



MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN 3657 NÚMERO DE 2013
(19 JUN 2013)

Por la cual se ordena el archivo de una averiguación preliminar

Radicación 12-19344

VERSIÓN PÚBLICA

EL SUPERINTENDENTE DELEGADO PARA LA PROTECCIÓN DE LA COMPETENCIA (E)

En ejercicio de sus facultades legales, en especial las previstas en los Decretos 2153 de 1992, 4886 de 2011, en concordancia con la Resolución 35917 del 14 de Junio de 2013 y,

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que el artículo 333 de la Constitución Política de Colombia establece que la libre competencia económica es un derecho de todos, e impone al Estado el deber de impedir que se obstruya o se restrinja la libertad económica y evitar o controlar cualquier abuso que personas o empresas hagan de su posición dominante en el mercado nacional.

SEGUNDO: Que el artículo 3 de la Ley 1340 de 2009 prevé como propósitos de las actuaciones administrativas *"[v]elar por la observancia de las disposiciones sobre protección de la competencia; atender las reclamaciones o quejas por hechos que pudieren implicar su contravención y dar trámite a aquellas que sean significativas para alcanzar en particular los siguientes propósitos: la libre participación de las empresas en el mercado, el bienestar de los consumidores y la eficiencia económica"*.

TERCERO: Que de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1 del Decreto 4886 de 2011, es función de la Superintendencia de Industria y Comercio, en su condición de Autoridad Única de Protección de la Competencia, *"[v]elar por la observancia de las disposiciones en esta materia en los mercados nacionales"*.

CUARTO: Que en concordancia con lo dispuesto en el artículo 9 del citado Decreto 4886 de 2011, corresponde al Superintendente Delegado para la Protección de la Competencia *"[t]ramitar de oficio o por solicitud de un tercero, averiguaciones preliminares e instruir las investigaciones tendientes a establecer la infracciones a las disposiciones sobre protección de la competencia"*.

QUINTO: Que el día 3 de febrero de 2012, mediante comunicación radicada con el número 12-19344-00, el señor LUIS JOSÉ ESCAMILLA MORENO informó a esta Superintendencia la comisión de algunas conductas presuntamente anticompetitivas relacionadas con el mercado de compra de cacao, llevadas a cabo al parecer por la industria compradora y trasformadora de dicho producto. Los hechos en los cuales se erige la queja son los siguientes:

- **La brutal caída de los precios del CACAO** en los últimos dos (2) meses. La congelación del precio del CACAO, en los meses de febrero y marzo de 2011, por

nombrar algunos, cuando al mismo tiempo se pagaba en los mercados internacionales, el máximo histórico de US\$3.471 dólares por tonelada (algo así, como \$6.247 el kilogramo. El precio promedio de los años 2010 y 2011 fue de \$5.580).

- El control y medidas de protección que el Gobierno Nacional impone sobre el CACAO, para **evitar la exportación** cuando hay precios internacionales favorables del grano al productor agrícola.
- Los precios internacionales de CACAO en los últimos dos (2) años han sido en promedio de \$5.580 pesos por kilogramo. Dato que no se ha visto reflejado en el precio de mercado interno colombiano.
- La ola invernal de los últimos dos (2) años arrasó los cultivos.
- La interrupción de la compra del CACAO chucureño por parte de los compradores y comercializadores del grano en San Vicente de Chucurí. (Negrilla fuera de texto).

Y agregó lo siguiente:

"[...] Por lo anterior PETICIONAMOS: 1. Para proteger al campesino CACAOCULTOR, de los posibles (sic) posiciones dominantes monopólicas y prácticas restrictivas de la competencia, a través de ACUERDOS en los PRECIOS BAJOS del CACAO, por parte de las dos grandes empresas industriales en Colombia (LUKER Y LA COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES). [...]"
(Negrilla fuera de texto).

SEXTO: Que al expediente le fue acumulada la comunicación suscrita por la Doctora CARMÍÑA BERROCAL GUERRERO, Asesora de la Secretaría Privada de la Presidencia de la República¹, radicada el día 15 de mayo de 2013, en la que allegaba una comunicación de los señores CARMEN EMIRO VILLALBA QUINTERO, en su calidad de Presidente del Comité Departamental de Cacaoteros del Norte de Santander, y JOSÉ TEODORO CAICEDO LÁZARO, en su calidad de Presidente del Comité Municipal de Cacaoteros de Tibú, en Norte de Santander, en la que se señaló lo siguiente:

"1. Estamos padeciendo a nivel nacional y regional, la más grande crisis en nuestra economía, debido a la baja en más del 100% del precio del grano seco, producto de la imposición de precios injustos, determinados por los intermediarios comerciales de las Compañías chocolateras nacionales, argumentando que obedece a situaciones depresivas en las bolsas internacionales".

SÉPTIMO: Que en virtud de las facultades otorgadas a esta Superintendencia por el Decreto 4886 de 2011, esta Delegatura adelantó las siguientes actuaciones:

¹ Cuaderno Público 1, Folios 132 a 134.

- Requerimiento de Información a la FEDERACIÓN NACIONAL DE CACAOTEROS, en adelante FEDECACAO. Radicado 12-19344-2 del 17 de febrero de 2012, y 12-19344-58 del 29 de enero de 2013.
- Requerimiento de Información a la COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES S.A., en adelante CNCH. Radicado 12-19344-7 del 9 de marzo de 2012, y 12-19344-59 del 29 de enero de 2013.
- Requerimiento de Información a CASA LUKER S.A., en adelante LUKER. Radicado 12-19344-8 del 9 de marzo de 2012, y 12-19344-60 del 29 de enero de 2013.
- Requerimiento de Información a COLOMBINA S.A., en adelante COLOMBINA. Radicado 12-19344-9 del 9 marzo de 2012, y 12-19344-62 del 29 de enero de 2013.
- Requerimiento de Información a GIRONES S.A., en adelante GIRONES. Radicado 12-19344-10 del 9 marzo de 2012, y 12-19344-63 del 29 de enero de 2013.
- Requerimiento de Información a GRAN COLOMBIA TRADING LTDA. Radicado 12-19344-11 del 9 de marzo de 2012, y 12-19344-64 del 29 de enero de 2013.
- Testimonio del señor JACOB ROJAS PINILLA, Gerente Técnico de FEDECACAO².

OCTAVO: Que mediante memorando radicado con el número 12-19344-39 del 23 de mayo de 2012³, el Superintendente Delegado para la Protección de la Competencia solicitó iniciar una averiguación preliminar encaminada a determinar la procedencia de abrir una investigación por la presunta realización de prácticas comerciales restrictivas de la competencia por parte de los principales agentes compradores de cacao en grano.

NOVENO: Que dentro de la averiguación preliminar adelantada, se practicaron las pruebas consideradas como necesarias, conducentes y pertinentes. Así, se ordenó la práctica de visitas administrativas a: COLOMBINA, LUKER, CNCH, GIRONES y ACOPIADORES DEL MUNICIPIO DE SAN VICENTE DE CHUCURÍ-SANTANDER. En las respectivas visitas administrativas, se ordenó la práctica de los siguientes testimonios:

- DIANA MARÍA BALLESTEROS TÉLLEZ, por parte de GIRONES⁴.
- JUAN FERNANDO VALENZUELA ARANGO y RICARDO MEJÍA ARISTIZABAL, por parte de CNCH⁵.
- CARLOS IVÁN CAICEDO GIRALDO, por parte de COLOMBINA⁶.

² Audio obrante en el Cuaderno Público 1, Folio 60.

³ Cuaderno Público 1, Folio 135.

⁴ Audio obrante en el Cuaderno Público 1, Folio 553.

⁵ Audio obrante en el Cuaderno Público 1, Folio 556.

⁶ Audio obrante el Cuaderno Público 1, Folio 564.

- JUAN CARLOS ARROYAVE GIRALDO, por parte de LUKER⁷.
- LUIS JOSÉ ESCAMILLA MORENO, en su calidad de Quejoso⁸.
- OMAR ACEVEDO RAMÍREZ, Representante del Consejo Departamental para la Defensa del Cacao y de la mesa nacional cacaotera⁹.

DÉCIMO: Que previamente al análisis de los hechos, esta Delegatura encuentra pertinente determinar los criterios de significatividad de la conducta, para posteriormente describir el mercado relacionado con los hechos que dieron inicio a la actuación y la relación existente entre los agentes intervinientes en el mismo.

10.1 Mercado del Cacao en Grano

10.1.1. Contexto Internacional

El cacao (*Theobroma cacao L.*) es un alimento altamente nutritivo y un producto *commodity* que se posiciona en el tercer lugar después de azúcar y el café en el mercado mundial, demandado principalmente por compañías chocolateras americanas y europeas, de igual forma es utilizado para la elaboración de diversos productos como refrescos, dulces, caramelos, reposterías, bebidas alcohólicas, perfumes, productos cosméticos y medicinales, entre otros¹⁰.

Por ser considerado como un *commodity*, es claro que se trata un bien básico y posee un precio internacional único, que en este caso se calcula a partir del precio diario de la Bolsa de Londres y el mercado de Nueva York de café, azúcar y cacao (CCI). En general, la fluctuación del precio de los *commodities* depende en medida de los niveles de los inventarios acumulados en los principales mercados. Usualmente el cacao se negocia a través de contratos *forward* por medio de los cuales se acuerda el precio, cantidad, y calidad del grano que debe ser entregado en el momento de expirar el contrato¹¹.

En el contexto internacional al referirse al cacao, se toma en cuenta el cacao en grano y los productos elaborados con éste, tal es el caso de la pasta o licor de cacao, la manteca de cacao, el cacao en polvo no edulcorado, la torta de cacao y los granos descortezados de cacao, como cualquier otro producto que contenga cacao. Por su parte, la producción de cacao de acuerdo con la Organización Internacional de Cacao (en adelante ICCO), se da en el periodo de doce meses comprendido entre el 1 de octubre y 30 de septiembre¹².

Los productos de cacao se clasifican en dos grandes categorías: i) cacao corriente: destinado a la producción de manteca de cacao, cacao en polvo que es usado como aromatizante para recetas culinarias y para la preparación de bebidas instantáneas, y ii) el cacao fino de aroma:

⁷ Audio obrante el Cuaderno Público 1, Folio 573.

⁸ Audio obrante en el Cuaderno Reservado 3, Folio 509.

⁹ *Ibidem*.

¹⁰ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Corporación Colombia Internacional. SIPSA Boletín de julio de 2011. No. 7. Volumen 10.

¹¹ Agroindustria y competitividad. Página 148.

¹² Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de cacao-chocolate en Colombia. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, 2007. Página 21.

usado en la elaboración de chocolates tipo delicatesen, y que le confiere características de aroma y sabor especiales al producto¹³.

El cacao se produce típicamente en minifundios o bajo sistemas de agricultura de subsistencia. La producción mundial de cacao en grano se concentra en los países tropicales, principalmente en los continentes de África y América, mientras que la producción de bienes intermedios y finales se concentra en los países desarrollados de Europa y América del Norte. Según la Fundación Mundial del Cacao, el número de cultivadores de cacao alrededor del mundo está ente 5 y 6 millones de personas, la producción mundial de cacao es cercana a los 3 millones de toneladas al año, con un incremento en la demanda de cacao de 3% por año¹⁴.

Los países con mayor área sembrada en cacao, son en orden de importancia, Costa de Marfil, Ghana y Nigeria, destacándose muy por encima de otros países productores Costa de Marfil con extensiones cercanas a los dos millones de hectáreas cultivadas con cacao¹⁵.

En el continente americano se destaca Brasil por el área destinada a la producción de cacao. Sin embargo, no supera las 700.000 hectáreas de cultivo. Por su parte, en la región de Asia y Oceanía sobresale Indonesia con las mayores extensiones dedicadas al cultivo de cacao.

Las épocas de cosecha de los mayores productores de cacao en el mundo están distribuidas en dos periodos: un periodo fuerte de producción que se verifica de octubre a marzo, con una segunda cosecha en el periodo intermedio, época en la que Colombia tiene su cosecha principal, que coincide con la época de mayor producción de algunos países tropicales¹⁶.

De acuerdo con la ICCO (2006), la producción mundial de cacao mantuvo una tendencia creciente a lo largo de los años noventa, creciendo a un ritmo anual de 0,5%. Sin embargo desde 2001, se ha visto afectada por la incidencia de condiciones climáticas y de enfermedades, como por los problemas políticos vigentes en países como Costa de Marfil, la disminución en la producción en países como Ghana e Indonesia, la sustitución de cultivos hacia otros con mayores ventajas en la comercialización, caso de Malasia, y el descenso de las áreas cultivadas como ocurre en Brasil¹⁷.

En el periodo 2010-2011 el cacao experimentó un superávit estimado de 343.000 toneladas, tras un déficit de 132.000 toneladas del año anterior. La producción mundial ha aumentado considerablemente, en casi un 19% en comparación con la temporada anterior, a más de 4,3 millones de toneladas, mientras que la demanda de granos creció a un nivel récord, de más de 3,9 millones de toneladas¹⁸.

El récord en la producción de cacao en 4,3 millones se atribuye al aumento de la cosecha en África, que paso de 740.000 toneladas a 3,2 millones de toneladas donde los principales contribuyentes son Costa de Marfil y Ghana¹⁹.

¹³ Ibidem. Página 21.

¹⁴ Ibidem. Página 22.

¹⁵ Ibidem. Página 23.

¹⁶ Ibidem. Página 24.

¹⁷ Ibidem. Página 24.

¹⁸ ICCO. Annual Reporter 2010/2011. Página 27. Recuperado de <http://www.icco.org/about-us/icco-annual-report.html>

¹⁹ Ibidem. Página 27.

También para el periodo 2010-2011, el continente americano aumento su producción en cerca del 13%, pasando de 516.000 toneladas a 559.000 toneladas. Por el contrario, en la región de Asia y Oceanía, se presentó una disminución en cerca de un 12% de la producción mundial.

Lo anterior, se puede observar en la Ilustración 1.

Ilustración 1: Producción de cacao corriente

FIGURA 1. PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO (En miles de toneladas)						
	2010		2011		2012	
África	2516	70.0%	2486	68.4%	3226	74.9%
Camerún	224		209		229	
Cote d'Ivoire	1223		1242		1511	
Ghana	662		632		1025	
Nigeria	250		235		240	
Otros	157		168		221	
América	478	13.3%	516	14.2%	553	13.0%
Brasil	157		161		200	
Ecuador	135		150		161	
Otros	186		205		199	
Asia y Oceanía	558	16.6%	633	17.4%	524	12.2%
Indonesia	490		550		440	
Papúa Nueva Guinea	59		39		47	
Otros	48		44		37	
Total mundial	3593	100.0%	3635	100.0%	4305	100.0%

Fuente: Datos y estadísticas de producción de cacao. ICCO. 2012. Pág. 4.

Fuente: ICCO. Annual Reporter 2010-2011²⁰

De acuerdo con la ICCO, para el periodo 2010-2011, las existencias o los inventarios mundiales de cacao en grano se incrementaron pasando de 1,4 toneladas a 1,7 toneladas. La ICCO destaca que a 30 de septiembre de 2011, el 72% de las existencias totales de cacao se encontraban en países importadores del grano, el 24% en países productores, y el 4% restante en tránsito²¹.

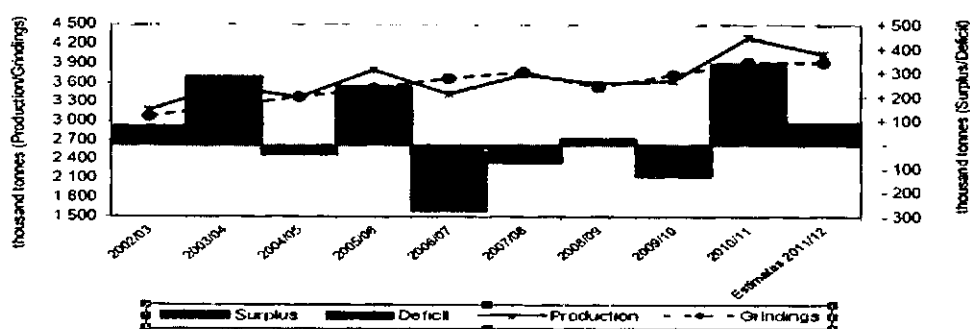
Por su parte, para el periodo 2011-2012 la ICCO, estimó un superávit de cerca de 90.000 toneladas de cacao en grano. Lo indicado, se puede observar en la Ilustración 2.

²⁰ Recuperado de <http://www.icco.org/about-us/icco-annual-report.html>

²¹ Ibidem. Página 4.

