

EL CACAO EN GRANO

Y SU RECORRIDO PARA SER EXPORTADO



Cacao Venezolano

LLEGANDO A TODOS LOS RINCONES DEL MUNDO

PRODUCCIÓN/ CACAO FINO DE AROMA/ OFERTA EXPORTABLE/ PROCESO DE
EXPORTACIÓN

AGOSTO 2024

Cacao en Grano

Theobroma cacao L

El cacao en grano es la semilla fermentada y secada del árbol de cacao, tienen forma de alubia, con dos mitades y un germen rodeados de una envoltura rica en taninos. Suelen medir entre 2 y 3 cm de largo y 1 cm de ancho. El color de la cáscara varía del marrón claro al rojizo oscuro, dependiendo de la variedad del cacao.

El cacao venezolano es considerado uno de los mejores del mundo debido a sus variedades y propiedades organolépticas únicas, su aroma y sabor inigualables.

Datos del Producto	
Forma	Ovalado, un poco aplastado
Peso	1-2 Gramos por grano
Longitud	2-3 Centímetros de largo
Color	Blanco o Crema (Estado fresco) Violeta-Marrón (Maduro)
Características	La mazorca mide de 15 a 30 cm de largo, con 30-40 semillas c/u

DIVERSIDAD DE CACAO

Cacao Criollo



Cacao Trinitario



Cacao Forastero



La diversidad de cacao venezolano hace que este sea rico en sabor y aromas, que ha tomado fuerza en el transcurso del tiempo, haciendo este un producto de alta calidad.



Un poco de historia

La propagación del cacao criollo, por ser un cultivo sumamente valorado a comienzos de la Venezuela colonial, fue expandiéndose a partir del occidente del país, específicamente desde el sur del Lago, eje de los Estados Zulia, Trujillo y Mérida, hacia la cordillera centro norte de Venezuela, formándose en este camino importantes poblaciones con tradición Cacaotera, donde encontramos, entre las más renombradas el Estado Carabobo, San Esteban, Canoabo, Borburata, Patanemo, Cepe, Cuyagua, Chuao, Choroni, Estado Aragua, Cata, Cumboto y Ocumare de la Costa.

Siguiendo con el Estado Miranda, Sucre, Monagas, Delta Amacuro, Amazonas y Bolívar. Se marca entonces una ruta significativa en la época colonial, con un cultivo de cacao de alta relevancia para el comercio internacional, siendo Venezuela el primer exportador del fruto hacia el mercado europeo.

Sabías que..



De los tipos de cacao que ya conocemos, existen variedades de increíble aroma y sabor, en los cuales destacan: "Rio Caribe", "Paria" en la región noroeste del país; Carenero Superior en la región centro norte del país y en suroeste del país existe una gran diversidad de cacao criollo como "Criollo Merideño", "Guasare", "Porcelana", "Sur del Lago".

Buenas Practicas Agrícolas

Implementar buenas prácticas agrícolas en el cultivo del cacao implica prácticas agrícolas responsables que promuevan la sostenibilidad del mismo a largo plazo, y con ello la calidad y preservación del fruto de cacao. Se consideran varios aspectos para su cultivo:

Elegir variedades de cacao adaptadas a las condiciones climáticas de la zona de cultivo, considerar variedades resistentes a plagas y enfermedades prevalentes en la región, realizar análisis de suelo para determinar su fertilidad y necesidades nutricionales, implementar prácticas de conservación de suelos para evitar la erosión y mantener la fertilidad, evitar el riego excesivo que pueda provocar encharcamientos y enfermedades fúngicas, monitorear constantemente el cultivo para detectar plagas y enfermedades de manera oportuna, cosechar las mazorcas de cacao cuando estén maduras, en el momento óptimo para obtener la mejor calidad del grano, utilizar técnicas de cosecha adecuadas, manejar las mazorcas y el grano con cuidado para preservar su calidad y evitar la contaminación.



