



**ORGANIZACIÓN
INTERNACIONAL
DEL CAFÉ**

ICC 117-8

16 septiembre 2016
Original: español

C

Consejo Internacional del Café
117º período de sesiones
19 – 23 septiembre 2016
Londres, Reino Unido

Perfil de país cafetero: El Salvador

Antecedentes

De conformidad con los objetivos del Acuerdo internacional del Café de 2007, la Organización Internacional del Café deberá servir de centro para la recopilación, divulgación y publicación de información económica y técnica, estadísticas y estudios, y para la investigación y desarrollo acerca del café. En virtud de esas disposiciones, la Secretaría colaboró con el Consejo Salvadoreño del Café para producir el perfil de país cafetero de El Salvador.

Medidas que se solicitan

Se pide al Consejo Internacional del Café que tome nota de este documento.



PERFIL DE PAÍS CAFETERO EL SALVADOR



CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ



ÍNDICE

Prefacio	5
Prólogo	6
1. Antecedentes	7
1.1 Situación geográfica del país	7
1.2 Marco económico	8
1.3 Resumen de la historia cafetera del país	9
1.4 Distribución geográfica de la producción de café	12
2. Producción de café	14
2.1 Tipos de café y zonas productoras de café	14
2.2 Sistemas de producción	15
2.3 Temporada cafetera	15
2.4 Tamaño de las fincas	16
2.5 Rendimiento.....	16
2.6 Otras características del cultivo de café	16
2.7 Volumen de producción.....	17
2.8 Diferencias de género.....	17
3. Costos de producción en los cinco últimos años	18
3.1 Costos de establecimiento/inversión inicial	18
3.2 Costos anuales de producción	18
3.3 Pérdidas de cosecha debido a plagas y enfermedades	19
3.4 Pérdidas de cosecha debido al mal tiempo	19
4. Ingresos de los agricultores	21
4.1. Precios en finca	21
4.2. Ingresos netos por tipo de finca	21
5. Investigación y extensión	22
5.1 Instituciones a cargo de efectuar investigación	22
5.2 Investigación sobre el cambio climático y el café.....	25
5.3 Organización de servicios de extensión	27

6.	Procesamiento del café	28
6.1	Procesamiento de campo	28
6.2	Control de calidad	28
7.	Participantes en el sector cafetero	30
7.1	Asociaciones/cooperativas de agricultores	30
7.2	Autoridad Nacional Cafetera	30
7.3	Otro tipo de participación del gobierno	31
7.4	Sector privado	32
7.5	Instituciones financieras	32
8.	Estructura de la comercialización	34
8.1	Canales de comercialización	34
8.2	Asociaciones/cooperativas de agricultores que exportan café	34
8.3	Especificación de grados de café y primas o descuentos indicativos	34
8.4	Tasas y derechos que se imponen al café	34
9.	Tueste de café y consumo interno.....	35
9.1	Tostadores y tamaño del mercado	35
9.2	Canales de distribución	35
9.3	Consumo interno	35
10.	Resultados de las exportaciones de café en los cinco últimos años	37
10.1	Volumen y valor de las exportaciones.....	37
10.2	Exportaciones por destino	38
10.3	Embarque	40
10.4	Exportaciones de café certificado	40
10.5	Existencias	41
11.	Disposiciones relativas a las exportaciones	42
11.1	Tasas y derechos de exportación	42
11.2.	Otros gravámenes	42
12.	Aspectos macroeconómicos del sector cafetero	42
12.1	El café y la balanza comercial	42
12.2	Porcentaje correspondiente al café en el producto interno bruto (PIB)	42
12.3	Empleo generado por el sector cafetero	43

13.	Retos medioambientales	44
13.1	Impacto de la producción de café en el medio ambiente	44
13.2	Contribución a la huella de carbono	45
13.3	Producción de café sostenible desde el punto de vista del medio ambiente	45
14.	Perspectivas de la producción de café	46
14.1	Evaluación de las dificultades con que se tropieza en el sector	46

PREFACIO

Este perfil del sector cafetero de El Salvador es el primero de una serie de perfiles cafeteros de países que la OIC está emprendiendo de acuerdo con el programa de actividades del año cafetero 2015/16. Este perfil también cumple uno de los objetivos del Acuerdo Internacional del Café de 2007, el de recopilar, difundir y publicar información económica, técnica y científica, estadísticas y estudios.

Partiendo de esa base, facilité directrices para que se usen como marco de esta serie, que está encaminada a proporcionar información actual y completa acerca del sector cafetero de países específicos. Estos perfiles serán sumamente importantes en cuanto a mejorar la visibilidad de la economía cafetera mundial y a identificar corrientes comerciales clave.

