir la contaminación por HAP.

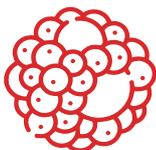
CACAO



Metales pesados

El cadmio es motivo de especial preocupación en el cacao de Perú y otros orígenes latinoamericanos, [de donde Suiza compra el 20% de su cacao en grano](#). Causas principales: absorción del suelo debido a la actividad volcánica, incendios forestales, erosión de rocas, desbordamiento de ríos y quebradas, etc.

Los niveles máximos de contaminación por cadmio permitidos por la [ordenanza suiza sobre contaminantes alimentarios](#) son armonizados con el Reglamento de la Comisión Europea (CE) n° 1881/2006. Los niveles máximos de cadmio se refieren a los productos del cacao y al chocolate, no a los granos de cacao. Pero el cacao en grano también está controlado. Normalmente se tolera un nivel máximo de cadmio de 0,8 ppm en los granos de cacao, pero algunos compradores son más estrictos, exigiendo niveles por debajo de 0,5 ppm.



Ácidos grasos libres (AGL) (aplicable a cacao)

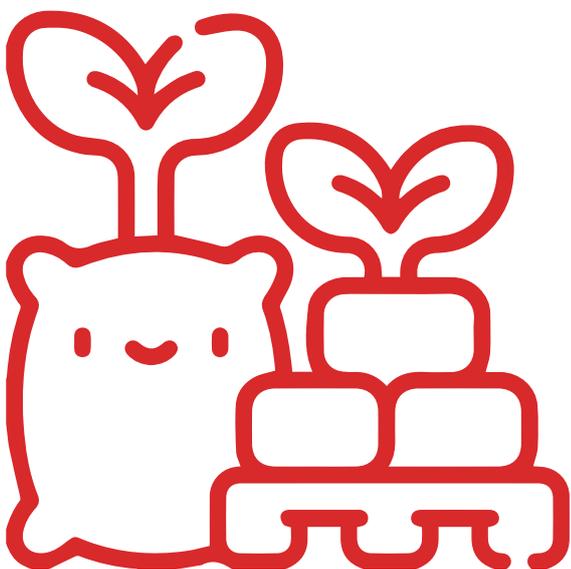
Los Ácidos Grasos Libres (AGL) pueden tener un impacto en la dureza de la manteca de cacao, y, por ende, en su calidad para la producción de chocolate. Específicamente, afectan las propiedades de cristalización. La manteca con un alto contenido de AGL puede dar como resultado un chocolate de baja calidad, impactando la estabilidad, el proceso de templado y, en ocasiones, el sabor.

Se espera que el contenido de ácidos grasos libres (AGL) en el cacao en grano sea inferior al 1,0 % para alcanzar el nivel aceptable del 1,75% en la manteca de cacao extraída de los granos de cacao secos, [que es el límite máximo legal para la manteca de cacao](#) dentro de la UE (Directiva 2000/36/CE) que aplica también en Suiza, y en la Norma de Codex para la manteca de cacao (86-1981, Rev.1-2001) (Codex Alimentarius, 2001).

Lista de requisitos de sostenibilidad

La sostenibilidad se considera como un concepto integrado para las cadenas de cafés y cacao, lo que significa que se esperan prácticas sostenibles durante todo el ciclo de producción, cosecha, postcosecha, transformación, exportación, etc.

La certificación sigue siendo un medio importante para atraer consumidores y garantizar cadenas sostenibles de café y cacao sostenible, sentando las bases iniciales para el cumplimiento de las condiciones medioambientales, sociales y de gobernanza de los proveedores de estos productos.



El cumplimiento es supervisado por certificadores independientes. Las certificaciones más comunes en café y cacao son:

- Orgánico (especificar EU, NOP, JAS, etc.).
- Biosuisse.
- Comercio justo (Fairtrade, Fair for Life, Fair Choice).
- Rainforest Alliance.
- Demeter.
- Símbolo de Pequeños Productores.
- Regenerative Organic Certified (ROC).
- SMBC Bird Friendly (sólo para café).



- C.A.F.E. Practices, Nespresso AAA Sustainable Quality Program (sólo para café).

