

**ОБЗОР И АНАЛИЗ МИРОВОГО ПРОИЗВОДСТВА И ПОТРЕБЛЕНИЯ
КАКАО**
AN OVERVIEW AND ANALYSIS OF WORLD COCOA PRODUCTION AND
CONSUMPTION



УДК 339.13

DOI:10.24411/2588-0209-2021-10322

Гаврилова Нина Германовна, младший научный сотрудник Центра изучения проблем переходной экономики, ФГБУН Институт Африки Российской академии наук (123001, Россия, Москва, ул. Спиридоновка, д. 30/1), ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0176-7804>, ninagavrilova1976@gmail.com

Nina G. Gavrilova, Junior Research Fellow Centre for Transition Economy Studies Institute for African Studies of the Russian Academy of Sciences (30/1 Spiridonovka str., Moscow, 123001 Russia), ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0176-7804>, ninagavrilova1976@gmail.com

Аннотация. Автор статьи уделяет пристальное внимание производству такой сельскохозяйственной культуры, как какао. Какао является важнейшим сырьем для множества отраслей промышленности. Также постоянно проводятся исследования, которые обнаруживают все новые полезные свойства какао и тем самым расширяют область его применения.

За последние 60 лет потребление какао-бобов в мире увеличилось более чем в пять раз. Современное производство какао сосредоточено в странах Африки, Америки, Азии и Океании. Крупнейшие мировые производители, на долю которых в 2019 г. приходилось почти 60% рынка, – три страны Западной Африки: Гана, Кот-д’Ивуар и Нигерия. Общий объем рынка какао и продуктов из него тогда составил \$50,9 млрд. Лучшими импортерами какао-бобов стали Великобритания, Германия, Нидерланды, США и Франция.

До начала пандемии предполагалось, что в период с 2020 по 2024 гг. рынок будет расти в среднем на 5% в год. Однако COVID-19 нарушил производственную

цепочку. Спрос на продукты из какао в странах Европы и Америки, их основных потребителях, также изменился, но сегодня эксперты уже дают вполне оптимистичные прогнозы.

Однако мнения экспертов о перспективах развития отрасли в основных странах-производителях какао расходятся. Некоторые отмечают наличие множества проблем, другие полагают, что ситуацию позволит улучшить внедрение новых технологий.

Abstract. The present author pays close attention to the production of an important agricultural crop – cocoa. Cocoa is an essential raw material for many industries. Also, researchers regularly discover new beneficial properties of cocoa and thereby expand the scope of its application.

Over the past 60 years, the consumption of cocoa beans in the world has increased more than fivefold. Modern cocoa production is concentrated in Africa, America, Asia and Oceania. The world's largest manufacturers, which accounted for almost 60% of the market in 2019, are three West African countries: Ghana, Cote d'Ivoire and Nigeria. That year the total volume of the market for cocoa and derived products amounted to \$50.9 billion. The largest importers of cocoa beans were the United Kingdom, USA, Netherlands, and France.

Before the start of the COVID-19 pandemic, it was assumed that between 2020 and 2024 the market would grow by an average of 5% annually. However, COVID-19 has disrupted the production chain. The demand for cocoa products in Europe and America, its main consumers, has also changed, but today experts are already making optimistic forecasts.

However, experts' opinions on the prospects for the development of the industry in the main cocoa-producing countries differ. Some note the existence of many problems, while others believe that the situation will be improved by the introduction of new technologies.

Ключевые слова: какао, мировое производство, растениеводство, сельское хозяйство, импорт, экспорт

Key words: cocoa, world production, crop production, agriculture, import, export.

Введение

Какао представляет собой продукт с одноименным названием, широко используемый в различных сферах деятельности человека благодаря его разнообразным полезным свойствам.