Manejo agronómico de la plantación de cacao

Conjunto de prácticas que deben efectuarse durante toda su vida útil. Una vez establecida la plantación, esto incluye el control de malezas, fertilización, poda, regulación de sombra, manejo de insectos y otros microorganismos benéficos, control de plagas, control de enfermedades y cosecha. Se debe promover el uso eficiente de la mano de obra.



SISTEMAS AGROFORESTALES

Alternativa sostenible y beneficiosa tanto para el medio ambiente como para la producción de cacao, cultivándose en combinación con otros árboles, arbustos y plantas, creando un ecosistema diverso y resiliente que ofrece múltiples ventajas como: Conservación de la biodiversidad, microclima favorable, es decir, la sombra proporcionada por los árboles que regula la temperatura y la humedad del entorno, mayor productividad, entre otros.

Los sistemas agroforestales cacaoteros proporcionan una excelente alternativa para la reforestación parcial de las tierras agrícolas degradadas y en la protección de algunos estratos y espacios ambientales, donde otras alternativas pueden requerir la completa reforestación. Aunque los sistemas agroforestales no proporcionan exactamente los mismos beneficios, servicios y condiciones de biodiversidad que los bosques naturales, son una mejor alternativa desde la perspectiva ambiental a los muchos otros tipos de paisajes agrarios que pueden establecerse en tierras tropicales.





REGIONES CACAOTERAS

Región Nororiental: Comprende los estados Sucre, Monagas, Delta Amacuro, Amazonas y Bolívar, donde se concentra el 52% de la superficie total de cacao y el 52% de la producción nacional.

Región Centro Norte: En esta región se incluyen los estados Miranda, Aragua, Carabobo, Guárico y Yaracuy, y ocupa el 31,5% del área cultivada y el 28% de la producción nacional. La zona mayoritaria es la localidad de Barlovento, donde se producen los cacaos trinitarios con sabor especial y diversificado, en la misma región se incluye la localidad de la costa norte del estado Aragua y Carabobo.

Si bien esta localidad aporta una pequeña área de producción de cacao, en ella se encuentran cacaos criollos modernos finos y de aroma con reconocimiento mundial como "Chua", "Ocumare", "Choroní", "Cumboto", "Patanemo".

Región Suroeste: correspondiente a los estados Apure, Barinas, Portuguesa, Táchira, Trujillo, Mérida y Zulia con el 16,5% del área sembrada y el 20% de la producción nacional. Estudios recientes reconocen a esta región como el lugar de origen del cacao criollo (Ramírez, 2015). Por ello, en esa región existe una gran diversidad de cacao criollo como "Criollo Merideño", "Guasare", "Porcelana", "Sur del Lago"





OFERTA EXPORTABLE

Superficie total dedicada a la producción y rendimiento por hectárea

Superficie total de tierra dedicada a la producción de cacao (ha)	Rendimiento promedio de cacao por (kg-ha)	Número total de productores (Familias) de cacao
·57,000 a 60.000	·250-350	·37,500

Estructura del mercado para las exportaciones de cacao

La estructura básica de la exportación bruta total de cacao se basa en el grano fermentado y seco y los subproductos (Nibs, licor, manteca, pasta, polvo y cascarilla).



Fuente: Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral

Meses de producción y exportación

Los periodos o picos de producción se dan durante los trimestres diciembre-febrero y mayo-julio.



Consecuentemente, los picos de exportación coinciden con los picos de producción; sin embargo, la infraestructura de almacenamiento y procesamiento permite al país exportar durante todo el año.





Cacao Fino de Aroma

El cacao fino de aroma “es una clasificación de la Organización Internacional del Cacao (ICCO) que describe un cacao de exquisito aroma y sabor”.

Se trata de una clasificación utilizada por el organismo internacional para definir un cacao caracterizado por una menor productividad pero con amplias propiedades organolépticas.

Los perfiles de sabor son característicos del clima, suelo y flora que rodea la plantación en cada región, y también son el resultado de la tecnología post-cosecha aplicada por el productor.