Para leer más sobre las certificaciones para el café en los estudios del Centro para la Promoción de Importaciones desde Países en Vías de Desarrollo (CBI) accede a estos enlaces: [Certified Coffee](#) y [Multi-Certified Coffee](#).

Para leer más sobre las certificaciones para el cacao en el estudio del Centro para la Promoción de Importaciones desde Países

en Vías de Desarrollo (CBI) accede a este enlace: [Certified Cocoa](#).

Los compradores y los consumidores tienen expectativas de sostenibilidad más complejas y completas que la certificación, incluyendo otros aspectos de sostenibilidad social y medioambiental, así como elementos de gobernanza. Entre compradores de café y cacao, son cada vez más comunes los Códigos de Conducta y/o los Requerimientos de Abastecimiento Sostenible basados en referencias y estándares internacionales.

Esta lista de sostenibilidad se deriva de diferentes códigos de conducta y formularios usados por compradores de café y cacao en

Suiza y en Europa, y posibilita que productores y asociaciones verifiquen su cumplimiento de acuerdo a las diferentes áreas establecidas:



Trazabilidad y Geolocalización



- Sistema de trazabilidad utilizado, con detalles sobre los procedimientos y puntos de control.
- Sistema de geolocalización utilizado y porcentaje de las fincas “poligonadas”.
- Acciones direccionadas a mitigar los riesgos de deforestación y de la pérdida de la



Asistencia técnica y capacitación



- Proveeduría de insumos / plántulas a productores.
- Capacitación de productores en temas como: conservación del medio ambiente y buenas prácticas agrícolas, equidad de género, rehabilitación de cultivos, agroforestería.
- Servicios financieros y no financieros ofrecidos a los productores.
- No. de productores formados



Monitoreo y control de seguridad, autenticidad



- Sistema de control de seguridad (ejemplo: registro de visitantes).
- Sistema de prevención de sabotaje y fraude.
- Política de antisoborno y anticorrupción.



Política de sostenibilidad / Código de Conducta / Derechos humanos



- Política de Sostenibilidad / Código de Conducta.
- Sistema de prevención de trabajo infantil, trabajo forzado, discriminación, inseguridad en el trabajo.
- Buenas condiciones de trabajo, salarios, horas de trabajo, licencia de trabajo.
- Garantía de libertad de asociación.
- Sistema de gestión ambiental.
- Gestión y medición de emisiones a la atmósfera.
- Gestión de residuos y de aguas residuales.
- Prevención de la contaminación del suelo y las aguas subterráneas.



Otros sistemas de control de calidad



- Registro o política de quejas y reclamaciones externas.
- Sistema de retiro de productos.
- Prevención de materiales extraños.
- Almacenamiento o uso de sustancias peligrosas.
- Sistema de control y trazabilidad del empaque.



Otros estándares y proyectos de sostenibilidad o inocuidad

Esta información puede variar sustancialmente entre diferentes grupos de productores, y se refiere a protocolos internos, o de proyectos desarrollados con comunidades productoras y a alianzas con otras organizaciones. Es siempre importante hablar sobre estos proyectos con su aliado comercial, esto puede ser tu punto diferencial en relación a otros proveedores de café y/o de cacao.



Recomendaciones para entender los requisitos de sostenibilidad de compradores suizos de cacao y café:

- ▶ Consulta las páginas de la [Plataforma Suiza de Cacao Sostenible \(SWISSCO\)](#) y de la [Plataforma Suiza de Café Sostenible \(SSCP\)](#) para entender más sobre las acciones y prioridades de las empresas suizas en diferentes áreas de sostenibilidad.
- ▶ Revisa las políticas de sostenibilidad de importadores de café suizos como Volcafe ([Volcafe RS Standard](#)) y Blaser Café (Code of Conduct), así como de marcas de café como Nespresso ([Our Principles](#)).
- ▶ Revisa las políticas de sostenibilidad de empresas de chocolate en Suiza para entender sus requisitos a proveedores de cacao. Ejemplos: Stella Bernrain ([Decision Guidelines](#)), Felchlin ([Sustainability](#)) y Halba Chocolats ([Raw Materials: Focus on Cocoa](#)).



