Consejo Salvadoreño del Café

El Cultivo del Café
en El Salvador

Café de El Salvador
Tómelo . . . y sonría

Periodo del 1 de octubre 2017 al 30 de septiembre 2018

Actualizado a Diciembre 2018

Contenido

Importancia del Café en El Salvador 1

Breve Reseña Histórica 1

Importancia Económica y Social 2

Situación Económica del Sector Agrícola 2

Situación Económica del Sector Café 2

Importancia del Café para el Empleo 2

Importancia Medioambiental 3

Importancia hidrológica 3

Fuente de energía e ingresos adicionales 3

Captura de Carbono 4

Aporte de la biodiversidad 4

Consumo Interno 4

Caficultura en El Salvador 5

Recolección y Procesamiento 5

Variedades de Café 5

Regiones Cafetaleras 5

Estructura del Sector 6

Tipos de Café 8

Cafés Especiales o Diferenciados 8

Denominación de Origen 9

DO Café Cacahuatique 9

DO Café Alotepec 9

DO Café Tecapa – Chinameca 10

DO Bálsamo – Quezaltepec 10

DO Café Chichontepec 10

DO Café Apaneca - Ilamatepec 10

Desempeño del Sector Cafetalero 11

Recolección en la Cosecha 2017/18 11

Exportaciones del Ejercicio 2017/18 11

Exportaciones por Calidad de Café 11

Exportaciones por Destino 12

Exportaciones de Microlotes 13

Principales Compradores 13

Importancia del Café en El Salvador

Breve Reseña Histórica

Alrededor de 1740 se introdujo el café en El Salvador desde las islas del Caribe. Las primeras plantas se cultivaron en los departamentos de Ahuachapán y Santa Ana, en el occidente del país, y también en La Libertad. En este tiempo no se conocía del potencial económico que representaba el cultivo del café. La expansión cafetalera comenzó en El Salvador a mediados del Siglo XIX.

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 en El Salvador. No obstante, no fue sino hasta la década de 1860 que el café recibió un decidido apoyo de los gobernantes en turno. El primer presidente en fomentar abiertamente el cultivo del café fue el Capitán General Gerardo Barrios (1859-1863).

Mujer cortando café – Década de 1940

Durante varias décadas, la actividad económica giró en torno a la producción y comercialización del café, llegando a ser la principal fuente generadora de divisas del sector agropecuario por la vía del comercio internacional.

La primera exportación de café salvadoreño se dio en el año cafetalero de 1855/56 con 907 quintales. En 1859, el valor de las exportaciones de café representó el 1% del total de las exportaciones salvadoreñas de la época; mientras que en 1872 alcanzaba el 13%. Sin embargo, en 1879 éstas alcanzaron el 48% y superaron ampliamente las exportaciones de 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 a administrar la política cafetalera creada para ese fin.

Un cafeto en billete de un Colón | 1950

Los procesos de reforma estructural iniciados en la segunda mitad de la década de los ochenta, dieron paso a la transformación del aparato productivo, generando una pérdida relativa del impacto del sector en la economía. No obstante, 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.

El cultivo del café en El Salvador se ha mantenido apegado a sus valores históricos de producción y procesamiento, pero sin dejar atrás la adopción de normas, técnicas y tecnologías que siguen orientando al sector cafetalero a obtener una mayor calidad en su producto.

Importancia Económica y Social

Situación Económica del Sector Agrícola

De acuerdo a los datos proporcionados por el Banco Central de Reserva de El Salvador (BCR), los productos del sector primario de la economía; que son la Agricultura, Ganadería, Caza, Silvicultura y Pesca; aportaron con el 12% del Producto Interno Bruto (PIB) en promedio durante los últimos cinco años. El dinamismo del sector primario se ha reflejado en un crecimiento del Producto Interno Bruto Agropecuario (PIBA) en 4.6% para el año 2016. Dentro de los productos agropecuarios encontramos al Café, el cual aportó el 6% del PIBA como promedio en los últimos cinco años. En 2016, el PIB del Café ha crecido en 2.5%.

Al comparar los flujos trimestrales del PIB real, para el periodo comprendido entre octubre 2016 y septiembre 2017, se refleja un crecimiento del 3.8% del sector primario respecto al mismo periodo un año antes, y que a su vez, es superior al crecimiento del 2.8% registrado para el mismo periodo entre 2014 y 2015.

Situación Económica del Sector Café

En la actualidad, el café se ha recuperado de los embates del hongo de la Roya del cafeto que afectó la región centroamericana en la Cosecha 2012/13. La recuperación de la producción sigue en marcha, y para el final de la Cosecha 2017/18 (30 de septiembre de 2018) el país ha recolectado un total de **905,110 quintales-oro uva**, avanzando 7% frente a lo recolectado en la Cosecha 2016/17 (que fue de 845,600 quintales-oro uva).