En la parte occidental de Venezuela predominan los sabores a miel/panal muy afrutados. En la región central, hay variaciones en notas de frutos secos, cacaos con acidez frutal de los cítricos; mientras que en la región oriente se encuentran cacaos que presentan sabores afrutados, cacaos con amargor y astringencia de los tipos foráneos. En las regiones de Bolívar y Amazonas predominan intensas notas de cacao, florales y frutales.

En el caso del cacao venezolano, según la ICCO, el 95% de nuestro cacao es fino de aroma y calificado entre los mejores del mundo.

Parametros de Calidad

ATRIBUTOS FÍSICO-QUÍMICOS

Los atributos que influyen en la selección de un determinado tipo de cacao son: tamaño del grano, el porcentaje de cascarilla, contenido de grasa, perfiles de ácidos grasos de la manteca y el contenidos de humedad (Álvarez et al., 2007). Contenidos de teobromina, cafeína y compuestos antioxidantes (polifenoles: procianidinas-epicatequinas).

ATRIBUTOS SENSORIALES

El sabor constituye un criterio clave de calidad, ya que este atributo está definido por la intensidad del sabor a cacao o chocolate, junto con otras notas aromáticas positivas y por la ausencia de sabores indeseados (Caobisco et al., 2015). Los cuales son garantizados a través de la evaluación de las normas COVENIN aplicables.



Establecido por International Standards for the Assessment of Cocoa Quality and Flavour (2020; a, b) y la Comisión Venezolana de Normas (COVENIN).

COVENIN 50: 2018	Granos de Cacao. (1ra. Revisión)
COVENIN 442:1995	Granos de cacao. Prueba del corte. (1ra. Revisión)
COVENIN 374: 1995	Granos de cacao. Determinaciones del contenido de hume (1ra. Revisión)
COVENIN 1339: 1995	Granos de cacao. Toma de muestras. (1ra. Revisión)
COVENIN 1340: 1995	Cacao y derivados. Determinación de grasa cruda. (1ra. Revisión)
COVENIN 1480: 1998	Licor de Cacao (Masa o pasta de cacao) (Segunda revisión)
COVENIN 1397: 1997	Manteca de Cacao (Segunda Revisión)
COVENIN 1479: 1998	Cacao en Polvo (Segunda revisión)

Clasificación de los granos en función de los defectos

Grano Pizarroso 	Grano Mohoso: Interno y Externo  		Granos Sobre Fermentados 
Granos de Color Violeta (No fermentado) 	Granos Planos 	Granos Germinados 	
Granos perforados por insectos 		Granos Partidos 	

Granos Mohosos

- Fermentación prolongada
- Secado lento e inadecuado
- Almacenamiento bajo condiciones muy húmedas
- Los granos germinados y los granos dañados tienen tendencia a hacerse mohosos

Sabor ácido excesivo

- Fermentación en caja profunda
- Volteo inapropiado
- Secado demasiado rápido

Amargor y astringencia excesivos

- Ciertos materiales de siembra
- Falta de fermentación

Programa fitosanitarios de plagas cuarentenarias con importancia económica para el rubro

Los programas fitosanitarios están orientados a las plagas de importancia económicas y cuarentenarias en el rubro, sus objetivos principales consisten en detectar, controlar y prevenir la dispersión de plagas en el territorio nacional. Para ello, se realizan actividades de vigilancia epidemiológica y de control (químico, biológico, cultural y legal), para contribuir a mejorar o conservar el estatus fitosanitario, a través de aplicaciones de medidas y tratamientos fitosanitarios para el control, confinamiento y erradicación de las plagas.

Dichos trabajos están orientados a garantizar el cumplimiento de las líneas estratégicas del Ministerio del Poder Popular de Agricultura Productiva y Tierra (MPPAPT), así como del Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI), con el soporte de la Ley de salud Agrícola Integral.



BASES LEGALES SOBRE APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL PARA PLAGAS EN CACAO (*Theobroma cacao* L.)