Mapeando el Mercado Suizo

Para mapear el mercado suizo de cafés y cacao e identificar potenciales compradores, es importante definir cuáles son las características de este potencial comprador. Algunos elementos que te pueden ayudar a definir este perfil:

- ¿Cuáles son las principales actividades de la empresa?

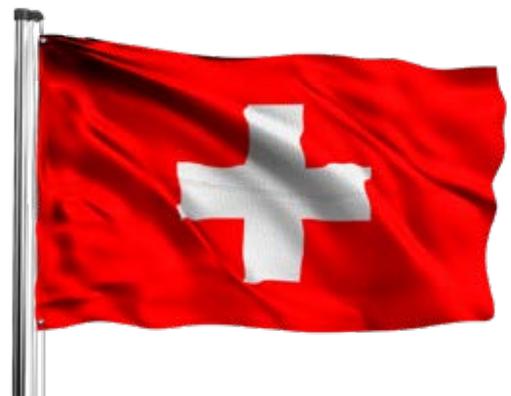
El perfil de los compradores de cacao de especialidad en Suiza puede ser segmentado en los siguientes grupos:

- Importadores (comerciantes).
- Procesadores de cacao y fabricantes de chocolate.
- Chocolateros artesanales (bean-to-bar).

Para el café:

- Importadores y comerciantes de café verde.
- Tostadores Industriales.
- Tostadores de café de especialidad.
- Cafeterías especializadas y bean-to-cup.

- ¿Cuál es el tamaño de la empresa?
- ¿Cuáles son sus requisitos mínimos respecto a calidad, volumen y certificación, por ejemplo?
- ¿En cuál segmento del mercado opera (por ejemplo: bulk versus especialidad)?
- ¿Cuál es la misión y filosofía de la empresa (por ejemplo: ¿sostenible o ética)?



- ¿La empresa tiene un enfoque geográfico específico (por ejemplo: ¿su café o cacao proviene de una región específica o un país específico del mundo)?
- ¿Quién es su cliente final?

Una vez que hayas definido el perfil de tu posible comprador, puedes aprovechar diversas bases de datos para mejorar tus resultados. Aquí tienes una guía concisa para navegar las plataformas y bases de datos clave y acceder a información relevante. Estas plataformas te permiten establecer conexiones estratégicas, impulsar el crecimiento de tu negocio y mejorar tus prácticas sostenibles.

Específicamente para el mercado suizo, las siguientes bases de datos serán útiles en tu búsqueda:

Asociaciones sectoriales y otras plataformas o bases de datos de interés en Suiza

CACAO

Organización

¿Qué es?

¿Cómo usarla?



[Chocosuisse](#)

Es la asociación paraguas de la industria chocolatera en Suiza. Sus miembros incluyen grandes empresas multinacionales y algunas empresas medianas. Aunque su enfoque no es el cacao de especialidad, algunas empresas trabajan con productores de cacao especial.

Puedes explorar la lista [de miembros de Chocosuisse](#) para conocer a los principales actores de la industria del chocolate en Suiza.



[Swiss Platform for Sustainable Cocoa](#)

Esta asociación promueve el cacao sostenible y cuenta con una lista de miembros que incluyen fabricantes, importadores y distribuidores que apoyan los principios de sostenibilidad. Algunos de ellos también adquieren cacao de especialidad.

Su lista de miembros incluye a fabricantes de chocolate y otros productos derivados del cacao, así como a empresas que utilizan productos de cacao, importadores y distribuidores de cacao en Suiza. Abarca a empresas que adquieren cacao de especialidad, aunque este no sea su enfoque principal.



[Artisans Boulangers Pâtisseries Confiseurs Vaudois](#)

Un ejemplo de una asociación regional que se dedica a representar los intereses de los artesanos en la industria de la panadería y pastelería, incluyendo a chocolateros especializados.

Entre sus miembros encontrarás [chocolateros de pequeña escala que trabajan de manera artesanal](#). Es una buena opción para productores de cacao de especialidad que buscan establecer conexiones con chocolateros artesanales y pequeños negocios que valoran la calidad y la producción artesanal.



[Le Portail du Chocolat](#)

Es un portal que proporciona información y noticias relacionadas con el chocolate en Suiza.

