



EL CULTIVO DEL CAFÉ EN EL SALVADOR 2016



Café de El Salvador
Tómelo . . . y sonría

Actualizado al 9 de febrero de 2017

Índice

- Importancia del Café para El Salvador 2
 - Situación Económica del Sector Agrícola | Periodo 2012/2015 2
 - Situación Económica del Café | Periodo 2012/2015..... 2
 - Importancia del Café en el empleo 2
 - El Café y su relación con el medio ambiente..... 3
 - Importancia hidrológica..... 3
 - Fuente de energía e ingresos adicionales 4
 - Captura de Carbono 4
 - Aporte de la biodiversidad 4
- Recolección y Procesamiento..... 4
- Variedades de Café Producidas 5
 - Principales Regiones Cafetaleras..... 6
- Estructura de la Industria 6
 - Tipos de Café..... 7
 - Cafés Diferenciados 7
 - Café Gourmet 7
 - Café Orgánico 8
 - Café Fino 8
- Recepción por Departamento, Región y Variedad 11
- Destinos del Café de El Salvador 13
- Principales Compradores de Café Salvadoreño 14
- Comportamiento de la Producción de El Salvador..... 15



Importancia del Café para El Salvador

El cultivo del Café en El Salvador se ha mantenido apegado a sus valores e históricas de producción y procesamiento, así como a la adopción de normas, técnicas y tecnologías que lo orienten a obtener una mayor calidad en su producto.

Para nuestro país, el Café continúa siendo una actividad de importancia estratégica para la sostenibilidad económica, social y ambiental. A pesar de una pérdida relativa en el impacto dentro de la economía, favorecida por la evolución de El Salvador hacia una de economía más abierta que ha permitido la reconversión de los sectores productivos y una reducción de la cosecha en los años recientes. A continuación se resaltan algunos aspectos que recalcan la importancia socioeconómica del Café para El Salvador.

Situación Económica del Sector Agrícola | Periodo 2012/2015

De acuerdo a los datos proporcionados por el Banco Central de Reserva de El Salvador (BCR), en el periodo 2012 a 2015, el sector primario aportó en promedio el 12.2% del Producto Interno Bruto (PIB), mientras que el sector agroindustrial lo hizo en el orden del 9.3%, siendo el peso combinado de ambos sectores durante el periodo del 21.5% del valor bruto de la producción interna¹.

El crecimiento del sector agrícola durante el periodo 2012/2015 fue en promedio del 1.3%, superior al crecimiento promedio registrado en el periodo 2008/2011 y el cual se encontró en torno al 0.2%, que fue explicado de manera general por las desfavorables condiciones económicas internacionales de ese periodo. El crecimiento del sector en el periodo 2012/2015 se explica por el incremento en el peso relativo de la avicultura, ganadería y otras producciones agrícolas dentro del PIB agrícola y que a su vez registraron crecimiento del 2.8%, 1.8% y 4.1% respectivamente.

Al comparar los flujos trimestrales del PIB real, para el periodo comprendido entre enero y septiembre del año 2016 se refleja un crecimiento del 4.1% del sector primario respecto al mismo periodo en el año 2015, y que a su vez, es superior al crecimiento del 0.7% registrado para el mismo periodo de 2015 respecto a 2014.

Situación Económica del Café | Periodo 2012/2015

En el caso del café, las condiciones climáticas adversas hicieron retroceder su participación en el PIB agrícola a lo largo del periodo 2012/2015, siendo el 2013 el año más desfavorable para la actividad cafetalera, decreciendo en torno al 37.7% respecto a 2012, derivado de un fuerte ataque del hongo de la roya del cafeto. A partir de 2014 el sector ha estabilizado su participación en el PIB agropecuario. Durante el periodo 2012/2015, el café ha representado el 0.9% del Producto Interno Bruto y el 6.3% del PIB Agropecuario.

Importancia del Café en el empleo

El café en condiciones normales de producción aporta anualmente alrededor de 100,000 empleos directos y cerca de 400,000 empleos indirectos; inyectando recursos en el área rural al

¹ Es necesario señalar que, para el caso salvadoreño, dentro de las cuentas nacionales no se incluye la actividad agroindustrial dentro del PIB agropecuario. No obstante, es claro que la agroindustria depende en buena medida de la producción agropecuaria interna para los insumos que requiere, y por ende, es imposible imaginar la existencia de la actividad agroindustrial sin el aporte del sector agropecuario. En este contexto, para tener una visión más amplia del peso de la actividad agropecuaria y agroindustrial en el valor bruto de la producción interna, se vuelve necesario hacer una combinación de ambos sectores.

dinamizar el comercio y, en cierta medida, aliviando la pobreza en el área rural. Bajo estas condiciones, cada año la población directamente empleada en las actividades cafetaleras es cercana al 3.5% de la Población Ocupada a nivel nacional² y representa el 10.2% de la Población Ocupada en el área rural.

La generación de empleo por parte del rubro cafetalero constituye, además, una de las principales contribuciones de este sector para mantener la estabilidad social y política del país. Durante décadas la actividad cafetalera ha contribuido para que las poblaciones rurales posean una infraestructura más adecuada para su desarrollo integral, como carreteras, escuelas, servicios básicos, entre otras.

