



CONSEJO
SALVADOREÑO
DEL CAFÉ

El Cultivo del Café en El Salvador

Cosecha 2018/2019

Departamento
de Estudios Económicos
y Estadísticas Cafetaleras

Cifras al 30 de septiembre de 2019



CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ

Publicación del Departamento de Estudios
Económicos y Estadísticas Cafetaleras

Diciembre 2019

Datos oficiales del Consejo Salvadoreño del Café
al cierre de Cosecha 2018/19

Breve historia de la caficultura en El Salvador

El café en El Salvador se introdujo desde las islas del Caribe alrededor del año 1740. Las primeras plantas se cultivaron en el occidente del país, especialmente en Ahuachapán y Santa Ana. En aquél tiempo no se conocía del potencial económico que representaba el cultivo del café, y el paisaje era dominado por las plantaciones de añil (jiquilite), principal producto de exportación del país hasta el siglo XIX.

La expansión cafetalera dio inicio con el nacimiento de la República. La caída en los precios internacionales del añil, los estragos de las guerras entre los estados de la Federación Centroamericana, y, en general la crisis económica de aquella época, dieron paso al abandono paulatino del cultivo del añil y su consecuente pérdida de importancia comercial.

El presidente Eugenio Aguilar (1846-1848), al asumir el cargo en 1846, emitió una serie de decretos que tenían por objetivo la expansión del cultivo del café. No obstante, no fue sino hasta la década de 1860 que el café recibió un decidido apoyo de los gobernantes en turno.



El Capitán General Gerardo Barrios (1813-1865) fue un visionario militar, estadista y político salvadoreño de corte liberal y unionista, impulsor del cultivo del café y del desarrollo económico del país.

El Capitán General Gerardo Barrios fue el primer presidente en fomentar con gran esmero el cultivo del café durante su mandato (1859-1863). A partir de entonces, la caficultura se extendió por todo el país, convirtiéndose en el motor económico de la joven nación; toda la actividad económica giró en torno a la producción y comercialización del café, llegando a ser la principal fuente generadora de divisas por la vía del comercio internacional.

El café se benefició del auge del comercio en el Océano Pacífico durante el siglo XIX. Los primeros embarques comenzaron a enviarse a finales de la década de 1840. En 1859, el valor de las exportaciones de café representó el 1% del total de las exportaciones del país; mientras que en 1872 alcanzaba el 13%. Siete años más tarde, en 1879, éstas alcanzaron el 48% de las exportaciones y superaron ampliamente los ingresos del añil.

Cuando la caficultura se convirtió en el pilar de la economía nacional, se vislumbró la necesidad de crear entes públicos y privados de apoyo para cubrir los requerimientos financieros, técnicos y de coordinación de la política cafetalera, de esta forma surgieron instituciones que contribuyeron con el Gobierno de El Salvador en la administración de la política cafetalera creada para ese fin.

Entre los años 30 y 40 del siglo XX, la caficultura recibió un decidido apoyo, fomentándose la siembra de nuevas áreas cafetaleras a través de una política crediticia favorable a los caficultores. La modernización de la caficultura se inicia en la década de 1950, estimulada también por los altos precios internacionales del café a principios de la misma.



El café arábica [*coffea arabica*] tiene su origen en las montañas de Etiopía (África) y es la especie de café introducida en El Salvador durante el siglo XVII. El café arábica se divide en muchas variedades, producto de mutaciones naturales como del desarrollo científico. El primer varietal de arábica en el país fue el Typica, y, posteriormente, su mutación natural, el Borbón.



Un cafeto estampado en el billete de un colón de 1950. El desempeño de la economía del país durante el siglo XX estuvo determinado por el desempeño mismo de la actividad comercial del café.

En 1975 los precios internacionales del café subieron a niveles históricos debido a su limitada oferta, luego que bajas temperaturas dañaran buena parte de la cosecha de Brasil. Lo anterior benefició en gran manera a la economía nacional, por el crecimiento del volumen y el valor de las exportaciones.

El conflicto armado interno de la década de 1980 deterioró la actividad económica del país. Durante esta época, el café continuó generando empleo e ingresos, a pesar de la caída en la producción, las trabas al comercio internacional, y el auge de nuevos competidores.

Las reformas económicas iniciadas en la segunda mitad de la década de los 80 y principios de los 90, dieron paso a la transformación del aparato productivo, orientándolo hacia las exportaciones no tradicionales, así como el comercio y los servicios; generando una pérdida relativa de la importancia económica del sector agrícola, en general, y del cultivo del café, en particular.

En 1989 se crearon dos instituciones de trascendencia para el sector cafetalero. La Fundación Salvadoreña para Investigaciones del Café (PROCAFÉ), que sustituyó al ISIC; y el Consejo Salvadoreño del Café, que asumió actividades de la extinta Instituto Nacional del Café (INCAFÉ).

Tras el fin del conflicto armado, en la cosecha 1992/93 se reportaron 4.31 millones de quintales oro-uva, generando más de 215 mil empleos directos. El promedio anual de producción durante la década de los noventa fue de 3.36 millones de quintales oro-uva.

En noviembre 2001 los precios internacionales del café tocaron fondo, con un promedio mensual de \$42.60/qq. Este golpe externo al sector fue una de las causas para la producción promedio cayera a 1.9 millones de quintales oro-uva lo largo de la primera década del nuevo siglo. En la cosecha 2013/14, el embate de la Roya llevó la producción a un mínimo de 700 mil quintales. A la fecha, la producción se ha recuperado cerca de un 40%, sumando más de 955 mil quintales en el año cafetalero 2018/19.

El cultivo del café continúa siendo hasta hoy una actividad de importancia estratégica para la sostenibilidad económica, social y ambiental del país; sobre todo en aquellas regiones donde la población depende en buena medida de los ingresos que le proporciona el trabajo agrícola.

En 1955 se crea el Instituto Salvadoreño de Investigación del Café (ISIC), entidad gubernamental que realizó una enorme contribución para el incremento de la productividad, así como del desarrollo de nuevas variedades de alta calidad y excelente rendimiento, que comenzaron a rendir sus frutos en la década de 1960.

La alta producción llevó a El Salvador a ubicarse como el tercer productor de café en el mundo, solo después de Brasil y Colombia. En la cosecha récord 1974/75 se recolectaron 4.5 millones de quintales.



Mujer cortando café de la variedad Borbón. La fotografía pertenece al artículo "Coffee is King in El Salvador", de la afamada revista National Geographic, publicada en 1944. En esta época, los ingresos por el café representaban el 90% de las exportaciones totales del país; y fueron la base para la expansión del aparato productivo de El Salvador en la segunda mitad del siglo XX.

Panorama económico y social

¿Cuál ha sido la evolución del mercado de café?

Al cierre del año 2018, de acuerdo a los datos del Banco Central de Reserva, el café ocupó un importante papel en la generación de valor agregado del sector agrícola de El Salvador, y fue el segundo principal producto de agroexportación del país, con una participación del 26%.

Como promedio del periodo 2009-2013, el sector café dejó al país ingresos anuales por US\$288.84 millones; mientras que en el periodo 2014-2018, el promedio anual bajó a US\$121.98 millones.

El descenso en la participación del sector en las exportaciones desde 2014 se atribuye principalmente a dos factores: 1) el embate del hongo de la Roya que afectó significativamente la producción en la cosecha 2013/14, y 2) la fuerte caída del precio internacional del café desde 2015.

En lo referente al primer factor, la crisis regional de la Roya tuvo graves consecuencias económicas y sociales, las cuales continuaron ejerciendo influencia en las cosechas siguientes. El hongo afectó el cultivo de las variedades más extendidas, como el Borbón y el Pacas, que son insignes en los mercados mundiales. A ello se sumó el fuerte deterioro de los precios internacionales del café en el Mercado de Futuros de Nueva York (ver Gráfico 2). Dicho comportamiento ha tenido a su base distintos factores, dentro de los cuales puede destacarse el rápido incremento de la oferta mundial, la especulación financiera, alza de los inventarios de los países compradores, entre otros.

El Salvador, al igual que todos los demás países productores de café, enfrentan las dificultades propias de la actual crisis internacional de precios. Esta situación ha sido objeto de debate en distintas palestras, generando consciencia en todos los niveles de la cadena sobre las deficiencias estructurales del mercado de café que ponen en riesgo la sostenibilidad económica de muchos productores.

No obstante, lejos de entender esta coyuntura como el fin del camino; es una oportunidad para reconfigurar la forma en la que el café se ha comercializado tradicionalmente. La ventaja del café sobre otros productos de agroexportación es su capacidad para adaptarse a las condiciones externas mediante la diferenciación de sus calidades.

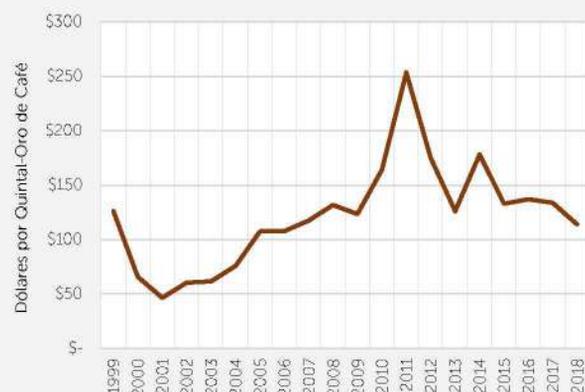
CULTIVO DEL CAFÉ EN EL SALVADOR APORTE SOCIOECONÓMICO

Gráfico 1. Evolución de la producción de café en El Salvador



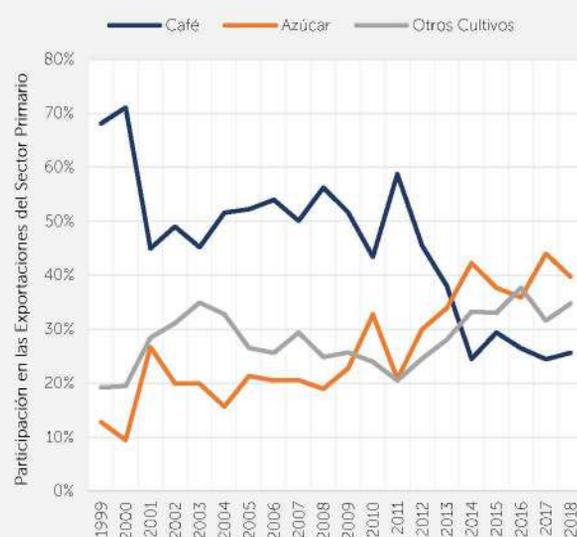
Fuente: CSC.

Gráfico 2. Precio internacional del Café Arábica [promedio anual]



Fuente: CSC con datos de Intercontinental Exchange (ICE)

Gráfico 3. Evolución de las exportaciones del sector primario

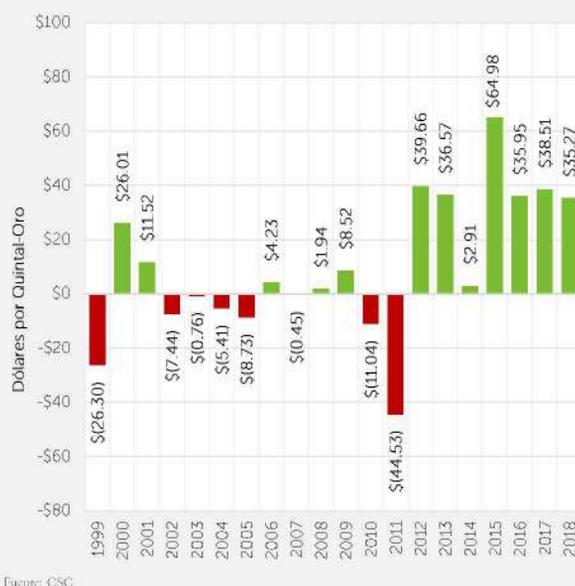


Fuente: CSC con datos del Banco Central de Reserva de El Salvador (BCR)

Al respecto de la diferenciación de las calidades del café, El Salvador ya lleva largo trecho recorrido. Muy atrás han quedado los días en que el país exportaba a granel inmensas cantidades de café sin reparar en su calidad. El advenimiento de la era digital, que trae aparejada una mayor información del consumidor; así como el creciente consumo, especialmente entre los estratos más jóvenes de la población; que se suma a las nuevas tendencias de comercialización en países desarrollados y en vías de desarrollo, ha estimulado la propagación mundial de micro y pequeños tostadores especializados en café de alta calidad.

El indicador más visible de esta reconfiguración en la forma en la que El Salvador comercializa su café, es la creciente brecha entre el precio de referencia del mercado internacional y el precio de exportación de nuestro café. Tal como se observa en la Gráfica 4, que expone esta diferencia, el precio de exportación del café salvadoreño se ubica por encima del precio de referencia para el café genérico desde 2012.

Gráfico 4. Diferencia entre el Precio de Exportación de Café de El Salvador y el Precio Internacional del Arábica [promedios anuales]



¿Qué representó el café para la economía salvadoreña en 2018?