Основными видами первичной продукции, получаемой из какао-бобов, в настоящее время являются какао-масло и какао-порошок. Благодаря большому количеству антиоксидантов, какао-масло полезно для кожи и волос, его используют в качестве активного компонента для различных косметических средств – добавляют в состав парфюмов и

фармацевтических препаратов [1]. Какао-порошок находит применение преимущественно в пищевой промышленности. Подробнее области применения какао и продуктов на его основе представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Области применения какао^{1, 2, 3}

<i>Пищевая промышленность</i>				
<i>Кондитерская промышленность</i> какао-напиток, шоколад плиточный, конфеты, ирис, карамель, леденцы, грильяж, бeze и др.	<i>Молочная промышленность</i> йогурты, мороженое, шоколадное молоко, шоколадное масло и др. молочная продукция	<i>Хлебопекарная промышленность</i> в качестве ароматизатора и красителя для выпечки	Производство кормов для домашних животных и скота	<i>Ликеро-водочная и винодельческая промышленность</i> Добавки для производства бренди, джина, вина, уксуса
<i>Фармацевтическая промышленность</i> Какао-масло для суппозиторий, лекарственных кремов и мазей и др.		<i>Парфюмерно-косметическая промышленность</i> туалетное мыло, жидкое мыло, эфирные масла, синтетические, ароматические вещества, маски, кремы, обертывания и др.		

Мировое производство какао

История культивирования деревьев какао предположительно началась в Южной Америке – во времена индейцев майя. Они, вероятно, были первыми людьми, которые начали выращивать какао-бобы.

Изначально какао произрастало лишь в вечнозеленых тропических лесах Амазонки, но постепенно распространилось практически по всем странам субэкваториального пояса.

Шоколад, изготавливаемый из зерен какао, долгое время был напитком для монархов и богатых слоев общества. В середине XVIII в. он стал дешевле и доступнее благодаря расширению плантаций и механизации производства. Изобретение пресса для получения какао-

¹ Standard industrial classification of economic activities, SIC. <https://www.gov.uk/government/publications/standard-industrial-classification-of-economic-activities-sic> (дата обращения 16.04.2021).

² The Global Industry Classification Standard, GICS. <https://www.msci.com/gics> (дата обращения 15.04.2021).

³ ОК 029-2014. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности" (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст) (ред. от 29.12.2020) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_163320/ (дата обращения 17.04.2021).

масла в 1828 г. улучшило качество шоколада и сделало его еще более доступным. С этого времени какао-продукты стали выпускаться в различных формах, а не только в виде напитка⁴.

Мировое население увеличивалось, индустриальная революция и расширяющиеся масштабы применения какао-продуктов позволили наращивать их производство и переработку. Производство неуклонно росло (см. рисунок 1).