Con los problemas que está ocasionando el cambio climático, El Salvador es uno de los más vulnerables de la región centroamericana y en el año 2012 hubo un severo ataque de la roya que redujo sensiblemente la producción reduciendo la demanda de empleo a unos 40 mil permanentes y unos 120 mil indirectos, pero aún de mucha trascendencia para la actividad productiva nacional.

Con los apoyos del gobierno en materia de renovación de cafetales, el control de la roya y la asistencia técnica, se espera en el mediano plazo volver a las condiciones normales de producción y contribuir a minimizar la vulnerabilidad ante los trastornos del clima.

El Café y su relación con el medio ambiente

El café es vital desde el punto de vista ecológico. Las externalidades positivas 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 bajo sol abierto, que utilizan fuertes cantidades de químicos, El Salvador ha mantenido su tradicional cultivo de café bajo sombra. Bajo este abanico de árboles de sombra se encuentran cafés arábigos madurados lentamente, de los que se obtiene una bebida excepcional.

Los últimos estudios en el campo revelan que El Salvador cuenta con un 4% de bosque primarios; las plantaciones de café representan aproximadamente un 7% de bosque adicional debido al uso intensivo de sombra que poseen los cafetales, más importante aún 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.

Importancia hidrológica

Quizás el más importante servicio ambiental provisto por el parque cafetero a nuestro país. Protege los suelos contra la erosión, resguarda las principales vertientes de cuencas hidrográficas y permite la infiltración de agua a los mantos acuíferos. El mapa de divisiones hidrológicas muestra como 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. A partir de un informe de la Fundación Salvadoreña para Investigaciones del Café, PROCAFE, cada hora el

² Estimación hecha con base en datos de la Encuesta de Hogares de Propósitos Múltiples 2015 (EHPM 2015) de la Dirección General de Estadísticas y Censos (DIGESTYC).

bosque cafetalero enriquece los mantos acuíferos con 715m³ de agua, de los cuales se conserva el 70%, es decir que cada hora los cafetales aportan a los mantos acuíferos 500.5m³ de agua.

Fuente de energía e ingresos adicionales

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 rurales³. Asimismo el beneficiado del café genera cada año 5 millones de qq de pulpa y 0.6 millones de quintales (qq)⁴ 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 Kg 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 de la biodiversidad

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 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 extinción⁵.

Recolección y Procesamiento

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 granos verdes son separados antes de enviar el café a los beneficios. Las cerezas frescas son transportadas el mismo día en que son recolectadas para ser despulpadas inmediatamente y así prevenir la fermentación.

³ Current, D; Juárez, M. 1992. *El estado presente y futuro de la producción y consumo de leña en El Salvador*. USAID.

⁴ Un quintal = 1 saco de 46 kg.

⁵ Proyecto Café y Biodiversidad PROCAFÉ 2000.

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. Con las tendencias actuales de la demanda del mercado de cafés especiales, hay un creciente movimiento hacia los procesos de cafés honey y naturales, en especial entre los pequeños y medianos productores; el auge de los microlotes en las estadísticas de exportación de El Salvador, es clara evidencia de ese movimiento.

En general el mayor volumen de la producción nacional es procesado por beneficiadores que tienen una capacidad de procesar de 1,000 a 5,000 quintales diariamente de café verde, volúmenes que aseguran un producto homogéneo. La abundancia de patios para secado y luz solar, permite que una cantidad significativa de café sea secado al sol. La recolección del café es concentrada normalmente en un período de tres meses, mientras que las exportaciones se extienden a través del año.

Variedades de Café Producidas

El Salvador produce solamente café de la especie arábica. Las principales variedades encontradas son Bourbon, que comprende el 50% del área total de café cultivada en el país, Pacas (variedad salvadoreña proveniente de una mutación natural del Bourbon) que representa el 30%, un 5% incluye el Pacamara (híbrido salvadoreño resultante del cruce entre Pacas y Maragogipe, con excelentes propiedades de taza) y considerado un café exótico por sus excelentes atributos en taza y otras variedades en mucha menor cuantía como Caturra, Catuai, Catisic, caitmore y algunos sarchimores.

Principales Regiones Cafetaleras



Estructura de la Industria

En El Salvador existen aproximadamente 22,225 productores, de los cuales el 78.0% son pequeños productores, con propiedades menores de 5 manzanas y representan el 20% del total de la producción nacional. A continuación se presenta la estratificación de productores por área cultivada:

Tabla 1. Estratificación de productores de café según tamaño de área cultivada

Área (Mz)		Número de Productores	Porcentaje	Naturales		Jurídicos
Desde	Hasta			Hombres	Mujeres	
0.01	5.0	17,328	78.0%	11,132	6,134	62
5.01	10.0	1,789	8.0%	1,112	615	62
10.01	25.0	1,489	6.7%	785	559	145
25.01	50.0	752	3.4%	345	216	191
50.01	100.0	453	2.0%	168	104	181
Más de 100.0		414	1.9%	87	55	272
Total		22,225	100.0%	13,629	7,683	913

Fuente: Departamento de Estudios Económicos y Estadísticas Cafetaleras del Consejo Salvadoreño del Café
*Datos al 31 de diciembre de 2016. Se incluyen cooperativas del sector reformado.