Ilustración 2: Producción mundial de Cacao, moliendas e inventarios

World cocoa bean production, grindings and stocks							
Crop Year (Oct-Sep)	Gross crop	Grindings	Surplus/deficit	Total end-of-season stocks	Stocks to grindings ratio		
	<i>in thousand tonnes</i>						
		(Year on year change)		(Year on year change)		(Percent)	
2002/03	3 179	10.5%	3 077	6.6%	+ 80	1 395	45.3
2003/04	3 548	11.6%	3 247	5.2%	+ 287	1 682	52.0
2004/05	3 378	-4.8%	3 382	4.5%	- 38	1 644	48.6
2005/06	3 808	12.7%	3 522	4.1%	+ 248	1 892	53.7
2006/07	3 430	-9.9%	3 675	4.3%	- 279	1 613	43.9
2007/08	3 737	9.0%	3 775	2.7%	- 75	1 538	40.7
2008/09	3 593	-3.9%	3 531	-6.5%	+ 26	1 564	44.3
2009/10	3 636	1.2%	3 731	5.7%	- 131	1 433	38.4
2010/11	4 313	18.6%	3 929	5.3%	+ 341	1 774	45.2
Estimates 2011/12	4 052	-6.1%	3 971	-0.2%	+ 90	1 864	47.5



Source: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXVIII, No. 4, Cocoa year 2011/12
Published 30-11-2012

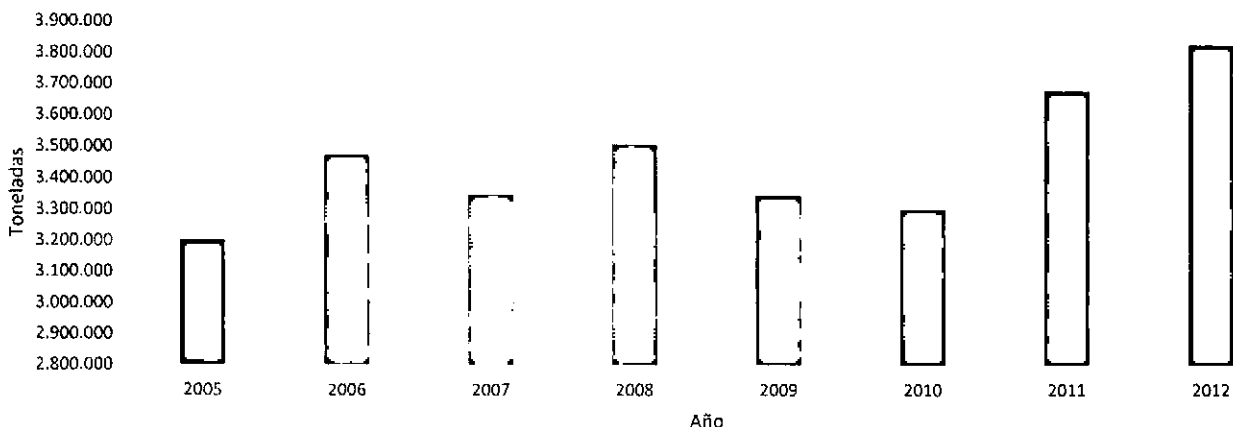
Fuente: ICCO²²

En este mismo sentido, de acuerdo con la información aportada por FEDECACAO²³, en concordancia con los datos de ICCO, para el año 2012 la producción mundial de cacao aumentó en un 4% con respecto al año inmediatamente anterior. (Ver Grafica 1).

²² Recuperado de http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/47-statistics-supply-demand.html.

²³ FEDECACAO: La Federación Nacional de Cacaoteros -FEDECACAO-, es una Asociación Nacional de carácter gremial, de derecho privado, sin ánimo de lucro, integrada por los productores de cacao dentro del territorio de la República de Colombia que manifiesten el deseo de pertenecer a la misma, sean aceptados y cumplan los estatutos, normas y procedimientos establecidos por los órganos de dirección, administración, control y vigilancia de la Federación. Es la administradora del Fondo Nacional del Cacao.

Gráfica 1: Producción Mundial de Cacao Corriente (2005-2012)



Fuente: Información aportada por FEDECACAO

Respecto de la evolución de los precios de compra del cacao en grano, la ICCO indica que tras las elecciones presidenciales en Costa de Marfil, los precios del cacao durante el año cacaotero 2010/2011 reflejaron el impacto del superávit de oferta y la evolución de la situación económica a nivel mundial, que afectaba los centros de consumo de productos finales elaborados con cacao²⁴.

De igual manera señala que para el periodo 2010-2011, la dinámica del precio internacional de cacao en grano se vio afectada por varios elementos, como la presión ejercida por un amplio superávit global de la producción de cacao y la mejora de las perspectivas para la cosecha principal de 2011-2012 en África Occidental. Además, el nerviosismo por la situación global de la macroeconomía y la crisis de la deuda en la eurozona provocó una caída de las inversiones en activos más arriesgados tales como los productos básicos²⁵.

Otros elementos que incidieron en las presiones sobre el precio fueron: (i) la salida de alrededor de medio millón de toneladas de cacao en grano retenido antes en Costa de Marfil tras la prohibición de las exportaciones, y (ii) la cifra récord de producción en Ghana. Así, con la estabilización de la crisis política y el levantamiento parcial de las sanciones impuestas por la Unión Europea en Costa de Marfil, los precios del cacao en las bolsas de futuros perdieron terreno²⁶.

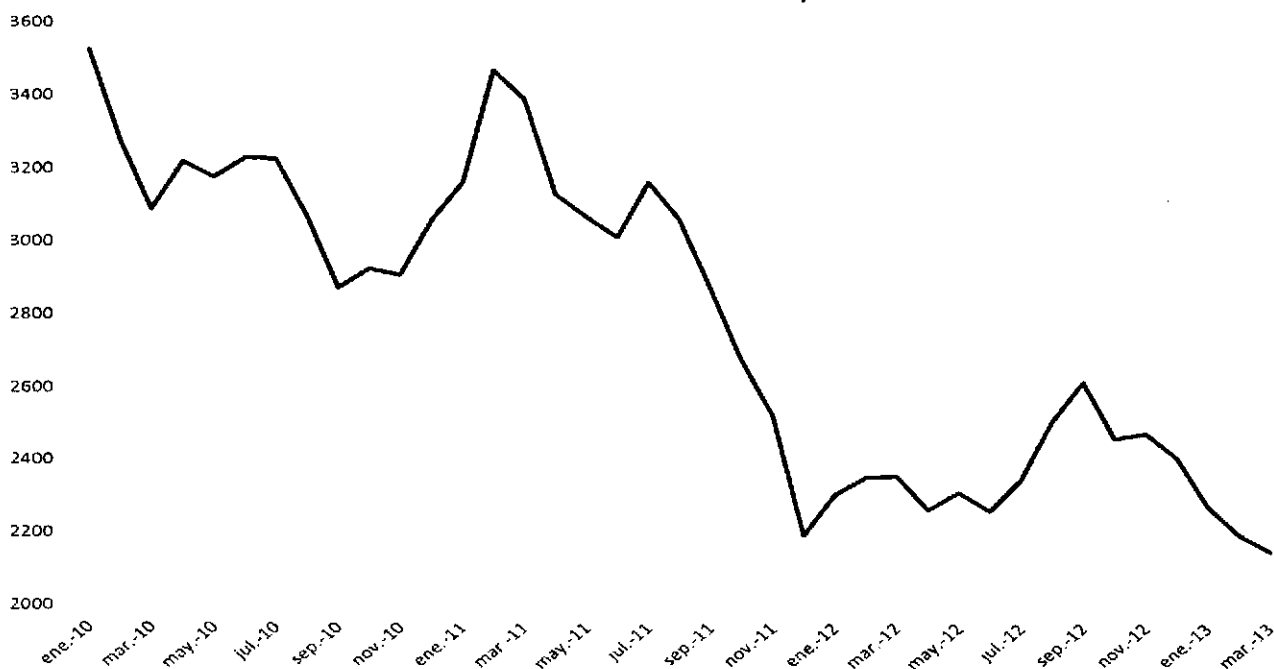
La oferta mundial de cacao en grano superó la demanda durante el periodo de 2010-2011. No obstante, los precios diarios alcanzaron a principios de marzo de 2011, sus cotas más elevadas en 30 años, debido a la crisis política en Costa de Marfil²⁷. El comportamiento del precio promedio mensual se pueden observar en la Grafica 2.

²⁴ Op., Cit, ICCO. Annual Reporter 2010/2011. página 31.

²⁵ Ibidem. Página 32.

²⁶ Ibidem, Página 31.

²⁷ Ibidem, Página 32.

Gráfica 2: Comportamiento del precio internacional promedio mensual US\$/TON (enero de 2010-marzo 2013)Fuente: ICCO²⁸

De la gráfica 2, se observa lo siguiente:

- i) El año 2011 empieza el año con un pico de precio superior a los US\$3.400 por tonelada, y luego se presenta una caída en cerca de un 44%, con respecto a los niveles observados a comienzo del año.
- ii) Para el año 2012, si bien se observa un comportamiento alcista, éste no llega a los niveles del año 2011, y por el contrario durante el último trimestre y comienzos del año 2013, el precio internacional presenta una tendencia a disminuir.

Como conclusiones de este acápite, se puede indicar que para el periodo 2010-2012 el escenario internacional muestra excedentes de cacao en grano. De acuerdo con la ICCO, se estima que en el año 2012 se generaron cerca de 90 mil toneladas de cacao de excedente. Los últimos años, de acuerdo con la Gráfica 1, han mostrado un aumento en la producción de cacao en cerca de un 16%, lo que incide en el comportamiento del precio que para el mismo periodo 2010-2012 reflejo una disminución sostenida en sus cotizaciones.

10.1.2. Contexto nacional

10.1.2.1. La Cadena del Cacao en Colombia

El cacao en grano es la materia prima para las industrias confitera, productora de chocolate, cosméticos y farmacéuticos. La cadena productiva del cacao comprende tres tipos de bienes:

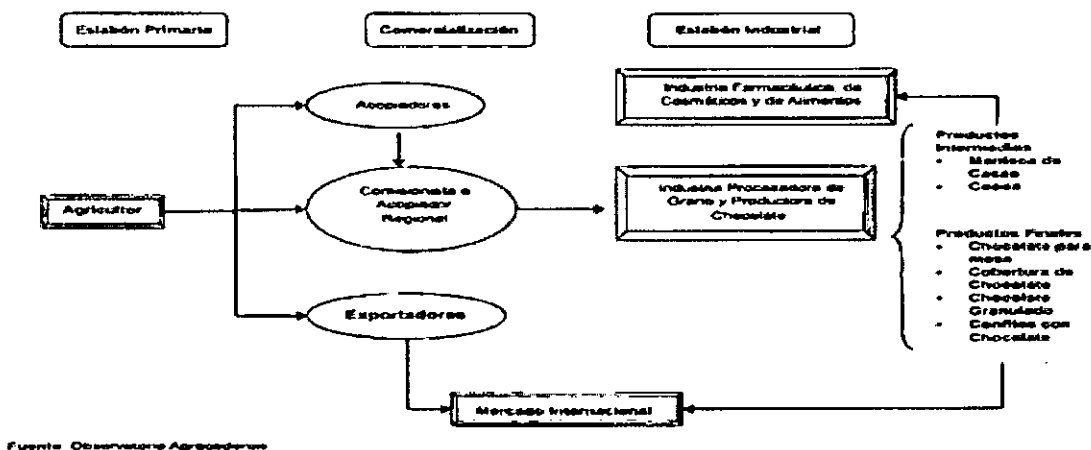
²⁸http://www.icco.org/statistics/cocoaprices/monthlaverages.html?currency=usd&startmonth=01&startyear=2010&endmonth=01&endyear=2013&show=table&option=com_statistics&view=statistics&Itemid=114&mode=custom&type=1

i) el bien primario -el grano de cacao-, ii) los bienes intermedios -aceite, manteca, polvo y pasta de cacao- y, iii) Los bienes finales -chocolate para mesa y confites²⁹-.

La cadena del cacao abarca la producción del grano, el procesamiento y comercialización del mismo, y la producción de chocolates y confites³⁰. Como se observa en la Ilustración 1.

Ilustración 3: Estructura de la cadena

DIAGRAMA 1. ESTRUCTURA DE LA CADENA DE CACAO



Fuente: Cadena del Cacao en Colombia

De acuerdo con Agrocadenas (2005)³¹, citando a Corpoica, la producción nacional de cacao es absorbida por las compañías procesadoras, a través de acopiadores o agentes autorizados para la compra del grano y el resto se destina a pequeños procesadores o a la exportación en volúmenes marginales.

El cacao se cultiva, en gran medida, en un sistema de producción campesina. Es decir, el productor vive en la finca, trabaja en ésta y deriva la mayor parte de su sustento de ésta. En ese sentido, Agrocadenas indica:

“Los agricultores de cacao en Colombia están inmersos en un sistema de economía campesina, de pequeños productores con unidades productivas de 3,3 hectáreas en promedio, en donde el cacao está asociado con otros cultivos, principalmente, con frutales y maderables³²”.

Igual señalamiento realizó FEDECACAO. Así, el señor JACOB ROJAS ARDILA, Gerente Técnico del mencionado gremio, en diligencia de testimonio practicada el día 20 de marzo de 2012, señaló:

“En términos generales, el agricultor cacaotero Colombiano es pequeño agricultor, está entre el tamaño pequeño y mediano en su gran mayoría, y hay muy pocos que son grandes, yo diría un 1 ó 2 % que sean grandes”.

²⁹ La cadena del cacao en Colombia. Agrocadenas - Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Documento de Trabajo No. 58. Marzo de 2005. Pág. 2.

³⁰ *Ibidem*. Página 2.

³¹ *Ibidem*. Página 2

³² *Ibidem*. Página 8.

“En términos generales son agricultores de economía campesina, es decir que viven en la campo, trabajan en el campo y su mayor sustento lo obtienen de su trabajo de la tierra”.

Indica Agrocadenas (2005) que el cacao se enmarca en un sistema agroforestal, se cultiva conjuntamente con otras especies vegetales principalmente café, plátano, frutales y maderables, los cuales al mismo tiempo que le producen sombra al cacao, le permiten al agricultor tener otras alternativas de ingresos³³.

El cacao tiene tres variedades: el Criollo, el Forastero y el Trinitario. El Criollo, es conocido como un cacao fino, que produce un fruto aromático, afrutado, y dulce. El Forastero se obtiene de árboles que crecen más rápidamente y producen mejores rendimientos que el criollo, se cultiva en África y en algunos países de Centro y Sur América. Ésta incluye otras variedades, y se conoce como uno de los cacaos más finos del mundo. Por último, el Trinitario es una variedad obtenida por el cruce entre Criollo y Forastero, tiene un sabor condimentado y aroma florido. Se cultiva en Centro América y Asia.

Ahora, de acuerdo con la Organización Internacional de Cacao, el 25% del cacao producido en Colombia se clasifica como de sabor y fino aroma³⁴. Actualmente en Colombia las siembras se están haciendo con materiales conocidos como *clones*, que corresponden a la selección de tipos de cacao Criollo y Trinitario, realizada por programas de investigación. Dichos *clones* son multiplicados vegetativamente mediante la técnica del injerto, lo que garantiza la homogeneidad de las características genéticas dentro de la plantación.

En Colombia, el cacao se cultiva en casi todo el territorio nacional, pero se concentra en (4) cuatro zonas agroecológicas, a saber: i) Montaña Santandereana, que comprende los departamentos de Santander y Norte de Santander; ii) Valles interandinos secos que comprende los departamentos de Huila, sur del Tolima y norte del Magdalena; iii) Bosque húmedo tropical que comprende las zonas de Urabá, Tumaco, Catatumbo, Arauca, Meta y Magdalena; y iv) Zona Cafetera Marginal Baja: Gran Caldas, suroeste de Antioquia y norte del Tolima.

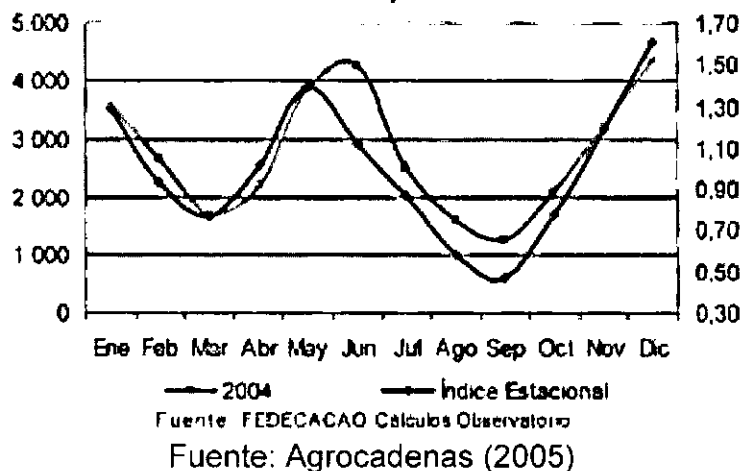
La oferta de cacao es permanente a lo largo del año, la labor de recolección se realiza cada dos o tres semanas. Aunque existen unos picos de producción de noviembre a enero y de abril a junio. El periodo de maduración del fruto dura de 5 a 6 meses, de acuerdo a la altura sobre el nivel del mar y a la temperatura³⁵.

³³ *Ibidem*. Páginas 3 y 4.

³⁴ *Ibidem*. Página 5.

³⁵ *Ibidem*. Página 7.

Ilustración 4: Índice estacional de la producción de cacao en Colombia



De acuerdo con la Ilustración 4, la producción nacional presenta picos de oferta en los meses de marzo a mayo, y de septiembre a diciembre. Las épocas de escasez se presentan en los meses de enero a marzo, y de mayo a septiembre.

10.1.2.2. La Producción Nacional de Cacao

De acuerdo con los datos FEDECACAO, se puede afirmar que la producción nacional de cacao se concentra en el departamento de Santander, ya que solo en esta región se produce cerca del 50% de la producción nacional, como se observa en la Tabla 1.

Tabla 1: Producción Nacional de Cacao.

Departamento	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
SANTANDER	17.974	15.017	16.700	18.179	17.272	19.412	18.165
ARAUCA	3.489	2.350	1.889	4.179	3.967	3.988	6.495
NARIÑO	2.854	1.831	1.661	1.970	1.795	1.152	2.289
ANTIOQUIA	2.100	1.824	2.132	2.052	2.030	3.254	2.236
HUILA	3.998	3.266	3.535	3.323	3.009	4.237	2.172
TOLIMA	1.277	670	1.596	2.114	2.059	2.892	1.369
Resto de Departamentos	5.439	5.405	5.971	5.903	5.997	7.366	4.478
Total Producción Nacional	37.131	30.361	33.483	37.720	36.130	42.300	37.203

Fuente: FEDECACAO. Elaboración: SIC

Se destacan también los departamentos de Huila, Arauca, Nariño, Antioquia y Tolima, que en conjunto representan cerca del 30% de la producción nacional.