Cortadores de café en una finca de la cordillera Apaneca-Illamatepec. La "corta" es fuente de muchos empleos en el área rural cada año.

La Encuesta de Hogares de Propósitos Múltiples (EHPM) detalla que en el año 2018 el 15.8% de la población ocupada a nivel nacional (445,312 personas) manifiesta emplearse en el sector agrícola. Solo en el área rural, este sector primario absorbe al 36.5% de la población ocupada.

Para el año 2014, un año crítico en la historia de la caficultura nacional por los efectos del hongo de la roya a nivel regional, el Banco Central de Reserva estimó que la población ocupada en el cultivo y beneficio de café totalizó 30,877 personas. De ello puede estimarse que los empleos directos en 2018 podrían haber totalizado alrededor de 36,400.

La anterior cifra representa cerca del 8.2% de la población ocupada en la agricultura. Sin embargo, los ocupación indirecta de esta actividad cafetalera podría ubicarse en una cifra superior a los 100,000 empleos, ya que no se toma en cuenta el empleo generado en la industria que provee insumos al sector; ni tampoco en las empresas intermediarias, exportadoras, comercializadoras, de agroturismo, ni en las cafeterías y restaurantes; mucho menos en esta cifra puede observarse el empleo informal en el área rural que provee servicios a la actividad cafetalera en fincas y beneficios.

De acuerdo a los registros del CSC, la recolección de café en el año civil 2018 fue de 1,054,365 quintales oro-uva (37% del volumen corresponde a la cosecha 2017/18 y 63% a la cosecha 2018/19). Se puede estimar que el valor de mercado de dicha producción alcanzó los \$154.1 millones, y de ello se proyecta que el valor agregado aportado por el café a la economía fue de \$86.6 millones durante ese año; es decir, el 6.8% del Producto Interno Bruto Agrícola (PIBA), en términos nominales.

Panorama medioambiental

Mitigación de los efectos del cambio climático

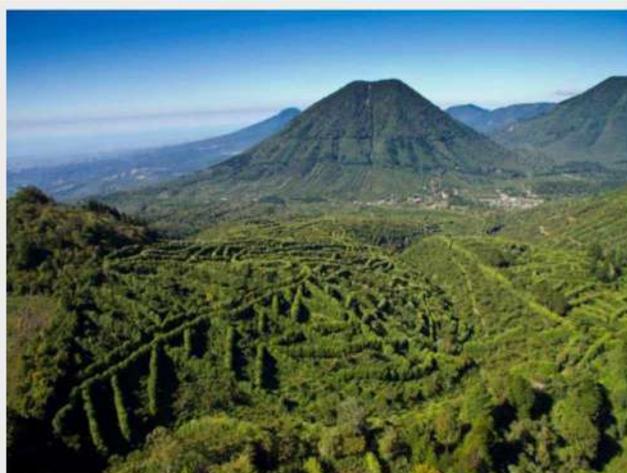
El café es vital desde el punto de vista ecológico. Para 2018, la superficie que ocupan los cafetales alcanzó aproximadamente el 11.3% del territorio de El Salvador. Las externalidades positivas del cultivo del café, aunque muy importantes, no están por el momento justamente remuneradas interna ni externamente. Mientras varios países productores han cambiado sus tecnologías a cultivos de café a sol abierto, despejando grandes áreas de bosque y utilizando fuertes cantidades de agroquímicos; El Salvador mantiene su tradicional cultivo bajo sombra. En este abanico de árboles de sombra se encuentran cafés arábigos madurados lentamente, de los que se obtiene una bebida excepcional.

De acuerdo al Primer Inventario Nacional de Bosques, el 37.9% del territorio nacional está cubierto por bosques, de los cuales, el 22% son bosques cafetaleros. Por otra parte, casi la totalidad de los bosques primarios o cerrados (alrededor del 80%) se encuentran rodeados por cafetales, funcionando como área de mitigación del impacto que pudiesen recibir dichos bosques del exterior. Si los cafetales desaparecen los bosques primarios estarían en peligro latente de desaparecer. El bosque cafetalero tiene para nuestro país una gran importancia hidrológica, además de proporcionar otros servicios ambientales como: servir como fuente de energía, capturar carbono y conservar la biodiversidad.

La preservación de los recursos hídricos



Cascadas de Tamanique, en el departamento de La Libertad, Cordillera El Balsamo - Quezaltepec



Las extensas áreas de cultivo bajo sombra han definido el paisaje a lo largo y ancho del territorio salvadoreño. La riqueza de la flora y fauna en estos ecosistemas no tiene comparación con ninguna otra actividad agrícola.

Quizás el más importante servicio ambiental provisto por el parque cafetero a nuestro país es la protección de los suelos contra la erosión, resguardando las principales vertientes de cuencas hidrográficas y permitiendo la infiltración de agua a los mantos acuíferos.

Los mapas de divisiones hidrológicas muestran cómo las zonas cafetaleras se ubican principalmente en zonas de agua subterránea, siendo claves en la recarga de las mismas y convirtiéndose en un oasis dentro de las zonas de infiltración reducida. De acuerdo a un informe de la Fundación Salvadoreña para Investigaciones del Café, PROCAFE, cada hora el bosque cafetalero enriquece los mantos acuíferos con 715 metros cúbicos de agua, de los cuales se conserva el 70%, es decir que cada hora el bosque cafetalero aporta a los mantos acuíferos alrededor de 500.5 metros cúbicos de agua.

A pesar de la importancia que el agua tiene para el desarrollo económico y social del país, en las últimas décadas El Salvador enfrenta problemas asociados con la disponibilidad del vital líquido. Es por ello que la conservación de los bosques cafetaleros se convierte en tarea estratégica no sólo por sus impactos económicos, sino que se asocia con nuestra calidad de vida.

Fuente de energía y otros ingresos

Las podas de árboles de sombra y cafetos son la principal fuente de leña para preparar alimentos en las zonas rurales del país. Se estima que provee el 42% del total de leña utilizada anualmente de las poblaciones rurales.

Asimismo el beneficiado del café genera cada año 5 millones de quintales de pulpa y 0.6 millones de quintales de cascarilla de pergamino, que dado su alto poder de combustión es un valioso recurso energético con lo que se ahorra la utilización de petróleo durante el secado del grano. En las fincas, generalmente se cultivan otros productos como frutas, vegetales, flores y árboles maderables. Estas especies no sólo son importantes para mantener la biodiversidad, sino que además son una fuente de ingreso adicional cuando son explotados racionalmente. Dicha diversificación ayuda a proteger muchas veces a los productores de las fluctuaciones del precio, sucesos naturales y otras incertidumbres.

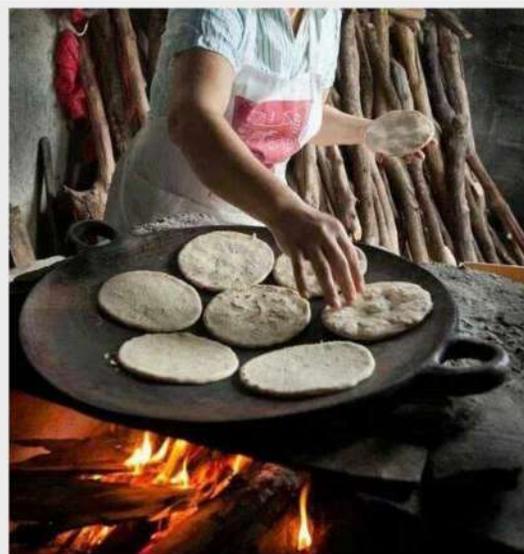
Captura de carbono

El promedio de los diferentes gradientes y especies de sombra de El Salvador de árboles de montaña puede mantener una reserva de 190 toneladas de carbono por hectárea anuales y la tasa neta de fijación de bióxido de carbono es de 126 kilogramos diarios. Los cafetales de El Salvador mantienen una reserva de 32.2 millones de toneladas de carbono, con una fijación de 13,178 toneladas de bióxido de carbono por día. Estos servicios ambientales aún no son explotados en nuestro país, presentándose una oportunidad futura de remuneración para este bondadoso cultivo.

Aporte a la biodiversidad de especies animales y vegetales



El tigrillo es una especie exótica de felino carnívoro que habita en los pocos bosques primarios con los que cuenta El Salvador, y que están colindantes con las extensas áreas cafetaleras del occidente del país. La conservación del bosque cafetalero es también una parte esencial y estratégica en la tarea de conservación de la vida silvestre dentro del territorio nacional.



La leña es el elemento de combustión principal en todas las cocinas del área rural de El Salvador, debido a su bajo costo.

El manejo de áreas de café bajo sombra con especies nativas en casi 140,000 hectáreas (200,000 Manzanas) ha permitido a El Salvador mantener una biodiversidad en flora y fauna.

En las zonas de bosque cafetalero se albergan alrededor de 209 especies de árboles nativos y 21 exóticas, 188 especies de aves, 101 residentes y 37 migratorias (42 de estas amenazadas y 19 en peligro de extinción a nivel local); además de 31 especies de pequeños mamíferos, 8 en peligro de extinción; unas 26 especies de reptiles y 8 especies de anfibios que poseen varias especies en peligro de extinción, entre otros. Gracias a las masas de cultivos permanentes en las zonas de cafetal bajo sombra se podrían conservar alejadas del peligro y reducir la amenaza de extinción.



CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ

Así se produce el Café de El Salvador



Caficultura en El Salvador

Recolección

La especie cultivada en El Salvador es el café Arábica, y de ella derivan muchas variedades producto de mutaciones naturales, pero también desarrolladas científicamente. Por muchos años, la variedad insigne en el país fue el Bourbon. De ésta surgieron mutaciones naturales como el Pacas, descubierta en la década de los 40. Luego, en los años 50 se inició la investigación para desarrollar localmente variedades de alto potencial productivo y de gran calidad de taza. Fue así como surgieron variedades híbridas como el Pacamara. No obstante, debido a los embates de la Roya, muchos productores han optado en los últimos años por variedades resistentes, y es por ello que en la actualidad el parque cafetalero salvadoreño ofrece al consumidor nacional y extranjero una rica diversidad de cafés.

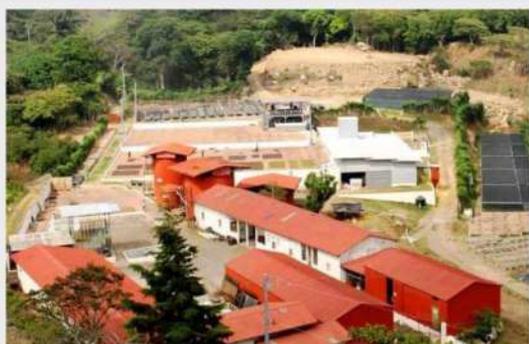


En El Salvador se desarrolló científicamente la variedad Pacamara entre los años 50's y 70's; fue liberada en 1989.

El período de recolección en El Salvador inicia en octubre en las áreas bajas y se extiende hasta marzo en las áreas de mayor altitud. La mayor parte es recolectada desde finales de noviembre hasta inicios de enero. La recolección es manual, los frutos verdes son separados antes de enviar el café a los beneficios o procesar el café.

Procesamiento

Dependiendo del proceso, las cerezas frescas pueden transportadas el mismo día en que son recolectadas para ser despulpadas inmediatamente y así prevenir la fermentación. En otros casos, la fermentación es controlada como parte del proceso. En El Salvador, el café tradicionalmente ha sido procesado mediante el beneficiado húmedo, por lo que las cerezas deben ser seleccionadas en su etapa óptima de madurez, cuando exhiben un color rojo brillante.