Adicionalmente, Según registros del Consejo Salvadoreño del Café existen

- 110 Exportadores autorizados y activos,
- 75 beneficiadores,
- 71 pergamineros,
- 35 torrefectadores.

Tipos de Café

El Salvador clasifica su café de acuerdo a la altitud. Las principales clasificaciones son:

- **Bajío** (Central Standard-CS): Producido entre 600 a 800 m.s.n.m.
 - *Características de grano:* Tamaño de grano oro sobre zaranda # 17 entre un 45% y 55%. Tostado con aspecto liso, poca dureza y color café opaco.
 - *Características de la bebida:* Aroma suave y limpio; taza suave de buen sabor, textura delgada, sin acidez y poco cuerpo.
- **Media Altura** (High Grown-HG): Producido entre 800 y 1,200 m.s.n.m.
 - *Características de grano:* Tamaño de grano oro sobre zaranda # 17 entre un 50 y 60%. Tostado con aspecto semi-rugoso, regular dureza y color café oscuro.
 - *Características de la bebida:* Aroma agradable y fino; taza de buen sabor y regular textura, de regular acidez y buen cuerpo.
- **Estricta Altura** (Strictly High Grown-SHG): Producido entre 1,200 y más msnm.
 - *Características del grano:* Tamaño de grano oro sobre zaranda # 17 arriba del 60%. Tostado con aspecto rugoso, buena dureza y color café bastante oscuro.
 - *Características de la bebida:* Aroma agradable y penetrante; taza con bastante sabor y buena textura, mucha acidez y cuerpo.

Cafés Diferenciados

Café Gourmet

Los requisitos mínimos del grano de exportación para obtener certificación del Consejo Salvadoreño del Café como café Gourmet, son los siguientes:

- 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 No.11 y el restante quede retenido en la zaranda No.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 de Estados Unidos de América (SCAA) efectiva a partir de primavera del 2000.
- 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 Orgánico

El cual no utiliza ningún producto químico ni sintético. El país practica la caficultura orgánica fundamentalmente para proteger la biodiversidad dentro del agrosistema con uso de sombra diversificada y cultivos asociados, medidas de protección y fertilización orgánica del suelo, manejo de las plagas sin químicos y establecimiento de líneas de control de calidad en la producción y cosecha. Para ser exportado como tal, requiere de certificación extendida por la Asociación Internacional para el Mejoramiento de los Cultivos Orgánicos OCIA, JAS de Japón, BC öko Garantie u otra entidad certificadora internacionalmente reconocida. Igualmente, en El Salvador se pueden encontrar cafés certificados bajo los estándares internacionales de Comercio Justo o “Fair Trade”.

Muchos productores y beneficios se han certificado bajo los estándares reconocidos como caficultura sostenible, como el caso de los sellos: “RainForest Alliance”, “Utz Kapeh” y Bird-Friendly”. Estos cafés son registrados por el CSC bajo la categoría de cafés sostenibles, pues su producción está basada en los principios y normas de sostenibilidad (social, ambiental y productiva).⁶

Café Fino

Los cafés finos son catalogados por el Consejo Salvadoreño del Café como todos aquellos que sin una de las restantes clasificaciones de diferenciados, reciben un sobreprecio de \$10 o más por quintal en referencia del contrato “C” de Nueva York, generalmente cumpliendo los criterios de la SCAA en cuanto a defectos, humedad y zaranda.

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. En El Salvador, las certificaciones más importantes son: Rainforrest Alliance, Comercio Justo y 4c.

A continuación se presentan las exportaciones de los ejercicios cafetaleros de 2013/2014 a 2015/2016 en quintales-oro por tipos de café y su respectiva participación porcentual:

⁶ Para más información sobre la certificación RainForest Alliance se puede visitar: www.ra.org. Utz Kapeh que significa “buen café” en lengua Maya, ofrece seguridad en la calidad social y ambiental de la producción de café. Para mas información puede visitar: <http://www.utzkapeh.org/>. “Bird Friendly” o “amigable con las aves” del Smithsonian Migratory Bird Center (SMBC). Más información en: http://nationalzoo.si.edu/ConservationAndScience/MigratoryBirds/Coffee/Bird_Friendly.

Tabla 2. Exportaciones de Café según Calidades. Ejercicios cafetaleros 2013/2014 a 2015/2016
(Cifras en qq-oro)*