Sobre la producción nacional de cacao, el señor JACOB ROJAS ARCILA, Gerente Técnico de FEDECACAO, señaló que Colombia es un país deficitario, ello significa que la producción no es suficiente para cubrir los requerimientos de la industria nacional.

Sobre el particular, la CNCH planteó:

"[...] Un factor importante a tener en cuenta es que durante los últimos años, el mercado de cacao colombiano ha sido deficitario, pues la oferta de cacao ha sido inferior a la demanda del mismo. Este déficit de cacao nacional trae dos consecuencias principales; i) un impacto en los precios como fruto de la existencia de una mayor demanda frente a la oferta existente; y ii) la necesidad

de importar cacao o cocoa, como consecuencia de la escasez de producto colombiano³⁶. (Cursiva y negrilla fuera de texto).

Según datos de FEDECACAO, desde el año 2008 hasta el año 2011, las áreas cultivadas con el grano han aumentado, pasando de 91.208 a 104.000 hectáreas. Para el mismo periodo las áreas cosechadas han mostrado un aumento del 10.61%³⁷. (Ver Tabla 2).

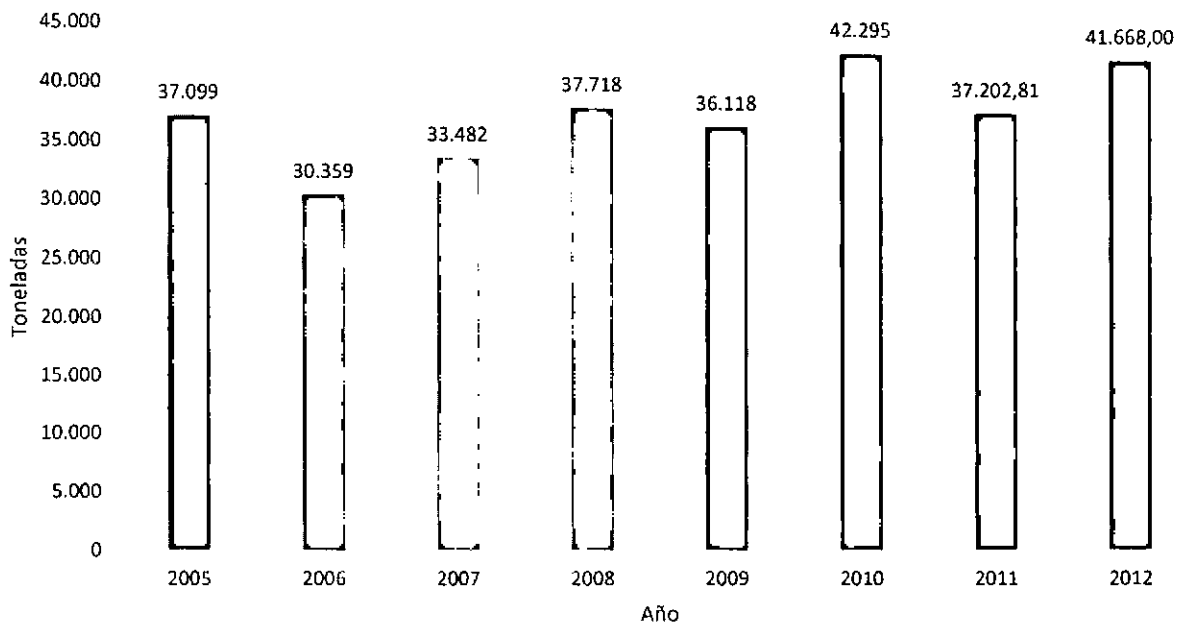
Tabla 2: Áreas Totales y Cosechadas 2005-2011

AÑO	HECTAREAS		
	CULTIVADAS	COSECHADAS	TOTALES
2005	83.525	82.392	92.935
2006	84.443	83.706	98.554
2007	86.708	83.406	103.862
2008	91.208	86.784	121.735
2009	97.208	86.784	121.735
2010	97.208	90.443	134.904
2011	104.000	96.000	134.904

Fuente: FEDECACAO. Recuperado de: <http://www.fedecacao.com.co/site/index.php/1eco-economia/2eco-nacionales>

La producción nacional en el año 2005 fue de 37.099 toneladas, y en el año 2010 estuvo por encima de las 40.000 toneladas, cayendo para el año 2011 a un tanto mayor al del año 2009. En el año 2012, se presentó un repunte en la producción de cerca de las 42.000 toneladas. (Ver gráfica 3).

Gráfica 3: Producción Nacional de Cacao (2005-2012)



Fuente: FEDECACAO. Elaboración: SIC

³⁶ Cuaderno Reservado 1, Folio 108.

³⁷ FEDECACAO. Recuperado de <http://www.fedecacao.com.co/site/index.php/1eco-economia/2eco-nacionales>

10.1.2.3. Demanda Nacional de Cacao

La demanda de cacao proviene principalmente de la industria, la cual emplea el grano para la elaboración de diversos productos, entre los que se encuentran: los chocolates de mesa, las bebidas achocolatadas, confites, entre otros. Cuando se producen excedentes exportables o los precios internacionales son atractivos, se exporta a otros países.

Por lo tanto, los precios del cacao se negocian con la industria y con los exportadores, los cuales tienen en cuenta los precios internacionales y el abastecimiento del mercado local³⁸.

Sobre la demanda de cacao y el proceso de compra realizado por las empresas nacionales, el señor JACOB ROJAS ARCILA, Gerente Técnico de FEDECACAO señaló que las empresas industriales tienen dos modalidades: i) Puestos de compra directos: Se ubican en las fábricas, donde los agricultores pueden llevar su producto y venderlo. ii) Agentes de comercialización: Son particulares, Cooperativas o Asociaciones de Productores (que compran en las zonas de producción y trasladan el producto a las fábricas).

En ese mismo sentido, Agrocadenas (2005) indica: *"la comercialización del grano y absorción de la cosecha por parte de la industria se lleva a cabo a través de asociaciones de productores, acopiadores, comisionistas, y exportadores. Los tres primeros aprovisionan cacao para el mercado nacional, mientras que el último lo hace en el mercado internacional. Las exportaciones se hacen en la medida en que existan excedentes del grano en el mercado interno y el precio internacional sea atractivo para los vendedores³⁹".*

FEDECACAO señaló que cerca de 81 empresas nacionales demandan cacao para el desarrollo de su actividad industrial y comercial, destinando el producto en mención principalmente a los siguientes usos:

- Elaboración de confites, chocolates de mesa: 65 empresas.
- Elaboración de confites, chocolates de mesa y exportación: 2 empresas (CNCH y Casa LUKER).
- Exportación de cacao en grano: 14 empresas.

De acuerdo con la información aportada por FEDECACAO para el año 2012, cinco (5) empresas nacionales demandaron el 94% de la producción nacional de cacao, el porcentaje restante fue comercializado por treinta y tres (33) empresas.

Respecto a la participación de los agentes en el proceso de compra de cacao, se tiene que para el periodo 2005-2012, éste ha variado entre 31 y 50 agentes. El año en que más agentes participaron en el mercado de compra de cacao fue el 2006, con 50 empresas y el año en el que menos fue el 2005, con 31 compañías compradoras. Sobre las participaciones y principales agentes compradores obsérvese la Tabla 3.

³⁸Op, Cit. Agrocadenas, Página 28.

³⁹ Agroindustria y Competitividad. Estructura y Dinámica en Colombia. 1992 – 2005. Observatorio de Competitividad – Agrocadenas. Ministerio de Agricultura. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. Página 145.

Tabla 3: Principales agentes compradores de cacao en grano, cantidades compradas y participación porcentual (2005-2012).

2005			
EMPRESA	DESTINACION	CANTIDADES COMPRADAS	PARTICIPACION PORCENTUAL
Cia. Nacional de Chocolates S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	18.011,27	49%
Casa Luker S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	13.337,30	36%
Comestibles Italo	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	985,99	3%
Chocolate Gironés	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	781,40	2%
Chocolsa	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	642,36	2%
2006			
EMPRESA	DESTINACION	CANTIDADES COMPRADAS	PARTICIPACION PORCENTUAL
Cia. Nacional de Chocolates S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	14.632,09	48%
Casa Luker S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	9.879,25	33%
Chocoexport Ltda	Exportacion de Cacao en Grano	1.130,43	4%
Comestibles Italo	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	867,22	3%
Chocolate Gironés	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	774,97	3%
2007			
EMPRESA	DESTINACION	CANTIDADES COMPRADAS	PARTICIPACION PORCENTUAL
Cia. Nacional de Chocolates S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	17.152,67	51%
Casa Luker S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	10.441,60	31%
Colombina S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	1.119,25	3%
Cacao Pacifico	Exportacion de Cacao en Grano	977,11	3%
Comestibles Italo	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	869,10	3%
2008			
EMPRESA	DESTINACION	CANTIDADES COMPRADAS	PARTICIPACION PORCENTUAL
Cia. Nacional de Chocolates S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	19.775,78	52%
Casa Luker S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	12.875,03	34%
Comestibles Italo	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	1.097,02	3%
Colombina S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	1.033,57	3%
Chocolate Gironés	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	774,23	2%
2009			
EMPRESA	DESTINACION	CANTIDADES COMPRADAS	PARTICIPACION PORCENTUAL
Cia. Nacional de Chocolates S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	18.433,17	51%
Casa Luker S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	12.475,91	35%
Colombina S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	1.305,47	4%
Chocolate Gironés	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	615,91	2%
Coopercafenor Ltda	Exportacion de Cacao en Grano	599,92	2%
2010			
EMPRESA	DESTINACION	CANTIDADES COMPRADAS	PARTICIPACION PORCENTUAL
Cia. Nacional de Chocolates S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	20.982,52	50%
Casa Luker S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	14.539,81	34%
Colombina S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	1.696,61	4%
Mariana Cocoa Export Ltda	Exportacion de Cacao en Grano	999,21	2%
Chocolate Gironés	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	671,06	2%
2011			
EMPRESA	DESTINACION	CANTIDADES COMPRADAS	PARTICIPACION PORCENTUAL
Cia. Nacional de Chocolates S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	16.775,41	45%
Casa Luker S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	15.144,02	41%
Colombina S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	1.299,80	3%
Chocolate Gironés	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	778,80	2%
Comestibles Italo	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	694,56	2%
2012			
EMPRESA	DESTINACION	CANTIDADES COMPRADAS	PARTICIPACION PORCENTUAL
Cia. Nacional de Chocolates S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	22.215,00	53%
Casa Luker S.A.	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc. Y Exportacion	14.935,00	36%
Chocolate Gironés	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	910,00	2%
Industrial Cacotera del Huila - Tolimax	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	654,00	2%
Chocolate Andino	Elaboracion de confites, chocolates de mesa Etc.	653,00	2%

Fuente: FEDECACAO. Elaboración: SIC

De la información contenida en la Tabla 3, se puede colegir que los principales agentes compradores de cacao, para el periodo 2005-2012, han sido las compañías NACIONAL DE CHOCOLATES -CNCH- y CASA LUKER -LUKER-, y su participación conjunta en promedio es del 87% en las compras totales de cacao en el país. Por lo anterior, puede afirmarse que la demanda de cacao en grano se concentra en estas dos sociedades.

Dentro de los principales agentes compradores para el periodo 2005-2012, existen muy pocos dedicados a la exportación de cacao en grano. Lo anterior, refuerza el hecho de que el cacao sólo se exporta cuando en la producción nacional existen excedentes, es decir, una vez la industria nacional ha absorbido sus requerimientos de materia prima.

De la tabla 3, también se desprende que si bien los principales compradores han sido CNCH y LUKER, otros compradores como ÍTALO, GIRONES, COLOMBINA, TOLIMAX, han mostrado participaciones importantes en el mercado de compra de cacao.

Sobre la participación de las compañías CNCH y LUKER en el mercado de compra de cacao, Agrocadenas (2005) considera:

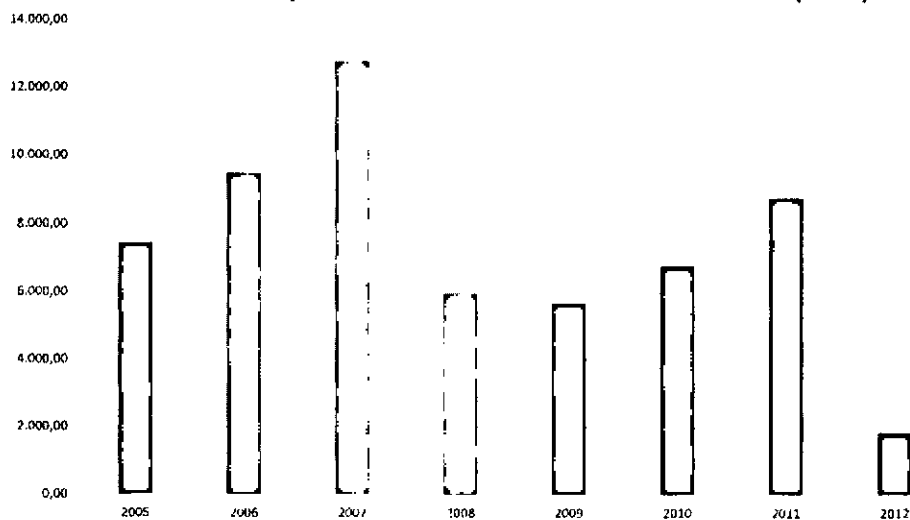
“La demanda del grano sigue una estructura oligopsónica, por lo cual éstas dos industrias tiene un amplio poder de negociación y definición de los precios y cantidades [...]”⁴⁰.

Como aspecto relevante dentro de la demanda de cacao en grano, debe señalarse la importancia de la norma técnica colombiana NTC 1252, por medio de la cual se fijaron los requisitos mínimos que debe cumplir el cacao en grano para ser comercializado en el mercado interno. Sobre el particular, Agrocadenas (2005) señala:

“[...] En Colombia, en la actualidad para el pago del grano se implementa la norma técnica colombiana 1252, estableciendo un precio del 5% adicional del precio normal para las cargas que superen los requerimientos expresados en la norma, estimulando así al productor en la búsqueda de la calidad y la excelencia, no obstante la industria compra todo el grano”⁴¹.

Como se mencionó anteriormente, la producción de cacao es deficitaria, razón por la cual la industria nacional también se abastece a través de las importaciones del grano. De acuerdo con la información aportada por FEDECACAO, el 2007 fue el año en que mayores cantidades de cacao se han importado al país. Luego, en el 2008 hubo una disminución del 53%, aumentando desde el 2009 hasta el 2011. En el 2012, las importaciones del grano cayeron en un 78%. Lo anterior, se puede observar en la Gráfica 4.

Gráfica 4: Importaciones de Cacao 2005-2011 (Ton)



Fuente: Información aportada por FEDECACAO. Elaboración: SIC

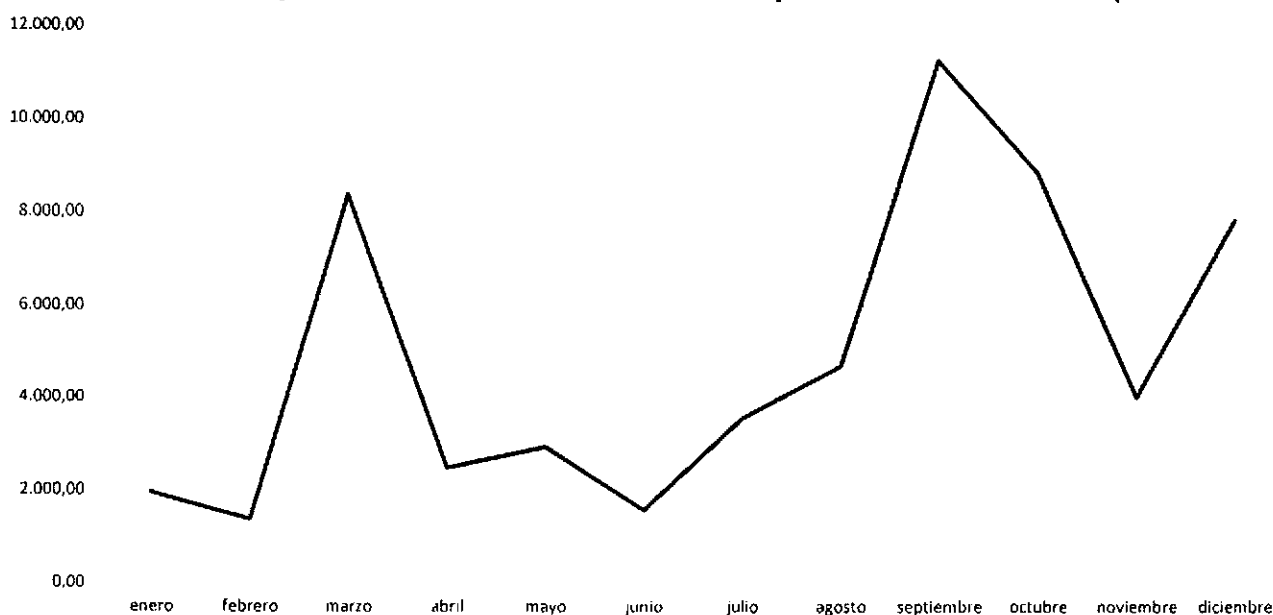
⁴⁰ Ibidem. Página 148.

⁴¹ Ibidem. Página 146.

Respecto del flujo de las importaciones, estas presentan un comportamiento contrario a la estacionalidad de la producción nacional. En ese sentido, la tendencia histórica de la producción nacional del cacao muestra que el nivel de producción más bajo del año se obtiene en el mes de septiembre, y que a partir del mes de octubre se entra en la fase expansiva de la cosecha, y es en el mes de diciembre cuando se presentan los volúmenes más altos de la oferta nacional⁴².