Cuenta con [un directorio de chocolateros suizos](#) y su ubicación en el mapa del país. Aunque el mapa incluye a empresas grandes como Lindt & Sprüngli, también destaca chocolateros más pequeños y especializados que puedes abordar.



[Fine Cacao and Chocolate Institute \(FCCI\)](#)

Este instituto ofrece una variedad de recursos, publicaciones y otros materiales relacionados con el cacao de especialidad y el chocolate fino.

Uno de sus recursos es un [mapa mundial de diferentes chocolateros \(y otros actores\) que actúan en el mercado de cacao de especialidad](#). El mapa puede ser filtrado por país, así que trae una base de datos interesante de empresas suizas.

CAFÉ

Organización

¿Qué es?

¿Cómo usarla?



**Specialty Coffee Association:
Switzerland Chapter**

Es una organización internacional sin fines de lucro que promueve el café de especialidad. El capítulo suizo cuenta con una página de miembros que incluye tostadores, cafeterías, comerciantes de café verde y otros actores clave del sector.

Puedes explorar la [página de miembros](#) para identificar oportunidades de colaboración o compradores potenciales. También puedes participar en eventos educativos y competiciones organizados por la SCA.



**Association of
Coffee Traders**

Esta Asociación representa a más de 40 miembros activos que manejan más del 50% del comercio global de café.

A través de su [lista de miembros](#) puedes identificar y conectar con comerciantes e industriales clave.

Además, también puedes explorar servicios esenciales para la exportación de café como almacenaje, finanzas y compañías de seguros, entre otros.



**Swiss Sustainable
Coffee Platform**

Es una iniciativa de múltiples partes interesadas lanzada por la industria cafetera suiza, el gobierno suizo, la sociedad civil y el mundo académico para promover la sostenibilidad en el sector cafetalero.

Esta plataforma es ideal para encontrar recursos educativos, colaborar con universidades y organizaciones de investigación y estar al tanto de las mejores prácticas para mejorar la sostenibilidad de tu negocio.



Algrano

Es una plataforma en línea que conecta a productores de café directamente con tostadores en todo el mundo. Su objetivo es simplificar el proceso de compra y venta de café verde, permitiendo a los productores gestionar sus exportaciones y a los tostadores acceder a cafés de origen de manera directa y transparente.

Esta plataforma te permite acceder a mercados globales de forma directa y justa, facilitando relaciones comerciales más sostenibles. Para ellos debes:

- ▶ Registrarte y crear tu perfil como productor.
- ▶ Subir los detalles de tus lotes de café (origen, variedad, etc.).
- ▶ Conectar directamente con tostadores para negociar precios y condiciones.
- ▶ Gestionar la logística de exportación con la plataforma.
- ▶ Monitorear el envío y asegurar la transparencia en todo el proceso.



CACAO Y CAFÉ

Organización

¿Qué es?

¿Cómo usarla?



Bio Suisse es una organización privada creada por la asociación de productores orgánicos de Suiza. Es un paraguas que agrupa a 32 asociaciones de agricultores orgánicos destacando dentro de sus miembros al Instituto de la Investigación de la Agricultura Orgánica Suizo. Presenta una etiqueta común denominada "Bud" (en alemán Knospe).

La [lista de importadores de Biosuisse, que está ubicada en la página internacional de la organización](#) (disponible en español), puede ser filtrada de acuerdo a los grupos de productos relevantes al cacao en grano (chocolate and chocolate products, cocoa beans, cocoa products) y el café (coffee).



FLOCERT es uno de los principales organismos de auditoría y certificación social del mundo, y el organismo mundial de certificación del Comercio Justo Fairtrade.

Tiene [una lista de clientes que puede ser filtrada por categoría de producto \(Cocoa o Coffee\) y país \(Switzerland\)](#) lo que generará una selección de empresas suizas que comercializan sus cacaos y cafés bajo la certificación Fairtrade, incluyendo a fabricantes de chocolate, chocolateros e importadores / distribuidores de cacao en grano, así como importadores y tostadores de café.

Consejos prácticos: Cómo hacer negocios en Suiza

Estas consideraciones aplican para ambos sectores (café y cacao) y te brindarán consejos prácticos de cómo establecer relaciones comerciales de manera convincente en el mercado suizo.





Swiss Import Promotion Programme

www.sippo.pe