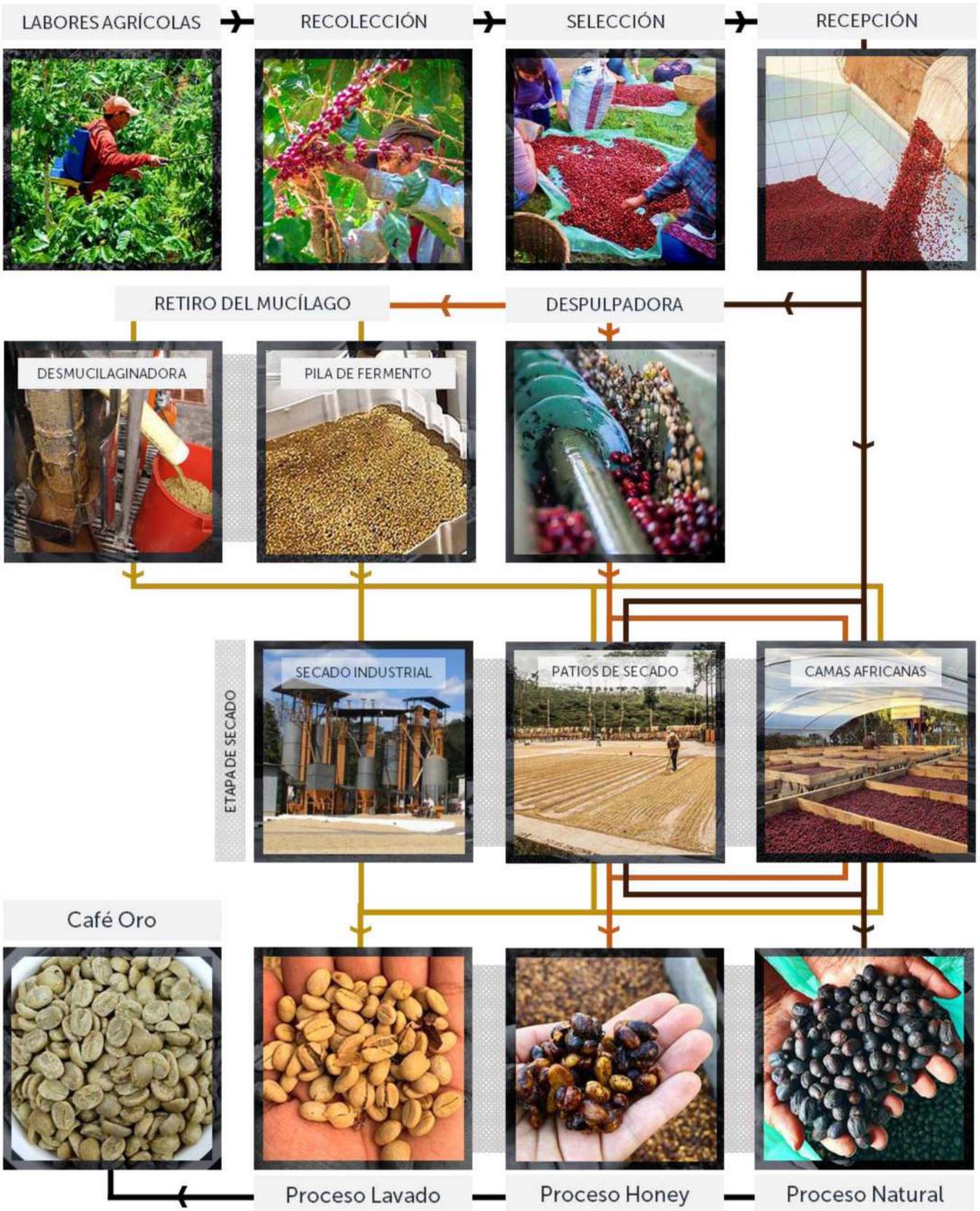
Vista de un beneficio de café en el municipio de Tecapa, departamento de Usulután [Finca Los Pirineos]

La mayor parte de la producción de café hace uso del proceso *lavado*. Sin embargo, existen también procesos controlados como el *natural* y el *honey*, que tienen una especial demanda en los mercados de cafés especiales.

El proceso de secado del café puede hacerse de forma industrial, pero en El Salvador se realiza de la manera tradicional: en grandes patios a sol abierto. Sin embargo, también hay otros tipos de secado controlado, como las "camas africanas". Con las nuevas tendencias del consumo en los mercados, muchos productores están explorando nuevos tipos de procesos y secados, con el objetivo de distinguir su café y llevarlo a un buen perfil de taza.

En general, el mayor volumen de la producción nacional es procesado por beneficiadores que tienen una capacidad de transformar 1,000 a 5,000 quintales diariamente de café verde (conocido localmente como café oro), asegurando un producto homogéneo con altos estándares de calidad. La abundancia de patios para secado y luz solar, permite que una cantidad significativa de café sea secado al sol. La etapa de procesamiento tiene la lugar paralelamente a la etapa de recolección. El café se almacena en bodegas para su posterior distribución.

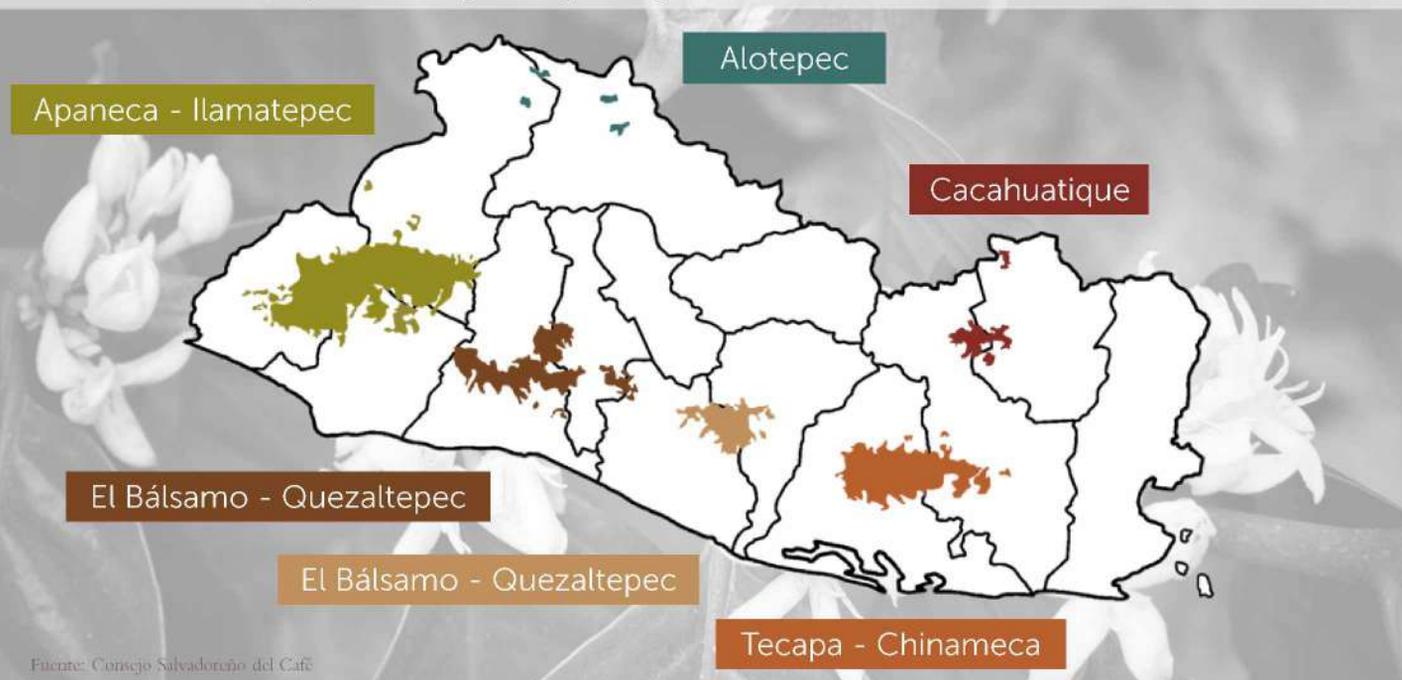
Esquema sintetizado del procesamiento del café en El Salvador



Regiones Cafetaleras

El Salvador cuenta en la actualidad con un parque cafetalero que supera las 200 mil manzanas (140 mil hectáreas, aproximadamente). Tradicionalmente, se han identificado seis principales regiones o cordilleras que son propicias para el cultivo del café en el territorio nacional.

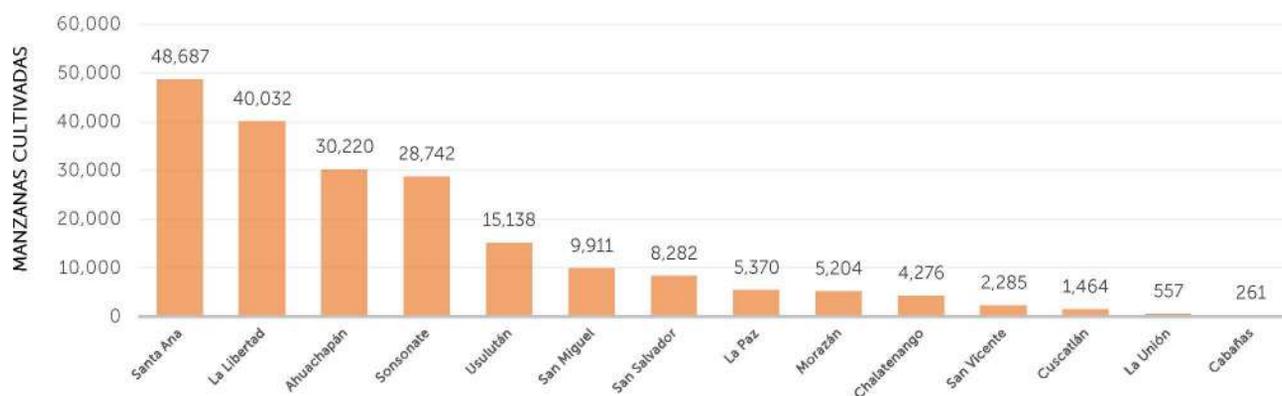
Mapa 1. Principales regiones productoras de café de El Salvador



Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

De acuerdo a los registros del CSC, al cierre de la cosecha 2018/19 el café de El Salvador se cultiva en más de 30 mil fincas, distribuidas en 194 municipios de los 14 departamentos del país. El área cultivada por departamento se detalla en el gráfico siguiente:

Gráfico 5. Área cultivada de café por departamento



Fuente: Consejo Salvadoreño del Café | Cifras al cierre de la Cosecha 2018/2019

Asimismo, las principales variedades de café cultivadas en las regiones productoras de El Salvador continúan siendo el Bourbon y el Pacas; pero la oferta se ha diversificado en los últimos años, dependiendo de la región cafetalera. En el Cuadro 1 se detallan las principales variedades cultivadas por cordillera, la altitud máxima de su área cultivada, y su área cultivada al cierre de la cosecha 2018/19

Cuadro 1. Principales indicadores del área de producción de las cordilleras cafetaleras

Región	Variedades	Altitud Máxima	Área (Mz)	Área (%)	
Apaneca-Illamatepec	Bourbón	59%	2,365 msnm	101,275	50.5%
	Pacas	27%			
	Catimor	5%			
	Cuscatleco	4%			
	Otros	4%			
El Bálsamo - Quezaltepec	Bourbón	56%	1,960 msnm	53,378	26.6%
	Pacas	34%			
	Cuscatleco	3%			
	Catimor	3%			
	Otros	4%			
Tecapa-Chinameca	Bourbón	58%	2,140 msnm	23,217	11.6%
	Pacas	26%			
	Cuscatleco	6%			
	Catimor	3%			
	Otros	7%			
Chichontepec	Bourbón	45%	1,960 msnm	9,420	4.7%
	Pacas	35%			
	Cuscatleco	7%			
	Catisic	6%			
	Otros	7%			
Cacahuatique	Bourbón	53%	1,670 msnm	7,615	3.8%
	Pacas	32%			
	Cuscatleco	7%			
	Catimor	3%			
	Otros	5%			
Alotepec	Pacas	35%	2,200 msnm	5,530	2.8%
	Bourbón	26%			
	Pacamara	16%			
	Catimor	12%			
	Otros	10%			

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café | Cifras al cierre de la Cosecha 2018/2019

Si bien la región Alotepec (norte de Chalatenango y Santa Ana) es la más pequeña territorialmente; ello se debe a que fue la última en concentrarse como un polo cafetalero. El café ya se cultivaba en algunas fincas de la cordillera en tiempos remotos, pero la expansión comenzó en el época de la postguerra. De ello que variedades relativamente recientes como el Pacamara (liberado en 1989) tenga tanta aceptación en la zona (16% del área cultivada). Su área cultivada solo ocupa el 2.8% del parque cafetalero nacional, pero cuenta con un amplio y potencial territorio para expansión futura. El café de la zona es sumamente apreciado en certámenes de calidad, como Taza de Excelencia.