La Gráfica 5, muestra que las importaciones exhiben un comportamiento contrario al de la producción nacional, debido a que su propósito es abastecer la industria nacional ante la escasez de la materia prima nacional.

Gráfica 5: Comportamiento estacional de las importaciones de cacao (2005-2012)



Fuente: FEDECACAO. Elaboración: SIC

De acuerdo con la información aportada por FEDECACAO, las importaciones en el año 2011 aumentaron para el segundo semestre del año, presentando un nivel máximo en el mes de septiembre, mes desde el cual empezaron a disminuir hasta el mes de noviembre con un leve incremento en el mes de diciembre.

Respecto de las exportaciones, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, señala que éstas se realizan en la medida en que existan excedentes de grano en el mercado interno y el precio internacional sea atractivo para los vendedores.

Las exportaciones totales de cacao en grano, se muestran en la Tabla 4, en ella se observa que en el año 2010, aumentaron las exportaciones en un 100% respecto del año anterior. Ya para los años 2011 y 2012, éstas cayeron pasando de tener una participación del 12% al 6% y 9%, respectivamente, de la producción nacional.

⁴² Óp., Cit., Agrocadenas. Página 13.

Tabla 4: Participación de las exportaciones en la producción nacional de cacao

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
PRODUCCION	37099,35	30359,46	33481,50	37717,74	36118,15	42294,71	37202,81	41668,00
EXPORTACION	276,64	2017,14	1884,27	650,01	2111,60	5017,02	2303,98	3942,00
PARTICIPACION % DE LAS EXPORTACIONES	0,7%	6,6%	5,6%	1,7%	5,8%	11,9%	6,2%	9,5%

Fuente: FEDECACAO. Elaboración: SIC

DÉCIMO PRIMERO: Mercado presuntamente afectado

La definición del mercado relevante involucra dos dimensiones: la espacial y la de producto. La dimensión espacial hace referencia al área geográfica en donde interactúan la oferta y la demanda o donde tienen el potencial de hacerlo. La segunda se refiere al producto analizado (bien o servicio) y sus posibilidades de sustitución desde la perspectiva del consumidor.

El punto de partida, en este caso, lo constituyen los productos señalados como afectados de acuerdo con los hechos narrados en la queja, los cuales se relacionan con el mercado de compra de cacao en grano.

De acuerdo con los hechos manifestados por los quejosos, se puede establecer que la supuesta comisión de conductas anticompetitivas en el mercado de compra de cacao en grano se desarrolla en las principales zonas productoras del departamento de Santander y Norte de Santander.

11.1. Sobre las empresas objeto de análisis

En el escrito correspondiente a la queja se indicó:

"[...] Por lo anterior PETICIONAMOS: 1. Para proteger al campesino CACAOCULTOR, de los posibles (sic) posiciones dominantes monopólicas y prácticas restrictivas de la competencia, a través de ACUERDOS en los PRECIOS BAJOS del CACAO, por parte de las dos grandes empresas industriales en Colombia (LUKER Y LA COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES). [...]"
(Negrilla fuera de texto).

En ese sentido, se tiene que la presunta comisión de conductas anticompetitivas en el mercado de compra de cacao es llevada a cabo por parte de las empresas COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES y CASA LUKER.

No obstante lo anterior, esta Delegatura examinará el comportamiento de los principales agentes que participan en el mercado de compra de cacao en grano en el país. Por lo tanto, además de las compañías CNCH, y LUKER, se incluyó a COLOMBINA y GIRONES como empresas susceptibles de ser analizadas, de acuerdo con la evolución de su participación en el mercado de compra de cacao en grano.

11.1.1. COLOMBINA

COLOMBINA es una sociedad anónima de carácter comercial, de nacionalidad colombiana con domicilio principal en el corregimiento de La Paila, en el municipio de Zarzal, departamento del Valle del Cauca.

De acuerdo con sus estatutos, la sociedad tiene por objeto principal la fabricación y comercialización de toda clase de productos alimenticios para consumo humano y animal, frescos, procesados y enlatados de cualquier especie, derivados del azúcar, cacao, café, harina de trigo, harina de maíz, y demás cereales, frutas, vegetales, carnes, lácteos y sus derivados.

En el país cuenta con varias plantas de producción, a saber:

- La Paila: dedicada a la producción de chocolatinas, pasabocas, gomas y chicles. Posicionando marcas como Nucita, Chocmelos, Chocobreak, Snacky, Xtime, Splot, Menta Helada, Snow Mint, y gomas Grissly.
- Colombina del Cauca: dedicada a la producción de galletas, pasteles y barquillos. Entre las marcas producidas se encuentran Wafer Bridge, Crakeñas, Piazza, Ponky, Brinky, Capri, Moments, Galletas Muuu.
- La Constancia: dedicada a la producción de salsas y conservas, fortaleciendo la marca "La Constancia".
- Inalac, Helados Lis: dedicada al procesamiento de helado.
- Helados Robin Hood: dedicada al procesamiento de helado.

De igual manera, en el extranjero posee una planta en Guatemala, destinada a la producción del portafolio de dulcería y galletería de la compañía.

11.1.2. GIRONES

La compañía tiene por objeto la producción y comercialización de chocolate de mesa (con azúcar, sin azúcar y clavos y canela), café, masato en polvo, coladas saborizadas, avena en hojuela y avena molida.

La empresa posee una única planta de producción ubicada en la ciudad de Bucaramanga. En la misma planta de producción se ubica también la bodega de producto terminado, y desde ahí despacha el mismo hacia la ciudad de Bogotá, donde se ubica una bodega que tiene como propósito la comercialización a autoservicios, tiendas, y grandes superficies.

Para el periodo de estudio, GIRONES mantuvo la misma infraestructura. En tal sentido, la compañía indicó que la planta de producción tiene una capacidad máxima de almacenamiento de 2.300 a 3.240 sacos de 50 kilogramos de cacao en grano. Y en términos de producto terminado, tiene una capacidad de 3.960 a 4.300 cajas de 50 libras de chocolate de mesa.

11.1.3. CASA LÚKER

CASA LÚKER, es una empresa colombiana, constituida en el año 1906, con presencia a nivel internacional, cuenta en su portafolio con una amplia gama de productos en la línea de alimentos y aseo.

Cuenta con siete plantas de producción, según la línea de negocio, así:

- Plantas de chocolate (Bogotá y Manizales).
- Planta de café
- Planta de harinas
- Planta de aceites
- Planta de jugos
- Planta de productos de aseo – La Joya

A su vez, posee una plataforma logística consistente en centros de distribución, almacenes, plataformas de tránsito, y agencias comerciales en quince ciudades del país.

A nivel internacional, cuenta con una oficina de ventas en Venezuela, distribuidores en Estados Unidos, Canadá, y Europa. En cuanto a cacao, posee una planta de producción en Ecuador, y la participación de la compañía en el mercado del vecino país, la define como una de las principales empresas exportadoras de cacao ecuatoriano.

En la planta de producción de LÚKER en Ecuador, se elaboran chocolates selectos como:

- LÚKER 1906: Chocolate origen de Perú, Ecuador, y Colombia.
- LÚKER CACAO: con destino a las chocolatería, en presentaciones de chocolate oscuro, y chocolate blanco.
- Derivados del cacao, como la manteca de cacao, la masa de cacao, en cacao en polvo
- Cobertura con sabor a chocolate COMPOUND con destino a la repostería.

Su ubicación en Ecuador, le permite desarrollar otra línea de negocio consistente en la comercialización de frutas procesadas denominada LÚKER FRUTAS. El portafolio de productos de esta línea la integran los rellenos de frutas, salsas o toppings, brillos o glazé, o las bases para refrescos.

11.1.4. CNCH

COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES -CNCH- es una filial del GRUPO NUTRESA S.A., antes GRUPO NACIONAL DE CHOCOLATES S.A. fundada en 1920. Este último se especializa en seis categorías de alimentos, a saber:

- Cárnicos: en la que se desataca la marca ZENU.
- Galletas: en la que se destaca la marca NOEL.
- Chocolates: Con la marca Compañía Nacional de Chocolates (CNCH).
- Café: Con la marca COLCAFE.
- Helados: Con la marca CREM HELADO.
- Pastas: Con las marcas DORIA y COMARRICO.

La participación de cada una de las categorías dentro del Grupo a septiembre de 2012, es la siguiente:

- Cárnicos: 32%
- Galletas: 21%
- Chocolates: 18%

- Café: 16%
- Helados: 7%
- Pastas: 4%

A su vez, cuenta con un portafolio de 122 marcas. Y posee 23 plantas de producción en Colombia y 10 a nivel internacional, a saber:

- Costa Rica: galletas (1), chocolates (1)
- Estados Unidos: galletas (2)
- México: chocolates (1)
- Panamá: cárnicos (2)
- Perú: chocolates (1)
- República Dominicana: helados (1)
- Venezuela: cárnicos (1)

A la par, posee una red de ventas y distribución a nivel internacional con presencia en Estados Unidos, México, El Salvador, Guatemala, Nicaragua, Costa Rica, Panamá, Venezuela, Ecuador, y Perú.

11.2. Sobre el proceso de compra de cacao desarrollado por las empresas objeto de análisis

Como se señala en la queja, y de acuerdo con la caracterización de las empresas objeto de análisis, se tiene que tanto CASA LÚKER, GIRONES, COLOMBINA y la CNCH, adquieren cacao como materia prima para los diferentes productos terminados que se comercializan en Colombia, que también tienen como destino a la exportación.

Sobre el particular, Agrocadenas (2005) indica:

“La comercialización del grano y absorción de la cosecha por parte de la industria se lleva cabo a través de asociaciones de productores, acopiadores, comisionistas y exportadores.

Los tres primeros aprovisionan cacao para el mercado nacional, mientras el último lo hace para el mercado internacional. Las exportaciones se realizan en la medida en que existan excedentes de grano en el mercado interno y el precio internacional sea atractivo para los vendedores. No obstante, la producción actual no satisface los consumos y no genera excedentes para exportación. Se estima que el 99% del grano es comprado por la industria y tan sólo el 1% es dirigido al mercado externo.

Según información proporcionada por Fedecacao, aproximadamente el 70% de la comercialización del grano se hace a través de agentes comisionistas autorizados por las compañías procesadoras. Los comisionistas se ubican en las cabeceras municipales y acopian el cacao de la región. Algunas veces realizan contratos con la industria, que si bien éstos no son formales, estos recursos les permite financiar la compra del cacao. Los comisionistas por su parte reciben una prima por las compras realizadas⁴³”.

⁴³ Ibidem, Página 145.

En esa medida, a continuación se describe el proceso por medio del cual las compañías anteriormente mencionadas adquieren el cacao en el mercado nacional.

11.2.1. CASA LÚKER

Respecto al proceso de compra de cacao en grano, la compañía celebra convenios marco para la comercialización de dicho producto. Por medio de dichos convenios CASA LÚKER se compromete a adquirir el producto en los términos previstos en el mismo. El cacao que se obtiene bajo estos convenios marco, se entrega en las plantas de LÚKER en las ciudades de Bogotá o Manizales.

En ese sentido, aportaron copia de los convenios suscritos con:

1. Fundación red Colombia Agropecuaria "FUNDEAGRO", por medio del cual se vinculan diferentes Cooperativas de agricultores del Departamento de Boyacá.

En el convenio⁴⁴ de la referencia, se indica lo siguiente:

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED] [...]”.

2. APRONHOR, por medio del cual se vincula a los pequeños agricultores de los corregimientos de La Espriella y Juan Domingo del municipio de Tumaco, en el departamento de Nariño. En dicho convenio marco se precisa:

[REDACTED]

⁴⁴ Cuaderno Reservado 1, Folio 161.

[REDACTED]

45”

En el mismo convenio marco, sobre el precio de compra del cacao en grano, se expresó:

“La liquidación del precio del CACAO se hará de acuerdo a los parámetros establecidos por CASA LUKER tratando siempre que estos se reajusten de acuerdo a las condiciones de oferta y demanda basados en los precios que rigen el mercado local y de acuerdo a las fluctuaciones y comportamiento del mercado internacional⁴⁶”.

Aunado a la firma de convenios con asociaciones de agricultores, CASA LÚKER, cuenta con seis bodegas o puntos de acopio. (Ver Tabla 5). Y para los diferentes productos elaborados a base de cacao, posee 16 establecimientos entre agencias y sucursales, que también funcionan como bodegas y puntos de distribución.

Tabla 5: Sitios de acopio de CASA LUKER

Bodega	Area de Influencia	Planta de Destino
Bucaramanga	Santander, Norte de Santander, Arauca, Bolivar, Cesar, Magdalena	Bogotá
Neiva	Huila; Tolima, Caqueta, Putumayo	
Medellin	Antioquia, Cordoba, Choco	
Tumaco	Nariño, Cauca	
Bogota	Todo el país	
Manizales	Caldas, Risaralda, Quindio, Valle, Choco, Tolima	

Fuente: Información aportada por la empresa⁴⁷. Elaboración: SIC

De igual manera, de acuerdo a la información que sobre CASA LÚKER obra en el expediente, se tiene que la compañía desarrolla diversos proyectos que le permiten la explotación directa de terrenos, el acompañamiento técnico, asesoría, y la firma posterior de contratos de absorción de cosecha con los agricultores.

En ese sentido, en acta de Junta Directiva No. 326 de CASA LÚKER del 20 de septiembre de 2010, se anotó:

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

⁴⁵ Cuaderno Reservado 1, Folio 164 (Anverso y Reverso).
⁴⁶ Cuaderno Reservado 2, Folio 164 (Reverso).
⁴⁷ Cuaderno Reservado 3, Folio 577.

[REDACTED]
48”.

Sobre el proyecto Necocli, en Informe de Gestión del año 2010, de la compañía se registró:

[...]
[REDACTED]
]49”.

Adicionalmente en el Informe de Gestión del año 2010, se anotó: “[...] Se continuo con el plan de crecimiento de las áreas vinculadas con la compañía por medio de contratos de suministro de cacao con cooperativas de agricultores; hoy tenemos, mediante alianzas [REDACTED] has de cacao y en asoció con cooperativas de caficultores [REDACTED] puntos de compra en todo el país; al mismo tiempo, se inició el trabajo en Centro América para promover el cultivo y la promoción del grano y se empezó a explorar Perú para la comercialización del mismo⁵⁰”.

De lo anterior se concluye que dicha compañía vincula áreas agrícolas para la producción de cacao por medio de contratos de suministro con Cooperativas de Agricultores, al tiempo que posee sitios de acopio, y desarrolla negociaciones internacionales que también le permiten proveerse de cacao en grano.

11.2.2. GIRONES

Sobre la actividad de compra de cacao desarrollada por la compañía. En el acta de visita administrativa realizada por esta Delegatura el día 13 de junio de 2012, se indicó:

“las negociaciones que realiza la sociedad con los proveedores de cacao se realizan de forma verbal, sin que existan contratos por escrito, generales o tipo. La negociación de los precios a los cuales la sociedad GIRONES S.A. compra el cacao la realiza directamente con los proveedores, vía telefónica, (...).

La sociedad no utiliza centros de acopio, el cacao lo compra directamente a las Cooperativas y a otras personas naturales. La mayoría de proveedores de cacao de la sociedad se encuentran en el municipio de San Vicente de Chucurí. También se les compra a otros agricultores que se encuentran en los municipios de Cimitarra y Lebrija. Siendo uno de los principales proveedores de la sociedad GIRONES S.A., la Cooperativa COMERCASANVI LTDA⁵¹”.

11.2.3. COLOMBINA

Sobre la actividad de compra de cacao, como insumo para los productos de la compañía. En diligencia de testimonio el señor GUILLERMO MALDONADO LONDOÑO, Director de Calidad

⁴⁸ Cuaderno Reservado 1, Folio 319.

⁴⁹ Cuaderno Reservado 1, Folio 247.

⁵⁰ Cuaderno Reservado 1, Folio 249.

⁵¹ Cuaderno Reservado 2, Folio 377.

de COLOMBINA⁵², señaló: “[L]a planta procesadora de dulces y chocolates de la Compañía está ubicada en La Paila, municipio de Zarzal” y, “el cacao que procesa la Compañía principalmente viene de Santander⁵³”.

11.2.4. CNCH

Respecto de la compra de cacao y la elaboración de productos finales con dicha materia prima, la compañía cuenta con dos plantas de producción ubicadas en el municipio de Rionegro (Antioquia) y en la ciudad de Bogotá, aunado a once (11) bodegas que sirven de centros de acopio, a saber:

Tabla 6: Sitios de Acopio de Nacional

Bodega	Área de influencia	Plantas de destino
Ibagué	Tolima, Huila, Caldas, Cundinamarca, Boyacá	Bogotá y Rionegro
Nelva	Tolima, Huila, Caquetá, Putumayo	Bogotá y Rionegro
Cali	Valle del Cauca, Cauca, Nariño	Bogotá y Rionegro
Bucaramanga	Santander, Norte de Santander, Arauca, Bolívar	Bogotá y Rionegro
Valledupar	Cesar, Guajira	Bogotá y Rionegro
Barranquilla	Atlántico, Bolívar, Magdalena, Guajira	Bogotá y Rionegro
Medellín	Antioquia, Caldas, Chocó, Córdoba, Sucre	Rionegro
Rionegro	Antioquia, Caldas, Nariño, Santander, Chocó	Rionegro
Bogotá	Cundinamarca, Arauca, Boyacá, Caldas, Casanare, Meta, Nariño, Huila, Santander, Tolima, Cesar	Bogotá
Bodega terceros	Cundinamarca, Arauca, Boyacá, Caldas, Casanare, Meta, Nariño, Huila, Santander, Tolima, Cesar, Antioquia	Bogotá y Rionegro
Tumaco*	Nariño	Bogotá y Rionegro

*La bodega de Tumaco fue cerrada en abril de 2009

Fuente: Información aportada por la empresa⁵⁴. Elaboración: SIC

En testimonio, el señor JUAN FERNANDO VALENZUELA ARANGO, Director de Compras y Fomento Agrícola de la CNCH, indicó:

“En San Vicente donde ustedes Superintendencia fueron, pueden ver en la calle 14, que ahí hay diferentes compradores de cacao de diferentes Compañías. Entonces esos compradores que están ahí comprando para diferentes Compañías, esos les ofrecen a los agricultores que le pagan a tanto, de acuerdo a las necesidades que tenga cada Compañía en su momento. Entonces de acuerdo a eso, ellos se van abasteciendo, van comprando en el mercado y nos entregan a nosotros. Ellos nos dicen cuando nos van a entregar, y nosotros les decimos que para tal semana el precio está en tal cifra, entonces ellos van y nos entregan si quieren, pueden incluso en un momento determinado entregarle a la competencia, ellos decidirán; y si uno de esos proveedores tiene un anticipo que les hemos dado nosotros, pues ese proveedor definirá si nos devuelve el anticipo o si definitivamente con eso compra el cacao para entregarnos a nosotros⁵⁵”.