Quisiera dar las gracias a la Excm. Sra. Lidia Elizabeth Hayek Weinmann, Embajadora de El Salvador en el Reino Unido, por su constante apoyo; al Sr. José Hugo Hernández, Director Ejecutivo, y al Sr. Tomás Bonilla, Jefe de Estudios Económicos y Estadísticas Cafetaleras, del Consejo Salvadoreño del Café, por haber preparado la primera versión de este informe, además de una serie de documentos complementarios y de apoyo. Asimismo, quisiera dar las gracias también a la Secretaría de la OIC por haber revisado el texto y colaborado con las autoridades cafeteras en la preparación del perfil de país cafetero de El Salvador.

Espero sinceramente que este perfil sea de interés y valor para nuestros Miembros y también para todos los demás interesados que ejercen labor en este campo. Por último, el personal de la Organización y yo quedamos abiertos a toda observación y sugerencia que nos ayude a aumentar la exactitud y el valor del documento en el futuro. Confío en que el caudal de información que figura en esta publicación y en las que saldrán a continuación en esta serie, proporcionará a los delegados, investigadores y lectores una comprensión mejor de la naturaleza dinámica del sector cafetero en todo el mundo.

Robério Oliveira Silva
Director Ejecutivo
Organización Internacional del Café

PRÓLOGO

El café fue introducido a mediados del siglo XVIII, pero fue un siglo después a partir del gobierno dirigido por el Capitán General Gerardo Barrios, que se le dio un impulso sostenido hasta convertirse en el principal producto del país y motor del crecimiento económico desde finales del siglo XIX. El Salvador cuenta con seis cordilleras de producción: Alotepec-Metapán, El Bálsamo-Quezaltepec, Apaneca-Ilamatepec, Chinchontepec, Tecapa-Chinameca y Cacahuatique que producen cafés Arábica.

El Café de El Salvador ha logrado posicionarse entre los cafés de alta calidad en los mercados internacionales. Durante la cosecha 2014/15 el 70% de sus exportaciones fueron de cafés diferenciados los cuales son adquiridos principalmente por Estados Unidos, Europa, Japón y Canadá.

Actualmente, el Gobierno de El Salvador, a través del Consejo Salvadoreño del Café, como institución estatal de carácter autónomo encargada de la política cafetalera y actividades relacionadas con la agroindustria del café, tiene como una de sus principales metas en beneficio del sector el renovar un 30% del parque cafetero, con lo cual se aseguraría su resiliencia al cambio climático.

Esta publicación ofrece un panorama detallado del sector cafetero de El Salvador. Es, por tanto, una fuente de información y será de utilidad para los análisis de los especialistas en ese campo y de todos los que están interesados en nuestro sector cafetero. Quisiera dar las gracias al Director Ejecutivo de la OIC y al personal de la Organización por su esfuerzo y por haber emprendido la tarea de lanzar este perfil de país. Esperamos y confiamos en que será útil e informativo para muchos lectores.

José Hugo Hernández
Director Ejecutivo
Consejo Salvadoreño del Café



1. ANTECEDENTES

1.1 Situación geográfica del país

La República de El Salvador ubicada en la América Central, cuenta con una extensión territorial de 20.740 km², siendo su capital San Salvador (véase Fig. 1). Limita al occidente con la República de Guatemala, en la parte nororiental con la República de Honduras, al oriente con las Repúblicas de Honduras y Nicaragua, así como en el sur con el Océano Pacífico.

La población es de 6,3 millones de habitantes (2014), de la cual un 52,9% son mujeres y el 47,1% hombres; con una densidad poblacional de 304 hab/km² (la más alta de América Latina) y un crecimiento poblacional de 0,6% promedio anual.

Su idioma es el español y la administración política recae en tres órganos o poderes del Estado: legislativo, ejecutivo y judicial.

Su territorio está organizado en 14 departamentos, 39 distritos y 262 municipios; las ciudades más importantes además de la capital son: Santa Ana en la zona occidental, San Miguel en la zona oriental y Santa Tecla en el centro del país.

El Salvador se encuentra en la zona climática tropical y ofrece condiciones térmicas similares durante todo el año. Sin embargo, debido a su franja costera a lo largo del Océano Pacífico, ocurren oscilaciones anuales importantes relacionadas con la brisa marina que transporta humedad y calor.

Figura 1: Mapa de El Salvador



1.2 Marco económico

La actividad económica de El Salvador está clasificada en 12 importantes sectores, donde se destacan el comercio, la industria manufacturera y el agropecuario; para el año 2014 en conjunto aportaron el 50% del producto interno bruto. Otros de importancia son los de servicios, transportes y comunicaciones y alquileres de viviendas.

La moneda de curso legal es el dólar americano y sus mercados más importantes para el intercambio son Estados Unidos y los países de la región centroamericana. En el comercio del café sus principales destinos son Estados Unidos, Europa, Japón y Canadá.