Base Productiva

El Salvador cuenta con aproximadamente 23,800 productores, de los cuales el 83% son pequeños caficultores con fincas menores a 10 manzanas y representan el 21% del área total de la producción nacional. A continuación se presenta la estratificación de productores por área cultivada:

Cuadro 2. Estratificación de caficultores según el área cultivada

Estrato: Área Cultivada	Naturales		Jurídicos	Total Productores	Productores por Estrato	Participación en Área Cultivada
	Hombres	Mujeres				
De 0.01 a 5.0 Mz.	11,386	6,267	93	17,746	74%	14%
5.01 a 10.0 Mz.	1,267	719	91	2,077	9%	7%
10.01 a 25.0 Mz.	927	649	175	1,751	7%	12%
25.01 a 50.0 Mz.	468	277	227	972	4%	13%
50.01 a 100.0 Mz.	268	189	220	677	3%	15%
Más de 100.0 Mz.	181	129	322	632	3%	39%
TOTALES	14,497 (60%)	8,230 (35%)	1,128 (5%)	23,855	100%	100.0%

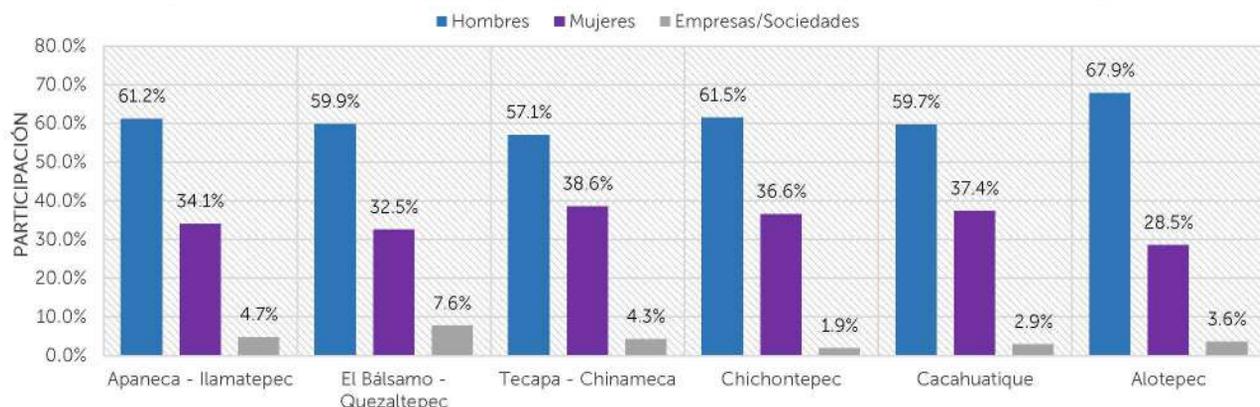
Fuente: Consejo Salvadoreño del Café | Productores registrados al 30 de septiembre de 2019

Cuadro 3. Estratificación de caficultores según Cordillera

Estrato: Cordillera	Naturales		Jurídicos	Total Productores	Participación por Cordillera
	Hombres	Mujeres			
Apaneca - Ilamatepec	6,644	3,699	514	10,857	46%
El Bálsamo - Quezaltepec	2,666	1,447	338	4,451	19%
Tecapa - Chinameca	1,782	1,205	134	3,121	13%
Chichontepec	1,525	907	47	2,479	10%
Cacahuatique	887	555	43	1,485	6%
Alotepec	993	417	52	1,462	6%
TOTALES	14,497 (60%)	8,230 (35%)	1,128 (5%)	23,855	100%

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café | Productores registrados al 30 de septiembre de 2019

Gráfico 6. Participación de personas naturales y jurídicas por región cafetalera



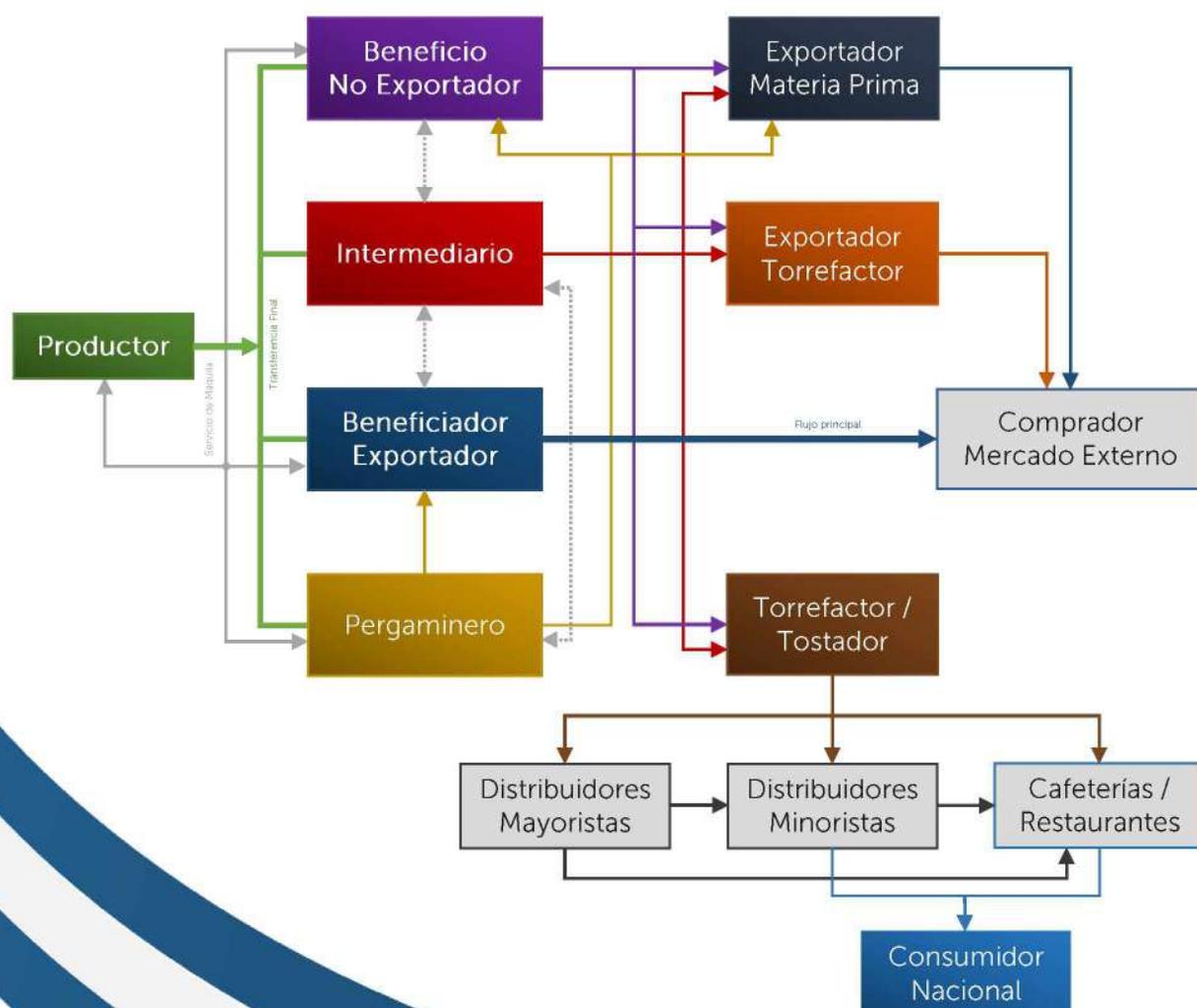
Fuente: Consejo Salvadoreño del Café | Productores registrados al 30 de septiembre de 2019

Estructura general del sector cafetalero

La base productiva del café (productores) se complementa con los demás agentes de la cadena. Al cierre de la cosecha 2018/19, se reportan activos los agentes a continuación:



Flujos en la estructura del sector cafetalero de El Salvador



Calidad de café de El Salvador

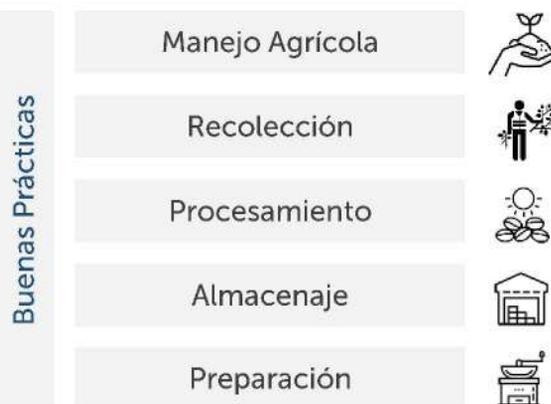
Factores que determinan e influyen en la calidad del café

Tradicionalmente, cuando se habla de la calidad de un café, suele asociársela a la altura sobre el nivel del mar (msnm) a la que ese café es cultivado. El término “café de altura” como sinónimo directo de “café de calidad” carece de significancia técnica, ya que la altura del cultivo solo es uno de muchos factores que determinan e influyen en la calidad del café.

Principales Factores Determinantes



Principales Factores Influyentes



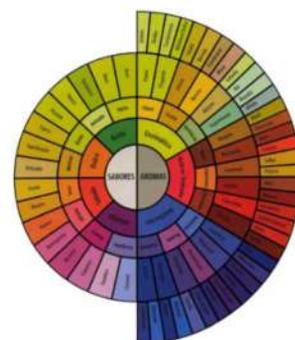
Elementos que se toman en cuenta para determinar la calidad del café

La calidad del café es posible medirla a través del análisis físico y el análisis organoléptico (o de sus cualidades intrínsecas). Respecto al análisis físico del café en su estado oro, se toman en cuenta variables objetivas como el tamaño de la semilla sobre zarandas, la humedad, el color y sus defectos a la vista. Por otra parte, el análisis organoléptico, toma en cuenta variables objetivas y subjetivas como la impresión visual (color, brillo, textura y forma), la crepitación, la fragancia, el sabor, el cuerpo de la bebida, y la sensación táctil.

Los atributos del café son evaluados por expertos catadores, siguiendo protocolos de reconocimiento internacional. La catación califica cada atributo con una puntuación del 1 al 10, donde la calificación de 5 hacia abajo es algo negativo y 6 hacia arriba es positiva, y mientras mejor sea la puntuación, mejor es la calidad. El protocolo de catación de café más conocido es el de la Asociación de Cafés Especiales (SCA), organización que aglutina a miles de profesiones en café alrededor del mundo.

Una de las herramientas básicas utilizadas en la catación es la Rueda de Aromas y Sabores, donde se destacan atributos sensoriales. Sabores principales son amargo, salado, dulce y ácido; por su parte, los aromas principales son la destilación, caramelización, y los aromas enzimáticos.

Un café que durante la catación obtiene menos de 80.0 puntos SCA, se considera Comercial o Genérico; mientras que un café que obtiene una calificación de 80.0 o más puntos, se considera un Café Especial. Arriba de 86.0 puntos puede competir en Taza de Excelencia. Los cafés especiales arriba de los 90.0 puntos, se conocen como Cafés Presidenciales.

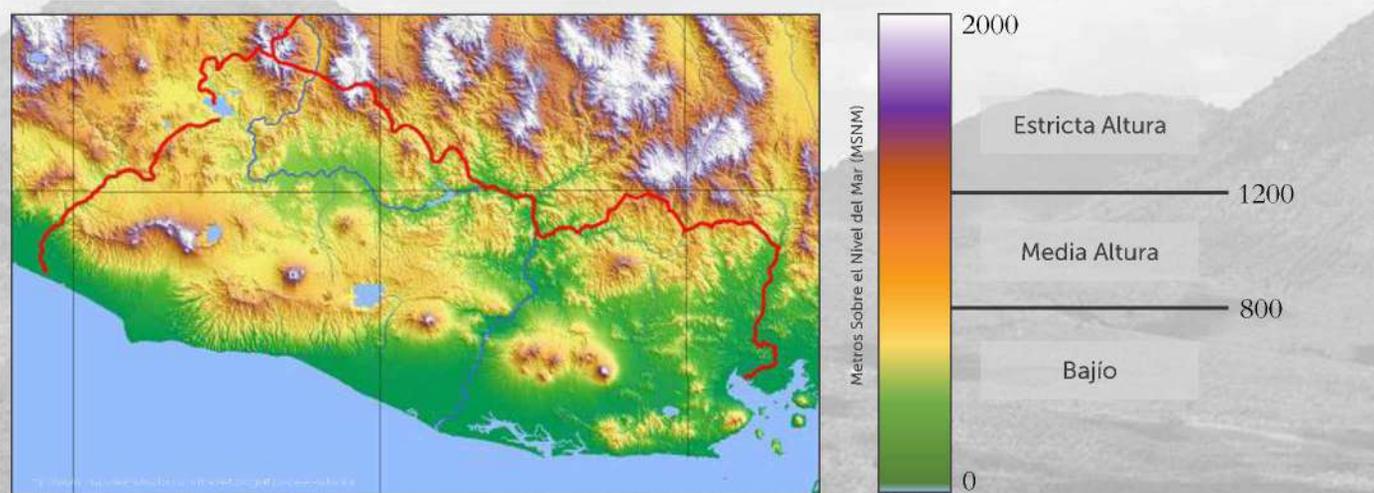


Superficie y relieve del territorio de El Salvador

La extensión territorial de El Salvador es de 21,041 km², la menor de América Central. El país se encuentra limitado en el Norte y Noreste por la República de Honduras; en el Este y Sureste por el golfo de Fonseca, que lo separa de la República de Nicaragua; en el Sur por el océano Pacífico; y en el Oeste y Noroeste por Guatemala. La topografía es escabrosa debido a las actividades volcánicas y tectónicas.¹

El área cultivada de café se divide tradicionalmente en tres estratos, de acuerdo a su altitud: Bajo, para el área cultivada por debajo de los 800 metros sobre el nivel del mar (msnm); Media Altura, para los cafetales entre 800 y 1,200 msnm; y Estricta Altura, para las áreas cultivadas sobre los 1,200 msnm.