De acuerdo con la información aportada por las compañías analizadas, se tiene que si bien éstas compran cacao principalmente en el departamento de Santander, también lo hacen en todo el territorio nacional. Lo anterior, se ilustra en la Tabla 7.

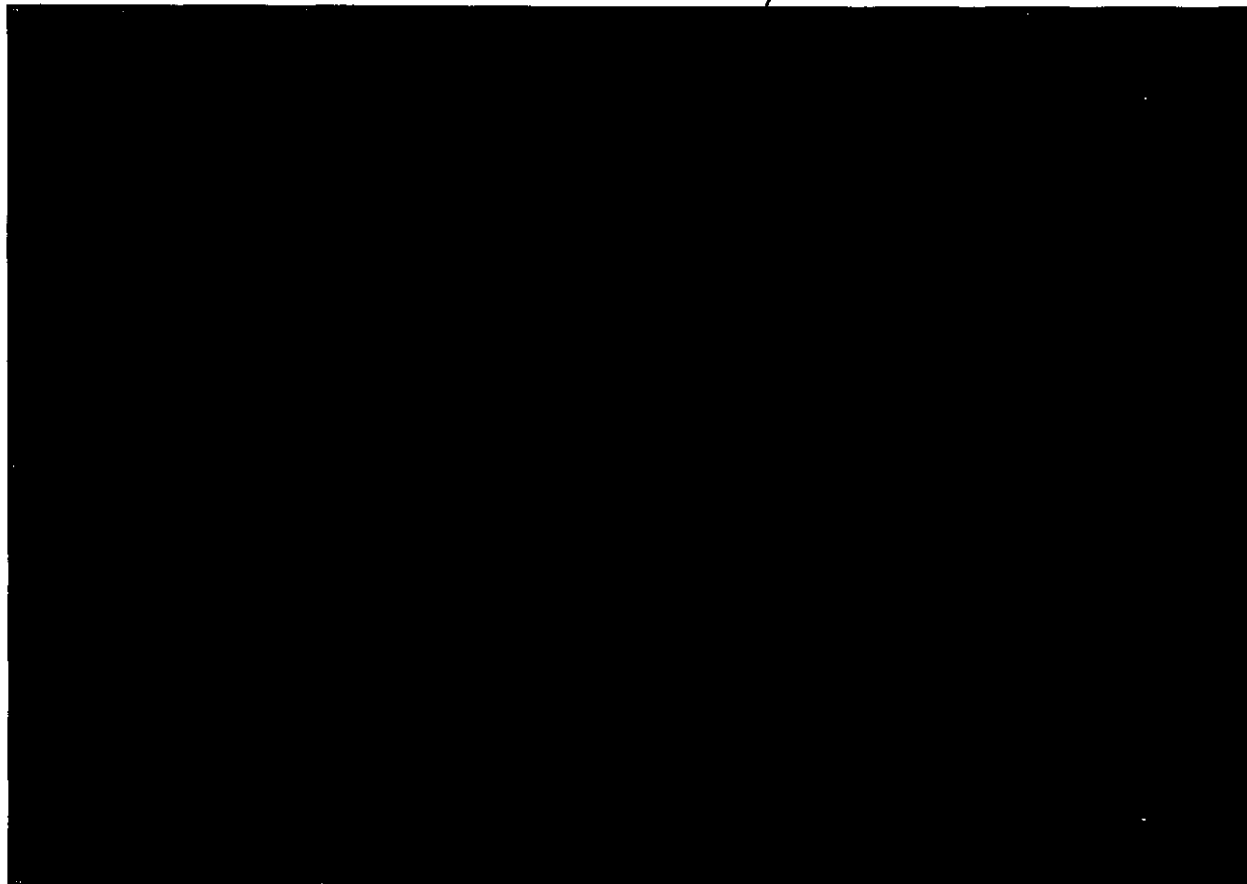
⁵² Testimonio practicado en desarrollo de visita administrativa realizada en las instalaciones de COLOMBINA, el día 13 de junio de 2012.

⁵³ Cuaderno Reservado 2, Folio 336.

⁵⁴ Cuaderno Reservado 3, Folio 576.

⁵⁵ Audio obrante en el Folio 556, Cuaderno Público 1.

Tabla 7: Cantidades compradas por CNCH, LUKER, GIRONES y COLOMBINA (enero 2009 a enero 2013)



Fuente: Información aportada por la empresa. Elaboración: SIC

De acuerdo con la Tabla 7, se colige que el proceso de compra de cacao en grano por parte de la industria, se adelanta en todo el país, por lo que cualquier presunta práctica anticompetitiva llevada a cabo por parte de las empresas representativas en este mercado, en el sentido de afectar de forma directa o indirecta el precio de compra, tendría incidencia en la libre dinámica del mercado en todo el territorio nacional.

DÉCIMO SEGUNDO: Del caso en concreto

En la queja bajo examen, se relaciona la presunta ocurrencia de un acuerdo de precios, así como la negativa de compra y la restricción de acceso a mercados por parte de las compañías que demandan el producto.

Así las cosas, se procederá a analizar la información obrante en el expediente bajo los mencionados criterios.

12.1. Sobre el presunto acuerdo de precio de compra

El quejoso indica que la disminución en el precio de compra puede deberse a un posible acuerdo de precios por parte la CNCH y CASA LÚKER, principales compradores de cacao en el mercado nacional.

12.1.1. Sobre las variables que inciden en la determinación del precio de compra

Con el fin de establecer la posible existencia de un acuerdo en precios, o de una práctica conscientemente paralela, no explicada desde el comportamiento de las variables que inciden en el precio de compra de cacao, es necesario analizar el proceso de determinación del precio de compra por parte de las empresas aquí examinadas.

En ese sentido, CASA LUKER planteó que:

“De manera general se monitorean todos los factores de oferta y demanda que afectan el suministro de cacao y la competitividad de los productos en el mercado internacional, ya que debido a nuestra fuerte posición de compra en el país tenemos una oferta exportable a pesar de que el país como un todo ha sido tradicionalmente deficitario⁵⁶”.

Explicó que la compañía analiza criterios para determinar una posible franja de precios de compra, entre los cuales se encuentran los siguientes:

“(...) el precio internacional de la bolsa de Nueva York y de Londres, el precio de venta de cacao promedio de las exportaciones de Casa Luker del Ecuador, la Tasa Representativa del Mercado, los Costos de internación si se tiene que importar cacao desde Ecuador, y Margen de utilidad deseado para la Compañía⁵⁷”.

De forma concreta, analiza las siguientes variables:

- Precio internacional de la bolsa de Nueva York
- Precio internacional en la bolsa de Londres
- Prima (positiva o negativa) para el precio de venta de cacao promedio de las exportaciones de CASA LÚKER del Ecuador
- Tasa Representativa del Mercado
- Costos de internación (en el caso que de deba importar cacao del Ecuador)
- Costos y gastos logísticos de exportación
- Costos y gastos asociados al manejo interno del cacao como merma de almacenamiento por pérdida de humedad, cargues y descargues, transportes a la fábrica de Bogotá y escoltas
- Margen de utilidad para la compañía

De igual modo, agregó:

“Se analiza la oferta de cacao y la situación de competencia en el mercado local, para lo cual se tienen en cuenta criterios como: los inventarios de cacao en las bodegas de la Compañía y los pronósticos de cosecha. Con todas estas variables se establece finalmente el precio de compra⁵⁸”.

Sobre el particular la CNCH, indicó:

⁵⁶ Información obrante en CD. Cuaderno Reservado 1, Folio 120.

⁵⁷ *Ibidem*.

⁵⁸ *Ibidem*.

[...]

Así las cosas, la compraventa de cacao responde a un proceso complejo de negociación, en el cual influyen factores tales como la disponibilidad de producto nacional, el precio de oferta de éste por parte de los productores, las alternativas de comercialización del grano en el exterior, la evaluación particular acerca de las posibilidades de importación y el costo final que tiene el producto importado, incluyendo en dichos costos el precio internacional, la tasa de cambio, los fletes, los aranceles y costos de nacionalización y los costos logísticos, entre otros⁵⁹.

Por su parte, GIRONES, señaló que no exporta ni importa cacao en grano, ni productos terminados. Sobre los factores que se tienen en cuenta para la determinación del precio de compra del cacao expresó:

"[...] el precio del cacao en bolsa, el precio que pagan las Compañías, Nutressa y Casa Lúker, precio fijado por el proveedor, calidad del cacao en cuanto a humedad, fermentación, pasilla, mugre y hongo⁶⁰".

Por su parte, COLOMBINA señaló:

"Colombina investiga en el mercado las disponibilidades e inventarios que puede haber en el país, siendo un mercado de oferta y demanda⁶¹".

Finalmente, GRAN COLOMBIA TRADING refiriéndose a las variables que se tienen en cuenta para determinar el precio precisó:

"(...) el precio que pagan las Compañías en las ciudades principales, la calidad, la humedad. De acuerdo a esto se fija un precio en el momento en el cual se requiera cacao para cumplir con una exportación ya negociada. El precio pagado es puesto en nuestra bodega de Bogotá⁶²".

En ese mismo sentido, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR)⁶³ asentó:

"El precio del cacao en Colombia depende de factores como calidad, oferta y demanda, volumen de la cosecha, precio internacional, tasa de cambio, costos logísticos, inventarios, entre otros. En Colombia existe el fondo de estabilización de precios del cacao, creado mediante el Decreto 1485 de 2008, con el objeto de procurar un ingreso remunerativo para los productores, regular la producción nacional e incrementar las exportaciones mediante el financiamiento de la estabilización de los precios del producto".

⁵⁹ Cuaderno reservado 1, Folio 110.

⁶⁰ Cuaderno Reservado 1, Folio 95.

⁶¹ Información obrante en CD. Cuaderno Reservado 1, Folio 104.

⁶² Cuaderno Público 1, Folio 130.

⁶³ MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Dirección de Política Sectorial. Grupo Análisis Sectorial. Boletín de análisis por producto. Boletín número 4, febrero de 2010.

De acuerdo con lo anterior, y teniendo en cuenta lo señalado por las compañías aquí analizadas, el precio interno de compra del cacao debe tener en cuenta el comportamiento de las siguientes variables:

- i) La producción nacional de cacao en grano
- ii) Los inventarios de cacao en grano.
- iii) El comportamiento del precio internacional de compra

12.1.1.1. Sobre la producción nacional de cacao en grano

Como se indicó con antelación, la producción de cacao en el año 2010 fue de cerca de 42.000 toneladas, en el año 2011 se presentó una disminución del 12% ubicándose cerca de las 37.000 toneladas.

Sobre el particular, el quejoso manifestó que el cultivo y la producción de cacao se afectaron por la ola invernal⁶⁴, afirmación que fue ratificada por el señor JACOB ROJAS ARDILA, Gerente Técnico de FEDECACAO, quien ante la pregunta del Despacho, contestó:

"Despacho: ¿Tuvo algún impacto la ola invernal de los años 2010 y 2011 en la producción nacional de cacao? Interrogado: Por supuesto que la afecto bastante, dado que las lluvias produjeron varios efectos: por un lado hay derrumbes de fincas y pues algunas inundaciones que no son muchas pero las hay; en segundo lugar el daño más grave lo vemos en el tema fitosanitario la alta humedad favorece la proliferación de enfermedades como la Monilia de tipo fungoso; además hay efectos fisiológicos relacionados con la caída de flores, que son difíciles de medir y que afectan el cultivo del cacao. De tal manera que ha habido una disminución que es difícil de medir, pero de que se da, se da". (Negrilla fuera de texto).

Sobre la ola invernal, CASA LÚKER adujo:

*"El otro punto relevante sucedió durante el 2011, terminando el primer trimestre del 2011, los inventarios de cacao y la proveeduría estaban en condiciones normales y se preveía una cosecha de cacao de mitad de año sin contratiempos. **Con el invierno del segundo trimestre, la cosecha de mitad de año prácticamente se perdió y acabando el segundo trimestre, la situación de inventarios se estaba deteriorando colocando en serio peligro el abastecimiento para los meses de Septiembre, Octubre, en plena escasez de producción de cacao. A raíz de esto, se decidió incrementar los precios de compra y empezar a realizar importaciones desde Casa Luker del Ecuador y desde el Perú en una operación de compra de grano directa en el campo. El ciclo de importación desde Ecuador dura entre 6 y 8 semanas y el de Perú entre 8 y 10 semanas**"⁶⁵. (Negrilla fuera de texto).*

Por su parte, la CNCH reseñó:

*"Los costos de producción reflejan el impacto de los altos precios internacionales de cacao, cocoa, azúcar y grasas y los mínimos de manteca de cacao. **Adicionalmente***

⁶⁴ Cuaderno Público 1, Folio 2.

⁶⁵ Información obrante en CD. Cuaderno Reservado 1, Folio 120.

las fuertes lluvias en Colombia incidieron en la menor producción de cacao y en el incremento de los costos logísticos, lo cual mantuvo el precio interno alto y por encima de paridad⁶⁶ (Negrilla fuera de texto).

De igual forma, sobre las variaciones en el precio debido a la afectación de la ola invernal, la señora DIANA MARÍA BALLESTEROS TÉLLEZ, Gerente Administrativa y Comercial de GIRONES, en diligencia de testimonio expresó:

“Despacho: *Apelando a su memoria, ¿Cómo ha sido el comportamiento del precio del cacao en los años 2010, 2011 y lo corrido del 2012? Interrogada: “Bueno, tal vez cuando yo llegué a la Compañía empezamos con cacao en esa época como a \$4.100 algo así; y el precio más alto de referencia que era hace un año que pagábamos como \$5.600 o \$5.500. **En el año que hubo el invierno subía el precio como cada semana, cada mes, era impresionante porque los costos cambiaban todo el tiempo.** Pues de lo anterior, me acuerdo de eso en el año 2010, 2011. Y en este momento a partir de enero de este año vimos que el precio internacional había bajado y dentro del mercado nacional también empezó a bajar hasta ahorita que ha venido disminuyendo también considerablemente”.*

Despacho: *Y el bajo precio que ha mostrado el cacao en los últimos meses de Diciembre a Enero, ¿A qué se debe? Interrogada: **Asumo yo que porque el precio internacional bajó y porque me da la impresión que hay mucha más oferta de cacao de lo que había en el tiempo en que hubo invierno, que ese era un aspecto de porque estaba subiendo tanto el precio en los meses anteriores. En este momento nosotros no hemos tenido dificultad para conseguir cacao**”.*

De lo anterior se tiene que al parecer la ola invernal del año 2011, afectó los cultivos de cacao en la medida en que ocasionó la aparición de hongos y disminuyó los niveles de producción nacional del grano, lo que influyó de forma positiva los precios de compra en las principales regiones, en plena época de escasez del producto.

De lo dicho por CASA LÚKER y CNCH, se tiene que la disminución de la producción causada por la ola invernal ocasiono la disminución de los inventarios de las compañías aquí analizadas, especialmente en los meses de septiembre y octubre de 2011, época en la que la producción nacional es escasa. Ante ese escenario, las compañías optaron por aumentar el precio de compra, y empezar a hacer importaciones del grano.

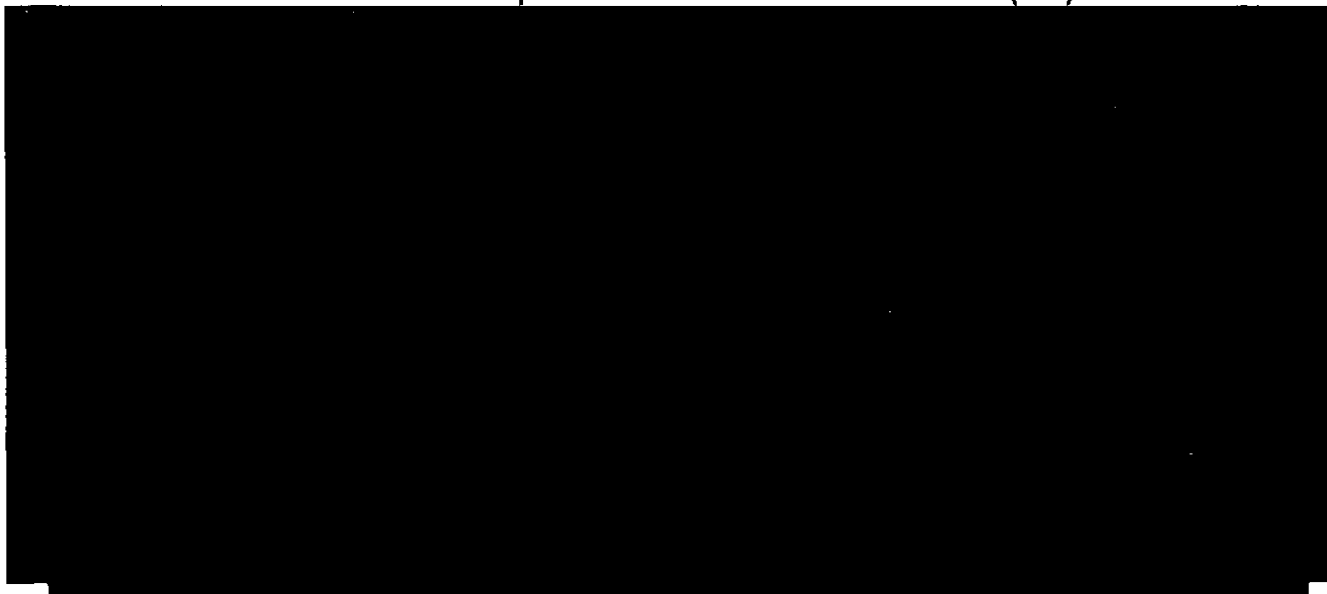
12.1.1.2. Sobre los inventarios de cacao en grano reportados por las empresas analizadas

Como se mencionó previamente, ante la escasez de cacao en grano en el mercado nacional, las compañías decidieron realizar importaciones y aumentar así sus inventarios.