Indicadores económicos más importantes

INDICADOR	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Población (millones)	6,2	6,2	6,2	6,2	6,3	6,3
Hombres	2,9	2,9	2,9	2,9	3,0	3,0
Mujeres	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3
PIB (US\$ millones)	9.076,0	9.277,2	9.451,7	9.626,3	9.763,5	10.003,2
PIB per cápita (US\$)	1.465,5	1.486,9	1.502,7	1.517,4	1.525,2	1.548,4
Tasa de crecimiento del PIB (%)	1,4%	2,2%	1,9%	1,8%	1,4%	2,5%
Tasa de interés (%)	3,0%	2,2%	3,0%	3,7%	3,9%	4,5%
Inflación (%)	1,2%	5,1%	1,7%	0,8%	1,1%	-0,7%
Total de exportaciones (US\$ millones)	3.363,6	3.754,2	4.102,6	3.801,8	3.985,3	3.947,5
PIB agrícola (%)	12,6%	12,8%	12,3%	12,4%	12,2%	12,2%

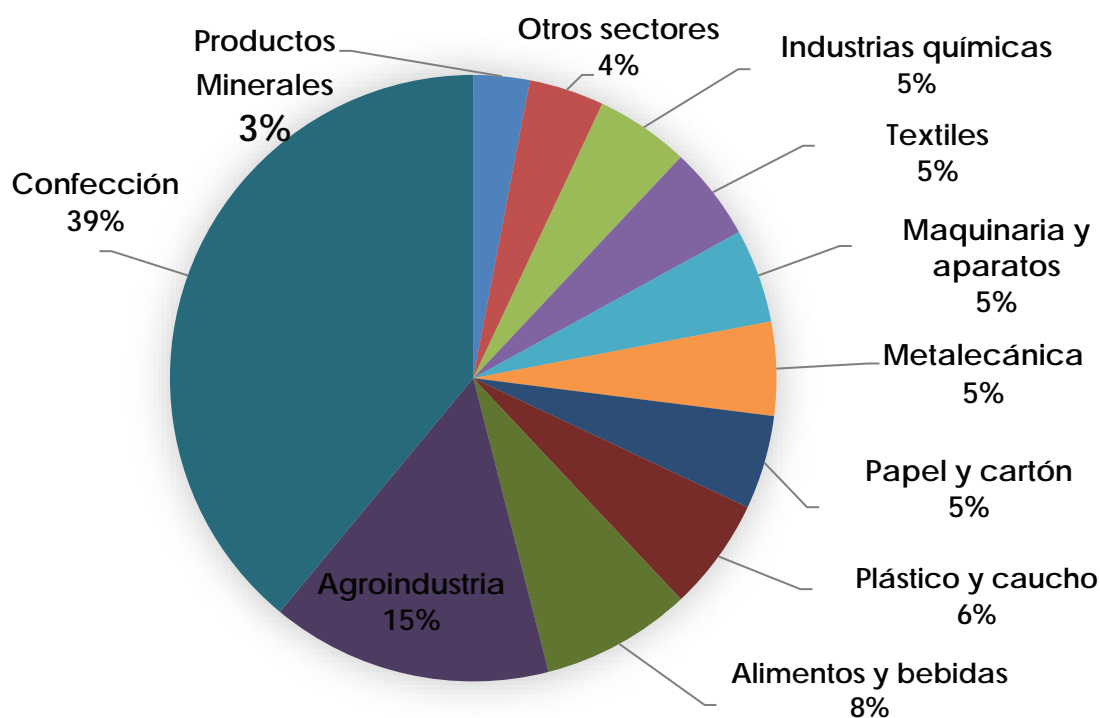
Fuente: Banco Central de Reserva de El Salvador (BCR) y Comisión Económica para América Latina (CEPAL)

* Cifras reales

** Tasa de interés de depósitos a un año.

En la gráfica siguiente se presenta los principales sectores de exportación en la actualidad, el café está integrado en “Alimentos y bebidas”.

Gráfico 1:



* Datos del 2014

El café fue hasta inicios de los años 90 el principal proveedor de divisas por exportaciones llegando a representar hasta el 40% del total; luego con el auge de la maquila, la baja en los precios internacionales y la caída en la producción, su aporte fue paulatinamente cayendo hasta aproximadamente un 5% promedio en los últimos cinco años.

1.3 Resumen de la historia cafetera del país

En 1740 se introdujo el café en El Salvador desde las islas del Caribe. Las primeras plantas se cultivaron en los departamentos del occidente del país y en La Libertad. En este tiempo no se conocía del potencial económico que representaba el cultivo del café.

No fue sino hasta las décadas de 1860 y 1870 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). La primera exportación de café salvadoreño se dio en el año cafetalero de 1855/56 con 695 sacos de 60 kg.