Mapa 2. Alturas en el territorio de El Salvador



Clima en las regiones cafetaleras

El Salvador está situado en la parte norte del cinturón tropical, de tal modo que en noviembre y octubre se ve influenciado principalmente por vientos del noreste y, ocasionalmente, por vientos nortes que nos traen aire fresco originado en regiones polares de Norteamérica, pero calentado en gran medida al atravesar el Golfo de México en su camino a Centroamérica.

Según la altura en metros sobre el nivel medio del mar, el Ministerio de Medio Ambiente (MARN) distingue tres zonas térmicas en El Salvador, de acuerdo al promedio de la temperatura ambiente a lo largo del año, las cuales son:

Zonas Térmicas	Promedio de temperaturas registradas a lo largo del año
Arriba de 1,200 msnm	De 20° a 16°C en planicies altas y valles; de 21° a 19° en faldas de montañas; y de 16° a 10°C en valles y hondonadas sobre 1,800 metros
De 800 a 1200 msnm	Disminuyendo con la altura de 22° a 20°C en las planicies altas y de 21° a 19°C en las faldas de montañas.
Menos de 800 msnm	Disminuyendo con la altura de 27° a 22°C en las planicies costeras y de 28° a 22°C en las planicies internas.

[1] - Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/El_Salvador

Diversidad de oferta de café de El Salvador

Café Comercial o Genérico

Una vez el café es clasificado como **Comercial** o **Genérico**, puede agruparse de acuerdo a la altitud a la que fue cultivado. La altitud del cultivo opaca o resalta ciertos atributos físicos y organolépticos, los cuales se resumen a continuación:

	Bajo Central Standard (CS) 600 a 800 msnm	Media Altura High Grown (HG) 800 a 1200 msnm	Estricta Altura Strictly High Grown (SHG) +1200 msnm
Características Físicas	<ul style="list-style-type: none"> Tamaño de café oro sobre zaranda #17 entre un 45% y 55%. Tostado con aspecto liso, poca dureza y color café opaco. 	<ul style="list-style-type: none"> Tamaño de café oro sobre zaranda #17 entre un 50 y 60%. Tostado con aspecto semi-rugoso, regular dureza y color café oscuro. 	<ul style="list-style-type: none"> Tamaño de café oro sobre zaranda #17 arriba del 60%. Tostado con aspecto rugoso, buena dureza y color café bastante oscuro.
Características Organolépticas	Aroma suave y limpio; taza suave de buen sabor, textura delgada, sin acidez y poco cuerpo.	Aroma agradable y fino; taza de buen sabor y regular textura, de regular acidez y buen cuerpo.	Aroma agradable y penetrante; taza con bastante sabor y buena textura, mucha acidez y cuerpo.

Como se apuntó previamente, la calidad del café no sólo dependerá de su altura, sino de otros factores determinantes e influyentes. Un café cultivado en Bajo puede expresar una mayor calidad de bebida que un café cultivado en Estricta Altura, debido a múltiples factores como el clima, los suelos de la región donde se cultivó, o el procesamiento que se recibió. Es por ello importante que el productor conozca la calidad de su café, por medio del análisis físico y organoléptico realizado por especialistas.

Café Diferenciado

En El Salvador, el café Diferenciado se divide en dos grupos: **Especiales** y **Certificados**. Por una parte, los cafés especiales son aquellos que, tal como se ha mencionado, por su calidad obtienen calificaciones arriba de los 80.0 puntos SCA. Por otra parte, los cafés certificados se diferencian por otros factores, como la sostenibilidad y las prácticas agrícolas.

Un café especial puede ser cultivado en fincas certificadas; y viceversa, un café certificado o con sello puede ser un café especial. Las categorías no se excluyen mutuamente, sino que es posible la complementariedad.

Por lo general, el café diferenciado obtiene sobrepuestos o diferenciales positivos respecto al precio de referencia de la Bolsa de Nueva York. Sus precios promedio de exportación son superiores a los que obtiene un café comercial o genérico.

Categorías principales del Café Diferenciado	
Café de Especialidad	Café Certificado
Gourmet	Sostenibles / Eco-friendly
Naturales	Comercio Justo
Finos	Orgánicos
Denominación de Origen	

Café Gourmet

Los requisitos mínimos que debe tener un café para obtener certificación del Consejo Salvadoreño del Café como café Gourmet, son los siguientes:

Requisitos en el Análisis Físico

- Olor limpio y libre de olores extraños
- Color del grano verde o verde azulado homogéneo
- Que al menos el 98% del grano quede retenido en la zaranda No.16 y el restante quede retenido en la zaranda No.15.
- Para el caso del grano tipo caracol (peaberry) la granulometría deberá cumplir con la condición que al menos el 97% del grano quede retenido en la zaranda N° 11 y el restante quede retenido en la zaranda N° 10; medidos en zarandas o tamices con orificios de forma oblonga.
- La humedad del grano debe estar comprendida en un rango entre el 11% y el 12.5%.
- Cero defectos primarios y hasta un máximo de 2 imperfecciones completas secundarias o categoría dos, clasificados y contados según la tabla o método de clasificación de la Asociación de Cafés Especiales.

Requisitos en el Análisis Organoléptico

- Taza sana y limpia (sin sabores defectuosos) con características sobresalientes y atributos distintivos en aroma, cuerpo, acidez y sabor. No debe contener sabor astringente como el relacionado con la presencia de granos inmaduros, ni sabor a cosecha vieja o añejo.

Café Natural

El **proceso natural** también llamado café procesado en seco o beneficio en seco, es un proceso de post cosecha en donde se busca secar el grano solamente con aire y exposición al sol sin uso de equipos ni agua que remuevan los granos de la cereza, para lograrlo la cereza de café es deshidratada o secada entera sin remover ninguna de sus partes manteniéndolas intactas, (no se despulpa) solamente dando buena aireación y exposición solar lo que permite concentrar los azúcares en el fruto seco.

Con este proceso se busca que la semilla de café tenga la mayor absorción y concentración de los azúcares que sea posible, por eso no se desprende la cascara ni el mucilago ya que estas se mantienen en contacto con la semilla durante el secado. El secado lento con alta concentración de azúcares da como resultado un café con menor acidez, buen cuerpo, un dulzor y aroma característico de los cafés con proceso natural².



Café en proceso natural secado en camas africanas
Fotografía: @fincamajahual

Café Fino

Los cafés finos son catalogados por el Consejo Salvadoreño del Café como todos aquellos cafés especiales lavados que, sin poseer sellos o certificaciones, reciben un sobreprecio de \$10.00 o más por quintal en referencia del contrato "C" de Nueva York.

De acuerdo a la Norma Salvadoreña NSO 67.31.01:03 "Estándares de calidad para el café de comercialización nacional e internacional", el café oro fino exportable no debe contener más de 26 defectos completos de acuerdo al método Brasil / Nueva York (Tipo 4). El café fino exportable además puede presentarse con preparación americana (no más de 12 defectos) o preparación europea (no más de 8 defectos).

Café con Denominación de Origen

En la actualidad, frente el creciente consumo mundial del café, muchos compradores demandan café no sólo por su calidad, sino también por su origen. La Denominación de Origen es un importante instrumento que protege la calidad de un producto vinculada a su origen. Para la caficultura nacional, es una herramienta para valorizar el café salvadoreño nacional e internacionalmente. La DO responde a la alta demanda de los mercados mundiales para productos con calidad, inocuidad y origen.

En este sentido, El Salvador está desarrollando el proyecto de Denominación de Origen (DO), a través del Consejo Salvadoreño del Café (CSC) en coordinación con las demás instituciones responsables, como el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), Ministerio de Economía (MINEC), y el Centro Nacional de Registros (CNR).

A continuación se resumen algunos aspectos del área protegida con el proyecto Denominación de Origen Café en las seis cordilleras del país.



Fecha de inscripción:
22 de enero de 2010

Área protegida:
Desde los 900 msnm,
de 18 municipios en 3
departamentos.



Fecha de inscripción:
21 de febrero de 2017

Área protegida:
Desde los 900 msnm,
de 13 municipios en 2
departamentos.



Fecha de inscripción:
4 de julio de 2017

Área protegida:
Desde los 1000 msnm,
de 8 municipios en 2
departamentos.



Fecha de inscripción:
26 de septiembre de 2017

Área protegida:
Desde los 800 msnm,
de 19 municipios en 3
departamentos.



Fecha de inscripción:
26 de septiembre de 2017

Área protegida:
Desde los 900 msnm,
de 11 municipios en 2
departamentos.

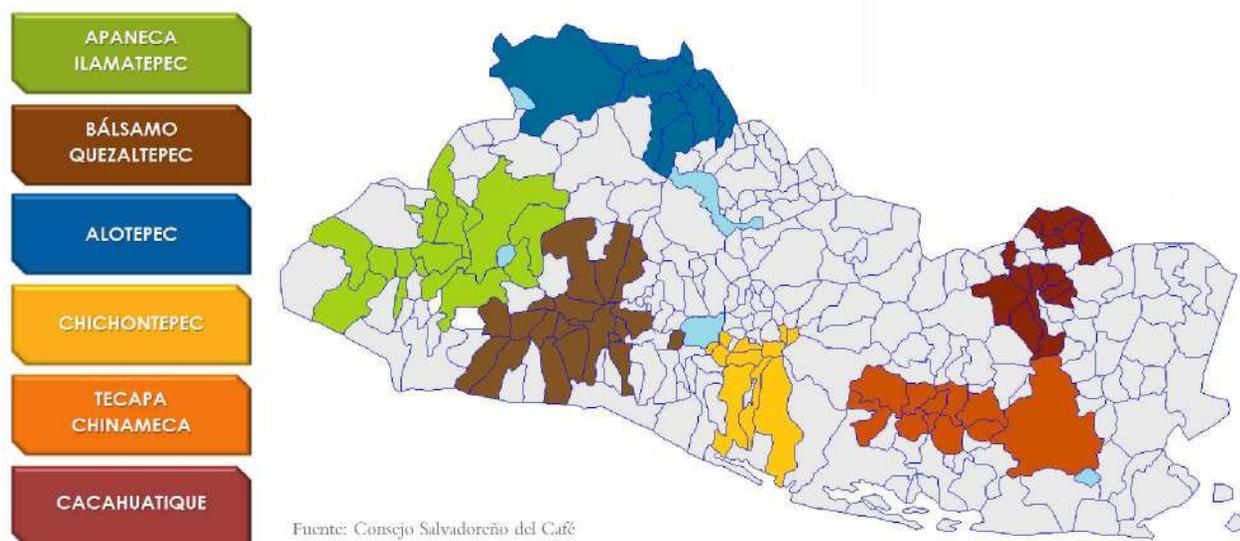


Fecha de inscripción:
26 de septiembre de 2017

Área protegida:
Desde los 800 msnm,
de 12 municipios en 2
departamentos.

En el mapa se muestran los 81 municipios que se encuentran en el área geográfica delimitada de las Denominaciones de Origen. La altitud de comienzo entre los 800 y los 900 msnm.

Mapa 3. Área geográfica de las seis Denominaciones de Origen Café en El Salvador



Solo en el año cafetalero 2018/19, las exportaciones de café especial con Denominación de Origen ascendieron a 2,897 quintales-oro.

Café Sostenible

Los cafés sostenibles comprenden aquellos que cumplen diferentes criterios de tipo social (acceso a servicios básicos, salud, educación, salario justo, etc.) ambiental, género, entre otros; que son certificados por entidades reconocidas internacionalmente. Algunos de los sellos más reconocidos que están presentes en El Salvador son: UTZ, Rainforest Alliance, Bird Friendly y 4C.

Café Comercio Justo

Los estándares Comercio Justo o Fairtrade para café apoyan de forma concreta a los pequeños productores, a través de la comercialización de su café a un precio mínimo fijo y la Prima Fairtrade. Estos sellos procuran aportar estabilidad financiera a los cafetaleros ante los vaivenes del mercado mundial, protegiéndolos contra las caídas repentinas de los precios. Además, ofrece premios adicionales a productores de café Orgánico y Eco-Amigable. Más de 800 mil productores están afiliados a estos programas en todo el mundo.

Café Orgánico

El café orgánico es el tipo de café producido sin la ayuda de sustancias químicas artificiales, como ciertos aditivos, pesticidas y herbicidas. Se siembra a la sombra de otro tipo de árboles de mayor altura, lo cual proporciona humedad, ésta que ayuda a la producción de un café de alta calidad, con este proceso se busca contribuir a la mejora del suelo, utilizando técnicas que lo hagan más fértil. Para ser exportado como tal, requiere de certificación extendida por la Asociación Internacional para el Mejoramiento de los Cultivos Orgánicos OCIA, JAS de Japón, BCS Öko-Garantie GmbH u otra entidad certificadora internacionalmente reconocida.



CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ

Desempeño del sector cafetalero
Cosecha 2018/19

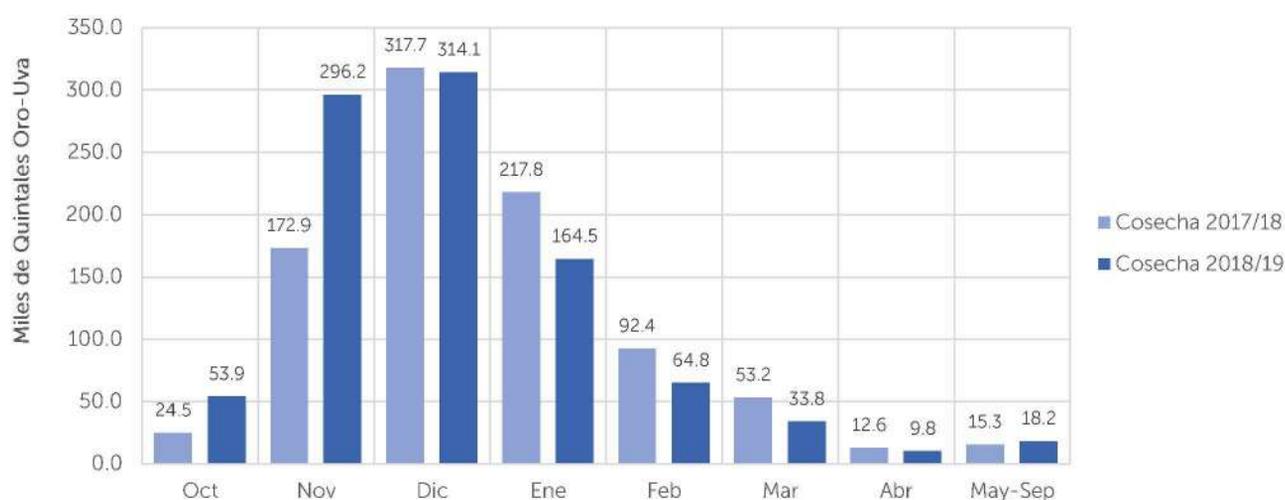
Desempeño del sector cafetalero

Producción en la Cosecha 2018/19

De acuerdo a los registros del CSC, con base en los informes de recepción de café por parte de los beneficiarios, la recolección de Cosecha 2018/19 totalizó los 955,115 quintales-oro uva, lo que significa un avance del 7% frente a lo recolectado en la Cosecha 2017/18 (que fue de 845,600 qq-oro uva).

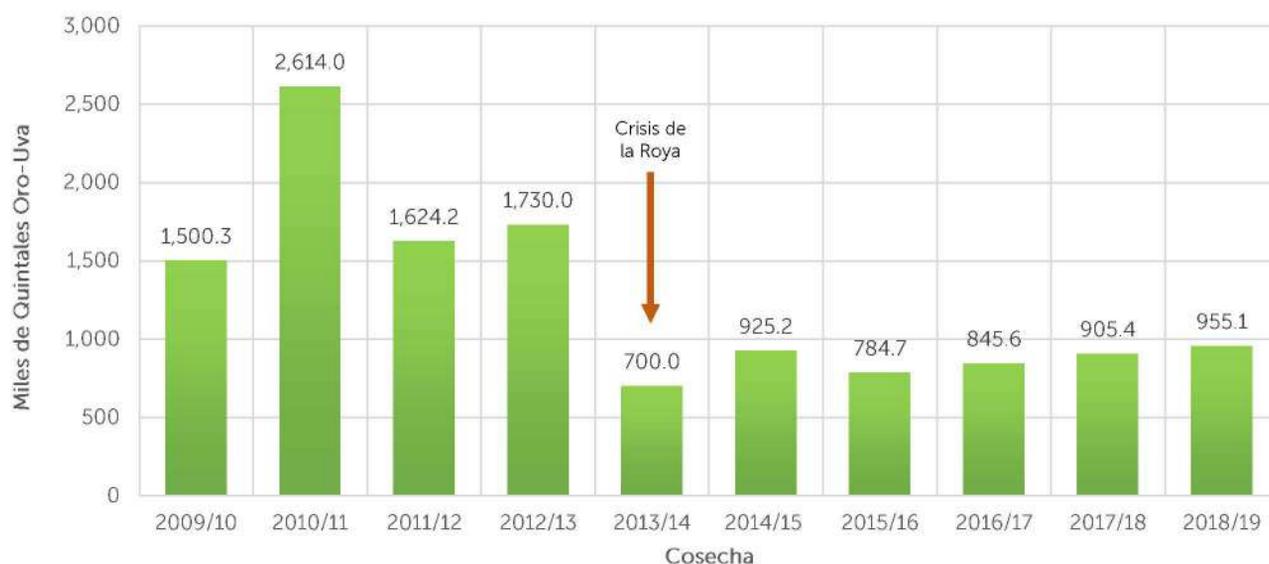
En los gráficos se detalla la recepción mensual acumulada durante la cosecha que cierra, y el comparativo de producción cafetalera en los últimos 10 años.

Gráfico 7. Recepción mensual comparada en las Cosechas 2017/18 y 2018/19



Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

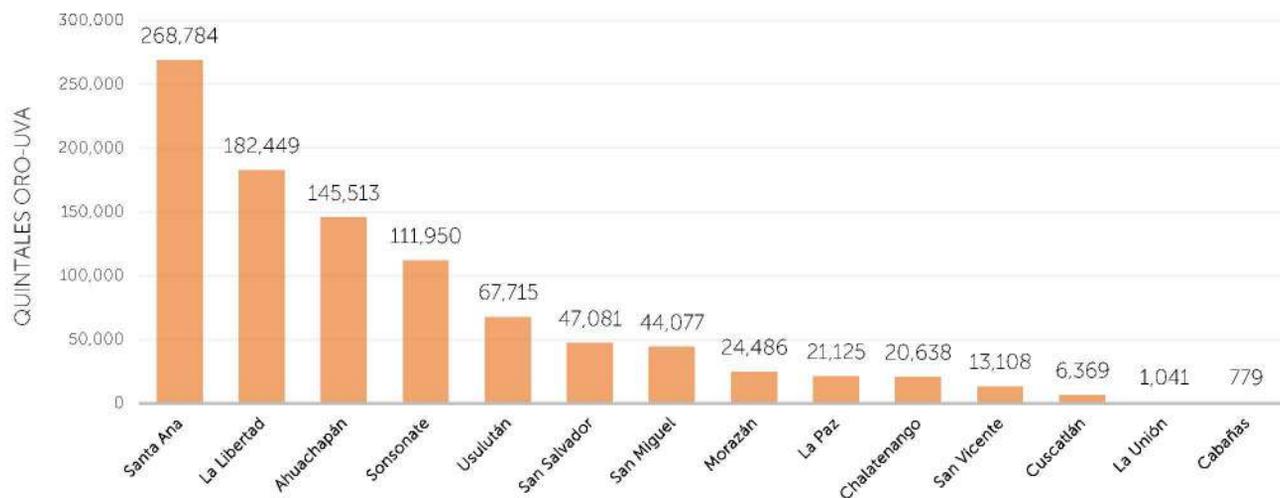
Gráfico 8. Evolución de la producción cafetalera en las últimas diez cosechas



Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

La producción también puede estimarse por departamento. Al cierre de la cosecha 2018/19, Santa Ana continúa ocupando el primer lugar, con una producción estimada cercana a 268.8 mil quintales oro-uva (28% de la producción nacional); en segundo lugar, La Libertad, con 182.4 mil quintales oro-uva (19%); y en tercer lugar el departamento de Ahuachapán, con 145.5 mil quintales oro-uva (15%).

Gráfico 9. Producción de la cosecha 2018/19 por Departamento

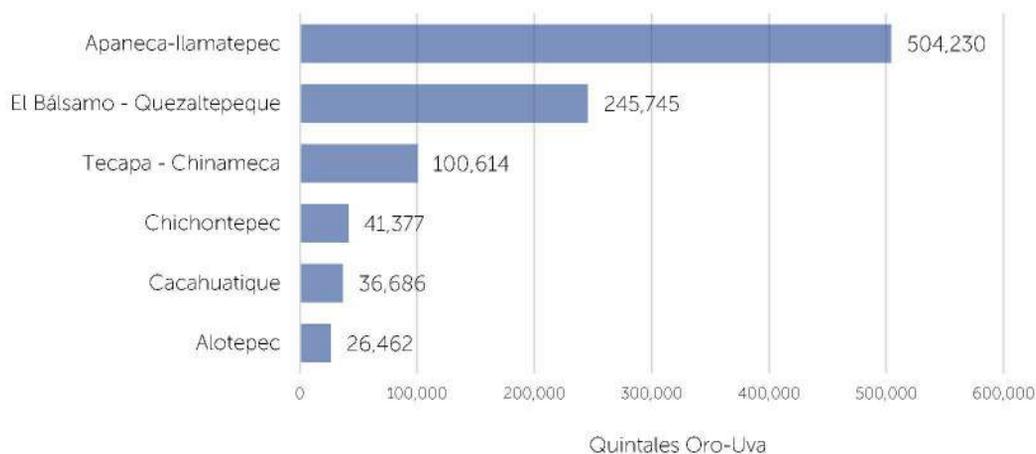


Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

* Nota: La estimación de la participación por departamento se realiza con base en la producción promedio de las dos últimas cosechas informada voluntariamente por los productores durante su registro o renovación.

La principal región productora del país es Apaneca-Illamatepec, con una producción estimada de 504.2 mil quintales oro-uva (53% de la producción total del país); en segundo lugar la región El Bálsamo-Quezaltepec, con 245.7 mil quintales oro-uva (26%); y en tercer lugar, Tecapa-Chinameca, con 100.6 mil quintales oro-uva (11%).

Gráfico 10. Producción de la cosecha 2018/19 por Región Cafetalera



Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

* Nota: La estimación de la participación por región se realiza con base en la producción promedio de las dos últimas cosechas informada voluntariamente por los productores durante su registro o renovación.

A partir del estimado de producción y el área cultivada, se puede identificar la productividad promedio (quintales oro-uva por manzana) en la cosecha 2018/19 por departamento y por región cafetalera. Las tablas a continuación resumen estos indicadores de producción.

Cuadro 4. Producción, área y productividad por Departamento en la Cosecha 2018/19

Departamento	Producción (QQ Oro-Uva)	Área Cultivada (Mz)	Productividad (QQ/Mz)
Santa Ana	268,784	48,687	5.5
La Libertad	182,449	40,032	4.6
Ahuachapán	145,513	30,220	4.8
Sonsonate	111,950	28,742	3.9
Usulután	67,715	15,138	4.5
San Salvador	47,081	8,282	5.7
San Miguel	44,077	9,911	4.4
Morazán	24,486	5,204	4.7
La Paz	21,125	5,370	3.9
Chalatenango	20,638	4,276	4.8
San Vicente	13,108	2,285	5.7
Cuscatlán	6,369	1,464	4.4
La Unión	1,041	557	1.9
Cabañas	779	261	3.0
Total País	955,115	200,430	4.8

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café | Cifras al cierre de la Cosecha 2018/19

* Nota: La estimación de la participación de producción por departamento se realiza con base en la producción promedio de las dos últimas cosechas informada voluntariamente por los productores durante su registro o renovación. La proyección de la productividad promedio se realiza a partir de este último estimado y se expresa en Quintales Oro-Uva por Manzana Cultivada.

La mayor productividad media del país se tiene en San Vicente y San Salvador, con 5.7 quintales oro-uva por manzana cultivada, respectivamente. Le sigue Santa Ana, con 5.5 quintales oro-uva. Chalatenango y Ahuachapán, tienen una productividad media de 4.8 quintales oro-uva, que está en línea con la productividad media del país.

Asimismo, se estima la productividad media por región, con la cordillera Apaneca-Illamatepec en primer lugar con 5.0 quintales oro-uva por manzana cultivada. Le sigue la región Cacahuatique, con 4.8 quintales oro-uva; en tercer lugar, El Bálsamo – Quezaltepec, con 4.6 quintales oro-uva por manzana.