Para verificar lo anterior, se compararon los inventarios reportados por las compañías bajo examen, y las importaciones del grano reportadas por FEDECACAO. (Ver Gráfica 6).

⁶⁶ Cuaderno Reservado 2, Folio 544.

Gráfica 6: Inventarios e importaciones de Cacao en Grano (TM) 2009-2012



COLOMBIA, COLOMBINA, y GIRONES, y FEDECACAO. Elaboración: SIC

De la Gráfica 6, se observa lo siguiente:

- i) Desde enero de 2009 hasta julio de 2010, los inventarios de la industria estuvieron entre las [REDACTED] toneladas. No obstante, en el mes de julio, empezaron a caer llegando a un valor cercano a las [REDACTED] toneladas en octubre de 2010.
- ii) A partir de octubre de 2010 hasta febrero de 2011, los inventarios aumentaron. Dicho periodo coincide con el pico de cosecha que se presenta a final de año, llegando a las [REDACTED] toneladas.
- iii) En febrero de 2011, los inventarios de la industria disminuyeron de forma continua hasta agosto de 2011, mes para el cual se presentó el punto mínimo de [REDACTED] toneladas. En esa misma época se realizaron pocas importaciones del grano.

Lo anterior muestra que la industria, al carecer de grano importado y agotar sus inventarios, debió recurrir a la producción nacional, lo que generó un aumento en el precio interno del grano.

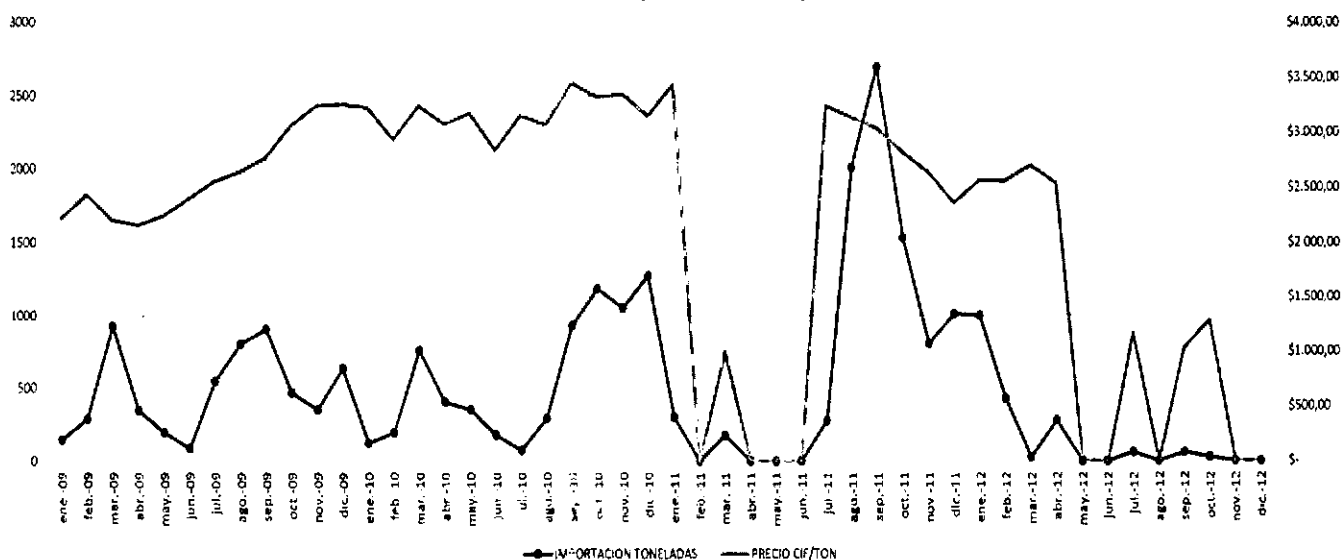
- iv) Las importaciones del grano se dieron a partir de julio hasta septiembre de 2011, mes en el cual se presentó el nivel más alto, con cerca de [REDACTED] toneladas. Término en el cual, los inventarios se encontraban en sus niveles más bajos.
- v) En los últimos meses del año 2011 y en el primer trimestre del año 2012, los inventarios de la industria aumentaron por encima de las [REDACTED] toneladas. El valor más alto para el periodo observado (2009-2013).
- vi) Comenzando en el mes de marzo de 2012 hasta finales del mismo año, los inventarios de la industria cayeron, sin llegar a los niveles presentados en el segundo semestre del año 2011.

De forma preliminar, se observa una correlación inversa entre las variables de inventarios e importaciones. Ello sugiere, que mientras la industria tenga inventarios que le permitan suplir sus requerimientos de materia prima, ésta no recurriría a importaciones del grano. Por el contrario, y como ocurrió en el segundo del segundo semestre del año 2011, si no hay oferta nacional y la industria no tiene los inventarios requeridos, optara por realizar importaciones.

La Gráfica 5, es coincidente con lo manifestado por CASA LÚKER⁶⁷, respecto a que fue para el segundo semestre del año 2011 que los inventarios cayeron, al tiempo que se incrementaron las importaciones del grano. Lo que redundo en un aumento de las existencias para cada una de las compañías.

Como se mencionó el aumento de las importaciones, se produjo en una época en la que el nivel de las existencias de las compañías ponía en riesgo el desarrollo de la actividad productiva. Adicional a lo anterior, dicho incremento se presentó en la época en la que los precios internacionales no favorecían dicha operación, ya que éstos eran muy altos, y por ende al sumarlo con los costos de importación la tonelada del grano era mucho más costosa. (Ver Gráfica 7).

Gráfica 7: Comparación precio internacional CIF/TON e Importaciones de Cacao en Grano (2009-2012)



Fuente: FEDECACAO. Elaboración: SIC

La Gráfica 7 describe el comportamiento de las importaciones y lo compara con el comportamiento del precio CIF por tonelada de cacao. De lo anterior se concluye que para el año 2011, aún con precios internacionales altos, las importaciones del grano aumentaron en el país.

⁶⁷ Véase Información obrante en CD. Cuaderno Reservado 1, Folio 120, a saber: "Con los precios altos que se estaban pagando por el cacao, se dio una compra inusualmente alta en el último trimestre del año que nos llevó a unos inventarios históricamente altos".

Con esta acción (precio interno de compra alto) más las importaciones, se logró aumentar el inventario a los niveles adecuados para el manejo de nuestras operaciones". (Negrilla fuera de texto).

12.1.1.3. Sobre el mercado internacional

El MADR advierte que el cacao colombiano es principalmente dirigido al mercado interno, y por lo tanto, la formación del precio interno de compra está básicamente determinada por la demanda de la industria procesadora. Aunado a ello, señaló que el precio interno es alrededor del 80 al 90% del precio de la Bolsa de Nueva York⁶⁸.

De conformidad con lo expresado por las compañías analizadas, una de las variables que incide en la determinación del precio de compra en el mercado interno, es el comportamiento del precio internacional. La Gráfica 8, muestra el comportamiento del precio promedio mensual de compra para el periodo comprendido entre el año 2010 a 2012.

Gráfica 8: Precio internacional de compra del cacao en grano⁶⁹ (US\$/TON).



Fuente: ICCO⁷⁰

De la Gráfica 8, se desprende:

- i) Durante el año 2010, con excepción del último trimestre, el precio internacional del cacao estuvo por encima de los US\$3.000/TON.
- ii) Para los meses de enero y febrero de 2011, el precio internacional presentó una tendencia al alza. Momento desde el cual, y hasta el mes de diciembre el precio disminuyó.

⁶⁸ Ibidem., Boletín MADR. Página 7.

⁶⁹ Sobre el precio en dólares reportado por FEDECACAO se aplicó la Tasa representativa del mercado. http://www.banrep.gov.co/series-estadisticas/see_ts_trm.htm#cotización

⁷⁰ Recuperado: http://www.icco.org/statistics/cocoaprices/monthlyaverages.html?currency=usd&startmonth=01&startyear=2010&endmonth=01&endyear=2013&show=table&option=com_statistics&view=statistics&Itemid=114&mode=custom&type=1

- iii) En el año 2012, el precio internacional del cacao, mostro incrementos constantes sin superar US\$2.600/TON.

Lo observado en la Gráfica 8, indica que el precio internacional del cacao presentó una disminución en el año 2011 del 36%. Sobre el particular, la señora DIANA MARÍA BALLESTEROS TÉLLEZ, Gerente Administrativa y Comercial de GIRONES, en diligencia de testimonio indicó:

“Despacho: Entre el precio internacional de compra de cacao y el precio interno de compra ¿Existe una relación directa o de causalidad? Interrogada: Yo no lo sabría, yo asumo que de causalidad. Pero asumo que por lógica si el precio internacional baja, el cacao colombiano tiene que volverse competitivo porque si no para nosotros sería mucho más interesante traer de otros países, que comprar la misma producción nacional (...) y obviamente porque hay ofertas de cacaos de otros países que es más económico y que tienen la misma calidad del cacao colombiano. Yo creo que es ahí donde está la parte compleja del asunto y es que en el tema de calidad, Colombia no le ha trabajado mucho a esas políticas del agro. Entonces si tenemos un producto bueno pero no que sea irremplazable”. (Subrayado y negrilla nuestro).

De la misma forma JUAN FERNANDO VALENZUELA ARANGO, Director de Compras y Fomento Agrícola de CNCH manifestó:

“Despacho: Apelando a su memoria, ¿Cómo ha sido el comportamiento del precio del cacao en los años 2010, 2011 y lo corrido del 2012? Interrogado: Específicamente niveles de precios no lo recuerdo, pero sí sé que durante los años 2010 y 2011 hubo un aumento de los precios del referente de la bolsa de New York y terminando el año 2011 en los meses desde octubre, noviembre, empezó a disminuir el precio de la bolsa, eso está ligado a que es un mercado abierto donde hay oferta y demanda y hay otros factores que inciden en esos niveles de precio; concretamente en marzo del año pasado, el cacao estuvo en niveles de US 3.400 dólares- me puedo equivocar en la cifra exacta-, por unos problemas que hubo en África en Costa de Marfil, unos problemas políticos, entonces el precio en bolsa de New York estuvo muy alto, lo cual hace que factores políticos o climáticos o diferentes factores logísticos incidan en los precios de la bolsa. Sé y conozco que el precio de la bolsa lógicamente se rige por los vaivenes del mercado internacional, entonces el comportamiento de los últimos 3, 4 meses del año pasado en la disminución se debió a un superávit que hubo en el mundo de producción cacaotera”. (Subrayado y negrilla nuestro).

Lo anterior, se confirma con lo ilustrado en la Gráfica 8, por cuanto en el mes de noviembre de 2011 el precio internacional del cacao cayó, pasando de US\$/TON 3.167 en el mes de julio a US\$/TON 2.196 en el mes de diciembre.

Finalmente, el señor JUAN CARLOS ARROYAVE GIRALDO, en representación de CASA LÚKER, expuso:

“Despacho: Podría explicarnos ¿Cómo el desarrollo del mercado internacional del cacao influye en el mercado nacional de compra del cacao? Bueno, con todos

estos temas del TLC y las posibilidades de apertura de exportaciones para el país, el cacao es una de las apuestas que tiene el país para la exportación y para venta en el mercado internacional. Nuestro cacao es un cacao que por fortuna está catalogado como cacao fino entonces tenemos una posibilidad muy importante de exportar y vender en el mercado internacional. **Pero en el mercado internacional, el precio referencia es la bolsa** así como pasa en el café. Lo otro es que nosotros tenemos países vecinos que son productores de cacao como Ecuador. Ecuador es un país que produce 4 veces más de lo que produce Colombia, aquí producimos 45 mil toneladas y en Ecuador producen 180 mil, y Ecuador exporta el 90% de su cacao. **Entonces influye el tener un vecino con producción porque si los precios del mercado local -en Colombia- están muy desfasados con el precio internacional surgen dos posibilidades: o que entre cacao de Ecuador o que salga cacao de Colombia hacia Ecuador; entonces con los vecinos ya tenemos ahí una incidencia.** Y lo otro en frente a los demás mercados que queremos ir por ejemplo a Europa y EEUU donde los precios de referencia de los mercados son la bolsa, no hay otra manera distinta por lo menos en lo que se refiere a granos; a menos que uno llegue con productos de valor agregado que es lo que nosotros estamos haciendo con Casa Lúker de vender ya productos con un valor agregado que nos saquen un poquito del esquema de precios y que paguen un poco más por el valor de un cacao transformado, pero es una incidencia directa porque si el país quiere competir tiene que competir a los precios que compite el mundo". (Subrayado y negrilla nuestro).

Gráfica 9: Comparación precio internacional y precio nacional de cacao en grano (\$/TON)



Fuente: Precio internacionales ICCO e información aportada por las empresas CNCH, CASA LÚKER, GIRONES, COLOMBINA. Elaboración: SIC. El precio internacional fue corregido por la TRM⁷¹

⁷¹ <http://www.superfinanciera.gov.co/Cifras/informacion/mensual/trm-historico.htm>

De la Gráfica 9, se concluye que el precio promedio pagado por la industria representativa⁷², desde febrero de 2010 hasta marzo de 2012, estuvo por encima del precio internacional.

En ese mismo sentido, se manifestaron las compañías CNCH y CASA LÚKER. Al respecto la CNCH en Informe de Gestión del año 2011, indicó:

*“Los costos de producción reflejan el impacto de los altos precios internacionales de cacao, cocoa, azúcar y grasas y los mínimos de manteca de cacao. **Adicionalmente las fuertes lluvias en Colombia incidieron en la menor producción de cacao y en el incremento de los costos logísticos, lo cual mantuvo el precio interno alto y por encima de paridad**”⁷³ (Negrilla y cursiva fuera de texto).*

Por último, el señor JUAN CARLOS ARROYAVE GIRALDO de CASA LÚKER, en diligencia de testimonio indicó:

Despacho: Apelando a su memoria, ¿Cómo ha sido el comportamiento del precio de compra del cacao a nivel nacional para los años 2010, 2011 y lo corrido del 2012? Interrogado: El comportamiento ha sido muy distinto. Digamos que en el año 2010-2011, yo quiero que ustedes entiendan primero que nosotros en el sector venimos en una situación de abastecimiento que ha ido creciendo en el país, hasta el año pasado el país era insuficiente en la producción para su consumo, entonces digamos que ese abastecimiento era muy pegado a lo que realmente necesitaba la industria como tal, o sea no teníamos excedentes. La producción en el 2010 digamos fue una producción normal con el comportamiento que tuvieron las siembras. La producción en el 2011 si estuvo afectada por el fenómeno del niño, a partir del mes de febrero-marzo empezó a haber una escases de cacao hasta más o menos agosto, eso se dio por todas las lluvias que ustedes saben de ese fenómeno del niño de finales del año 2010 y principios de 2011, entonces ahí no tuvimos abastecimiento. En ese momento el precio local subió bastante porque no había cacao, las empresas necesitábamos cacao y en la competencia por subir el cacao pues el precio fue subiendo a unos niveles altísimos, llegamos inclusive a pagar hasta a \$5.950 pesos; pero contrario a lo que ocurrió aquí en Colombia, la bolsa en el mercado internacional iba bajando, o sea aquí no teníamos cacao pero en el mundo iba bajando la bolsa. Entonces a final de año nos encontramos con una situación de todos tratando de abastecernos del cacao que no teníamos pero con un precio de compra local muy por encima de lo que estaba pagando la bolsa. Hubo una muy buena cosecha el año pasado producto de todas estas siembras que se han hecho, donde fue absorbida la cosecha, pero ya empezaban a haber excedentes que había que exportarlos pues porque con todo lo que ha hecho el país como plan de fomento cacaoero es pensando en la exportación. Entonces en este momento la exportación ya empieza el precio a tener que pegarse a los precios de bolsa para poder exportar y pues obviamente los precios de bolsa han venido bajando producto de la producción alta de Costa de Marfil. Voy a explicar eso, primero fue la guerra de Costa de Marfil del año pasado en el primer semestre entonces no hubo despacho de cacao –es que el año pasado se juntaron como todos los astros-, entonces el precio

⁷² Entiéndase por industria representativa: CNCH, CASA LUKER, COLOMBINA y GIRONES.

⁷³ Cuaderno Reservado 3, Folio 544

empezó a subir hasta junio; pero de junio en adelante Costa de Marfil sacó todo su cacao que es el primer país productor y eso hizo que la bolsa empezara a caer nuevamente, que es la situación que tenemos ahora como consecuencia de los inventarios que hay en Europa y producto del problema de la economía europea pues que hay un problema en el consumo, entonces la bolsa ha empezado a bajar. Pero el mercado del cacao es un mercado fluctuante, es un mercado que se rige por la oferta y la demanda en el mundo y nosotros aquí en Colombia tenemos que estar precisamente en ese tipo de esquema. (Subrayado y negrilla nuestro).