Desde su despegue económico en 1864, el café representó una fuente de trabajo para los trabajadores rurales. El cultivo del café requería de una infraestructura de comunicación y transporte, es así como se inició la infraestructura ferroviaria en 1889, las carreteras entre las ciudades también fueron mejoradas notablemente, en especial las de la zona occidental y central del país. Con el avance de las vías de comunicación el país se desarrolló en mejor forma, lo cual se debió al cultivo del café.

La variedad de café cultivada durante el siglo XIX en El Salvador era del tipo Arábigo. Las densidades de árboles eran relativamente bajas (menos de 1.300 árboles por hectárea), con una fertilización casi nula, pero esto no afectaba pues la mayoría de las tierras eran vírgenes y poseían suficientes nutrientes naturales.

En el siglo XX en la década de los años 30, 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 por altos precios existentes a principios de la misma. Los caficultores comenzaron a sustituir la variedad Arábigo por el Bourbon, a usar fertilizantes químicos, a manejar la sombra de cafetales en diferentes formas, a usar nuevos sistemas de poda, a iniciar prácticas anti-erosivas y a elevar la población de arbustos. En la década del 60 la población de cafetales llegó a un promedio de 2.850 cafetos por hectárea, lo que acompañado a una intensificación de la fertilización y una divulgación de prácticas culturales modernas por el Instituto Salvadoreño de Investigaciones del Café (ISIC) permitió un aumento de la productividad, contribuyendo a que la rentabilidad se mantuviese a pesar del descenso de los precios en esa década.

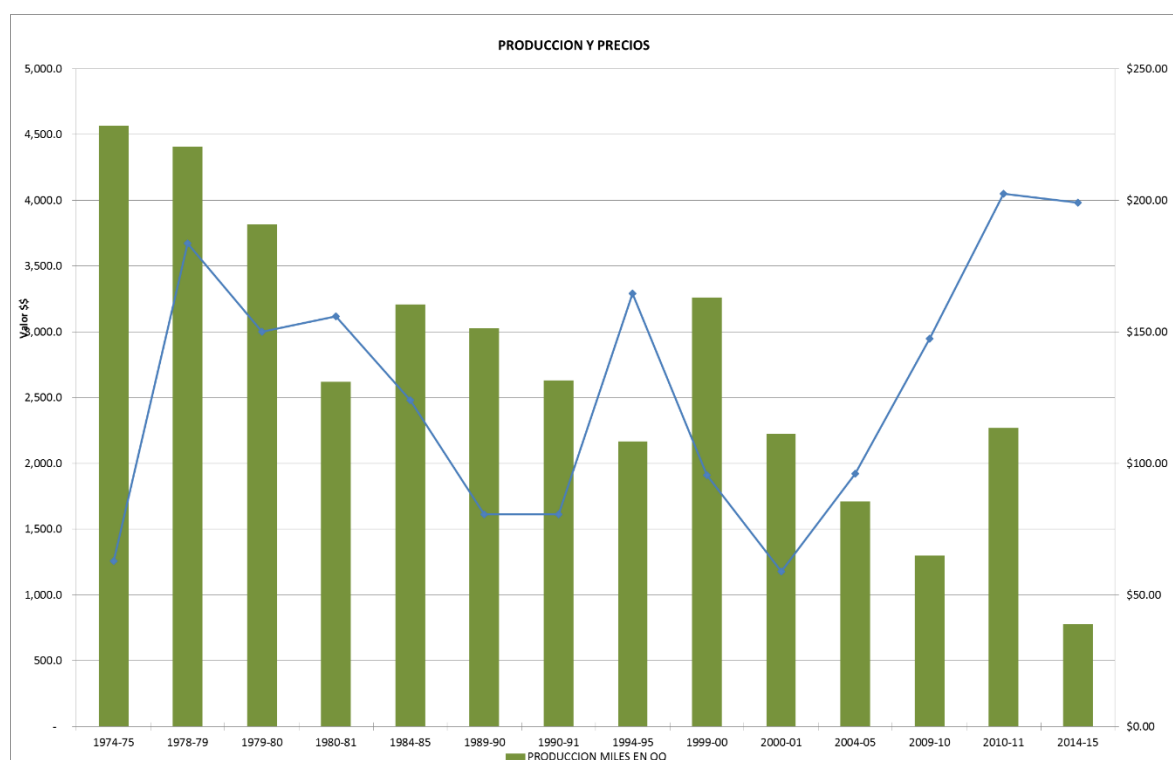
La estabilidad político social que el país gozó durante esa década aunado a la rentabilidad del cultivo fueron factores determinantes en la industrialización del país en ese período.