Cuadro 5. Producción, área y productividad por Región en la Cosecha 2018/19

Región	Producción (QQ Oro-Uva)	Área Cultivada (Mz)	Productividad (QQ/Mz)
Apaneca-Illamatepec	504,230	101,275	5.0
El Bálsamo - Quezaltepec	245,745	53,378	4.6
Tecapa - Chinameca	100,614	23,217	4.3
Chichontepec	41,377	9,420	4.4
Cacahuatique	36,686	7,615	4.8
Total País	955,115	200,430	4.8

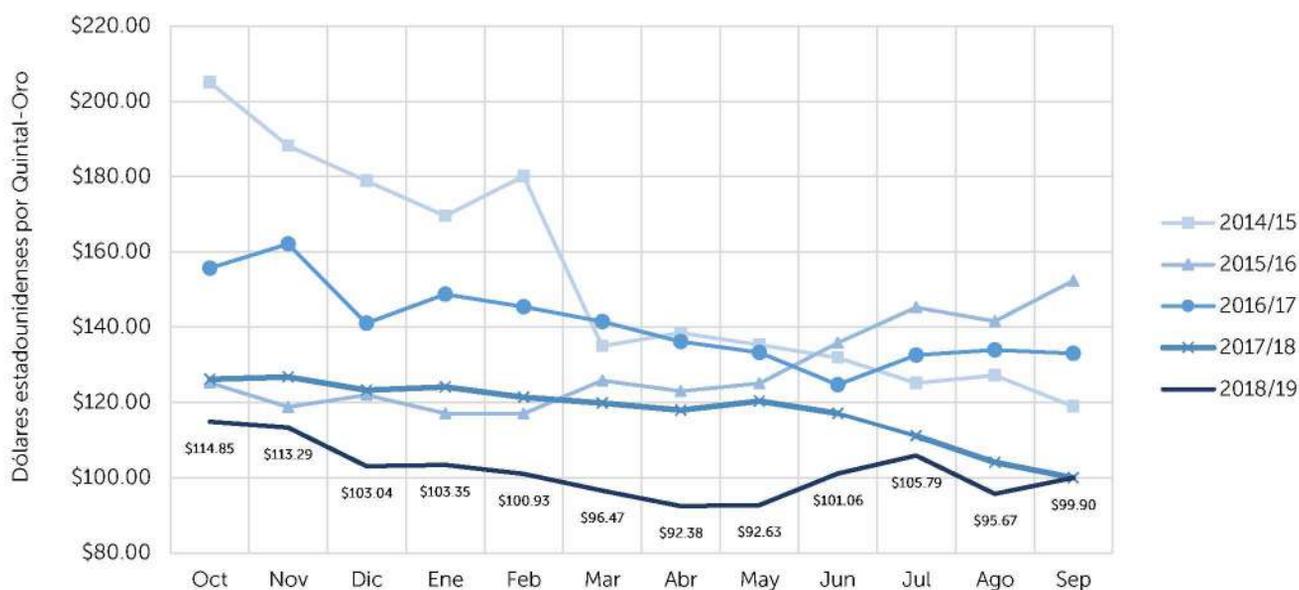
Fuente: Consejo Salvadoreño del Café | Cifras al cierre de la Cosecha 2018/19

* Nota: La estimación de la participación de producción por región se realiza con base en la producción promedio de las dos últimas cosechas informada voluntariamente por los productores durante su registro o renovación. La proyección de la productividad promedio se realiza a partir de este último estimado y se expresa en Quintales Oro-Uva por Manzana Cultivada.

Precios Internacionales del Café Arábica en el Ejercicio 2018/19

En relación a la tendencia de precios durante el año cafetalero 2018/19, durante los doce meses de la temporada, los futuros del Arábica muestran un débil desempeño en relación a los mismos meses los años previos. Lo anterior se observa en el gráfico comparativo siguiente:

Gráfico 10. Precios mensuales comparativos del Café Arábica en la Bolsa de Nueva York



Fuente: Consejo Salvadoreño del Café con base precios diarios reportados por el Mercado de Futuros de Nueva York

La tendencia de precios para el año 2018/19 se aleja totalmente de los promedios mensuales de los últimos cuatro años. El precio promedio anual fue de \$101.68, nivel no alcanzado desde la cosecha 2003/04 (\$69.80); es decir, fue el nivel más bajo en 15 años.

Cuadro 6. Precios Promedio Mensuales en los últimos 5 ejercicios

Mes	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19
Oct	\$205.02	\$125.13	\$155.60	\$126.12	\$114.85
Nov	\$188.15	\$118.77	\$162.05	\$126.71	\$113.29
Dic	\$178.81	\$121.93	\$141.02	\$123.19	\$103.04
Ene	\$169.46	\$117.01	\$148.69	\$124.09	\$103.35
Feb	\$180.05	\$116.92	\$145.35	\$121.29	\$100.93
Mar	\$134.90	\$125.74	\$141.39	\$119.76	\$96.47
Abril	\$138.42	\$122.97	\$136.16	\$117.93	\$92.38
May	\$135.27	\$124.97	\$133.20	\$120.31	\$92.63
Jun	\$131.80	\$135.74	\$124.68	\$117.06	\$101.06
Jul	\$125.09	\$145.18	\$132.53	\$111.06	\$105.79
Ago	\$127.14	\$141.55	\$133.87	\$104.06	\$95.67
Sep	\$118.95	\$152.29	\$132.99	\$99.93	\$99.90
Promedio	\$150.02	\$129.20	\$140.51	\$117.65	\$101.68

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

El deterioro en los precios internacionales este año ha tenido a su base principalmente los estimados de producción mundial, que apuntan hacia un nuevo superávit de oferta mundial de café; la inestabilidad del tipo de cambio entre las monedas de América Latina y el dólar estadounidense; la especulación de los mercados financieros internacionales por la escalada de la disputa comercial que mantienen las dos mayores economías del mundo, Estados Unidos y China. De igual forma, otros factores propios del mercado de Arábicas, como el avance en los inventarios en los países importadores y las existencias en los países productores, las altas exportaciones mundiales de café; pero también, y no menos importante, la actividad especulativa de los grandes fondos de inversión.

Exportaciones del Ejercicio 2018/19

De acuerdo a los registros del CSC, al 30 de septiembre las exportaciones del ejercicio 2018/19 sumaron 744,975 quintales-oro, por un valor de 103.9 millones de dólares, que dejó un precio promedio de exportación de US\$139.47/QQ. Se observa una baja del 2.1% en volumen y del 8.8% en valor, respecto a lo embarcado en el ejercicio 2017/19 a la misma fecha. La evolución de los embarques de café salvadoreño en los últimos 6 ejercicios se muestra en el cuadro siguiente:

Gráfico 11. Evolución del volumen y precio promedio de las exportaciones de café de El Salvador



Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

Cuadro 7. Comparativo mensual de las exportaciones en los Ejercicios 2017/18 y 2018/19

Mes	2017/18			2018/19			Cambio en Volumen	Cambio en Valor
	QQ-Oro	US\$	Precio Promedio	QQ-Oro	US\$	Precio Promedio		
Octubre	19,722	2,732,624	\$138.56	19,940	2,339,481	\$117.32	1.1%	-14.4%
Noviembre	11,484	1,488,382	\$129.60	7,860	1,187,477	\$151.08	-31.6%	-20.2%
Diciembre	33,469	4,012,670	\$119.89	35,192	4,099,478	\$116.49	5.1%	2.2%
Enero	27,251	3,812,193	\$139.89	45,713	5,487,672	\$120.05	67.7%	44.0%
Febrero	72,030	10,459,026	\$145.20	80,947	9,527,583	\$117.70	12.4%	-8.9%
Marzo	71,368	10,903,579	\$152.78	113,666	15,022,370	\$132.16	59.3%	37.8%
Abril	95,923	14,373,711	\$149.85	103,211	14,472,792	\$140.23	7.6%	0.7%
Mayo	132,710	20,363,065	\$153.44	90,018	13,333,802	\$148.12	-32.2%	-34.5%
Junio	135,786	21,657,259	\$159.50	94,412	14,972,665	\$158.59	-30.5%	-30.9%
Julio	77,847	12,152,738	\$156.11	73,016	11,017,823	\$150.90	-6.2%	-9.3%
Agosto	48,579	7,455,236	\$153.46	46,847	8,083,649	\$168.71	-3.6%	8.4%
Septiembre	34,609	4,560,505	\$131.77	34,153	4,353,194	\$127.46	-1.3%	-4.5%
Total Exportaciones	760,778	113,970,986	\$149.81	744,975	103,897,986	\$139.47	-2.3%	-9.3%

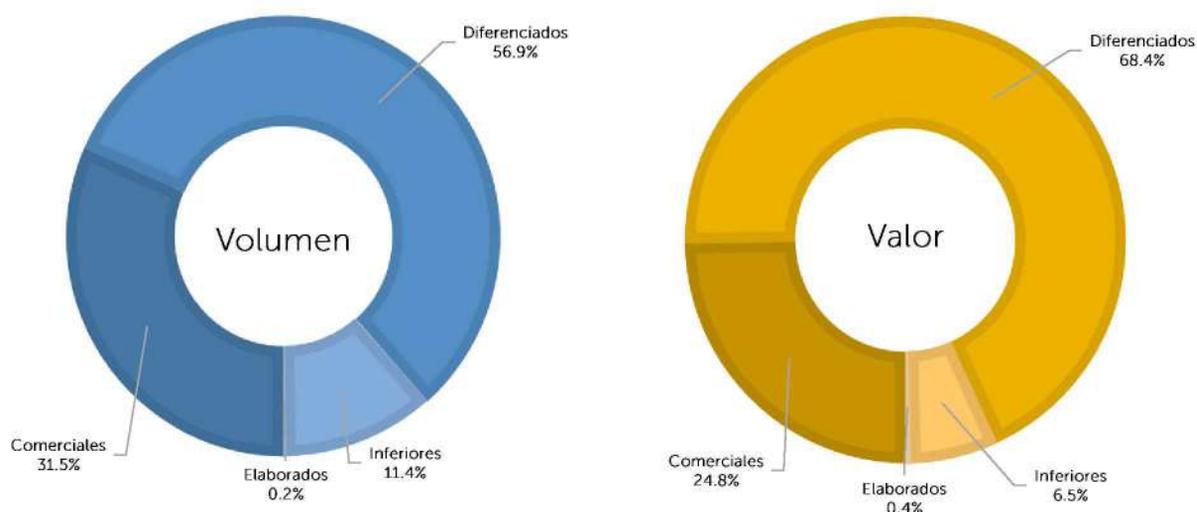
Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

Exportaciones por Calidad

Las exportaciones de café de El Salvador se clasifican de acuerdo a su calidad en café Diferenciado, Comercial, Inferior y Elaborado. Como se detalla en los gráficos siguiente, durante el ejercicio 2018/19, la principal calidad exportada ha sido el café Diferenciado, que a su vez se subdivide en café Especial y café Certificado. En total, los Diferenciados representaron el 56.9% del volumen y el 68.4% del valor.

Por su parte, el café Comercial representó el 31.5% del volumen y el 24.8% del valor. Dentro de esta categoría se encuentran los cafés clasificados como Central Standard (Bajío), High Ground (Media Altura) y Strictly High Ground (Estricta Altura).

Gráfico 12. Composición del volumen y valor de las exportaciones de café en el ejercicio 2018/19



Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

Al cierre del ejercicio 2018/19, se exportaron 424,125 quintales-oro de café Diferenciado, que dejaron ingresos por \$71.05 millones, a un precio promedio de \$167.53/qq. En cuanto al café Comercial, se logró la exportación de 234,935 quintales-oro, por un valor de \$25.73 millones, dejando un precio promedio de \$109.52/qq.

Respecto al ejercicio 2017/18, se reportó la baja en las exportaciones de café Comercial. En total, la reducción fue del 18.3% en volumen y 26.7% en valor. Sin embargo, el volumen de café Diferenciado aumentó en 9.3%, aunque su valor solo aumentó ligeramente en 0.3%.

Cuadro 8. Comparativo de las exportaciones de café por Calidad en los ejercicios 2017/18 y 2018/19

Mes	2017/18			2018/19			Cambio en Volumen	Cambio en Valor
	QQ-Oro	US\$	Precio Promedio	QQ-Oro	US\$	Precio Promedio		
Comerciales	287,393	35,125,082	\$122.22	234,935	25,729,339	\$109.52	-18.3%	-26.7%
Diferenciados	387,933	70,848,671	\$182.63	424,125	71,053,988	\$167.53	9.3%	0.3%
Inferiores	84,116	7,614,552	\$90.52	84,570	6,734,562	\$79.63	0.5%	-11.6%
Elaborados	1,336	382,681	\$286.36	1,345	380,097	\$282.51	0.7%	-0.7%
Total Exportaciones	760,778	113,970,986	\$149.81	744,975	103,897,986	\$139.46	-2.1%	-8.8%

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

Exportaciones de Café Diferenciado

En el ejercicio 2018/19, el café Especial representó el 70.7% de los cafés Diferenciados; el resto, los cafés Certificados aportaron el 29.3% del volumen. Las exigencias de calidad del café Especial se reconocen con un sobreprecio, que por lo general es superior al reportado en las exportaciones de café Certificado. No obstante, ello no excluye que un café especial pueda tener una o más certificaciones. Para el ejercicio que recién culmina, el precio promedio de café especial llegó a \$178.50 mientras que el café certificado logró \$141.07. En ambos casos, los precios promedio pagados en el exterior fueron superiores al precio promedio de la bolsa de Nueva York, de referencia para los cafés genéricos.

Gráfico 13. Composición del Café Diferenciado y desempeño de sus precios promedio de exportación



Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

Café Certificado

El principal tipo de café dentro de la categoría de Café Certificado son los Eco-amigables o Sostenibles, que representaron el 81.3% del volumen de las exportaciones de esta categoría en el ejercicio 2018/19. En total, se exportaron 101.12 mil quintales de café sostenible, creciendo 3.27% respecto al ejercicio anterior; asimismo, éstos embarques dejaron ingresos por US\$13.04 millones, lo que deja un precio promedio de \$128.98/qq.