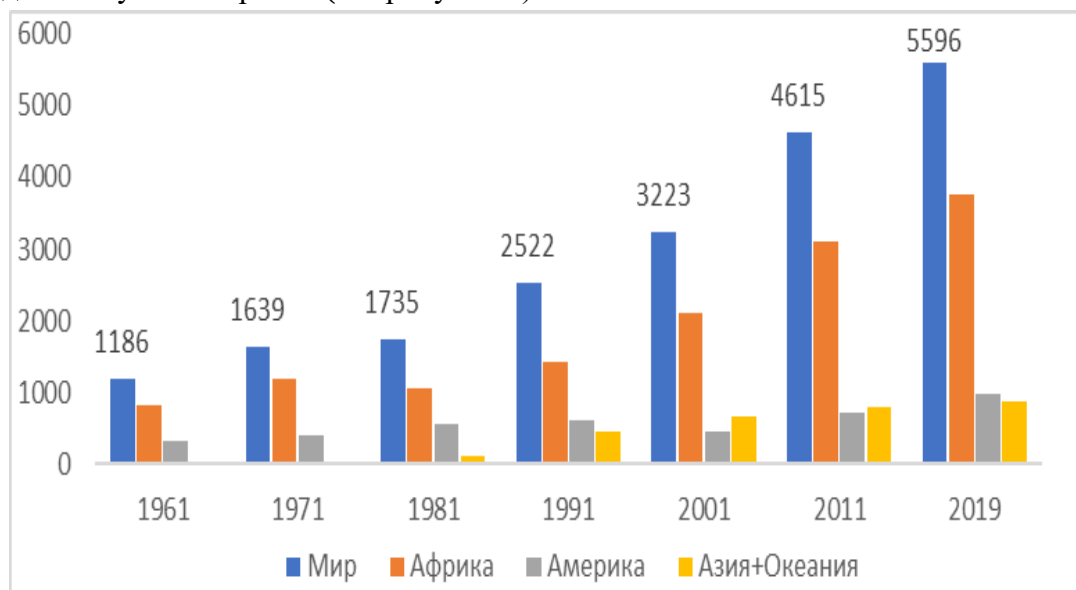


Рисунок 1. Динамика мирового производства какао, тыс. т⁵

Год от года культивированию какао уделяется все большее внимание. В XIX веке лидером по производству какао-бобов была Венесуэла. Однако наиболее интенсивное возделывание какао в XX-XXI вв. наблюдается в Африке. За последние 60 лет производство какао-бобов увеличилось в 4,5 раза в Африке, в 3 раза в Америке и в 22 раза – в Азии и Океании.

Если в 1961 г. во всем мире производилось чуть больше 1 тыс. тонн какао-бобов, к 2019 г. объемы их выращивания выросли до 5,5 тыс. тонн, т. е. более чем в 5 раз. С 1961 г. несомненным лидером в мировом производстве какао-бобов является Африка, на долю которой в 2019 г. приходилось 67% рынка.

⁴ Cocoa A guide to trade practices. Product and market development. International Trade Centre, Geneva, 2001. <https://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Cocoa%20-%20A%20Guide%20to%20Trade%20Practices%20English.pdf> (дата обращения 11.04.2021).

⁵ Сельскохозяйственные культуры. Производство. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций. 2021. <http://www.fao.org/faostat/ru/#data/QC> (дата обращения 20.04.2021).

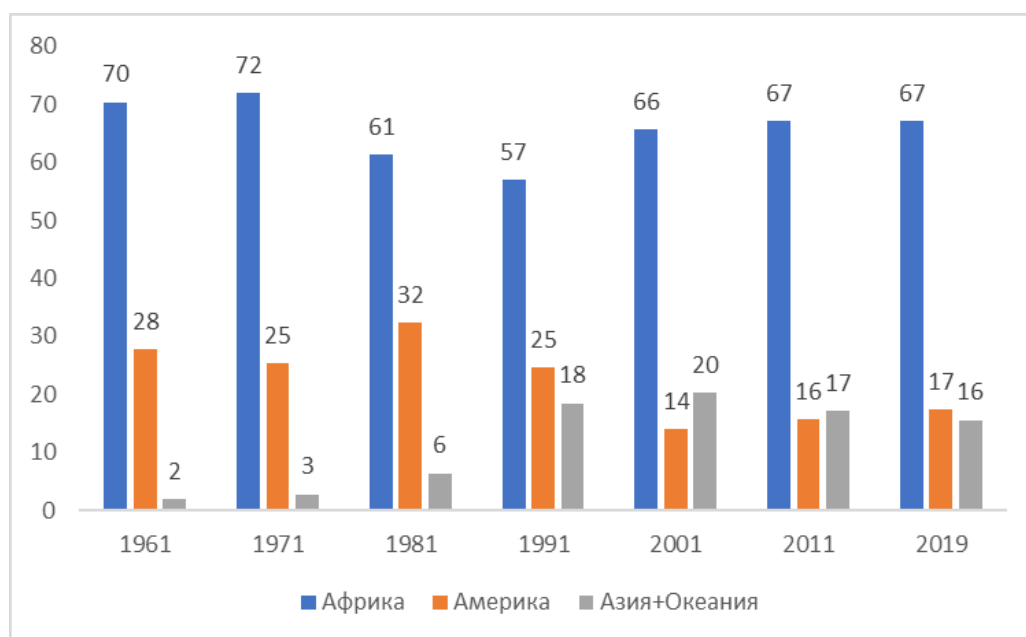


Рисунок 2. Структура мирового производства какао, %⁶

Какао произрастает не на всей территории африканского континента. В первую пятерку производителей какао входят 3 страны Западной Африки: Кот-д'Ивуар, Гана и Нигерия, где условия для выращивания деревьев какао наиболее подходящие [2, 3]. В 2019 г. почти 60% мирового производства какао приходилось именно на эти страны. Лидер производства какао в мире – Кот-д'Ивуар, культивирующий почти 40% всех какао-бобов⁷.

Мировой рынок какао

На рынке какао присутствует множество продуктов из него, включая необработанные какао-бобы, какао-масло, какао-порошок, а также шоколад, конфеты, готовые кондитерские изделия и другие продукты. В 2019 году какао и продукты из него занимали 53 место среди наиболее продаваемых в мире товаров.