El proceso de intensificación del cultivo continuó estimulado por los altos precios de 1975 después de una fuerte helada en Brasil. Se sembró masivamente la variedad Pacas y se intensificó el uso de insumos químicos. A finales de la década el promedio nacional era de 5.700 cafetos/ha. En la misma se observaron las más altas producciones del país; en 1978/79 se produjo cerca de 3.5 millones de sacos de 60 kg, mientras que en 1974/75 la producción fue de aproximadamente 3.8 millones de sacos.

El conflicto civil interno en la década de los años 80, afectó drásticamente la actividad económica y productiva del país, siendo el café uno de los rubros más perjudicados, cayendo en aproximadamente un 25% los niveles de producción en promedio. A inicios de los años 90 con el cierre del sistema de cuotas por parte de la OIC y la baja sensible de los precios, no permitió la recuperación productiva y se mantuvo en esa década en alrededor de 2.3 millones de sacos; aunado a ello los cafetales ya experimentaban un nivel de envejecimiento elevado (más de 30 años en promedio).

La prolongada crisis de bajos precios a inicios del actual siglo, contribuyó para una nueva sensible caída de la producción hasta niveles de 1.4 millones de sacos, por el abandono o poca atención prestada a los cafetales, más un continuo envejecimiento de los mismos. Un fuerte ataque del hongo de la roya incidió para una drástica caída en la cosecha 2013/14 a un poco más de medio millón de sacos, recuperándose gradualmente en las dos siguientes.

Gráfico 2: Producción y precios



1.4 Distribución geográfica de la producción de café

A continuación el mapa con la distribución por cordilleras e información de altitudes y variedad (se anexa de forma ampliada):

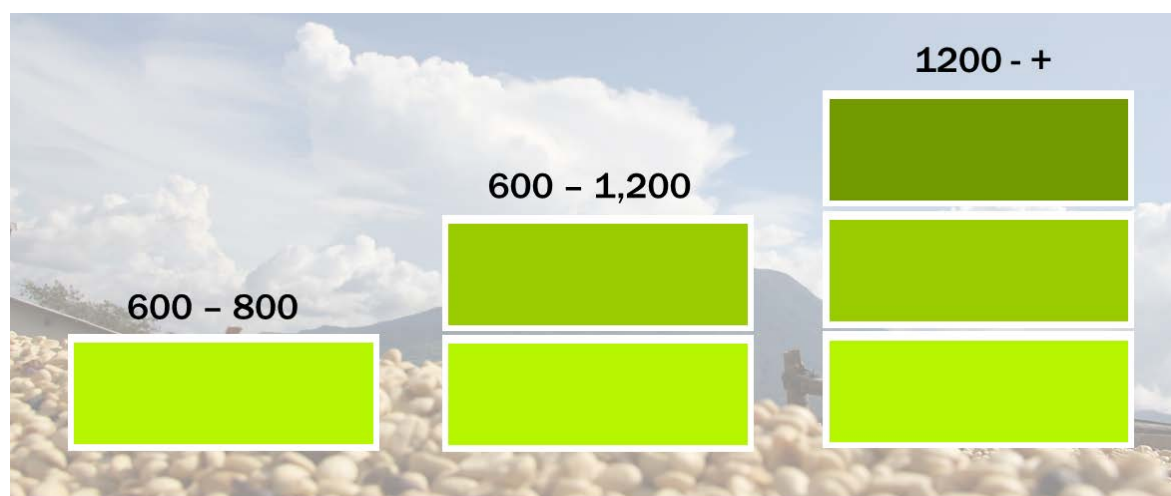
Figura 2: Zonas productoras de café en El Salvador



Principales Regiones Cafetaleras

1. Cordillera Apaneca-Ilamatepec
2. Cordillera Quetzaltepec-Bálsamo
3. Cordillera Chichontepec
4. Cordillera Tecapa-Chinameca
5. Cordillera Cacahuatique
6. Cordillera Alotepec-Metapán

Altitud



BAJÍO

(Central Standard-CS):

Producido entre 600 a 800 m.s.n.m.

MEDIA ALTURA

(High Grown-HG):

Producido entre 800 y 1,200 m.s.n.m.

ESTRICTA ALTURA

(Strictly High Grown-SHG):

Producido entre 1,200 y más m.s.n.m.

