



**FEDERACION  
NACIONAL DE  
CACAOTEROS**



Embajada en Italia  
Ministerio de Relaciones Exteriores

**PROSPERIDAD  
PARA TODOS**

Colombia cuenta con una gran diversidad de zonas de producción cacaotera, que van desde el Putumayo hasta la Guajira. En estas zonas se encuentra también una vasta diversidad cultural de las familias productoras, diversidad genética de los árboles de cacao, diversidad de suelos y de climas. Esta diversidad se ve reflejada en un abanico de sabores que forman el conjunto del cacao colombiano. Dado este enorme potencial con que cuenta el país, el Gobierno de Colombia y varios socios productivos han desarrollado el “Sistema de Calificación y Clasificación de Estándares de Calidad para el Cacao Fino y de Aroma”, que permita una adecuada y eficaz caracterización del cacao colombiano y una clasificación que permita en el futuro desarrollar un lenguaje común que facilite la comercialización y el reconocimiento internacional. La producción de cacao en Colombia se ha expandido por encima del 20% anual en los últimos años, con un fuerte enfoque hacia las variedades finas y de aroma, enfocándose en las especies nativas, las cuales se encuentran bajo un proceso de valorización y diferenciación en los mercados.

FEDECACAO: La Federación Nacional de Cacaoteros, fundada en 1962, es una organización de carácter gremial de derecho privado que reúne a cerca de 16.000 familias que derivan su sustento de este cultivo que se desarrolla en más de 215 municipios en 25 departamentos del país. Cuenta con siete comités departamentales y 28 municipales, así como 23 unidades técnicas y 10 granjas experimentales en las principales zonas productoras. Colombia tiene 147.000 hectáreas sembradas con cacao en las que se producen 40.000 toneladas en promedio y la meta es llegar a ser autosuficientes y tener excedentes de exportación, aprovechando las ventas de tener un cacao catalogado como fino de sabor y aroma por parte de la Organización Internacional del Cacao (ICCO).



**FEDERACION  
NACIONAL DE  
CACAOTEROS**



**Embajada en Italia**  
Ministerio de Relaciones Exteriores

**PROSPERIDAD  
PARA TODOS**

Colombia has a great diversity of cocoa growing regions, which go from the Putumayo department up to la Guajira, Colombia's north-most point. Between these regions there is also a vast cultural diversity between cocoa growing families, genetic diversity of the types of cocoa grown, different types of soils and climates. This diversity is evident in the ample flavor scale that characterizes the entirety of Colombian coca. Given this great potential, the Government of Colombia and several productive partners have developed the "Classification and Qualification System of Quality Standards for Fine and Aromatic Coca," which permits a suitable and effective characterization of Colombian cocoas and a classification that allows for a common language which facilitates exports and heightens international recognition. Cocoa production in Colombia has grown over 20% annually in the last few years, with a strong focus on fine flavor and aroma varieties, particularly of native species, which are currently undergoing a differentiation and value-added processes.

FEDECACAO: Founded in 1962, the National Cocoa Growers Federation is a private-law organization that groups approximately 16,000 families that derive their incomes from cacao, spread out in over 215 municipalities in 25 regions of Colombia. It is composed of seven regional committees and 28 municipal committees, 23 technical units and 10 experimental plantations in the main production zones across the country. Colombia has approximately 147,000 hectares of cocoa, in which over 40,000 tons are produced on average each year. Our goal is to reach self-sufficiency with significant surpluses for export, taking advantage of having cocoa varieties catalogues as "fine aroma and flavor" by the International Cocoa Organization (ICCO).



**FEDERACION  
NACIONAL DE  
CACAOTEROS**



**Embajada en Italia**  
Ministerio de Relaciones Exteriores

**PROSPERIDAD  
PARA TODOS**

Colombia ha una grande varietà di aree di produzione di cacao, che si estendono dal Putumayo alla Guajira. In queste aree vi è anche una grande diversità culturale delle famiglie produttrici, oltre ad una diversità genetica degli alberi di cacao, una diversità dei suoli e dei suoi climi. Questa diversità si riflette in una gamma di sapori che compongono l'intero insieme del cacao colombiano.

Dato l'enorme potenziale che ha il paese, il Governo della Colombia e diversi partner di produzione hanno sviluppato il "Sistema di Qualificazione e Classificazione di Standard di Qualità per il Cacao Fine e di Fragranza", per consentire la caratterizzazione adeguata ed efficace del cacao colombiano e una classificazione che permetta in futuro sviluppare un linguaggio comune che faciliti la commercializzazione e il riconoscimento internazionale. La produzione di cacao in Colombia è cresciuta di oltre il 20 % annuo negli ultimi anni, con un forte orientamento verso le varietà di sapore fine e di fragranza, concentrandosi soprattutto sulle specie native, le quali attualmente attraversano un processo di valorizzazione e differenziazione sul mercato.

A proposito di FEDECACAO: La Federazione Nazionale di *Cacaoteros*, fondata nel 1962, è un'organizzazione di carattere corporativo di diritto privato che raggruppa circa 16.000 famiglie che traggono il loro sostentamento da questa coltura che si sviluppa in oltre 215 comuni in 25 dipartimenti del paese. Ha sette comitati dipartimentali e 28 comunali, così come 23 unità tecniche e 10 aziende agricole sperimentali nelle principali aree di produzione. Colombia ha 147.000 ettari coltivati con cacao nei quali vengono prodotti in media 40.000 tonnellate e l'obiettivo è quello di diventare autosufficienti e di avere eccedenze tali da destinare all'esportazione, approfittando i vantaggi di avere un cacao classificato come raffinato di sapore e aroma dall'Organizzazione Internazionale del Cacao (ICCO).