- Resolución Ministerial AG-58 de fecha 19/03/1957, Gaceta Oficial N° 25.3335 de fecha 13 de abril de 1957.
- Providencia Administrativa INSAI 070/2018, Gaceta Oficial N° 41.504 de fecha 17 de octubre de 2018. Moniliasis.
- Providencia Administrativa INSAI N° 06/2019 de fecha 06 de noviembre de 2019, Gaceta Oficial N° 41.754 de fecha 06 de noviembre de 2019. Viveros.

- Providencia Administrativa INSAI N° 001/2022. Gaceta Oficial N° 42.319 de fecha 15 de febrero del 2022. Escoba de Bruja.
- Providencia Administrativa INSAI N° 014/2021. Gaceta Oficial N° 42.304 de fecha 25 de enero del 2022. Clon CCN-51.
- Providencia Administrativa INSAI N° 007/2019 Gaceta Oficial N° 41.697 de fecha 17 de agosto del 2019. Silos, almacenes y depósitos.



Eficacia de los tratamientos fitosanitarios realizados para el control de plagas de granos de cacao para exportación en post-cosecha.



En Venezuela el uso de insecticidas químicos es la medida principal de control de insectos en granos almacenados, siendo el Fosfuro de Aluminio (PH_3) el producto a utilizar como tratamiento fitosanitario, tanto para almacenamiento como para exportación a través de empresas fumigadoras bajo el cumplimiento de la providencia que corresponda.





Sistema de transporte, capacidad de embarque, tipo de material y tamaño de empaque con que se movilizaran los granos de cacao

Los lotes de grano son empacados en sacos de yute, pita u otra fibra vegetal de origen nacional (marca país), con un capacidad de 60 kg cada uno.



Posteriormente, estos sacos son transportados a los puertos o aeropuertos por vía terrestre, pudiendo ser trasladados en gandolas y luego transferidos a containers, o ser trasladados directamente en los contenedores. Se pueden utilizar contenedores de 20 pies para lotes de máximo 12,6 tn (210 sacos) y contenedores de 40 pies para lotes de máximo 25,2 tn (420 sacos). Las dimensiones de los contenedores están reguladas por la norma ISO 6346.



Tipos de contenedores

1. Se recomienda su traslado en contenedores con ventilación forzada, conocidos como Reefer (RF)



2. Contenedores standard dry (SD). Donde se protege la integridad de los lotes cubriéndolos con papel kraft así como el piso y paredes del contenedor.



Independientemente de si el traslado se realiza en contenedores RF o SD, debe garantizarse que el contenedor en general no presente ninguna falla estructural (filtraciones, oxidaciones, fisuras, entre otros.) Igualmente debe de estar completamente limpio, sin presencias de plagas ni humedad para preservar la calidad del cacao.



PAÍSES DONDE SE REALIZA LA EXPORTACIÓN Y SU PROTOCOLO FITOSANITARIO

TODA EXPORTACIÓN DE CACAO EN GRANO DEBERÁ IR ACOMPAÑADO DE UN CERTIFICADO FITOSANITARIO EXPEDIDO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD AGRÍCOLA INSAI DONDE SE ESPECIFICARA LOS REQUISITOS FITOSANITARIOS ESTABLECIDOS POR LOS PAISES DESTINO.

Nº	Nombre	Requisito Fitosanitario
1	ALEMANIA	Fumigación con fosfina 33,3%-3 gr/m ³ ;120 hrs de exposición temperatura mayor 20°C.
2	ARGENTINA	El envío fue inspeccionado y se encuentra libre de trogodermas spp gaceta oficial n°40.287. Fumigación con fosfuro de aluminio 4 tab x m ³ 72 hrs 22 a 29° celcius.
3	BELGICA	Fumigación con fosfina 3 gr/m ³ ;120 horas / 22°A 29° C.
4	CANADA	Fumigación con fosfina 3 gr/m ³ ;120 horas / 22°A 29° C.
5	CHINA	Libre de <i>Cathartus quadricollis</i> , <i>Caryedon serratus</i> , <i>Hypothenemus obscurus</i> , <i>Moniliophthora roreri</i>
6	COLOMBIA	Libre de plagas y enfermedades.
7	COSTA RICA	No tenemos certificación reciente.
8	CUBA	Sin certificado reciente, solo envío de licor y manteca.
9	CHIPRE	Solo envío de muestras.
10	DUBAI	Sin certificado reciente.
11	ESLOVENIA	Sin certificado reciente
12	ESPAÑA	Solo envío de muestras.
13	ESTADOS UNIDOS	Fumigación con fosfina 3 tab x m ³ +72 hrs 22 a 29° celcius.
14	ESTONIA	Fumigación con fosfuro de aluminio 3 tab x m ³ +72 hrs 22 a 29° celcius.
15	FINLANDIA	Fumigación con fosfuro de aluminio 3 tab x m ³ +72 hrs 22 a 29° celcius.