En orden de importancia se encuentran los embarques bajo la certificación Comercio Justo, con 11,108 quintales-oro, con un valor de \$1.78 millones, y un precio promedio de \$160.24/qq. Respecto al ejercicio previo, se tiene un avance del 30.5% en volumen y 30.7% en valor. El café comercio justo, incluyendo aquellos con la certificación de café Orgánico, sumaron 14,408 quintales; es decir, el 11.6% de las exportaciones de café Certificado en 2018/19.

En términos de mayor precio promedio, se encuentra el café Orgánico, con \$248.83/qq en el ejercicio 2018/19. En total, se exportó 4,547 quintales-oro, por un valor de \$1.13 millones. En relación al ejercicio pasado, se reporta un crecimiento del 41.3% en volumen y un 48.2% en valor. Si se suma el café Orgánico con los doble certificados (Comercio Justo/Orgánico y Orgánico/Sostenible), se obtiene un volumen total de 12,076 quintales-oro (9.7% del café Certificado).

Café Especial

Respecto a los cafés en la categoría Especial, el 96% del volumen corresponde al café Fino. En 2018/19 se exportó un total de 287.16 mil quintales-oro, por un valor de \$49.23 millones. El precio promedio de café Fino se ubicó en \$171.44/qq. En relación al ejercicio anterior, se tiene una variación positiva del 10.1% en volumen, pero un descenso del 1.1% en términos de valor.

Por su parte, los cafés Naturales avanzaron 51% en volumen, totalizando exportaciones por 12,296 quintales-oro, generando ingresos de \$3.88 millones. El precio promedio de este tipo de café especial fue de \$315.92/qq. Frente al año previo, los ingresos aumentaron 46%, lo que compensó la caída en los ingresos de café Fino.

Por último, el café Gourmet, que cerró con un precio promedio de \$1,123.70/qq, un 30% superior al precio promedio del ejercicio 2017/18. En total, se exportaron 359 quintales-oro de café Gourmet, lo que significó una baja del 15.9% en relación al ejercicio previo; sin embargo, el valor avanzó en 9.0%, dejando ingresos por \$403,127.

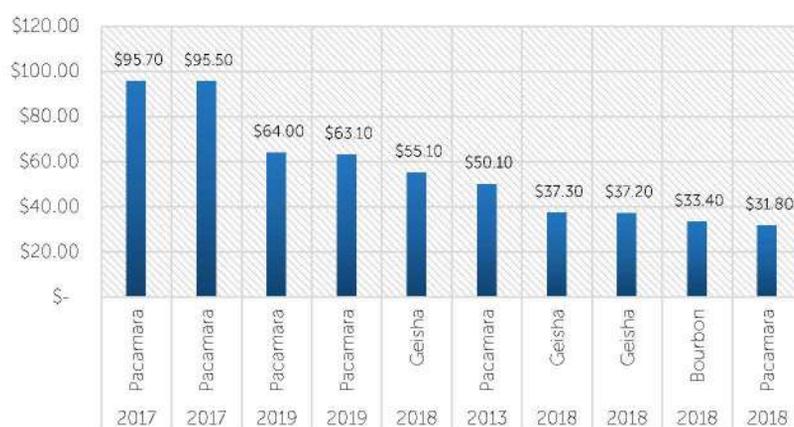
Cuadro 9. Exportaciones de café Certificado y Especial en los ejercicios 2017/18 y 2018/19

Exportaciones	2017/18			2018/19			Cambio en Volumen	Cambio en Valor
	QQ-Oro	US\$	Precio Promedio	QQ-Oro	US\$	Precio Promedio		
Orgánico	3,219	763,229	\$237.10	4,547	1,131,468	\$248.83	41.3%	48.2%
Eco Amigable (Sostenible)	97,919	13,891,869	\$141.87	101,124	13,043,256	\$128.98	3.3%	-6.1%
Comercio Justo	8,513	1,362,000	\$160.00	11,108	1,779,909	\$160.24	30.5%	30.7%
Comercio Justo / Orgánico	6,579	1,423,410	\$216.36	3,300	644,738	\$195.38	-49.8%	-54.7%
Orgánico / Sostenible	2,347	606,468	\$258.36	4,229	936,483	\$221.42	80.2%	54.4%
Subtotal: Café Certificado	118,577	18,046,976	\$152.20	124,308	17,535,853	\$141.07	4.8%	-2.8%
Finos	260,789	49,771,503	\$190.85	287,161	49,230,355	\$171.44	10.1%	-1.1%
Naturales	8,141	2,660,299	\$326.77	12,296	3,884,652	\$315.92	51.0%	46.0%
Gourmet	426	369,894	\$867.52	359	403,127	\$1,123.70	-15.9%	9.0%
Subtotal: Café Especial	269,356	52,801,696	\$196.03	299,816	53,518,134	\$178.50	11.3%	1.4%
Total Café Diferenciado	387,933	70,848,671	\$182.63	424,125	71,053,988	\$167.53	9.3%	0.3%

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

Dentro de los cafés Especiales, se destacan aquellos ganadores de Taza de Excelencia. En el año 2019, el café subastado bajo este certamen logró un volumen de 283 quintales-oro, por un valor de \$385,158. El precio promedio de la subasta fue de \$13.60 por libra. El máximo precio lo agenció un café Pacamara, de proceso Honey, originario de la cordillera Alotepec, por \$64.00 la libra. A continuación se detallan los máximos precios que se han logrado en subasta electrónica de Taza de Excelencia:

Gráfico 14. Máximos precios por libra en Taza de Excelencia El Salvador



Microlotes

En los últimos años ha tomado fuerza la modalidad de Microlotes para la exportación de café Diferenciado; es decir, lotes con un volumen igual o inferior a los 100 quintales-oro. En la actualidad son cada vez más los micro y pequeños tostadores alrededor del mundo que prefieren un contacto más directo con el origen, comprando pequeños lotes que incluso no superan los 10 quintales-oro. Para el caso, a estos microlotes puede denominárseles Nanolotes.

En el ejercicio 2018/19, fueron embarcados 1,258 microlotes. El volumen total llegó a los 27,986 mil quintales-oro, por un valor de \$9.11 millones. El precio promedio de exportación fue de \$325.60/qq. Del gran total, se reportó el embarque de 537 nanolotes, por un volumen total de 2,373 quintales-oro; que dejaron ingresos por \$1.23 millones. El precio promedio en esta categoría fue de \$516.42/qq.

Gráfico 15. Desempeño de los Microlotes en los últimos diez ejercicios cafetaleros



Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

Al comparar los precios promedio de nanolotes (de 0.1 a 9.9 quintales) con el resto de microlotes (de 10 a 100 quintales), se observa una clara diferencia. Esto se explica por la especialización del segmento de tostadores al que van dirigidos los microlotes. Solo en el último ejercicio, la diferencia entre el precio promedio de nanolotes y el resto de microlotes fue de \$209.12/qq.

Además, en los últimos diez ejercicios cafetaleros, la participación de los nanolotes en el valor total de las exportaciones de microlotes pasó de un 4% en 2009/10, a un 13% en 2018/19.

Cuadro 10. Microlotes: comparativo de precios promedio de exportación y participación en ingresos

Ejercicio Cafetalero	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19
Precio Promedio: Nanolotes	\$445.76	\$459.91	\$429.81	\$472.77	\$475.37	\$461.61	\$431.39	\$523.60	\$482.53	\$516.42
Precio Promedio: Resto de Microlotes	\$283.66	\$356.63	\$349.35	\$321.81	\$339.03	\$328.37	\$301.68	\$318.18	\$306.83	\$307.30
Valor (%): Nanolotes	4%	5%	5%	5%	9%	7%	8%	12%	13%	13%
Valor (%): Resto de Microlotes	96%	95%	95%	95%	91%	93%	92%	88%	87%	87%

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

Exportaciones por Destino

El café de El Salvador se exporta a más de 40 destinos en todo el mundo. En el ejercicio 2018/19 el principal destino de los embarques de café salvadoreño fue los Estados Unidos de América, con 48.2% del volumen. En segundo lugar se ubicó Alemania, con el 10.5%. Le siguió Italia, con el 7.1%; Bélgica, con 7.0%; y Japón con el 5.7%.

Mapa 4. Principales destinos de las exportaciones de café de El Salvador en el Ejercicio 2018/19



Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

El volumen, valor y precio promedio de los diez principales destinos de las exportaciones, se detalla comparativamente para los ejercicios 2017/18 y 2018/19, en el cuadro siguiente:

Cuadro 11. Exportaciones de café a los 10 principales destinos en los ejercicios 2017/18 y 2018/19

Exportaciones	2017/18			2018/19			Cambio en Volumen	Cambio en Valor
	QQ-Oro	US\$	Precio Promedio	QQ-Oro	US\$	Precio Promedio		
Estados Unidos	325,747	48,842,133	\$149.94	359,179	49,161,243	\$136.87	10.3%	0.7%
Alemania	113,603	13,687,359	\$120.48	78,471	8,716,496	\$111.08	-30.9%	-36.3%
Italia	52,732	7,641,609	\$144.91	53,245	6,554,777	\$123.11	1.0%	-14.2%
Bélgica	60,180	7,405,192	\$123.05	52,111	6,481,526	\$124.38	-13.4%	-12.5%
Japón	55,750	8,906,465	\$159.76	42,830	6,948,351	\$162.23	-23.2%	-22.0%
Reino Unido	38,252	7,688,248	\$200.99	28,191	5,583,248	\$198.05	-26.3%	-27.4%
Suecia	9,450	1,171,598	\$123.98	27,000	3,074,679	\$113.88	185.7%	162.4%
Canadá	16,120	2,106,729	\$130.69	22,056	2,623,387	\$118.94	36.8%	24.5%
Corea del Sur	17,039	3,215,307	\$188.70	19,722	2,971,882	\$150.69	15.7%	-7.6%
Australia	11,474	2,684,197	\$233.93	13,080	2,723,709	\$208.23	14.0%	1.5%
Otros Destinos	60,430	10,622,150	\$175.78	47,028	8,530,687	\$181.40	-22.2%	-19.7%
Total Exportaciones	760,778	113,970,986	\$149.81	744,975	103,897,986	\$139.46	-2.1%	-8.8%

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

Principales compradores

Cuadro 12. Principales compradores de café de El Salvador en el ejercicio 2018/19

No.	Comprador	Demanda Total (QQ-Oro)	Participación
1	Coex Coffee International, Inc.	120,960	16.2%
2	Ecom Agroindustrial Corp. Ltd.	114,607	15.4%
3	Panamerican Coffee Trading Co. S.A.	40,163	5.4%
4	Volcafe Limited (Ltd)	36,308	4.9%
5	Paragon Coffee Trading Co. L.P.	33,807	4.5%
6	Bliss Products Intl. Corp.	26,597	3.6%
7	Volcafe Usa Llc.	20,625	2.8%
8	Itochu Corporation	17,427	2.3%
9	Benecke Coffee Gmbh & Co. Kg	16,923	2.3%
10	Coffee America (Usa) Corporation	16,088	2.2%
11	N.V.Group Sopex S.A.	13,200	1.8%
12	Bernhard Rothfos Gmbh	13,193	1.8%
13	Interkom Spa	12,662	1.7%
14	Efico Nv	10,088	1.4%
15	Nkg Bero Italia S.P.A	9,776	1.3%
16	Marubeni America Corporation	9,450	1.3%
17	Cofco Americas Resources Corp.	9,375	1.3%
18	Rgc Coffee Inc.	8,696	1.2%
19	Illycaffe's S.P.A.	7,944	1.1%
20	International Coffee Corp.	7,833	1.1%
	Otros	199,259	26.7%
	Total	744,975	100%

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

Cuadro 12. Principales compradores de Microlotes de café de El Salvador en el ejercicio 2018/19

No.	Comprador	Demanda Total (US\$)	Participación
1	Cafe Imports	511,555	5.6%
2	Wataru & Co., Ltd	445,639	4.9%
3	Belco Trading Sarl	318,538	3.5%
4	Interamerican Coffee, Inc.	304,580	3.3%
5	D.R.Wakefield Y Co. Ltd.	280,668	3.1%
6	Atlantic Specialty Coffee Inc.	279,946	3.1%
7	Link 2 Origin	276,498	3.0%
8	S.Ishimitsu & Co., Ltd.	261,575	2.9%
9	Royal Coffee, Inc.	258,501	2.8%
10	Ally Coffee Trading Sa	246,938	2.7%
	Otros	5,927,652	65.1%
	Total	9,112,092	100%

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café



CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ

Publicación del Departamento de Estudios
Económicos y Estadísticas Cafetaleras

Diciembre 2019

Datos oficiales del Consejo Salvadoreño del Café
al cierre de Cosecha 2018/19