VARIEDADES

Bourbón

Pacas

Pacamara

Otros

Principales Regiones Cafetaleras	Variedades	Altitud	Área (ha)	% (ha)
Cordillera Apaneca-Illamatepec	64,2% Bourbón 25,6% Pacas 10,2% Mezcla de Bourbón, Pacas y otros	Desde 500 hasta 2.365 m.s.n.m. (1.640 – 7.759 pies)	66.550	50,1%
Cordillera El Bálsamo-Quezaltepec	51,8% Bourbón 22,5% Pacas 25,7% Mezcla de Bourbón, Pacas y otros	Desde 500 hasta 1.960 m.s.n.m. (1.640 – 5.430 pies)	37.545	28,3%
Cordillera Chichontepec	71,7% Bourbón 7,4% Pacas 20,9% Mezcla de Bourbón y Pacas	Desde 500 hasta 1.000 m.s.n.m. (1.640 – 3.280 pies)	6.075	4,6%
Cordillera Tecapa-Chinameca	69,5% Bourbón 22,2% Pacas 8,3% Mezcla de Bourbón y Pacas	Desde 500 hasta 2,139 m.s.n.m. (1.640 – 7.017 pies)	15.705	11,8%
Cordillera Cacahuatique	65,3% Bourbón 20,6% Pacas 14,1% Otros	Desde 500 hasta 1,663 m.s.n.m. (1.640 – 5.456 pies)	4.815	3,6%
Cordillera Alotepec-Metapán	30% Bourbón 50% Pacas 15% Pacamara 5% Otros (Catuai y Catimor)	Desde 1.000 hasta 2,000 m.s.n.m. (3.280 – 6.561 pies)	2.200	1,7%

Las variedades predominantes son el Bourbon con alrededor del 64% del área cultivada, luego Pacas (una mutación del Bourbon) con un 28%, seguido por un grupo de variedades que están cultivadas cada una en un 2% o menos del área total como: Pacamara, Cuscatleco, Catimor, Catisic y otros.

2. PRODUCCIÓN DE CAFÉ

2.1 Tipos de café y zonas productoras de café

El 100% de la producción de café de El Salvador es de la especie Arábica.

Los tipos de café están clasificados de la siguiente manera:

De acuerdo a la altura sobre el nivel del mar:

- Central Estándar (CS), hasta 800 m.s.n.m.
- High Grown (HG), entre 800 y 1.200 m.s.n.m.
- Strictly High Grown (SHG), más de 1.200 m.s.n.m.

Café Diferenciado o de especialidades:

- Gourmet (certificado por el Consejo)
- Finos
- Orgánicos
- Sostenibles (Rainforest Alliance, 4C)
- Comercio Justo
- Naturales especiales

Elaborados:

- Tostado y molido
- Soluble

En el numeral 10.1 del presente documento se detalla el volumen y valor de las exportaciones según calidades o tipos de café.

Las zonas productoras corresponden a las seis cordilleras identificadas con anterioridad.

2.2 Sistemas de producción

- El 100% de los cafetales son cultivados bajo sombra.
- Sistemas de riego no se han utilizado para el cultivo del café.
- El sistema de producción según el tamaño de las fincas es igual para todas, con un manejo ligeramente mejor a nivel de fincas grandes.
- El sistema de viveros se concentra mayormente en empresas o propietarios individuales que no están integrados en la cadena productiva, aunque existen grandes productores y cooperativas productoras y beneficiadoras que producen sus propios viveros.
- En cuanto a la densidad de las plantas en fincas, el promedio entre hileras es de 1,67 mts x 1,67 mts = 3.575 plantas/ha.
- En la combinación del cultivo con otros para consumo, prevalecen las musáceas y aguacates, aunque no es generalizado en las plantaciones.
- Como se refirió antes las variedades que aún prevalecen en el cultivo del café son el Bourbon y el Pacas. En menor proporción está el Pacamara, Catimores (Catisic, Lempira, etc.) Sarchimores (Cuscatleco, Parainema, etc.) y Arabustas (Icatú).
- El sistema de podas verticales múltiples, recepas totales y en algunas zonas específicas el sistema de parras.
- El uso de fertilizantes se hace con base en resultados de análisis de suelos.
- El uso de pesticidas con base en muestreo de plagas para identificar la plaga y niveles de infestación; a partir de ello se selecciona el producto para combatirla y las respectivas dosis de aplicación (previamente se realiza una calibración de equipos).
- Las operaciones de aspersión y deshierbe se hacen mediante la identificación de las malezas y calibración del equipo, y luego seleccionando el producto a aplicar con sus dosis.
- El manejo de enfermedades y plagas de insectos se realiza con base en muestreos y se aplica el MIP (Manejo Integrado de Plagas) de acuerdo a la identificación de la plaga. Así se selecciona la metodología a utilizar, puede ser manejo agronómico, mecánico, físico, etológico, biológico y por último el químico.

2.3 Temporada cafetera

- La época de siembra se realiza generalmente con plantas de vivero de un año, entre los meses de mayo y julio.
- La época de recolección es entre octubre de un año y marzo del siguiente año.
- El resto del año se realizan diversas actividades vinculadas al manejo de las fincas, tales como podas de cafetos y sombra, fertilización, control de plagas, entre otros.