16	FRANCIA	Fumigacion con fosfina 3 a 4 tab x m ³ +72 hrs 22 a 29° celcius.
17	PAISES BAJOS	Libre de <i>Trogoderma granarium</i> Everts. Plaga ausente para el país y se encuentra regulada en la Gaceta oficial N° 41.118 publicada el 21 de marzo de 2017, DM/N° 017/2017, resolución mediante la cual se actualiza la lista de plagas reglamentada para la República Bolivariana de Venezuela. • Fumigacion con fosfina/phosphine 33,3%-3 gr/m ³ 120 horas 29 a 33° C
18	PUERTO RICO	Fumigación con fosfuro de aluminio 3 g/m ³ 120 hrs 22 a 29° celcius.
19	INDONESIA	Fumigacion con fosfina/phosphine 33,3%-3 gr/m ³ 120 horas 29 a 33° C.
20	IRAQ	Sin certificado reciente.
21	ITALIA	Fumigación con fosfina 3 gr/m ³ ; 120 horas 22 a 29° c
22	JAPON	• Libre de residuo de plaguicida. (Que cumpla con lo establecido en el CODEX Alimentario) • Libre de <i>Trogoderma granarium</i> Everts. Plaga ausente para el país y se encuentra regulada en la Gaceta oficial N° 41.118 publicada el 21 de marzo de 2017, DM/N° 017/2017, resolución mediante la cual se actualiza la lista de plagas reglamentada para la República Bolivariana de Venezuela. • Fumigación con fosfina 3 gr/m ³ ; 120 horas 22 a 29° C
23	JORDAN	Sin certificado reciente.
24	KAZAJISTAN	Solo envió de muestras.
25	COREA DEL SUR	Fumigación con fosfina 3 gr/m ³ ; 120 horas 22 a 29° C
26	LIBANO	Sin certificado reciente.
27	MALASIA	Los envíos están ubicado en zona libre del hongo <i>Microcyclus ulei</i> que caucho la enfermedad llamada mal suramericano de la hoja del caucho o salb por sus siglas en inglés (south american leaf blight), con una distancia mínima de 50 km de árboles de caucho. En la nota adicional se coloca el envío ha sido inspeccionado y declarado libre de esporas de salb el día xx/xx/xx

28	MEXICO	• El envío deberá contar con el Permiso Fitosanitario de Importación emitido por el SENASA, obtenido por el importador o interesado, previo a la certificación y embarque en el país de origen o procedencia. 1. Declaración adicional: 1.1 Producto libre de <i>Corcyra cephalonica</i>. 1.3 Tratamiento de fumigación pre embarque con: Fosfamina (utilizar una de las siguientes dosis: 3 gr/m³/72h/T° de 16 a 20 °C; 2 gr/m³/96h/T° mayor o igual a 21 °C; 2 gr/m³/120h/T° de 16 a 20 °C; 2 gr/m³/144h/T° de 11 a 15 °C; 2 gr/m³/240h/T° de 5 a 10 °C) 2. El envío debe venir en envases nuevos y de primer uso, libres de cualquier material extraño al producto aprobado. 3. El producto fumigado debe someterse a un período de aireación de por lo menos doce horas. 4. Inspección Fitosanitaria en el punto de ingreso al país.
29	PERU	Producto libre: <i>corcyra cephalonica</i>. • Fumigacion con fosfamina a 3 g/m³ por 72 horas 16° a 20°c
30	REINO UNIDO	Fumigacion con fosfina 3 gr/m ³ ; 120 horas 22 a 29° c
31	RUSIA	Fumigacion con fosfina/phosphine 33,3%-3 gr/m ³ 120 horas 29 a 33° c
32	SINGAPUR	Solo envió de muestras.
33	SUIZA	Fumigacion con fosfina 3 gr/m ³ ; 120 horas 22 a 29° c
34	URUGUAY	Solo se ha enviado cascarilla.
35	VIETNAM	Solo envió de muestras.