Calidad (Cifras en qq-oro)	Ejercicios Cafetaleros			Relativo
	2013/14	2014/15	2015/16	15/16
Comerciales	249,258	165,109	79,045.89	12.5%
CS	1,237.81	690	-	0.0%
HG	116,648	105,869	30,517.50	4.8%
SHG	131,372	58,550	48,528.39	7.7%
Diferenciados	318,539	553,136	489,399.12	77.3%
Gourmet	551	470.52	205.42	0.0%
Orgánico	1,565	2,575	2,178.72	0.3%
Sostenible	92,621	125,923	107,713.14	17.0%
Fair Trade	2,475	9,203	9,075.00	1.4%
Fair Trade/Orgánico	3,537	4,125	2,704.50	0.4%
Gourmet/Sostenible	286	93.28	116.08	0.0%
Orgánico/Sostenible	3,936	5,939	3,326.52	0.5%
Natural	1,432	2,431	3,777.69	0.6%
Finos	212,137	402,376	360,302.05	56.9%
Inferiores	82,067	58,709	63,692.14	10.1%
RL	61,926	37,784	50,552.14	8.0%
RSL	-	-	-	0.0%
PV	20,141	20,925	13,140.00	2.1%
Corriente	-	-	-	0.0%
Elaborados	1,033	3,258	1,351.58	0.2%
Solubles	577	731	465.34	0.1%
Tostados	456	2,527	886.24	0.1%
TOTAL	650,896	780,211	633,489	100%

Tabla 3. Exportaciones de Café según Calidades. Ejercicios cafetaleros 2013/2014 a 2015/2016
(Cifras en Dólares Estadounidenses USD\$)*

Calidad (Cifras en USD\$)	Ejercicios Cafetaleros			Relativo
	2013/14	2014/15	2015/16	15/16
Comerciales	\$37,621,381	\$30,258,651	\$11,019,421.07	10.0%
CS	224,752	125,663	-	0.0%
HG	16,379,993	19,271,571	3,980,795.27	3.6%
SHG	21,016,636	10,861,417	7,038,625.80	6.4%
Diferenciados	\$62,148,556	\$116,479,434	\$91,119,629.73	83.1%
Gourmet	496,247	447,915	102,951.23	0.1%
Orgánico	356,475	709,641	552,439.58	0.5%
Sostenible	15,224,459	24,458,939	18,378,676.06	16.8%
Fair Trade	404,250	1,811,062	1,496,812.50	1.4%
Fair Trade/Orgánico	750,780	1,138,500	652,740	0.6%
Gourmet/Sostenible	113,037	28,965	37,840.23	0.0%
Orgánico/Sostenible	975,879	1,577,633	863,425.28	0.8%
Natural	443,917	793,949	1,132,444.89	1.0%
Finos	43,383,512	85,512,828	67,902,299.96	61.9%
Inferiores	\$10,101,700	\$7,221,905	\$6,985,914.38	6.4%
RL	7,398,012	4,869,002	5,597,283.38	5.1%
RSL	-	-	-	0.0%
PV	2,703,687	2,352,903	1,388,631.00	1.3%
Corriente	-	-	-	0.0%
Elaborados	\$337,131	\$1,331,505	\$535,353.76	0.5%
Solubles	151,996	207,446	154,960.64	0.1%
Tostados	185,135	1,124,060	380,393.12	0.3%
TOTAL	\$110,208,767	\$155,291,495	\$109,660,319	100.0%

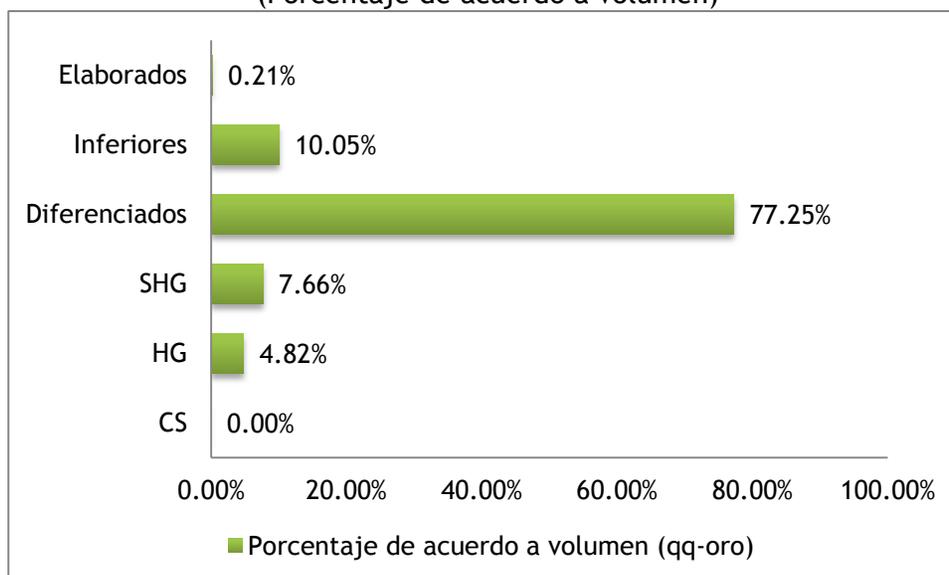
*Datos actualizados al 6 de febrero de 2017

Tabla 4. Porcentaje de exportaciones de Café según Calidades de acuerdo a volumen
Ejercicios cafetaleros 2013/2014 a 2015/2016

Calidad	2013/2014	2014/2015	2015/2016
Comerciales	38.29%	21.16%	12.48%
Diferenciados	48.94%	70.90%	77.25%
Inferiores	12.61%	7.52%	10.05%
Elaborados	0.16%	0.42%	0.21%
Total	100%	100%	100%