В последние десятилетия потребление шоколада в мире увеличилось, в частности, за счет темного (горького) шоколада, который стал очень популярным по сравнению с обычным молочным шоколадом из-за высокой концентрации какао и благотворного воздействия на здоровье человека, в особенности в части укрепления иммунитета.

⁶ Расчеты автора на основе данных ФАО СТАТ. Сельскохозяйственные культуры. Производство. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций. 2021. <http://www.fao.org/faostat/ru/#data/QC> (дата обращения 20.04.2021).

⁷ FMI. Cocoa Market: Cocoa Liquor Sub-Segment Expected to Reach a Sweet Spot in the Global Cocoa Market During the Forecast Period: Global Industry Analysis and Opportunity Assessment, 2016-2026. 2017. <https://www.futuremarketinsights.com/reports/cocoa-market>. (дата обращения: 19.04.2021).

За 2018–2019 гг. экспорт какао-содержащих продуктов вырос на 2,12% (таблица 2), общий объем торгов составил \$50,9 млрд; на его долю пришлось 0,28% общего объема мировой торговли⁸.

В 2019 г. крупнейшими на рынке экспортерами какао и какао-продуктов были Германия (\$6,18 млрд), Нидерланды (\$5,22 млрд), Кот-д'Ивуар (\$4,95 млрд), Бельгия (\$3,89 млрд) и Гана (\$2,71 млрд) [4].

История какао в Европе началась в 1528 г., когда конкистадор Эрнан Кортес привез образцы бобов королю Испании Карлу, расхвалив тонизирующий напиток, приготовляемый из «коричневого золота». В наше время Европа – крупнейший в мире рынок производителей, потребителей и экспортеров какао и продуктов из него. Он очень разнообразен, так как европейские компании закупают какао-бобы различного происхождения и разного качества, чтобы удовлетворить широкий спрос со стороны многопрофильной индустрии переработки какао.

Общий объем импорта какао-бобов, основного сырья для производства всех какао-содержащих продуктов, только в Европу в 2019 г. составил почти 2,5 млн т. В период с 2015 по 2019 гг. объемы этого импорта росли в среднем на 6,4% в год. Более 80% какао-бобов (на сумму более \$4 млрд) при этом было поставлено напрямую из стран-производителей [5].

В 2019 году крупнейшими импортерами какао и какао-продуктов были Германия (\$5,16 млрд), США (\$5,13 млрд), Нидерланды (\$4,7 млрд), Франция (\$3,35 млрд) и Великобритания (\$2,76 млрд). Первая десятка стран-импортеров какао-продуктов представлена на рисунке 3.

Таблица 2 – Характеристики мирового рынка какао, 2018–2019 гг.

Группа товаров	Объем мировой торговли, млрд долл. США	Лучший экспортер	Стоимость экспорта, млрд долл. США	Лучший импортер	Стоимость импорта, млрд долл. США
Какао и продукты из какао, всего, в т. ч.	50,9	Германия	6,24	США	5,13
Какао-бобы	9,56	Кот-д'Ивуар	3,84	Нидерланды	2,2
Какао-масло	5,88	Нидерланды	1,58	Германия	0,932
Какао-порошок	2,36	Нидерланды	0,696	США	0,269
Плиточный шоколад	5,16	Германия	1,42	США	0,541
Другие пищевые продукты,	4,96	Бельгия	1,36	США	0,851

⁸ Trade Map. Trade statistics for international business development. https://www.trademap.org/Country_SelProduct_TS.aspx?nvpm=1%7c%7c%7c%7c%7c18%7c%7c%7c2%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c2%7c1%7c1%7c1 (дата обращения 11.02.2021)

содержащие какао					
Продукты из какао, не включенные в другие категории	14,4	Германия	2,23	США	1,23
Прочие кондитерские изделия	8,6	Сингапур	1,04	Нидерланды	0,651

Страны с самыми высокими импортными пошлинами на какао и какао-продукты – это Австрия (97,7%), Болгария (44%), Южная Корея (38,3%), Кипр (37,1%) и Иран (37,1%). Страны с самыми низкими тарифами (везде 0%) – Гонконг, Маврикий, Норвегия, Сингапур и Швейцария.