VOLUMEN DE PRODUCCIÓN PARA LA EXPORTACIÓN DE GRANO DE CACAO PRODUCIDA EN VENEZUELA

Entre las diferentes variedades y regiones, en Venezuela se producen entre 18.000 y 20.000 toneladas métricas al año.

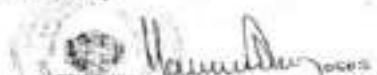
PROCESO PARA LA EXPORTACIÓN DE CACAO

GACETA OFICIAL N° 40.911, DE FECHA 25 DE MAYO 2016

Artículo 5. Sin perjuicio de la asistencia que corresponda brindar en los procesos de exportación al Ministerio con competencia en Comercio Exterior e Inversión Internacional, el interesado en exportar será responsable de verificar las exigencias particulares para el ingreso de mercancías al país destino, y con base a ello solicitar la expedición de los certificados, licencias y permisos respectivos antes los entes y órganos nacionales.

El interesado deberá verificar ante la ONPF de su país destino los requisitos fitosanitarios exigidos según el rubro a importar o exportar.

Comuníquese y Publíquese,


MANUEL EDUARDO PÉREZ URDANETA
Vicepresidente de Prevención y Seguridad Ciudadana

MINISTERIO DEL PODER POPULAR
PARA EL COMERCIO EXTERIOR
E INVERSIÓN INTERNACIONAL

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DE ESTADO PARA EL COMERCIO EXTERIOR E
INVERSIÓN INTERNACIONAL
DESPACHO DEL MINISTRO

Caracas, 17 de mayo de 2016

206° 157° y 17°

RESOLUCIÓN N° 001-2016

El Ministro de Estado para el Comercio Exterior e Inversión Internacional, JESÚS GERMÁN FARÍA TORTOSA, titular de la cédula de identidad N°V-6.853.244, designado mediante Decreto Presidencial N° 2.181 de fecha 07 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N°40.823 de fecha 07 de enero de 2016, reimpreso por fallos del original en la Gaceta Oficial Nro. 40.826 del 12/01/2016; en ejercicio de las atribuciones conferidas en los artículos 65 y 78 numerales 2 y 19 del Decreto N° 1.424 con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario de fecha 17 de noviembre de 2014, en concordancia con lo previsto en el artículo 60 del Decreto N° 2.269 sobre Organización General de la Administración Pública Nacional, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.865 de fecha 09 de marzo de 2016 y en el artículo 6 del Decreto N° 2.292 de fecha 1° de abril de 2016, dictado en el marco de la emergencia económica, relativo al Instructivo sobre Simplificación de los Trámites y Procesos vinculados con la Exportación de Mercaderías no Tradicionales, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.222 Extraordinario de la misma fecha.

Requisitos de Exportación

1. Declaración Única de Aduana
2. Factura Comercial - Booking
3. Declaración Jurada de Exportación
4. Certificado de Registro de exportador ante la **VUCE**
5. Registros ante **RUNSAI** como exportador
6. Inspección de Anti droga
7. Certificado Fitosanitario
8. Bill of Lading (**Guía de Carga Marítima**)



Recaudos para el Registro de Exportación ante SIGESAI

Recaudos para el Registro Único de Sanidad Agrícola Integral RUNSAI

Artículo 16: A los fines de la inscripción del interesado en el Registro Único de Sanidad Agrícola Integral (RUNSAI), el interesado deberá realizar el registro ante el sistema SIGESAI.