Asimismo, las exportaciones cafetaleras en el mismo periodo también reportan un importante crecimiento. Al cierre del ejercicio cafetalero 2017/2018, el 30 de septiembre de 2018, el volumen de las exportaciones de café de El Salvador ascendió a **758,330 quintales oro**, un alza del **13.3%** en relación al ejercicio 2016/17, cuando el volumen exportado alcanzó los 669,318 quintales oro. El avance del volumen exportado está en línea con el incremento del 7% registrado en la producción de la cosecha 2017/18. Por su parte, el valor de las exportaciones ascendió a **US$113.64 millones**, dejando un precio promedio de las exportaciones de US$149.85/qq.

Importancia del Café para el Empleo

El café en condiciones normales de producción aporta anualmente alrededor de 100,000 empleos directos y cerca de 400,000 empleos indirectos; generando ingresos a la población en el área rural. Bajo estas condiciones, cada año la población directamente empleada en las actividades cafetaleras es cercana al 3.7% de la Población Ocupada a nivel nacional[1] y representa el 10.6% de la Población Ocupada en el área rural.

Cortadores en la Cordillera Apaneca-Ilamatepec

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.

[1] Estimación hecha con base en datos de la Encuesta de Hogares de Propósitos Múltiples 2016 (EHPM 2015) de la Dirección General de Estadísticas y Censos (DIGESTYC).

Importancia Medioambiental

El café es vital desde el punto de vista ecológico. Para 2018, la superficie que ocupan los cafetales alcanzó aproximadamente el 7% el territorio nacional. 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 arábicos madurados lentamente, de los que se obtiene una bebida excepcional.

Cafetales en la Cordillera Apaneca-Ilamatepec

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. De acuerdo a un informe de la Fundación Salvadoreña para Investigaciones del Café, PROCAFE, cada hora el bosque cafetalero enriquece los mantos acuíferos con 715m^3 de agua, de los cuales se conserva el 70%, es decir que cada hora los cafetales aportan a los mantos acuíferos 500.5m^3 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 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 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 extinción.

Consumo Interno

Los procesos de interdependencia de las economías mundiales, así como el amplio acceso a las nuevas tecnologías de información y comunicaciones, han generado externalidades positivas hacia la industria del café a nivel global, traducido en un mayor dinamismo de la demanda y el consumo. La Organización Internacional del Café (OIC) estima que en el año cafetalero 2017/18 el consumo mundial del aromático creció 2.1%.

La OIC sostiene que la participación en el consumo mundial de los países productores de café, como El Salvador, creció del 23% en 1990 al 31% en 2018. Ello pone de manifiesto el cambio en las tendencias del consumo, favorables para el sector, pues el fortalecimiento del mercado interno de café es hoy más que nunca no solo una oportunidad, sino una obligación.

En este sentido, dentro del marco de la *Política para la Reactivación de la Caficultura* ejecutada por el Gobierno de El Salvador, el Consejo Salvadoreño del Café (CSC) impulsa desde febrero de 2016 el *Plan de Fomento del Consumo Interno*, que tiene a su base el fortalecimiento de las oportunidades locales de negocio para los productores y empresarios cafetaleros. Dicho plan contempla tanto el incremento del consumo de café en el mercado interno, como la expansión del número de consumidores, así como el aumento del volumen de café salvadoreño destinado al consumo local. Para ello, el CSC organiza y participa en diversos eventos a nivel nacional que buscan educar al consumidor local sobre las distintas variedades de café cultivado en El Salvador; sus atributos, características y calidades, así como las nuevas tendencias en su consumo.

ExpoCafé El Salvador 2018

Caficultura en El Salvador

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.

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.

Bandola de Café de la variedad Pacamara

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 las exportaciones de microlotes[2] en las estadísticas cafetaleras de El Salvador es clara evidencia de esta tendencia. En este sentido, solo en el ejercicio cafetalero 2017/18, el número de microlotes aumentó 26% frente al ejercicio anterior hasta ubicarse en 1,360, los cuales generaron ingresos por US$9.94 millones (equivalente al 8.8% del valor de las exportaciones cafetaleras totales del país).

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 recolección del café se concentra en un período de tres meses, mientras que las exportaciones se extienden a través del año.

Variedades de Café

El Salvador produce solamente café de la especie *Arábica*. Las principales variedades encontradas son Bourbón, que comprende el 50% del área total de café cultivada en el país; Pacas (variedad salvadoreña proveniente de una mutación natural del Bourbón) 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, Catimor y algunos sarchimores.