2.4 Tamaño de las fincas

Estrato	Personas naturales		Personas jurídicas	Área cultivada (ha)	Porcentaje de superficie cultivada
	Hombres	Mujeres			
0,01 – 3,50 ha	10.943	5.987	57	18.399	13,8
3,51 – 7,00 ha	1.056	566	50	15.437	11,6
7,01 – 17,50 ha	315	202	199	18.049	13,6
17,51 – 35,00 ha	737	512	129	8.492	6,4
35,01 – 70,00 ha	139	78	180	19.674	14,8
Más de 70 ha	79	47	262	52.839	39,8
TOTAL	13.269	7.392	877	132.890	100,0

El 40% de la superficie en que se cultiva café está situado en fincas de menos de 17,50 ha. Cabe señalar también que en el país no hay empresas multinacionales de producción de café, puesto que esas empresas solo se dedican a actividades de exportación de café.

2.5 Rendimiento

El promedio de plantas de pequeños productores es de 3.000/ha y el rendimiento de 5 a 7 sacos/ha (300 a 420 kg/ha). En fincas grandes y empresas comerciales el promedio de plantas es de 3.500 a 4.000 plantas/ha y las producciones de 8 a 12 sacos/ha (480 a 720 kg/ha). Hay algunas excepciones de producciones arriba de 18 sacos/ha (1,08 toneladas/ha) pero son mínimas.

2.6 Otras características del cultivo de café

Alrededor del 33% de la producción nacional es café que cuenta con certificaciones de café sostenible como los Rainforest Alliance y el Código de la Asociación 4C que regulan el uso de agroquímicos. Además, cerca del 2% es café certificado orgánico que no incluye ningún tipo de agroquímico, otro porcentaje similar corresponde a Comercio Justo.

En general, el país cumple con las normativas internacionales en materia de uso de agroquímicos, sin presentar ningún tipo de reclamo al respecto en los principales mercados del café salvadoreño.

2.7 Volumen de producción (60 kg)

Mes	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Octubre	35.960	101.170	140.735	9.475	62.740	35.410
Noviembre	386.275	328.485	407.115	54.685	193.400	193.390
Diciembre	561.250	361.525	380.935	214.210	221.390	161.890
Enero	379.365	231.755	85.310	147.180	121.185	83.565
Febrero	189.480	74.275	63.495	42.410	42.135	39.400
Marzo	73.595	34.885	25.000	21.120	16.145	13.575
Abril y mayo	247.035	31.670	36.995	7.230	12.120	15.970
Total	1.872.960	1.163.765	1.239.585	506.310	669.115	543.200

Para la cosecha próxima no se tiene aún el pronóstico, pero las proyecciones indican que se puede aproximar al millón de sacos, de no haber trastornos.

La estructura productiva en términos de productores está concentrada en los pequeños tomando en cuenta que más del 86% poseen hasta 7 ha cultivadas; sin embargo, en términos del aporte a la producción solo es del 20%.

El grupo de productores cuyas áreas de café superiores es de 70 ha, el aporte es del 40%; en este grupo prevalecen las empresas comerciales, quienes producen alrededor de un 28% de la producción nacional.

2.8 Diferencias de género

Como se presenta en la tabla del numeral 2.4, la distribución por género sobre la titularidad establece que un 34% del total de productores son mujeres, un 62% son hombres y un 4% sociedades y cooperativas.

3. COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LOS CINCO ÚLTIMOS AÑOS

3.1 Costos de establecimiento/inversión inicial

A continuación se detalla un estimado del costo de establecimiento de una hectárea de café para cinco años, considerando factores de mucha importancia como los climáticos, agronómicos, fuerza laboral y ambiental. Valores en US\$.

Variable	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Insumos	2.152,00	2.152,00	2.300,00	2.300,00	2.350,00
Mano de obra	3.145,00	3.165,00	3.158,00	3.163,00	3.165,00
Administración	68,00	70,00	72,00	72,00	74,00
Otros (Intereses, imprevistos, etc.)	490,00	508,00	510,00	510,00	516,00
Total	5.855,00	5.895,00	6.040,00	6.045,00	6.105,00

3.2 Costos anuales de producción

En la siguiente tabla se detalla el estimado del costo de producción de una hectárea de café para cinco años. En general, la variabilidad de los valores se debe tanto a la demanda de mano de obra por el tamaño de la cosecha, así como el de los insumos cuyas necesidades son cambiantes de cosecha a cosecha y el costo que en los años recientes ha experimentado una baja o al menos sin cambios. Valores en US\$.

Variable	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Mano de obra	570,90	597,00	507,90	472,90	503,00
Insumos	644,40	650,40	662,10	649,40	662,40
Otros costos (fijos y financieros)	152,47	156,15	152,45	151,38	155,55
Total	1.367,77	1.403,55	1.322,45	1.273,68	1.320,95

3.3 Pérdidas de cosecha debido a plagas y enfermedades

En el año 2012 la región centroamericana y otros países productores de Latinoamérica, fueron impactados por un fuerte ataque de la roya del cafeto (*Hemileia Vastatrix*), atribuido fundamentalmente al fenómeno del cambio climático. El Salvador fue uno de los más afectados debido a una caficultura muy vulnerable, con variedades susceptibles al ataque y un parque cafetalero bastante envejecido; los estimados de la incidencia llegaron a más el 60%.