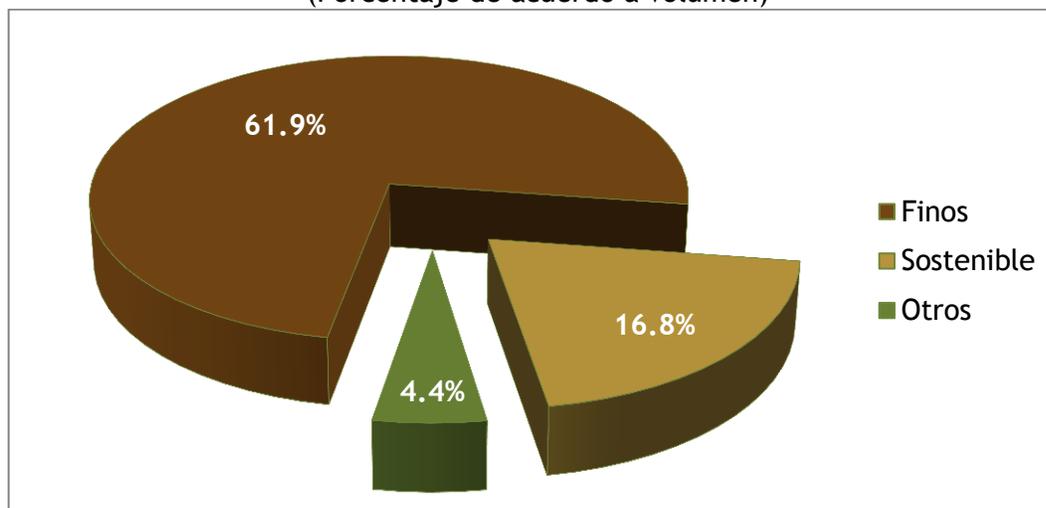
*Datos actualizados al 6 de febrero de 2017

Figura 1. Exportaciones por calidad en el ejercicio cafetalero 2015/2016
(Porcentaje de acuerdo a volumen)



*Datos actualizados al 6 de febrero de 2017

Figura 2. Exportaciones por calidad Diferenciado en la cosecha cafetalero 2015/2016
(Porcentaje de acuerdo a volumen)



*Datos actualizados al 6 de febrero de 2017

Recepción por Departamento, Región y Variedad

Los principales departamentos productores de café en El Salvador son en orden de importancia Santa Ana, Ahuachapán y Sonsonate ubicados en la zona occidental y La Libertad, en la zona central. A continuación se presenta una aproximación de la producción de El Salvador por departamento informada por los beneficiadores de café.

Tabla 5. Volumen de la cosecha y porcentaje de acuerdo a cosecha por departamento
Cosecha 2015/2016

No.	Departamento	QQ-oro-uva	Porcentaje
1	Santa Ana	230,964	29.43%
2	La Libertad	158,214	20.16%
3	Ahuachapán	116,369	14.83%
4	Sonsonate	87,348	11.13%
5	Usulután	55,741	7.10%
6	San Salvador	38,241	4.87%
7	San Miguel	37,407	4.77%
8	Morazán	17,969	2.29%
9	La Paz	16,514	2.10%
10	Chalatenango	10,538	1.34%
11	San Vicente	10,013	1.28%
12	Cuscatlán	4,462	0.57%
13	Cabañas	667	0.09%
14	La Unión	293	0.04%
	Total	784,740	100.0%

*Datos actualizados al 31 de diciembre de 2016

En cuanto a las regiones de recolección, para la cosecha 2015/2016 son en orden de importancia la Cordillera Apaneca-Ilamatepec, en la zona occidental, con un 52.6% de la cosecha 2015/2016; mientras que la Cordillera El Bálamo-Quezaltepeque, en el centro del país aporta con un 26.9%. La cordillera Tecapa Chinameca en el zona paracentral-oriental aporta a la producción con un 10.5%. Estos datos así como los de las restantes regiones se detallan a continuación:

Tabla 6. Volumen de la cosecha y porcentaje de acuerdo a cosecha por región
Cosecha 2015/2016

Cordillera	Producción (qq oro uva)*	%
APANECA-ILAMATEPEC	412,929	52.6%
EL BALSAMO-QUEZALTEPEQUE	210,748	26.9%
TECAPA CHINAMECA	82,158	10.5%
CHICHONTEPEC	31,011	4.0%
CACAHUATIQUE	29,262	3.7%
ALOTEPEC-METAPAN	18,632	2.4%