В мире постоянно проводятся исследования, которые выявляют и подтверждают полезные свойства какао-продуктов, и это обуславливает расширение сферы применения какао и увеличивает потребность в нем. Например, недавним открытием медиков стало то, что регулярное употребление какаосодержащих продуктов может оказать ряд положительных воздействий на сердечно-сосудистую систему [6]. Компоненты какао обладают мощным потенциалом в качестве противодиабетических средств. Шоколад сочетает некоторые органолептические характеристики со свойствами антидепрессанта, что делает возможным его применение при лечении заболеваний психологического и психиатрического профиля [7]. Необходимы дальнейшие исследования для изучения механизмов лечебного действия какао, чтобы поддержать его использование в качестве вспомогательного средства при профилактике и лечении различных заболеваний [8].

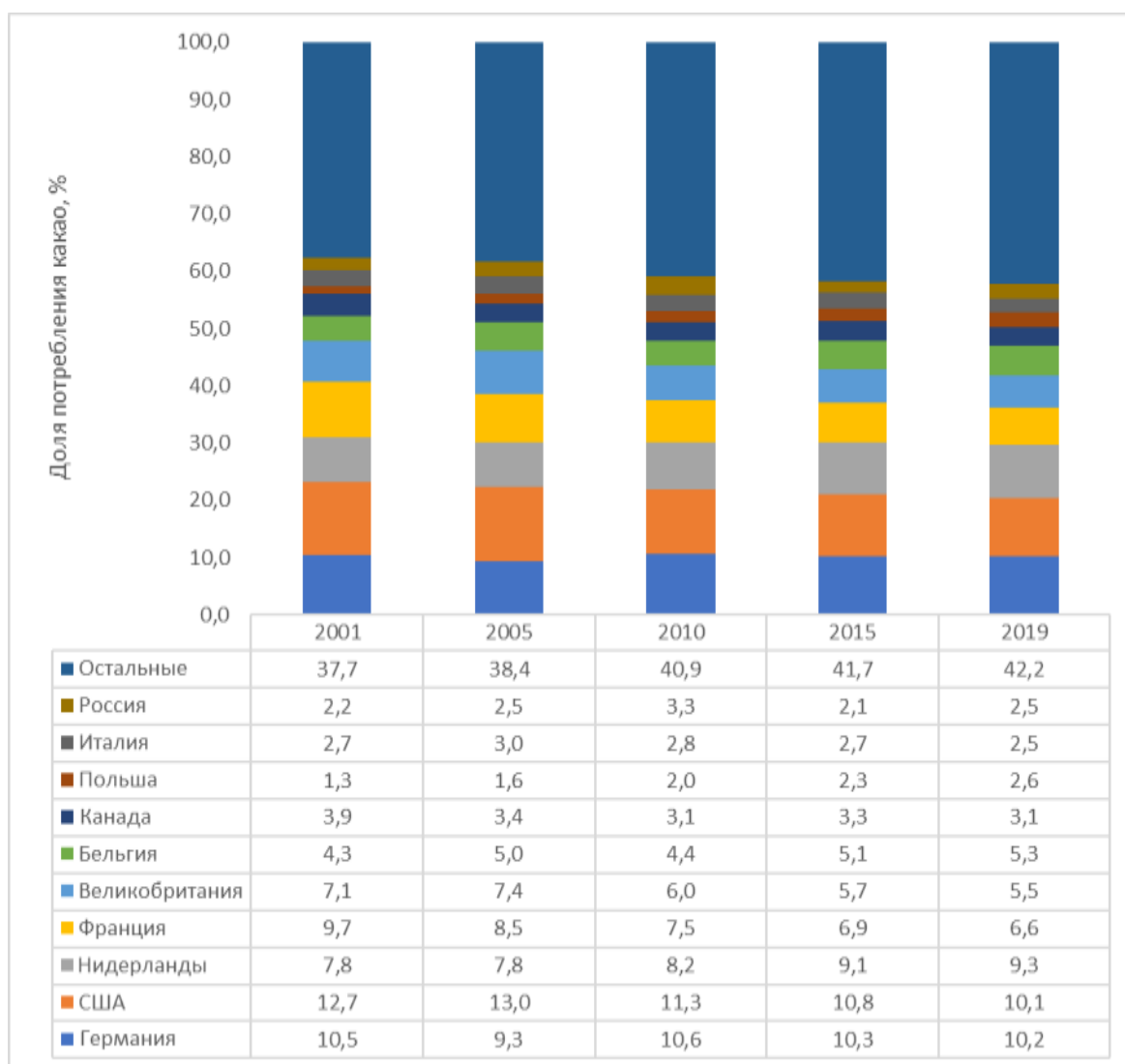


Рисунок 3. Структура импорта какао-продуктов в мире, %

До пандемии ожидалось, что в период с 2020 по 2024 гг. рынок будет расти в среднем на 5% в год. Однако уже в первой половине 2020 г. COVID-19 нарушил цепочку создания стоимости какао [9]. Из-за сбоев в поставках сырья вследствие введения сдерживающих коронавирусную инфекцию мер – закрытия границ, ограничения перемещений – а также после закрытия специализированных магазинов и других каналов сбыта больше всего пострадали продажи шоколада и кондитерских изделий. Кроме того, заметно изменился спрос на продукты из какао в странах Европы и Америки, их основных потребителях. Однако эксперты Центра содействия импорту из развивающихся стран (Centre for the Promotion of Imports, CBI)

прогнозируют, что долгосрочные рыночные перспективы, несмотря на пандемию, в Европе и Америке по-прежнему хорошие⁹.

Что же касается перспектив развития отрасли какао в основных странах-производителях, то здесь мнения экспертов расходятся. Некоторые опасаются множества проблем, имеющих в отрасли. В первую очередь это трудные экономические условия в ключевых странах-производителях. Также существенны сложность технологий выращивания какао, отсутствие качественных саженцев «шоколадных деревьев», нищета и преклонный возраст основной массы фермеров, избыток посредников между производителями и конечными потребителями, недостаток коммерческой информации [10].

