

Nota Técnica: Buenas Prácticas en la Comercialización de Cacao (BPCC)

Elaborado por: MBA Cristian Noboa, Gerente Técnico Anecacao

Aprobado por: MBA Merlyn Casanova Loor, Directora Ejecutiva Anecacao

Fecha: 7 de septiembre de 2023

Referencia: ANE-0001

Objetivo:

El propósito de esta nota técnica es proporcionar a todos los actores del sector cacaotero una guía sobre los aspectos cruciales de las Buenas Prácticas de comercialización de cacao en el Ecuador, contribuyendo a la mejora de la calidad, la sostenibilidad y la competitividad en los mercados internacionales.

Antecedentes:

El creciente sector exportador, que está totalmente formalizado en el Ecuador, tiene cierto grado de disyuntiva al momento de cumplir con las diferentes normativas existentes en el país, algunas de cierto modo no aplicables, no funcionales y a veces contradictorias. También existe la incógnita de conocer la conformación del resto del eslabón comercializador que está más atrás, tal es el caso de los acopiadores y comercializadores que también están en crecimiento en número pero también en la informalidad. Es por tanto que Anecacao convocó a todos los actores de la cadena del cacao para la construcción de este documento a través de la conformación de mesas técnicas que contribuyeron en la estructuración y revisión de este documento, así como del Proyecto de Reactivación de Café y Cacao del MAG en el 2021. Esta guía es exclusiva para el sector cacaotero y permite a cualquier operador en funcionamiento o nuevo entender los requerimientos normativos que debe cumplir para emprender con cualquier actividad de comercialización de cacao de una manera simplificada.

Contenido:

1. Las Buenas Prácticas en la Comercialización de Cacao (BPCC) tienen el objetivo de determinar un marco general para promover y asegurar la calidad e inocuidad del cacao desde que el productor hace la entrega del cacao a cualquier Comercializadora. Recoge lo establecido en algunas normativas de Agrocalidad, INEN, SAE adaptando a la realidad del sector y no compitiendo con las mismas. Asimismo, se tomó información de otras importantes fuentes de organismos internacionales.
2. Esta guía considera que es necesario un Sistema de control de la BPCC en donde el Estado mantiene su rol de regulador y sancionador de acuerdo con el caso.
3. Es importante revisar las definiciones de la terminología utilizada para poder interpretar su contenido de manera correcta.



4. Resaltar que se clasifican a los operadores en tres categorías: Comercializador, aquel operador que compra y vende el cacao en cualquiera de sus formas sin ningún tipo de valor adicional, generalmente lo vende a un acopiador, que es aquel que sí cuenta con un centro de acopio y le realiza alguna transformación al cacao y finalmente, exportador que cuenta con un centro de consolidación donde prepara el cacao de acuerdo a la calidad que el cliente requiere para posteriormente exportarlo.
5. De acuerdo con la clasificación mencionada en el numeral anterior, esta guía va describiendo los requisitos que las áreas de operación deben cumplir en cuanto a los requisitos para: localización, diseño y construcción de la infraestructura, personal, equipos, sacos, etiquetas, productos de limpieza y desinfección, y almacenamiento en función de las buenas prácticas de acopio y comercialización que deben seguirse por todos los operadores que acopian y comercializan cacao. Los requisitos son graduales y acumulativos, es decir, son más estrictos a medida que cada operador realiza o no manipulación o transformación del producto, es decir, los centros de acopio deberán cumplir los establecidos para los puntos de compra más los propios y los centros de consolidación deben cumplir los establecidos para los puntos de compra más los del centro de acopio y los establecidos para sí mismos. Cabe mencionar que también se mencionan principios de manejo de registros de cada actividad o movimiento que se haga con el producto de tal manera que genere la trazabilidad.
6. Este instrumento establece un sistema de certificación de las áreas de operación en pre-registro, es decir, previo a funcionar, el operador deberá acudir a un organismo de certificación con los requisitos que este establezca para que le realice una inspección de verificación de cumplimiento de requisitos y obtener un certificado que le permita regularizar su área de operación.
7. El documento establece el marco de funcionamiento de los Organismos de certificación en cuanto a sus obligaciones, cumplimiento de requisitos de operación, y su forma de acreditarse.
8. Además, se escribe sobre la competencia de la Autoridad Nacional de Control (ANC) que es la entidad designada por el Estado a través del Ministerio de Agricultura y Ganadería. Esta ANC tiene que controlar y regular a: Organismos de certificación y operadores comerciales certificados y los inspectores pertenecientes a los Organismos de Certificación.
9. La Autoridad Nacional Competente finalmente será quien registre a los operadores comerciales que cumplan con la certificación de sus áreas de operación otorgada por un Organismo de Certificación. De la misma manera, la ANC establece un mecanismo para suspender o revocar u otro tipo de sanción de la certificación de operación de acuerdo al caso.

El documento completo de la Guía de Buenas Prácticas en la Comercialización de Cacao (BPPC) lo podrás revisar en el siguiente enlace: [insertar enlace]



@Anecacao



Anecacao_Ecu



Anecacao Ecuador



+593 4-268-7264 / +593 4-268-7248



ANECACAO Ecuador

Conclusiones:

1. Las Buenas Prácticas en la Comercialización de Cacao complementan y no reemplazan las Buenas Prácticas Agrícolas, ya que su influencia es distinta. La BPA está dirigida sobre todo para la producción de cacao mientras que las BPC están dirigidas para el eslabón comercializador de esta cadena.
2. Las BPC procuran la armonización entre las entidades del Estado de acuerdo a sus competencias para que cada requisito que ellas exigen sea realmente útil para regular el funcionamiento de las áreas de operación.
3. Esta guía permite establecer lineamientos para el funcionamiento de las áreas de operación de acuerdo con la actividad que realiza cada una de estas, lo que le hace aplicable y funcional.
4. Esta guía brinda un mecanismo para que se legalice, formalice y obtenga información necesaria para emitir políticas correctas desde los organismos gubernamentales.

Recomendaciones:

1. Es apremiante la necesidad de establecer estos mecanismos de legalización, formalización de los procesos y manejo de información de la comercialización del cacao en el Ecuador para enfrentar los retos que tenemos por delante.
2. Aplicar esta guía simplifica los procesos a todos los operadores involucrados en la comercialización del cacao.
3. Estos criterios aseguran la obtención de un grano de cacao de calidad y libre de agentes contaminantes que puedan afectar la salud del consumidor.
4. Instamos a todos los actores de la cadena de valor del cacao a tomar en consideración e iniciar los procesos de implementación de las Buenas Prácticas en la Comercialización de Cacao presentadas en esta nota técnica. Juntos, podremos elevar los estándares de calidad del cacao ecuatoriano y consolidar su posición en los mercados globales, al mismo tiempo que contribuimos al desarrollo sostenible de nuestro sector y a la prosperidad de todos los involucrados en esta valiosa cadena de producción.

Nota: Cualquier modificación a esta Guía debe ser previamente aprobada y documentada por ANECACAO.



@Anecacao



Anecacao_Ecu



Anecacao Ecuador



+593 4-268-7264 / +593 4-268-7248



ANECACAO Ecuador