*Datos actualizados a la cosecha 2015/2016

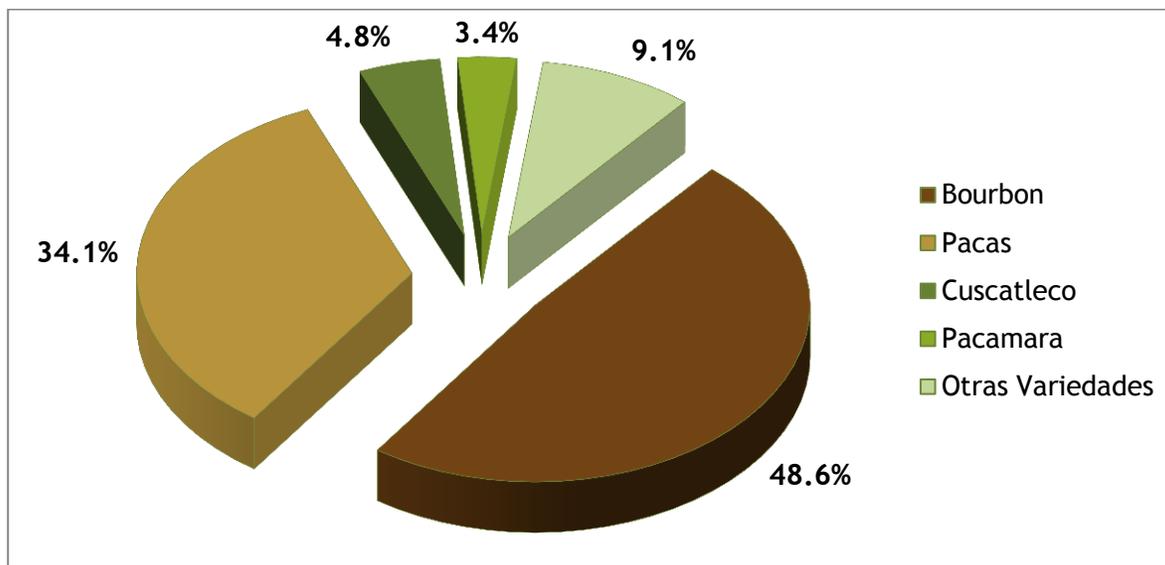
Las principales variedades de café que produce de café en El Salvador son en orden de importancia Bourbon y Pacas. A continuación se presenta una aproximación de la producción de El Salvador por variedad informada por los beneficiadores de café.

Tabla 7. Volumen y porcentaje de acuerdo a volumen de la producción por variedad de café Cosecha 2015/2016

Variedad	Producción (qq oro uva)*	%
BOURBON	381,363	48.6%
PACAS	267,565	34.1%
CUSCATLECO	37,500	4.8%
PACAMARA	27,059	3.4%
CATUAI	23,245	3.0%
CATIMOR	21,577	2.7%
CATISIC	15,066	1.9%
CATURRA	5,504	0.7%
TYPICA	3,218	0.4%
TEQUISIC	1,503	0.2%
COLOMBIA	598	0.1%
KENYA	541	0.1%
TOTAL	784,740	100.0%

*Datos actualizados a la cosecha 2015/2016

Figura 3. Principales variedades de café en la cosecha 2015/2016 (Porcentaje de acuerdo a volumen qq-oro-uva)



*Datos actualizados a la cosecha 2015/2016

Destinos del Café de El Salvador

En el ejercicio 2015/16 los principales destinos de las exportaciones de café de El Salvador son: EE.UU., Japón y Alemania. A continuación se detalla cuadro que contiene exportaciones de café del ejercicio comparado con el previo.

Figura 4. Exportaciones de café por país de destino 2015/2016
(Porcentaje de acuerdo a volumen)

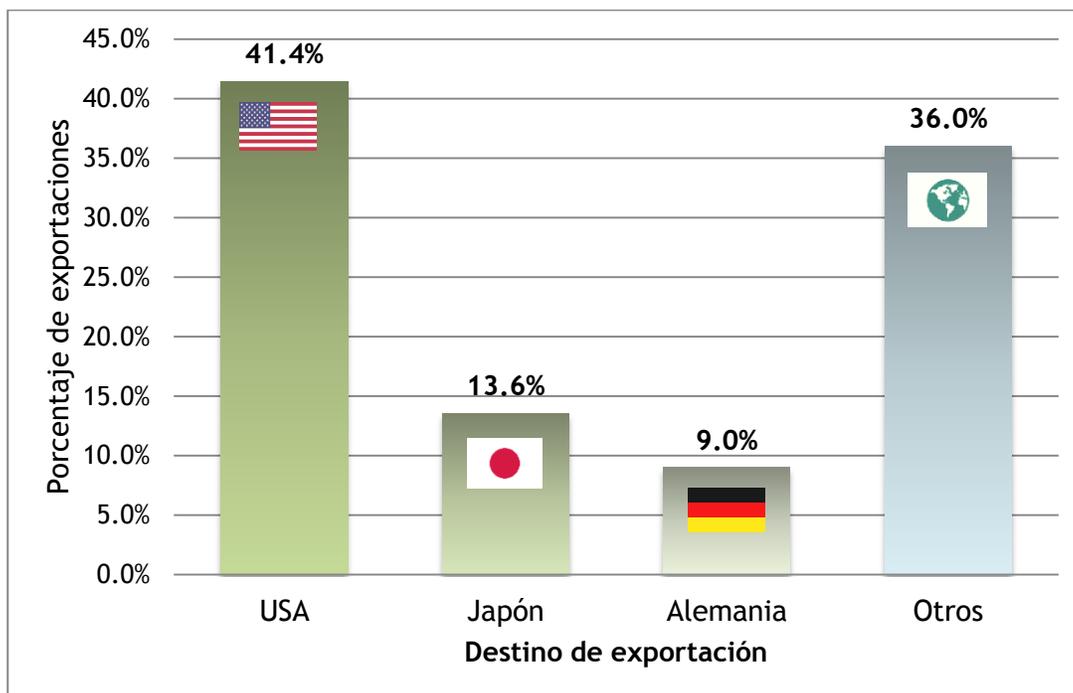


Tabla 8. Exportaciones de café por país de destino
 Ejercicios cafetaleros 2014/15 y 2015/2016 [Datos vigentes al 31 de diciembre de 2016]
 (Cifras en qq-oro y valor US\$)