Решением проблем отрасли, связанных с недостатком информации, занимается Международная организация по какао (ICCO) – межправительственная структура, созданная в 1973 г. под эгидой Организации Объединенных Наций и действующая в рамках международных соглашений по какао¹⁰. ICCO работает для достижения целей, поставленных в Глобальной программе по развитию отрасли какао в мире. Она готовит предложения по поощрению устойчивого производства, торговли и использования какао, разрабатывает условия и рамки для стимулирования потребления какао-продуктов. В частности, ею рассматриваются и обсуждаются вопросы укрепления позиций фермеров, выращивающих какао, долгосрочные структурные изменения спроса и предложения.

Многие специалисты, даже учитывая все имеющиеся проблемы, настроены более оптимистично и рассчитывают, что устойчивому развитию отрасли какао в странах-производителях поможет внедрение новых технологий.

Библиографический список

1. Праведникова Е. Ю. (2013). Классификационные направления отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности // Известия Регионального финансово-экономического института, № 1. <https://science.rfei.ru/ru/2013/1/17.html>
2. Гаврилова Н.Г. (2018). Современное состояние экономики Нигерии // Евразийский юридический журнал. – № 5. – С. 380-384.
3. Дерюгина И.В. (2020). Региональная неравномерность развития сельского хозяйства в мировой экономике в начале XXI века // Вопросы статистики. №5 (27). – С. 114-129.
4. Voora V., Bermúdez S., Larrea C. (2019). Market Report: Cocoa. // Sustainable Commodities Marketplace Series 2019. <https://www.iisd.org/system/files/publications/ssi-global-market-report-cocoa.pdf?q=sites/default/files/publications/ssi-global-market-report-cocoa.pdf> (Дата обращения 21.03.2021).
5. Abbadi S., Senadza B., Lieuw-Kie-Song M., Abebe H. (2019). Assessing the Employment Effects of Processing Cocoa in Ghana // STRENGTHEN Publication Series. International Labour Office. https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_emp/---ifp_skills/documents/publication/wcms_673136.pdf (Дата обращения 11.03.2021).