De la Gráfica 9, se infiere que desde marzo de 2012 hasta diciembre del mismo año, existió una correlación entre las dos variables precio promedio industria representativa y precio internacional.

12.1.1.4. Conclusiones sobre el comportamiento del precio nacional de compra de cacao

Sobre el precio de compra de cacao, es necesario señalar que más que un precio al agricultor, existe un precio al proveedor de cacao de la compañía, que puede ser un agricultor que venda directamente a las compañías o un comercializador, quien por lo general es una Cooperativa de Agricultores.

En relación con el papel de dichos agentes en el mercado de compra de cacao, el señor OMAR ACEVEDO RAMÍREZ, Representante del Consejo Departamental para la Defensa del Cacao y de la Mesa Nacional Cacaotera, en diligencia de testimonio afirmó:

“Aquí es un intermediario entre el productor y los trasformadores, la industria, tenemos entendido que a ellos les dan unos anticipos para eso, y ahí el papel es muy pasivo. Ellos son más de parte de la industria, que de los productores⁷⁴”.

Y, sobre el mecanismo de anticipo, manifestó:

“Lo que tenemos entendido es que a los compradores cada semana la industria le gira un determinado valor de acuerdo con el volumen de compra de cada uno de esos agentes y en esa misma semana, se les hacen unas entregas y van liquidando los anticipos, ese anticipo es para comprar el cacao.

Despacho: *¿Y ese anticipo es para comprar el cacao? Interrogado:* *“Para comprar el cacao de la región”.* **Despacho:** *¿Y ese cacao entonces se lo devuelve a la empresa que le dio el anticipo? Interrogado:* *“Se lo devuelve a la empresa que le dio el anticipo [...]”⁷⁵.* (Subrayado y negrilla nuestro).

A su turno, frente a la pregunta:

Despacho: *¿Si un acopiador dice que le compra a CNCH de Chocolates puede resultar también vendiéndole a otra Compañía? Interrogado:* *Sí, entre ellos se hacen transacciones. Entonces si yo soy comprador de Luker y Luker por cualquier*

⁷⁴ Audio obrante en el Cuaderno Reservado 3, Folio 509.

⁷⁵ Ibidem.

circunstancia no está recibiendo o está mejor el precio allá, yo hablo con mi compañero y le paso para que la presente como si hubiera sido compra de él. Ellos responden por sus anticipos o entregan cacao o entregan plata, pero eventualmente un comerciante o un agente que haya vendido a la Luker puede resultar vendiéndole a CNCH o a otros de industria pequeña.

“Despacho: Usted dice que lo puede vender, pero a través de un igual. Si usted no le puede vender a la Luker va y le vende a CNCH pero a través de otro, ¿Por qué no puede ir directamente? Interrogado: Pues eso nos implicaría desplazarnos a Bucaramanga, todos los productores, la cuestión del transporte, organizar el viaje, si el cacao se sacara todo en una cosecha sería fácil pero ustedes saben que el cacao dura todo el año, entonces todas las semanas hay mercado unas épocas de cosecha pico, por ejemplo en estos momentos no estamos en cosecha grande pero más sin embargo todas las semanas llega cacao entonces aquí tenemos productores de 20 kilos hasta el productor que trae 200 ó 300, aquel que trae 1.000, 2.000, entonces es muy difícil pensar en un viaje. Usted sabe que aquí ya estaríamos pensando mínimo en una turbo que son 13 toneladas. Entonces acopiar eso es difícil. Y es más fácil hacerlo con quien ya tiene articulado ese negocio⁷⁶”. (Subrayado y negrilla nuestro).

Sobre el anterior procedimiento de compra de cacao en grano, y el comportamiento del precio de compra para los años 2010 y 2011, la señora DIANA MARÍA BALLESTEROS TÉLLEZ, Gerente Administrativa y Comercial de GIRONES, en diligencia de testimonio indicó:

“Despacho: ¿Cuál es el procedimiento de formación del precio del cacao que realiza la Compañía? ¿Cómo se forma el precio de compra del cacao? Interrogada: Es un precio que se maneja a todos los que quieran ser nuestros proveedores y se fija de acuerdo a la calidad del producto. Funciona de la siguiente manera: el proveedor nos envía una muestra; nosotros primero hacemos la evaluación de esa muestra, inclusive se hacen pruebas manuales, prueba de tasa y con esa información, posteriormente en función de esos resultados y en función de lo que es la demanda y la oferta, establecemos un precio porque hay diferentes tipos de cacao, entonces también de eso.

Ahora, puede cambiar también, porque pasa que muchas veces son los acopiadores o son las diferentes asociaciones quienes lo llaman a uno a decirle que el precio ha cambiado, por ejemplo el año pasado en invierno en una semana podíamos tener tres llamadas a decirnos que el cacao subió 100, subió 200, subió 500, era una cosa muy variable de acuerdo a los días y de acuerdo a las necesidades. Entonces cuando no había cacao, el precio estaba obviamente por el techo y bueno ese era el precio y no teníamos como opción de ver si calidad o no calidad, simplemente era la necesidad de la materia prima como tal”. (Subrayado y negrilla nuestro).

En el caso de COLOMBINA, el señor CARLOS IVÁN CAICEDO GIRALDO, Gerente Corporativo de Suministros, explicó:

⁷⁶ Ibidem.

“Despacho: ¿Cuál es el procedimiento de formación del precio del cacao que realiza la Compañía? ¿Cómo se forma el precio de compra del cacao?

Interrogado: Básicamente la Compañía, cuando salimos a comprar, cotizamos en el mercado a través de los intermediarios. Ellos nos indican: el precio está en esto, o esto es lo que se puede ofrecer; y en base a eso miramos si el precio nos conviene para los costos de la producción y procedemos a comprarlo. (Subrayado nuestro).

En relación con el comportamiento del precio indicó:

“Despacho: ¿Cómo ha sido el comportamiento del precio del cacao en los años 2010, 2011 y lo corrido del 2012? Interrogado: “Bueno, el precio del cacao hacia finales del año pasado y principios de este año tuvo una subida muy fuerte porque había una escasez muy grande de cacao. Entonces se estuvieron pagando unos precios bastante altos. Posteriormente hace unos 2 o 3 meses comenzó a haber cacao en el país, uno: porque estaba entrando nacional y otro: en teoría porque había importaciones-simplemente nosotros recibimos eso como información-. Entonces la oferta de cacao en el país ha estado bastante grande, incluso intermediarios que no nos llamaban hacía un año, nos han llamado a ofrecernos cacao porque hay mucho en el mercado. Entonces el precio de igual manera ha rebajado. Los mismos que nos vendían cacao hace 3 meses a precios altos, hoy nos los están vendiendo a precios más bajos. Todo basado en la oferta y demanda de cacao.” (Subrayado nuestro).

En el mismo sentido, JUAN FERNANDO VALENZUELA ARANGO, Director de Compras y Fomento Agrícola de la CNCH, indicó que en la compañía le compran a proveedores o agentes comercializadores en las principales zonas de producción de cacao, a saber:

“[...] Un proveedor dice: yo me muevo en San Vicente de Chucurí en la zona de Santander que es un pueblo de los principales productores de cacao entonces el agricultor llega allá y le dice al intermediario nuestro –el comercializador que nos entrega a nosotros - que le ofrece por poner una cifra \$3.500 pesos, entonces el agricultor decidirá si se lo entrega a ese o se lo entrega a otro que le esté pagando diferente precio. En San Vicente donde ustedes Superintendencia fueron, pueden ver en la calle 14, que ahí hay diferentes compradores de cacao de diferentes Compañías. Entonces esos compradores que están ahí comprando para diferentes Compañías, esos les ofrecen a los agricultores que le pagan a tanto de acuerdo a las necesidades que tenga cada Compañía en su momento. Entonces de acuerdo a eso, ellos se van abasteciendo, van comprando en el mercado y nos entregan a nosotros. Ellos nos dicen cuando nos van a entregar, a cómo les vamos a pagar la Compañía, y nosotros les decimos que para tal semana el precio está en tal cifra, entonces ellos van y nos entregan si quieren, pueden incluso en un momento determinado entregarle a la competencia, ellos decidirán, y si uno de esos proveedores tiene un anticipo que les hemos dado nosotros, pues ese proveedor definirá si nos devuelve el anticipo o si definitivamente con eso, compra el cacao para entregarnos a nosotros. [...]” (Subrayado nuestro).

Por último, el señor JUAN CARLOS ARROYAVE GIRALDO de CASA LUKER expresó:

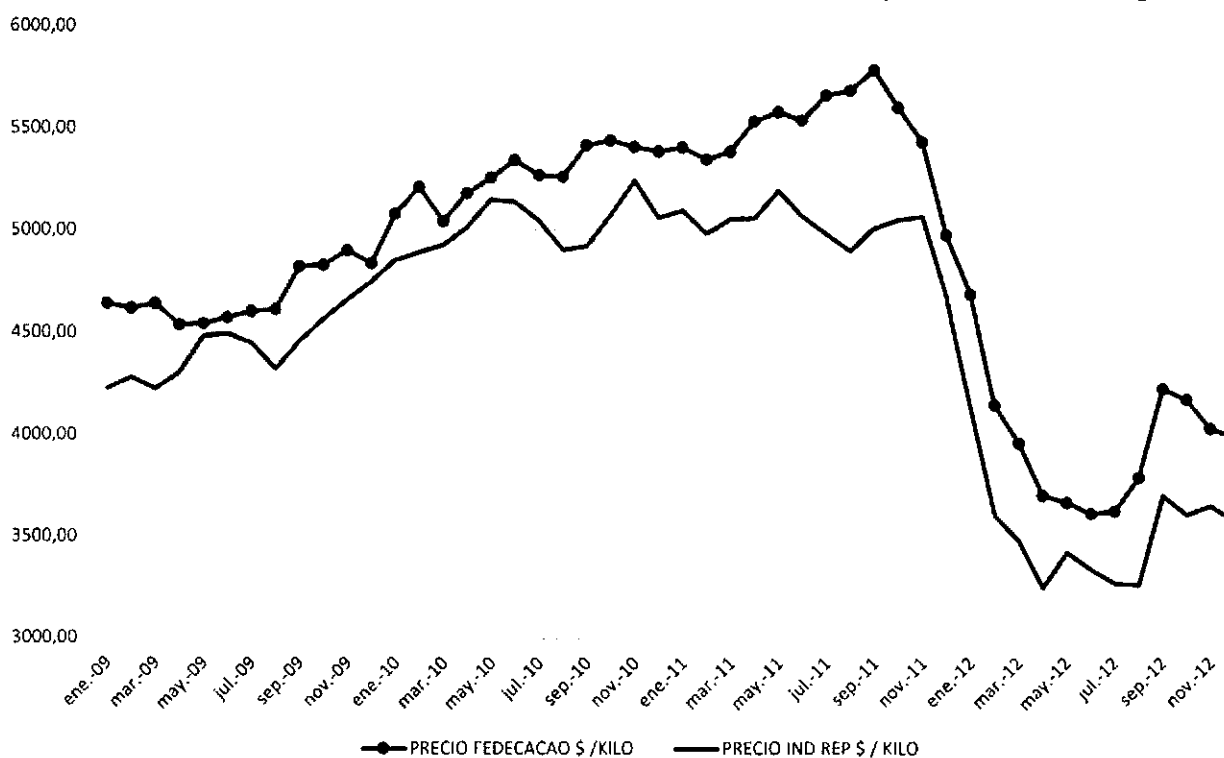
“Despacho: Apelando a su memoria, ¿Cómo ha sido el comportamiento del precio de compra del cacao a nivel nacional para los años 2010, 2011 y lo corrido del 2012? Interrogado: El comportamiento ha sido muy distinto. Digamos que en el año 2010-2011, yo quiero que ustedes entiendan primero que nosotros en el sector venimos en una situación de abastecimiento que ha ido creciendo en el país, hasta el año pasado el país era insuficiente en la producción para su consumo, entonces digamos que ese abastecimiento era muy pegado a lo que realmente necesitaba la industria como tal, o sea no teníamos excedentes. La producción en el 2010 digamos fue una producción normal con el comportamiento que tuvieron las siembras. La producción en el 2011 si estuvo afectada por el fenómeno del niño, a partir del mes de febrero-marzo empezó a haber una escases de cacao hasta más o menos agosto, eso se dio por todas las lluvias que ustedes saben de ese fenómeno del niño de finales del año 2010 y principios de 2011, entonces ahí no tuvimos abastecimiento. En ese momento el precio local subió bastante porque no había cacao, las empresas necesitábamos cacao y en la competencia por subir el cacao pues el precio fue subiendo a unos niveles altísimos, llegamos inclusive a pagar hasta a \$5.950 pesos; pero contrario a lo que ocurrió aquí en Colombia, la bolsa en el mercado internacional iba bajando, o sea aquí no teníamos cacao pero en el mundo iba bajando la bolsa. Entonces a final de año nos encontramos con una situación de todos tratando de abastecernos del cacao que no teníamos pero con un precio de compra local muy por encima de lo que estaba pagando la bolsa. Hubo una muy buena cosecha el año pasado producto de todas estas siembras que se han hecho, donde fue absorbida la cosecha, pero ya empezaban a haber excedentes que había que exportarlos pues porque con todo lo que ha hecho el país como plan de fomento cacaotero es pensando en la exportación. Entonces en este momento la exportación ya empieza el precio a tener que pegarse a los precios de bolsa para poder exportar y pues obviamente los precios de bolsa han venido bajando producto de la producción alta de Costa de Marfil”. (Subrayado nuestro).

De igual manera, sobre la variación del precio de compra del cacao en grano, el señor OMAR ACEVEDO RAMÍREZ, representante del Consejo Departamental para la Defensa del Cacao y de la Mesa Nacional Cacaotera, en diligencia de testimonio manifestó:

“En el año 2010, 2011 estuvo estable con tendencia hacia la alza, lo que nos permitía generar un ingreso a los agricultores. A finales del año 2011 -estamos hablando de noviembre para acá -, empezó a registrarse una baja incontenible hasta la fecha que el cacao ha alcanzado a estar por debajo de los \$ 3.000 mil pesos. Últimamente está en el mercado a \$3.100 pesos”.

Ahora, respecto al comportamiento del precio promedio de compra de cacao en grano, durante el periodo 2009-2012, la Gráfica 10 ilustra de manera notable la variación.

Gráfica 10: Comportamiento del precio promedio de compra de cacao en grano (\$/Kg)



Fuente: FEDECACAO. Elaboración: SIC

De la Gráfica 10, se desprende:

- i) El precio promedio interno de cacao, de acuerdo a los cálculos de FEDECACAO, desde el año 2009 a septiembre de 2011, presentó una tendencia al alza.
- ii) Desde el mes de septiembre de 2011, hasta el mes de junio de 2012, el precio promedio de compra reportado por FEDECACAO disminuyó, pasando de los 5.700 \$/kilo a 3.600 \$/kilo. Indicando que en ese periodo el precio disminuyó en un 37%.
- iii) Sobre el precio promedio pagado por la industria representativa, se observa que la disminución en el precio se presentó desde el mes de noviembre de 2011, hasta el mes de abril de 2012.
- iv) Puede afirmarse que desde el segundo trimestre del año 2012, la tendencia del precio promedio reportado por FEDECACAO, y el precio promedio de la industria representativa exhiben una tendencia al alza. Ese aumento de precio, no llegó al nivel de los años anteriores que se ubicaron por encima de los 4.000 (\$/kilo).

A su turno, el comportamiento del precio promedio pagado por la industria representativa, durante el periodo precitado (2009-2012), se muestra en la Gráfica 10, a saber:

Gráfica 11: Comportamiento del precio promedio pagado por la industria representativa (\$/kilo)



Fuente: Información aportada por las empresas. Elaboración: SIC

De la Gráfica 11, se observa:

- i) De forma general, para el periodo 2009 a 2011 los agentes compradores exhiben una tendencia a incrementar el precio de compra de cacao, que no se da en la misma proporción.
- ii) Para el periodo en el cual, el precio disminuyó (último trimestre del año 2011 y primero del año 2012), no se advierte que el comportamiento de las empresas exhiban disminuciones en la misma proporción, ni que exista una rigidez sobre el mismo. A su vez, las cotas tampoco se presentaron desde el mismo momento.

En ese sentido, para CASA LÚKER el precio promedio disminuyó desde el mes de diciembre de 2011, y respecto a la CNCH, y GIRONES el precio decreció desde el mes de octubre de 2011.

- iii) Se resalta que CASA LÚKER, exhibe los precios más bajos. Por su parte, el resto de la industria tiene un comportamiento más cercano a los precios de la CNCH. No obstante, los precios de COLOMBINA y de GIRONES son más altos que los de la CNCH.
- iv) No se observa que las series, respondan a un comportamiento común.