PAÍS	2014/2015			2015/2016		
	Quintales	US\$	%	Quintales	US\$	%
USA	366,314	72165,302	46.95%	262,399	44929,060	41.42%
Japón	96,249	19462,451	12.34%	85,918	15416,643	13.56%
Alemania	79,558	14787,451	10.20%	57,107	9014,053	9.01%
Reino Unido	35,216	7749,396	4.51%	42,745	8180,491	6.75%
Bélgica	37,637	6596,926	4.82%	32,169	4863,383	5.08%
Italia	38,248	7047,440	4.90%	29,438	4617,284	4.65%
Canadá	27,432	5264,726	3.52%	28,218	4495,473	4.45%
Corea	5,495	1637,246	0.70%	18,171	3586,397	2.87%
Jordania	11,550	2124,924	1.48%	16,500	2380,822	2.60%
Taiwán	6,098	1351,223	0.78%	11,745	2025,391	1.85%
Australia	7,842	2156,666	1.01%	10,198	2528,613	1.61%
Francia	5,750	1390,875	0.74%	7,233	1608,963	1.14%
Malasia	3,300	622,867	0.42%	6,188	1016,503	0.98%
Sur África	5,115	958,698	0.66%	5,543	862,861	0.87%
Finlandia	6,750	1346,414	0.87%	4,050	731,538	0.64%
Nueva Zelanda	3,908	923,184	0.50%	2,474	635,987	0.39%
Holanda	899	248,550	0.12%	1,650	296,893	0.26%
China	601	187,396	0.08%	1,613	259,408	0.25%
Grecia	849	215,672	0.11%	1,335	315,938	0.21%
Costa Rica	1,305	127,890	0.17%	1,305	122,670	0.21%
Noruega	1,444	448,668	0.19%	1,244	376,335	0.20%
Libano	2,475	404,663	0.32%	1,238	174,113	0.20%
Singapur	273	76,136	0.03%	1,220	258,107	0.19%
Lituania	216	66,629	0.03%	996	178,061	0.16%
México	806	173,085	0.10%	414	78,660	0.07%
Suecia	29,212	5860,356	3.74%	413	96,938	0.07%
España	418	136,468	0.05%	390	116,969	0.06%
Venezuela	1,681	820,934	0.22%	388	160,664	0.06%
Austria	191	50,270	0.02%	363	93,104	0.06%
Ucrania	240	59,766	0.03%	152	34,428	0.02%
Rep. Checa	331	111,613	0.04%	144	60,728	0.02%
Suiza	87	27,699	0.01%	102	13,260	0.02%
Nicaragua			0.00%	90	12,150	0.01%
Honduras	172	71,143	0.02%	86	53,734	0.01%
Turquía			0.00%	75	19,775	0.01%
Polonia			0.00%	75	9,000	0.01%
Paraguay			0.00%	53	12,990	0.01%
Argentina			0.00%	32	11,550	0.00%
Belice	5	1,757	0.00%	16	7,117	0.00%
Tailandia			0.00%	3	4,266	0.00%
Fed. Rusia	2,094	516,458	0.27%	-	-	0.00%
Chile	413	78,602	0.05%	-	-	0.00%
Panamá	16	4,175	0.00%	-	-	0.00%
Dinamarca	1	840	0.00%	-	-	0.00%
Hong Kong	23	16,937	0.00%	-	-	0.00%
Total	780,211	155291,495	100.0%	633,489	109660,319	100.0%

Principales Compradores de Café Salvadoreño

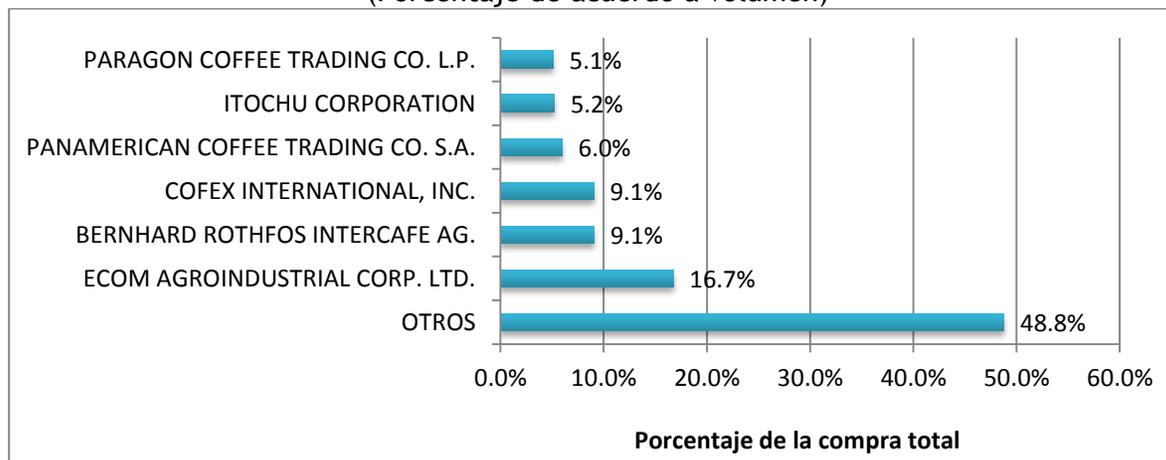
En el siguiente cuadro se presenta el detalle de los principales compradores del café de El Salvador durante el ejercicio cafetalero 2015/16:

Tabla 9. Exportaciones de café por comprador
Ejercicios cafetaleros 2015/2016 [Datos vigentes al 31 de diciembre de 2016]
(Cifras en qq-oro y valor US\$)

N°	Comprador	Quintales	%
1	ECOM AGROINDUSTRIAL CORP. LTD.	106,035.86	16.7%
2	BERNHARD ROTHFOS INTERCAFE AG.	57,530.75	9.1%
3	COFEX INTERNATIONAL, INC.	57,337.50	9.1%
4	PANAMERICAN COFFEE TRADING CO. S.A.	37,980.00	6.0%
5	ITOCHU CORPORATION	33,112.74	5.2%
6	PARAGON COFFEE TRADING CO. L.P.	32,452.50	5.1%
7	WALTER MATTER, S.A.	23,437.50	3.7%
8	BERNHARD ROTHFOS GMBH	18,862.50	3.0%
9	MITSUI & CO. LTD.	17,325.00	2.7%
10	COEX COFFEE INTERNATIONAL, INC.	16,500.00	2.6%
11	VOLCAFE USA LLC	14,250.00	2.2%
12	MERCON COFFEE CORP.	11,137.50	1.8%
13	VOLCAFE LIMITED (LTD)	11,025.00	1.7%
14	BLISS PRODUCTS INTL CORP	8,159.12	1.3%
15	ATLANTIC SPECIALTY COFFEE INC.	8,143.13	1.3%
16	THE SERENGETI TRADING COMPANY	7,762.50	1.2%
17	BENECKE COFFEE GMBH & CO. KG	7,425.00	1.2%
18	N.V.COFFEETEAM, S.A.	7,237.50	1.1%
19	COFFEE LINK INTERNATIONAL	6,600.00	1.0%
20	INTERNATIONAL COFFEE CORP.	6,187.50	1.0%
	OTROS	144,987.44	22.9%
	Total	633,489	100%

*Datos actualizados al 31 de diciembre de 2016

Figura 3. Principales compradores de las exportaciones de café 2015/2016
(Porcentaje de acuerdo a volumen)



Comportamiento de la Producción de El Salvador

A continuación se presenta el comportamiento histórico de la producción de El Salvador en miles de quintales oro uva.

Tabla 10. Histórico de producción de El Salvador
Ejercicios cafetaleros 1980/1981 a 2015/2016 [Datos vigentes al 31 de diciembre de 2016]
(Cifras en qq-oro)

Año Cafetalero	Producción* qq-oro-uva	Promedio Móvil a 4 años
1980/1981	3587,000.00	
1981/1982	3897,400.00	
1982/1983	4213,000.00	
1983/1984	4112,600.00	3952,500.00
1984/1985	2921,700.00	3786,175.00
1985/1986	2324,300.00	3392,900.00
1986/1987	3054,800.00	3103,350.00
1987/1988	3262,200.00	2890,750.00
1988/1989	1972,200.00	2653,375.00
1989/1990	3636,500.00	2981,425.00
1990/1991	3537,100.00	3102,000.00
1991/1992	3153,700.00	3074,875.00
1992/1993	4306,200.00	3658,375.00
1993/1994	3403,300.00	3600,075.00
1994/1995	3360,600.00	3555,950.00
1995/1996	3239,100.00	3577,300.00
1996/1997	3305,900.00	3327,225.00
1997/1998	3002,400.00	3227,000.00
1998/1999	2621,900.00	3042,325.00
1999/2000	3712,600.00	3160,700.00
2000/2001	2406,098.00	2935,749.50
2001/2002	2383,076.00	2780,918.50
2002/2003	1963,400.00	2616,293.50
2003/2004	1911,281.00	2165,963.75
2004/2005	1858,020.00	2028,944.25
2005/2006	1935,185.00	1916,971.50
2006/2007	1740,025.00	1861,127.75
2007/2008	2119,810.00	1913,260.00
2008/2009	1985,625.00	1945,161.25
2009/2010	1500,306.00	1836,441.50
2010/2011	2614,000.00	2054,935.25
2011/2012	1624,211.00	1931,035.50
2012/2013	1730,000.00	1867,129.25
2013/2014	700,025.00	1667,059.00
2014/2015	925,160.00	1244,849.00
2015/2016	784,740.00	1034,981.25

*Datos actualizados al 31 de diciembre de 2016