⁹ The European market potential for semi-finished cocoa products // Market Information. Centre for the Promotion of Imports from developing countries. 03 September 2020. <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa-cocoa-products/semi-finished-cocoa-products/market-potential>

¹⁰ The International Cocoa Organization (ICCO). <https://www.icco.org> (дата обращения 20.11.2020).

6. Wickramasuriya Anushka M., Dunwell Jim M. (2018). Cacao biotechnology: current status and future prospects // *Plant Biotechnol J.* №16(1), pp. 4–17. DOI: 10.1111/pbi.12848.
7. Katz D. L., Doughty K., Ali A. (2011). Cocoa and Chocolate in Human Health and Disease // *AliAntioxid Redox Signal.* № 15(10), pp. 2779–2811. DOI: 10.1089/ars.2010.3697
8. Ishaq S. (2017). Biomedical Importance of Cocoa (*Theobroma cacao*): Significance and Potential for the Maintenance of Human Health // *Matrix Science Pharma.* №1(1), pp.1-5. DOI:10.26480/msp.01.2017.01.05
9. Teachout M., Zipfel C. (2020)/ The economic impact of COVID-19 lockdowns in subSaharan Africa // Policy brief. International Growth Centre. <https://www.theigc.org/wp-content/uploads/2020/05/Teachout-and-Zipfel-2020-policy-brief-.pdf> (Дата обращения 21.03.2021).
10. Alhaqqi M. S. (2020). Market Potential Assessment of Global Cocoa Product and Cocoa Preparation // *Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems.* №12(1), pp. 352-358. DOI:10.5373/JARDCS/V12I1/20201914

References

1. Pravednikova E. YU. (2013). Klassifikatsionnye napravleniya otraslei pishchevoi i pererabatyvayushchei promyshlennosti // *Izvestiya Regional'nogo finansovo-ehkonomicheskogo instituta*, № 1. <https://science.rfei.ru/ru/2013/1/17.html>
2. Gavrilova N.G. (2018). Sovremennoe sostoyanie ehkonomiki Nigerii // *Evraziiskii yuridicheskii zhurnal.* – № 5. – S. 380-384.
3. Deryugina I.V. (2020). Regional'naya neravnomernost' razvitiya sel'skogo khozyaistva v mirovoi ehkonomike v nachale XXI veka // *Voprosy statistiki.* №5 (27). – S. 114-129.
4. Voora V., Bermúdez S., Larrea C. (2019). Market Report: Cocoa. // *Sustainable Commodities Marketplace Series* 2019. <https://www.iisd.org/system/files/publications/ssi-global-market-report-cocoa.pdf?q=sites/default/files/publications/ssi-global-market-report-cocoa.pdf> (Data obrashcheniya 21.03.2021).
5. Abbadi S., Senadza B., Lieuw-Kie-Song M., Abebe H. (2019). Assessing the Employment Effects of Processing Cocoa in Ghana // *STRENGTHEN Publication Series.* International Labour Office. https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_emp/---ifp_skills/documents/publication/wcms_673136.pdf (Data obrashcheniya 11.03.2021).
6. Wickramasuriya Anushka M., Dunwell Jim M. (2018). Cacao biotechnology: current status and future prospects // *Plant Biotechnol J.* №16(1), pp. 4–17. DOI: 10.1111/pbi.12848.
7. Katz D. L., Doughty K., Ali A. (2011). Cocoa and Chocolate in Human Health and Disease // *AliAntioxid Redox Signal.* № 15(10), pp. 2779–2811. DOI: 10.1089/ars.2010.3697
8. Ishaq S. (2017). Biomedical Importance of Cocoa (*Theobroma cacao*): Significance and Potential for the Maintenance of Human Health // *Matrix Science Pharma.* №1(1), pp.1-5. DOI:10.26480/msp.01.2017.01.05
9. Teachout M., Zipfel C. (2020)/ The economic impact of COVID-19 lockdowns in subSaharan Africa // Policy brief. International Growth Centre. <https://www.theigc.org/wp-content/uploads/2020/05/Teachout-and-Zipfel-2020-policy-brief-.pdf> (Data obrashcheniya 21.03.2021).
10. Alhaqqi M. S. (2020). Market Potential Assessment of Global Cocoa Product and Cocoa Preparation // *Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems.* №12(1), pp. 352-358. DOI:10.5373/JARDCS/V12I1/20201914