Sobre la disminución del precio, por parte de la Compañía GIRONES, la señora DIANA MARÍA BALLESTEROS TÉLLEZ, Gerente Administrativa y Comercial, arguyó:

“Despacho: ¿Y el bajo precio que ha mostrado el cacao en los últimos meses de Diciembre a Enero?, ¿A qué se debe? Interrogada: “Asumo yo que porque el

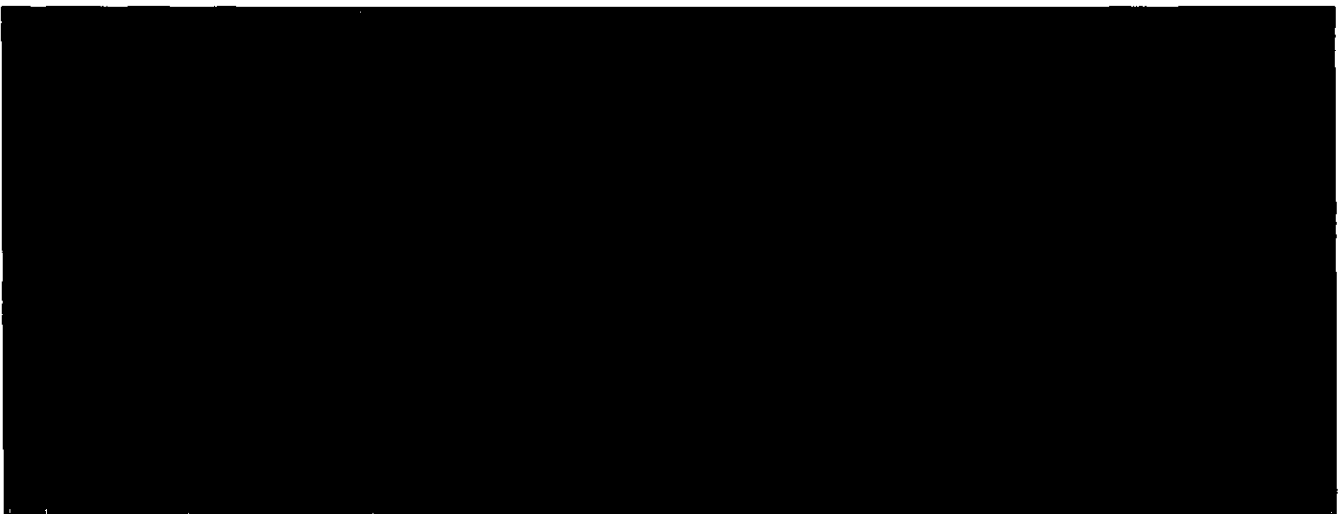
precio internacional bajó y porque me da la impresión que hay mucha más oferta de cacao de lo que había en el tiempo en que hubo invierno, que ese era un aspecto de porque estaba subiendo tanto el precio en los meses anteriores. En este momento nosotros no hemos tenido dificultad para conseguir cacao”.

Adicionalmente, sobre la disminución del precio de compra del cacao en grano, el señor OMAR ACEVEDO RAMÍREZ, Representante del Consejo Departamental para la Defensa del Cacao y de la mesa nacional cacaotera, en diligencia de testimonio indicó:

“Lo que nosotros le hemos podido entender a la industria es que hay un panorama internacional donde el precio internacional ha bajado y ciertamente el precio internacional ha disminuido pero también tenemos que entender que este no es un país que maneja excedentes, este es un país donde la producción nacional se consume totalmente y por el contrario se necesita traer importaciones, qué es lo que realmente ha pasado, el precio del cacao se fue al traste se distorsionó por tres factores: i) masivas importaciones baratas - la industria ha traído más de lo que necesita, ii) el permisivo contrabando, y iii) hay un producto nuevo que ha salido que nos genera una competencia desleal que es la cocoa [...]”. (Negrilla y Subrayado nuestro).

A efectos de verificar que las variaciones en el cambio del precio, no responden a una proporción rígida en el tiempo, y que éstas no presentan el mismo sentido de cambio, se calcularon las variaciones porcentuales respecto de la compañía que tiene mayor participación en el mercado de compra de cacao (CNCH). Para la CNCH se cotejaron las variaciones en relación con su principal competidor, CASA LÚKER.

Gráfica 12: Variación porcentual del precio de compra de cacao en grano por agente comprador



Fuente: Información aportada por las empresas. Elaboración: SIC

De la gráfica precedente, se concluye que los cambios en los precios no responden a un patrón común. De ahí, que en los últimos meses del año 2011, el precio de compra disminuyó para todos los agentes compradores, no obstante, las proporciones no fueron las mismas.

12.1.1.5. Conclusiones sobre el presunto acuerdo de precios en el mercado de compra de cacao

De lo expresado, se tiene que el comportamiento del precio de compra de cacao no sugiere, para el periodo 2009 a 2011, la existencia de una conducta paralela que indique la realización de un presunto acuerdo de precios o practica concertada en el mercado de compra de cacao en grano.

Por lo tanto, se puede afirmar de forma preliminar, y para este caso particular, que la disminución en el precio de compra del cacao a finales del año 2011 y principios del año 2012, aún en escenarios de escasez interna del grano, se debió a varios elementos como: i) El aumento de la producción a nivel internacional; y ii) la disminución del precio de cotización en bolsa, lo que le permitió a la industria recuperar los inventarios sensiblemente afectados por la ola invernal en el primer semestre del año 2011.

Asimismo, y de cara a lo analizado en esta actuación, sobre el procedimiento de compra no se encuentra ninguna evidencia de la existencia de alguna práctica comercial restrictiva de la competencia.

12.2. Sobre la presunta negativa de compra de cacao por parte de la industria

Manifiesta el quejoso que algunas de las principales compañías compradoras de cacao, se niegan a comprar el grano, situación que no encuentra justificada ya que son muchos los productos que se elaboran a base de cacao.

Frente a lo anterior, es necesario indicar que al tener en cuenta la producción de cacao reportada por FEDECACAO, y las cantidades informadas por las empresas aquí analizadas, se advierte que éstas absorbieron el 93% de la producción nacional.

Ahora, en relación con la conducta aquí analizada, el señor GUILLERMO MALDONADO LONDOÑO, Director de Calidad de la planta de La Paila de COLOMBINA, en su declaración de testimonio, manifestó que se estaba reemplazando el cacao por la cocoa. Ello, en los siguientes términos:

“Colombina ha tomado la decisión de no comprar cacao en grano y actualmente se están agotando los inventarios de este producto para entrar a consumir licor de cacao procesado por un proveedor externo. Esto teniendo en cuenta aspectos tecnológicos del procesamiento y calidad del licor. Es decir, que en adelante la Compañía transformará a partir del licor de cacao las chocolatinas y demás productos, a diferencia lo que ocurría anteriormente donde la transformación iniciaba desde el grano de cacao sin tostar⁷⁷”.

En el mismo sentido, en certificación suscrita por el Representante Legal de COLOMBINA, se consignó:

“La compañía no ha utilizado, ni hoy ni en el pasado, sitios de acopio en ningún lugar del país. Cuando ha realizado compras de cacao, el mismo se ha recibido y

⁷⁷ Cuaderno Reservado 2, Folio 339

almacenado directamente en las instalaciones fabriles de la compañía, ubicadas en Planta La Paila.

[...]

Que recientemente, aproximadamente un mes, se decidió suspender la compra de cacao para procesar, debido a que la tecnología de la Compañía para su procesamiento no permite un proceso a costos y calidad competitivos. Por esta razón se está agotando el inventario de cacao actual y se continuará comprando licor de cacao, manteca y cocoa a los proveedores de estas materia primas⁷⁸. (Subrayado fuera de texto).

Sobre el particular, en el Acta No. 335 de fecha 14 de marzo de 2012 de COLOMBINA, se asentó:

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

79"

De acuerdo con la información aportada por COLOMBINA, la compañía dejó de comprar cacao desde el mes de abril de 2012.

⁷⁸ Cuaderno Reservado 2, Folio 340

⁷⁹ Cuaderno Reservado 2, Folio 371

De igual manera, la CNCH⁸⁰, manifestó lo siguiente:

"[...] Un factor importante a tener en cuenta es que durante los últimos años en el mercado de cacao colombiano ha sido deficitario, pues la oferta de cacao ha sido inferior a la demanda del mismo. Este déficit de cacao nacional trae dos consecuencias principales; i) un impacto en los precios como fruto de la existencia de una mayor demanda frente a la oferta existente; y ii) la necesidad de importar cacao o cocoa, como consecuencia de la escasez de producto colombiano".
(Subrayado fuera de texto).

Adicionalmente, y como ya se había indicado por parte del señor OMAR ACEVEDO RAMÍREZ, la importación de cocoa está afectando el mercado de cacao. En ese mismo sentido, CASA LÚKER por medio de Acta de Junta Directiva, asentó:

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[...] ⁸¹". (Negrilla fuera de texto).

De lo anterior, se puede concluir que más allá de una negativa de compra de cacao en grano por parte de la industria, o de un acuerdo para suspender la compra de cacao, lo que se viene presentando es que las compañías procesadoras de cacao ante las fluctuaciones en el precio del cacao, se han inclinado por reemplazar éste producto y adquirir como insumo principal, el cacao importado o la cocoa para la elaboración de productos finales.

Si bien, la conducta en mención es perjudicial para los agricultores que producen el cacao, no puede afirmarse a partir de la información obrante en el expediente, que ello se derive de una práctica comercial restrictiva de la competencia o que pueda ser definida como tal.

⁸⁰ Cuaderno Reservado 2, Folio 108

⁸¹ Cuaderno Reservado 1, folio 312 y 313.

12.3. Sobre la negativa de acceso a mercados

De otra parte, en la queja que nos ocupa, se indicó que existen restricciones a la exportación de cacao por parte de los agricultores.

En ese sentido, el señor JACOB ROJAS ARDILA, Gerente Técnico de FEDECACAO, en testimonio rendido el 20 de marzo de 2012, aclaró al Despacho lo siguiente:

"Despacho: ¿Existe alguna restricción a la exportación de cacao? Interrogado: No existe ninguna restricción. Claro que tiene que cumplir con unos requisitos, entonces uno diría que no lo puede hacer cualquiera sino una persona que tenga una conexión internacional, que sabe de un proceso, que sabe que se necesitan cumplir con unos requisitos sanitarios, aduaneros, ese tipo de cosas". (Subrayado nuestro).

En torno a posibles restricciones a la importación, asentó:

"Interrogado: *No hay restricciones para la importación. Lo que ocurre es que entiendo que hay restricción es para traer cacao del África y Asia, mas no de otras partes".*

De la misma forma, el señor OMAR ACEVEDO RAMÍREZ, Representante del Consejo Departamental para la Defensa del Cacao y de la Mesa Nacional Cacaotera, manifestó:

"Despacho: ¿Usted sabe si hay restricciones a la importación de cacao o a la exportación de cacao? Interrogado: *"Sobre las importaciones, no hay absolutamente ninguna restricción, a las exportaciones si tenemos. Mientras importar un kilo de cacao es supremamente barato -creo que escazamente pagan el transporte y un mínimo valor de aduana de servicios de aduana, la exportación es supremamente costosa empezando porque tenemos que pagar un aporte parafiscal que es del 3% -lo pagamos los productores, lo pagan los exportadores-, el importador no paga el parafiscal; entonces ya ahí hay tres razones. Los registros aduaneros a las exportaciones son mucho más costosas, el gravamen de renta en nuestro país es muy alto y entonces eso significa que mientras importar puede estar al lado de los \$150, \$200 pesos/kilo el costo, exportar es decir llevar desde los sitios de producción al sitio de embarque puede estar cerca a los \$700 pesos. Entonces vemos las dos diferencias de como en este país tristemente importar es muy fácil y exportar es extremadamente difícil". **Despacho: ¿Pero existen restricciones legales que le impidan alguien o son costos? Interrogado:** "Del tipo legal no hay ninguna restricción, sino que son relacionadas con el costo porque con ese sobrecosto es muy difícil salir a competir en un mercado internacional". (Subrayado nuestro).*

Es necesario indicar que dentro de los agentes compradores de cacao, según FEDECACAO, se encuentran también exportadores de cacao en grano. De los datos disponibles se tiene que desde el año 2007 hasta el 2012, se han exportado 8.441,49 toneladas de cacao en grano. (Ver Tabla 8).

Tabla 8: Participación de las empresas en las exportaciones (2007-2012)

EMPRESA	2012	2011	2010	2009	2008	2007
Gran Colombia Trading	237,00	420,40	637,50	525,00	25,00	51,00
Mariana Cocoa Export Ltda	150,00	149,49	999,21	275,00		
C.I. Cacaos de Colombia	144,00					
Cia. Colombiana Agroindustrial	100,00					
Expocosurca S.A.	88,00			12,61	8,76	
Coopercafenor Ltda	50,00	99,98	100,22	599,92		
C.I. Cacao de Santander	25,00					
Comer. Theobroma de Colombia Ltda	4,00	141,94	389,44		68,40	
Ocati S.A.	2,00					
Cacao Pacifico					446,52	977,11
Chocoexport Ltda					166,99	375,51
Ecobio Colombia			12,80	98,35		9,00
Carcafe Ltda				50,33		
Expocosurca S.A.		25,00				
Colcacao Ltda		350,18	350,13			
Agropecuaria Carenero S. A.		125,11	100,08			
Carcafe Ltda			50,37			
C.I. Racafe Ltda			0,14			
TOTALES EXPORTADOS	800,00	1312,10	2639,89	1561,21	715,67	1412,62
TOTAL PRODUCCION	41667,70	37202,78	42294,71	36118,15	37718,21	33480,57
% EXPORTACION	2%	4%	6%	4%	2%	4%

Fuente: FEDECACAO. Elaboración: SIC

De lo consignado en la Tabla 8, se concluye que la participación de la mayoría de las compañías es esporádica, solo tres compañías han participado en el mercado de forma consecutiva durante el periodo analizado.

Dejando a un lado las cifras, lo que prueba la Tabla 8, es que en el mercado de compra de cacao existen varios agentes cuya actividad es la exportación de cacao en grano. Así que, los agricultores tienen la posibilidad de ofrecer el cacao a otro tipo de empresas diferentes a las compañías nacionales, en especial distintas a las compañías CNCH y CASA LÚKER, en el evento que observen que el precio internacional es más favorable.

Es preciso subrayar, que la actividad exportadora exige a todos los interesados en la misma, conocer los requerimientos legales y de calidad que le permitan colocar de la mejor forma su producto en el mercado internacional.

Con todo, se puede afirmar, que en la actividad de comercio exterior referida al cacao en grano, no existe ningún tipo de restricción, más allá de las previstas en la ley, y aquellas de tipo logístico, en las que debe incurrir un agente cuando desee exportar o importar. De igual modo, tampoco obra evidencia dentro de la presente actuación que permita inferir la comisión de algún acuerdo o acto restrictivo de la competencia que derive en la restricción del acceso de los agricultores al comercio exterior del cacao en grano por parte de la industria compradora del mencionado producto.

12.4. Conclusiones

En general, en el mercado de compra de cacao en grano y en particular frente a las compañías aquí analizadas, en principio, y dentro de esta actuación, no existe evidencia que permita

concluir que en dicho mercado, y para las mencionadas empresas, éstas desarrollan algún tipo de conducta restrictiva de la competencia.

De allí que se desestimen entonces las afirmaciones hechas por el quejoso, ya que de forma preliminar no se evidencia la existencia de acuerdos o actos restrictivos de la competencia para el mercado de compra de cacao en grano.

En mérito de lo anterior, esta Delegatura:

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: ARCHIVAR el trámite radicado con el número 12-19344, por las razones expuestas en la parte motiva de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO: NOTIFICAR personalmente el contenido de la presente resolución al señor LUIS JOSÉ ESCAMILLA MORENO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.042.105 en su calidad de quejoso, entregándole copia de la misma e informándole que contra ésta, procede el recurso de reposición dentro de los cinco (5) días siguientes a su notificación.

ARTÍCULO TERCERO: NOTIFICAR personalmente el contenido de la presente resolución al señor CARMEN EMIRO VILLALBA QUINTERO, en su calidad de quejoso entregándole copia de la misma e informándole que contra ésta procede el recurso de reposición dentro de los cinco (5) días siguientes a su notificación.

ARTÍCULO CUARTO: NOTIFICAR personalmente el contenido de la presente resolución al señor JOSÉ TEODORO CAICEDO LÁZARO, en su calidad de quejoso entregándole copia de la misma e informándole que contra ésta procede el recurso de reposición dentro de los cinco (5) días siguientes a su notificación.

ARTÍCULO QUINTO: COMUNICAR el contenido de la presente resolución a la señora CARMİÑA BERROCAL GUERRERO, Asesora de la Secretaría Privada de la Presidencia de la República.

ARTÍCULO SEXTO: COMUNICAR el contenido de la presente resolución al doctor JUAN CAMILO RESTREPO SALAZAR, Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural.

NOTIFÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D. C., a los **19 JUN 2013**

El Superintendente Delegado para la Protección de la Competencia (E)


- JULIO CÉSAR CASTAÑEDA ACOSTA

NOTIFICACIONES:

Señor

LUIS JOSÉ ESCAMILLA MORENO

C.C No. 91.042.105

Calle 11 No. 14-55

luisjoseescamillamoreno@hotmail.com

San Vicente de Chucurí- Santander

Señor

CARMEN EMIRO VILLALBA QUINTERO

Presidente Comité Departamental de Cacaoteros de Norte de Santander

Calle 12 No. 4-19 oficina 501

Teléfono: (5) 715018

Cúcuta – Norte de Santander

Señor

JOSÉ TEODORO CAICEDO LÁZARO

Presidente Comité Municipal de Cacaoteros de Tibú – Norte de Santander

Calle 12 No. 4-19 oficina 501

Teléfono: (5) 715018

Cúcuta – Norte de Santander

COMUNICACIONES:

Doctora

CARMIÑA BERROCAL GUERRERO

Asesora

Secretaría Privada de la Presidencia de la República

Calle 7A No. 6-54

PBX 5629300

www.presidencia.gov.co

Bogotá D.C.

Doctor

JUAN CAMILO RESTREPO SALAZAR

Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural

Avenida Jimenez No 7A – 17

despachoministro@minagricultura.gov.co

Bogotá D.C.

Elaboró: Angélica María Areiza Segura y Hadit Camelo Chacón

Revisó: Julio Cesar Castañeda

Aprobó: Germán Bacca Medina