Registro ante el sistema SIGESAI realizar la cancelación de la tasas respectivas y adjuntar los siguientes recaudos:

1.- Cedula de Identidad



2.- Acta de Asamblea donde se señale el representante legal



3.- Documento Constitutivo y Estatutario de la Sociedad Mercantil



4.- Registro de Información Fiscal (R.I.F) de la empresa



5.- Carta con exposición de motivo suscrita por el representante legal de la empresa firmada y sellada



Recaudos para el Certificado Fitosanitario:

Artículo 17: A los fines de la tramitación del Certificado Fitosanitario para la exportación para productos y subproductos vegetales, el interesado deberá presentar los siguientes recaudos en las diferentes sedes del INSAI.



1.- Carta de solicitud de inspección.



2.- Permiso Sanitario de Movilización.



3.- Resultados de los análisis físico-químico, cuando corresponda



4.- Factura Pro-forma



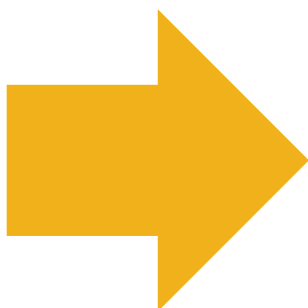
5.- Certificado de fumigación



6.- Comprobante de pago ante el INSAI



7.- Declaración Jurada



INSPECCIÓN FITOSANITARIA



PROCESOS DE INSPECCIÓN FITOSANITARIA EN ZONA SECUNDARIA

Todo el equipo de reconocimiento (autoridades competente) se dirige a la U.P. Bajo la aplicación de la Gaceta Oficial 40.269 de fecha 10 de octubre del 2013.

A verificar:

- 1.Revisión documentaria
- 2.Estatus fitosanitarios.
- 3.Condiciones del producto a exportar, entre otras



PROCESOS DE TRASLADO

En caso de ser favorable la inspección se procede a precintar el contenedor se emite el:

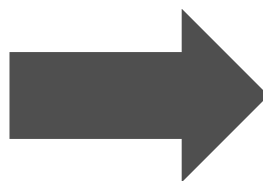
Certificado Fitosanitario del País de Origen (CF). Régimen Legal 5 en el Arancel de Aduanas

Custodia de la mercancía hasta llegar al PNIE del país



PROCESOS DE INSPECCIÓN FITOSANITARIA EN ZONA PRIMARIA

En los puertos, puerto seco o aeropuertos zonas de embarque.



Certificado Fitosanitario del País de Origen (CF). Régimen Legal 5 en el Arancel de Aduanas



Recaudos para el Envío de Muestras:

La cantidad máxima son 5 kg.

Se puede enviar por empresas de encomienda aéreas o marítimas

1.- Carta de solicitud de inspección



2.- Comprobante de pago ante el INSAI



INSPECCIÓN
FITOSANITARIA

3.-Certificado Fitosanitario del País de Origen (CF). Régimen Legal 5 en el Arancel de Aduanas



Clasificación Arancelaria

Para la gestión de las exportaciones, es fundamental tener en cuenta la clasificación arancelaria del Cacao Venezolano, ya que una clasificación incorrecta puede causar retrasos en el despacho, multas o devolución, lo que puede generar un sobrecosto.

Capítulo 18. Cacao y sus preparaciones.

Partida: 1801.00.00 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.

Subpartida: 1801.00.00.1 - Crudo 1801.00.00.19 - Los demás 1801.00.00.20 - Tostado

1802.00.00.00 Cascaras, películas y demás residuos de cacao

18.03 Pasta de cacao, incluso desgrasada

1803.10.00.00 - Sin desgrasar

1803.20.00.00 Desgrasada total o parcialmente

1804.00.00.00 Manteca, grasa y aceite de cacao

1805.00.00.00 Cacao en polvo sin adicción de azúcar ni otro edulcorante

18.06 Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao