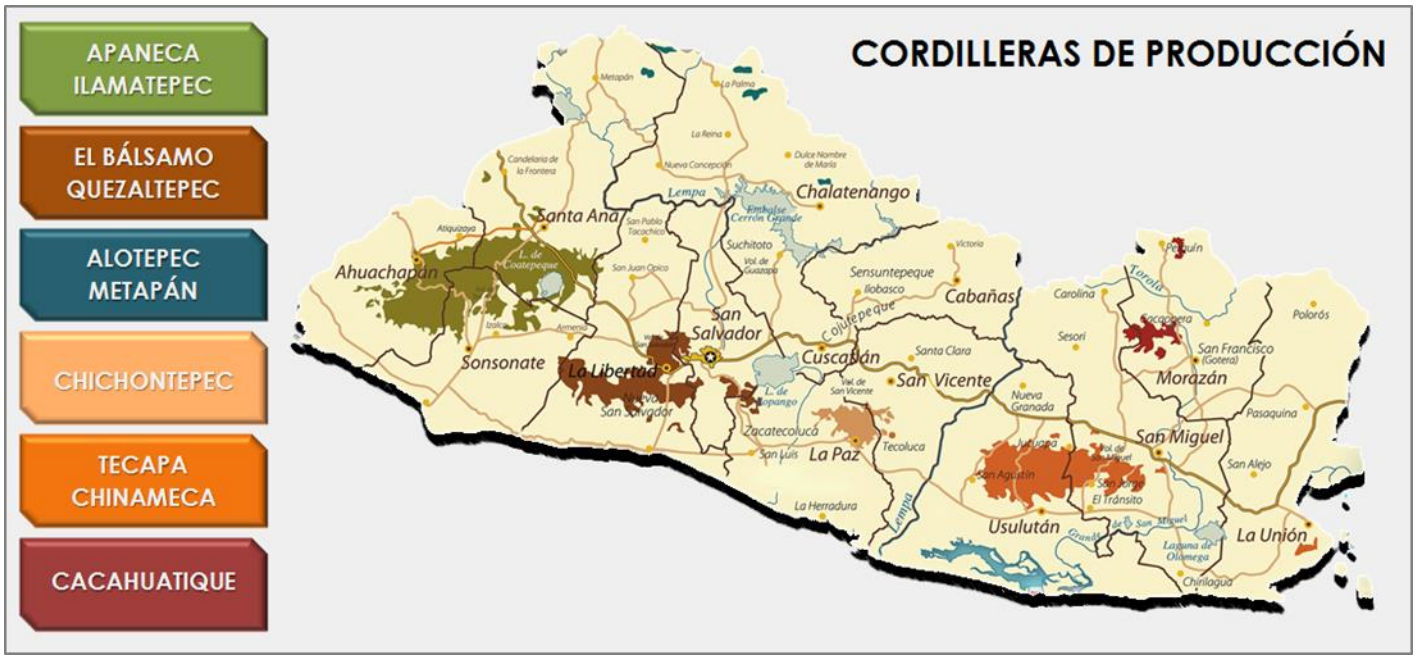
Regiones Cafetaleras

El Salvador cuenta en la actualidad con un parque cafetalero que supera las 199 mil manzanas. Tradicionalmente, se ha identificado seis principales regiones o cordilleras que son propicias para el cultivo del café. De acuerdo a su participación en el área cultivable, éstas son:

1. Cordillera Apaneca – Ilamatepec (±50%)
2. Cordillera El Bálsamo – Quezaltepec (±28%)
3. Codillera Tecapa – Chinameca (±12%)
4. Cordillera Chichontepec (±4%)
5. Cordillera Cacahuatique (±4%)
6. Cordillera Alotepec – Metapán (±2%)

[2] Lotes de café diferenciado o especial con volumen de exportación inferior a 100 quintales-oro.

Figura 1. Principales regiones de Producción Cafetalera en El Salvador



Estructura del Sector

En El Salvador existen aproximadamente 23,579 productores, de los cuales el 84% son pequeños productores con propiedades 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 1. Estratificación de productores de café según tamaño de 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.	11,340	6,247	86	**17,673**	75%	14%
5.01 a 10.0 Mz.	1,244	702	85	**2,031**	9%	7%
10.01 a 25.0 Mz.	904	630	174	**1,708**	7%	12%
25.01 a 50.0 Mz.	448	271	220	**939**	4%	13%
50.01 a 100.0 Mz.	249	179	210	**640**	3%	15%
Más de 100.0 Mz.	162	115	311	**588**	2%	39%
TOTALES	**14,347** (61%)	**8,144** (35%)	**1,088** (4%)	**23,579**	**100.0%**	**100.0%**

***Fuente**: Consejo Salvadoreño del Café | *Datos al 31 de diciembre de 2018 | Se incluyen cooperativas del sector reformado.*

Los 23,579 productores pueden clasificarse de acuerdo a la Cordillera, como sigue:

Cuadro 2. Estratificación de productores de café según Cordillera Cafetalera

Estrato: Cordillera	Naturales		Jurídicos	Total Productores	Productores por Cordillera (%)
	Hombres	Mujeres			
Alotepec - Metapán	971	401	47	**1,419**	6%
Apaneca-Ilamatepec	6,598	3,669	497	**10,764**	46%
Cacahuatique	871	548	40	**1,459**	6%
Chichontepec	1,508	896	45	**2,449**	10%
El Bálsamo - Quezaltepec	2,640	1,433	331	**4,404**	19%
Tecapa - Chinameca	1,759	1,197	128	**3,084**	13%
Total	**14,347** (61%)	**8,144** (35%)	**1,088** (4%)	**23,579**	100%

***Fuente**: Consejo Salvadoreño del Café | *Datos al 31 de diciembre de 2018*

Asimismo, los productores pueden clasificarse de acuerdo a la Departamento y Zona, como sigue:

Cuadro 3. Estratificación de productores de café según Departamento y Zona

Occidente			Central			Oriente		
Departamento	**Productores**	**Participación Nacional**	**Departamento**	**Productores**	**Participación Nacional**	**Departamento**	**Productores**	**Participación Nacional**
Santa Ana	5,215	22.1%	La Libertad	3,673	15.6%	Usulután	1,750	7.4%
Ahuachapán	2,551	10.8%	San Salvador	3,199	13.6%	San Miguel	1,388	5.9%
Sonsonate	2,002	8.5%	Chalatenango	1,094	4.6%	Morazán	737	3.1%
			La Paz	947	4.0%	La Unión	94	0.4%
			San Vicente	511	2.2%			
			Cuscatlán	343	1.4%			
			Cabañas	75	0.4%			
Total Occidente	**9,768**	**42%**	**Total Paracentral**	**9,842**	**42%**	**Total Oriente**	**3,969**	**16%**

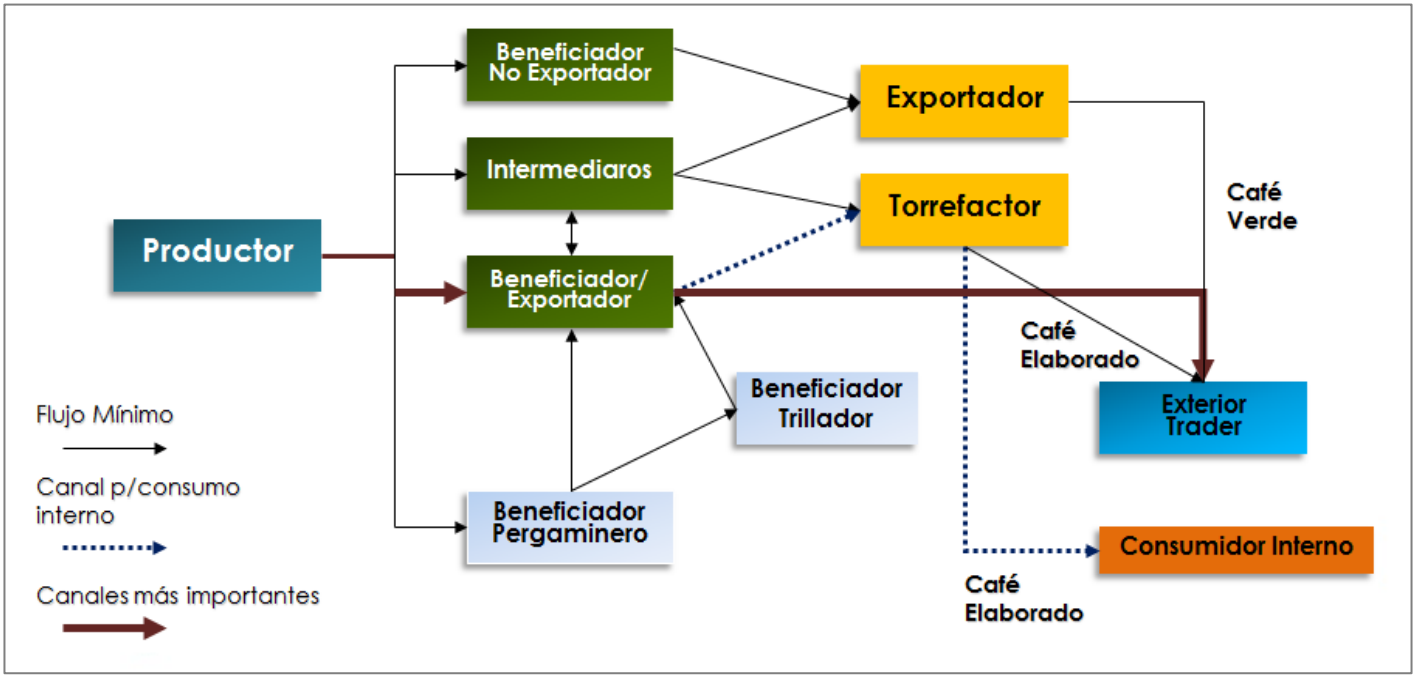
***Fuente**: Consejo Salvadoreño del Café | *Datos al 31 de diciembre de 2018*

Adicionalmente, según los registros, al 31 de diciembre se cuenta con:

- 63 Beneficiadores
- 54 Pergamineros
- 125 Exportadores
- 33 Torrefactores

El esquema de la estructura del sector se presenta a continuación:

Figura 2. Esquema de la Estructura del Sector del Café en El Salvador



***Fuente**: Consejo Salvadoreño del Café*

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 Especiales o Diferenciados

Que un café sea especial o diferenciado significa que se distingue, por una o varias de sus características, de los cafés convencionales. En general, este tipo de café es altamente valorado en el mercado internacional, siendo los principales:

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).[3]

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 Asociación de Cafés Especiales de EEUU (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.

[3] 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 más información puede visitar: http://www.utzkapeh.org/.

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. En este sentido, El Salvador está desarrollando el proyecto de **Denominación de Origen** (DO), a través del Consejo Salvadoreño del Café (CSC) con apoyo de las principales instituciones nacionales que por ley tienen que estar involucradas, como Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), Ministerio de Economía (MINEC), y el Centro Nacional de Registro (CNR).

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 internacionalmente. La DO responde a la alta demanda de los mercados mundiales para productos con calidad, inocuidad y origen. Actualmente, El Salvador cuenta con seis zonas geográficas protegidas bajo el esquema de DO de Café, que corresponden a municipios específicos en las seis cordilleras de producción, que son las siguientes:

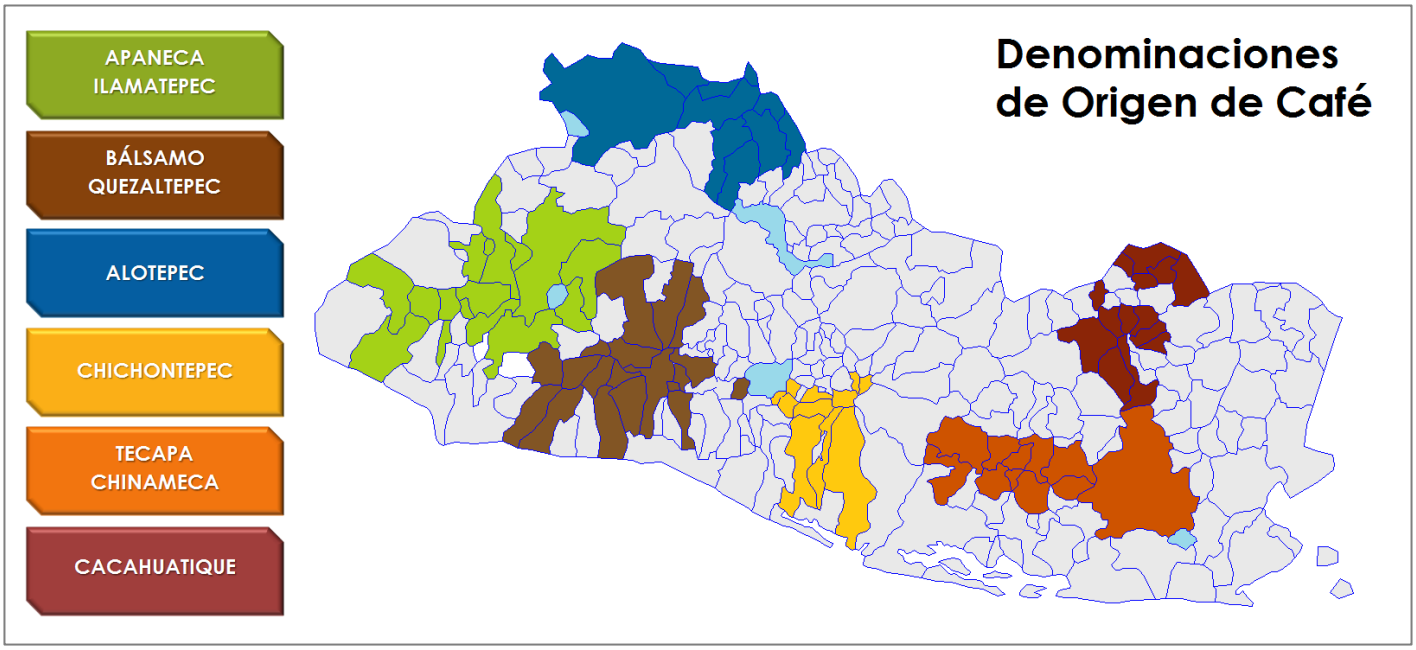
DO Café Cacahuatique

La zona geográfica de producción del café protegido inicia a partir de los 900 msnm. La zona geográfica incluye los municipios Yamabal, Delicias de Concepción, Yoloaquín, Osicala, Gualococti, San Simón, Perquín, San Fernando, Arambala, Joateca, Guatajiagua, del departamento de Morazán; y los municipios de Ciudad Barrios y San Antonio del Mosco, en el departamento de San Miguel.

DO Café Alotepec

La zona geográfica de producción del café protegido inicia a partir de los 1,000 msnm. La zona geográfica incluye los municipios de La Palma, San Ignacio, Citalá, Tejutla, San Fernando, La Reina, San Francisco Morazán, y Dulce Nombre de María, del departamento de Chalatenango; y el municipio de Metapán, en Santa Ana.

Figura 3. Municipios en la Zona Geográfica de las Denominaciones de Origen de Café en El Salvador



***Fuente**: Consejo Salvadoreño del Café*

DO Café Tecapa – Chinameca

La zona geográfica de producción del café protegido inicia a partir de los 900 msnm. La zona geográfica incluye los municipios de Berlín, San Agustín, Alegría, Santiago de María, California, Tecapán, Jucuapa y Santa Elena, del departamento de Usulután; y los municipios de San Miguel, Chinameca y San Jorge, del departamento de San Miguel.

DO Bálsamo – Quezaltepec

La zona geográfica de producción del café protegido inicia a partir de los 800 msnm. La zona geográfica incluye los municipios de Santa Tecla, Colón, Antiguo Cuscatlán, Nuevo Cuscatlán, Huizucar, Sacacoyo, Tepecoyo, Jayaque, Talnique, Tamanique, Teotepeque, Comasagua, Quezaltepeque y San Juan Opico, del departamento de La Libertad; así como los municipios de San Salvador, Nejapa, y Santiago Texacuangos, del departamento de San Salvador; también los municipios de San Julián y Santa Isabel Ishuatán, del departamento de Sonsonate.

DO Café Chichontepec

La zona geográfica de producción del café protegido desde los 800 msnm en adelante, en los municipios de San Vicente, San Cayetano Istepeque, Tepetitán y Guadalupe, del departamento de San Vicente; así como San Miguel Tepezontes, San Juan Tepezontes, San Emigdio, Zacatecoluca, San Pedro Nonualco, Santiago Nonualco, San Juan Nonualco y Santa María Ostuma, del departamento de La Paz.

DO Café Apaneca - Ilamatepec

La zona geográfica de producción del café protegido inicia a partir de los 900 msnm. La zona geográfica incluye los municipios de Ahuachapán, Concepción de Ataco, Apaneca, Tacuba, San Pedro Puxtla, Jujutla, Atiquizaya y El Refugio, del departamento de Ahuachapán; también los municipios de Juayua, Nahuizalco, Izalco, y Salcoatitan, del departamento de Sonsonate; así como los municipios de Santa Ana, Chalchuapa, San Sebastián Salitrillo, El Congo y Coatepeque, del departamento de Santa Ana.

Desempeño del Sector Cafetalero

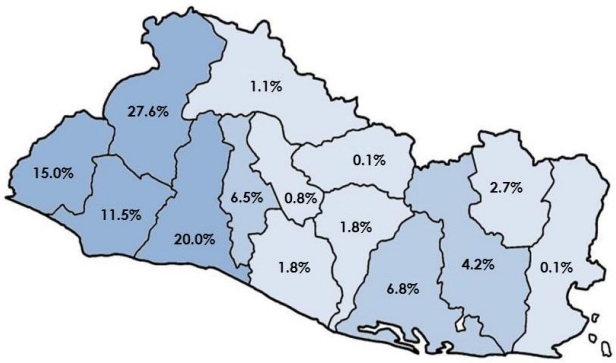
Recolección en la Cosecha 2017/18

De acuerdo a los registros del CSC, con base en los informes de recepción de café por parte de los beneficios, la recolección de Cosecha 2017/18 totalizó los **905,110 quintales-oro uva**, lo que significa un avance del 7% frente a lo recolectado en la Cosecha 2016/17 (que fue de 845,600 qq-oro uva).

Alrededor del 75% de la producción cafetalera se concentra en los departamentos de Santa Ana, La Libertad, Ahuachapán y Sonsonate. Otros departamentos cuyo volumen recolectado es destacable son Usulután, San Salvador y San Miguel. El detalle de la recolección por departamento se presenta en el cuadro siguiente:

Cuadro 4 y Figura 4. Detalle de Recepción por Departamento en la Cosecha Cafetalera 2017/18

No.	Departamento	QQ-oro-uva	%
1	Santa Ana	249,991	27.6%
2	La Libertad	181,112	20.0%
3	Ahuachapán	136,038	15.0%
4	Sonsonate	104,540	11.5%
5	Usulután	61,185	6.8%
6	San Salvador	58,651	6.5%
7	San Miguel	38,105	4.2%
8	Morazán	24,076	2.7%
9	San Vicente	16,292	1.8%
10	La Paz	16,020	1.8%
11	Chalatenango	9,956	1.1%
12	Cuscatlán	7,060	0.8%
13	La Unión	1,267	0.1%
14	Cabañas	817	0.1%
	Total	**905,110**	**100.0%**



***Fuente**: Consejo Salvadoreño del Café*

Exportaciones del Ejercicio 2017/18

Al cierre del ejercicio cafetalero 2017/2018, el 30 de septiembre de 2018, el volumen de las exportaciones de café de El Salvador ascendió a **758,330 quintales oro**, un alza del **13.3%** en relación al ejercicio 2016/17, cuando el volumen exportado alcanzó los 669,318 quintales oro. Por su parte, el valor de las exportaciones alcanzó ingresos por **US$113.64 millones**, frente a los 117.80 millones de dólares del ejercicio anterior.

En relación al precio promedio de exportación, éste logró los **$149.85/qq** en el ejercicio 2017/18, dejando un diferencial promedio de **US$32.20/qq**, respecto al precio internacional del mismo periodo.

Exportaciones por Calidad de Café

Las exportaciones salvadoreñas de café en el ejercicio 2017/18 han logrado un favorable desempeño respecto al ejercicio cafetalero previo. Lo anterior también puede apreciarse al evaluar el desempeño de las exportaciones por calidad.

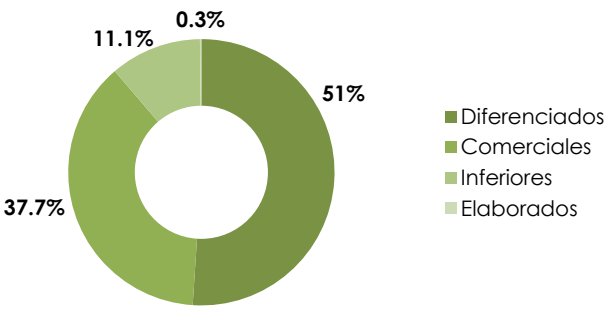
Cuadro 5. Exportaciones por Calidad de Café en el Ejercicio 2016/17 y 2017/18

Ejercicio	2016/2017		2017/2018	
Calidades	**QQ**	**Miles US$**	**QQ**	**Miles US$**
Comerciales	166,798	24,153	285,713	34,925
Diferenciados	432,999	85,606	387,165	70,715
Inferiores	67,883	7,549	84,116	7,615
Elaborados	1,638	489	1,336	383
Total Exportaciones	**669,318**	**117,797**	**758,107**	**113,637**

***Fuente**: Consejo Salvadoreño del Café*

En general, la participación de las distintas calidades en las exportaciones totales del ejercicio 2017/18 mantiene similar tendencia a la observada en ejercicios recientes, siendo los cafés *Diferenciados* o *Especiales* los que lideran, tanto en volumen como en valor, las calidades del café salvadoreño enviado al exterior.

Gráfico 1. Participación de las Calidades de Café en el Volumen de las Exportaciones del Ejercicio 2017/18



***Fuente**: Consejo Salvadoreño del Café*

Exportaciones por Destino

Cuadro 6. Destinos de las exportaciones cafetaleras de El Salvador | Ejercicios 2016/17 y 2017/18

PAIS	2016/2017			2017/2018		
	QQ	Mills US$	%	QQ	Mills US$	%
USA	348,079	58.81	52%	324,861	48.71	43%
Alemania	66,461	10.48	10%	113,603	13.69	15%
Bélgica	29,588	4.51	4%	60,180	7.40	8%
Japón	61,573	12.14	9%	55,750	8.91	7%
Italia	41,976	7.03	6%	52,732	7.64	7%
Reino Unido	21,525	5.56	3%	38,216	7.68	5%
Corea	13,117	2.67	2%	17,039	3.22	2%
Canadá	12,750	2.08	2%	16,120	2.11	2%
Malasia	2,906	0.44	0%	13,200	1.86	2%
Australia	8,923	2.33	1%	11,227	2.65	1%
Otros	62,420	11.74	9%	55,401	9.78	7%
Total	669,318	117.80	100.0%	**758,330**	**113.64**	**100.0%**

***Fuente**: Consejo Salvadoreño del Café*

Los Estados Unidos de América continúa siendo el principal destino de las exportaciones salvadoreñas en el ejercicio 2017/18, con una participación del 43%. Durante el periodo de octubre 2017 hasta septiembre 2018, se embarcó un volumen total de 324,861 quintales-oro, con un valor de 48.71 millones de dólares.

El segundo destino de las exportaciones cafetaleras salvadoreñas es Alemania, con una participación del 15% en el ejercicio 2017/18. De octubre 2017 a septiembre 2018, el volumen embarcado hacia el país europeo alcanzó los 113,603 quintales-oro, con un valor de US$13.7 millones, lo que significó un avance del 71% en volumen y del 31% en valor.

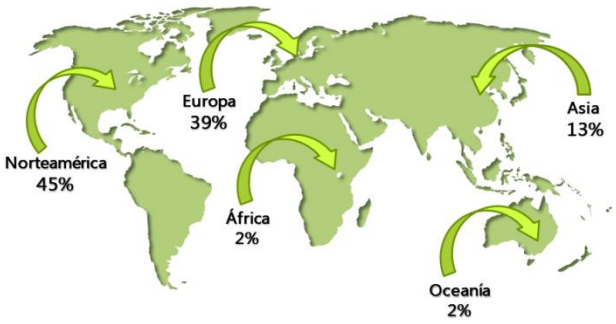
Bélgica es el tercer destino de las exportaciones salvadoreñas de café con una participación del 8%. En el ejercicio 2017/18, su volumen totalizó 60,180 quintales-oro, generando ingresos por US$7.4 millones. La expansión de las exportaciones hacia Bélgica fue del 103.4% en Volumen y del 64% en Valor.

En cuarto lugar, Japón, fue destino del 7% del volumen de los embarques de café de El Salvador. Los envíos hacia el país asiático totalizaron 55,750 quintales-oro, dejando ingresos por US$8.9 millones.

Relevante es la participación de Italia, en el quinto lugar, participando con el 7% del volumen (52,732 qq), generando ingresos por US$7.64 millones.

Otros destinos importantes para las exportaciones cafetaleras salvadoreñas son Reino Unido (5%), Corea, Canadá y Malasia.

Figura 5. Exportaciones de Café por Continente



Fuente: Datos del Consejo Salvadoreño del Café

El 45% del volumen exportado tuvo por destino América del Norte; 39% se envió a Europa; 13% se embarcó a los países de Asia; Oceanía recibió el 2%; y África el 2%.

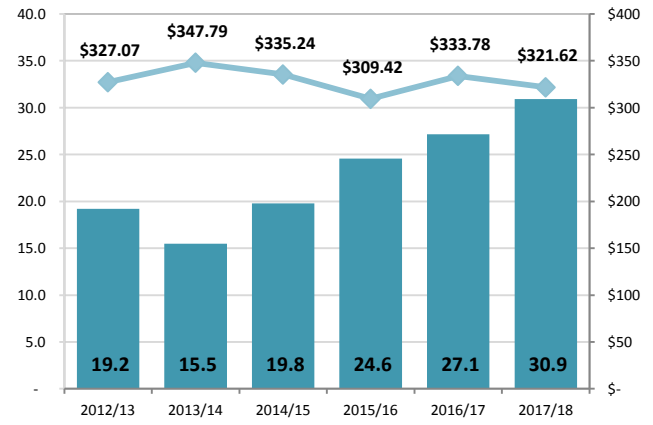
Exportaciones de Microlotes

Los cafés agrupados en Microlotes son diferenciados y exclusivos debido a sus características organolépticas. Son llamados así porque el volumen por cada lote exportado no supera los 100 quintales-oro. El café enviado vía microlotes es altamente valorado en el mercado internacional, por lo que esta modalidad es una excelente generadora de ingresos para el sector.

En el ejercicio 2017/18, el volumen de los microlotes alcanzó los **30,894 quintales-oro**, participando con el 4% del volumen total exportado de café en el mismo ejercicio. Asimismo, el valor generado por los microlotes llegó a **US$9.94 millones**, que representó el 8.8% del valor total de las exportaciones de café en dicho ejercicio. El precio promedio de exportación en el ejercicio 2017/18 para los microlotes fue de **US$321.62/qq**, una diferencia de US$203.97/qq en relación al precio promedio de bolsa alcanzado en el mismo periodo.

Los principales destinos de los microlotes en el ejercicio fueron los Estados Unidos de América, con el 35%; Reino Unido, con el 14%; y Japón, con el 9%. Otros destinos fueron Taiwán (7%) y Corea (6%).

Gráfico 2. Evolución del Volumen y Valor de Microlotes | Ejercicios 2012/13 a 2017/18



Fuente: Datos del Consejo Salvadoreño del Café

Principales Compradores

De acuerdo a su volumen de compra, los principales importadores del café salvadoreño durante el Ejercicio 2017/18 se presentan en el cuadro que sigue:

Cuadro 6. Principales Compradores de Café de El Salvador en el Ejercicio 2017/18

Comprador	QQ-Oro	%
ECOM Agroindustrial Corp. Ltd.	131,138	17.3%
COFEX International, Inc.	113,457	15.0%
Paragon Coffee Trading Co. L.P.	47,807	6.3%
COEX Coffee International,Inc.	28,860	3.8%
Panamerican Coffee Trading Co. S.A.	26,727	3.5%
Itochu Corporation	23,255	3.1%
Walter Matter, S.A.	20,768	2.7%
Volcafe Limited (Ltd)	19,800	2.6%
International Coffee Corp.	19,800	2.6%
Volcafe USA Llc	17,850	2.4%
Benecke Coffee Gmbh & Co. Kg	12,998	1.7%
Mitsui & Co. Ltd.	12,375	1.6%
Bliss Products Intl Corp	11,490	1.5%
COFCO Americas Resources Corp.	11,338	1.5%
Coffee Link International	11,153	1.5%
NKG Bero Italia S.P.A	10,967	1.4%
Interamerican Coffee, Inc.	10,313	1.4%
The Serengeti Trading Company	10,313	1.4%
Atlantic Specialty Coffee Inc.	9,776	1.3%
CAFEMA International, S. A.	9,075	1.2%
Otros	198,853	26.2%
TOTAL	**758,108**	**100%**

***Fuente**: Consejo Salvadoreño del Café*

La multinacional *ECOM Agroindustrial* continúa liderando las compras de café salvadoreño, adquiriendo el 17.3% del volumen ofertado. Le sigue *COFEX International*, con el 15% de las compras del ejercicio cafetalero. En tercer lugar está *Parangon Coffee Trading*, con el 6.3% de las exportaciones.

Otros compradores importantes son *COEX Coffee Internacional*, *Panamerican Coffee Trading* e *Itochu Corporation*.