Ello fue el factor principal para que la cosecha 2013/14 presentara una caída cercana al 60%, pasando de 2,24 millones de sacos a 506.300 de sacos.

La implementación de acciones de políticas públicas contribuyó para el control de la roya para los subsiguientes años; no obstante, el daño causado también impactó a las dos cosechas posteriores.

Otro tipo de plaga que ha afectado pero en grado menor, es conocida como Antracnósis (*Colletotrichum Coffeanum*), otro tipo de hongo que ataca también las ramas del árbol, surgida como resultado del debilitamiento de la planta por el ataque de la roya, del cual no se tiene medición alguna siendo que su incidencia también está siendo controlada.

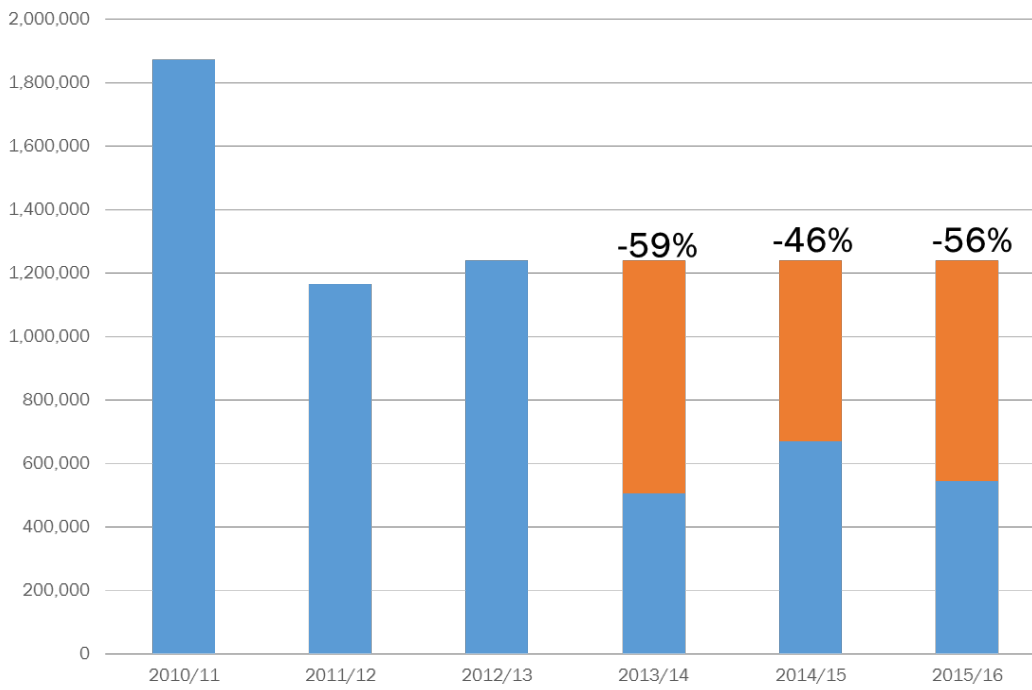
Sobre otras plagas, los monitoreos indican que no han tenido incremento alguno (ejemplo la Broca).

3.4 Pérdidas de cosecha debido al mal tiempo

Se evidenció que resultado de trastornos climáticos en el año 2012 creó las condiciones para el severo ataque de la roya, tal fue el caso de la Depresión 12E (octubre). Para la cosecha 2015/16, también las variabilidades del clima tuvieron una incidencia importante para una reducción en la cosecha, que se manifestó en una prolongada sequía en la época lluviosa y, por el contrario, un exceso de precipitaciones en la época seca, cuando la recolección de la cosecha estaba en proceso.

Lo anterior afectó el tamaño y la calidad del grano (por la sequía) y caída del fruto maduro (por las lluvias extemporáneas). Se estima en un 20% la reducción de la cosecha como resultado del clima.

Gráfico 3:



4. INGRESOS DE LOS AGRICULTORES

4.1 Precios en finca

En el cuadro a continuación figuran los precios promedio pagados a los productores de café entre 2010 y 2015

Precio promedio pagado a los productores de café

	Precio pagado al agricultor (centavos de dólar EE UU por libra)	Valor unitario de las exportaciones (centavos de dólar EE UU por libra)	Porcentaje del valor de las exportaciones
2010	109,88	143,94	76,3%
2011	186,74	189,91	98,3%
2012	120,12	212,36	56,6%
2013	95,28	159,36	59,8%
2014	117,01	177,80	65,8%
2015	87,45	194,43	45,0%

4.2 Ingresos netos por tipo de finca

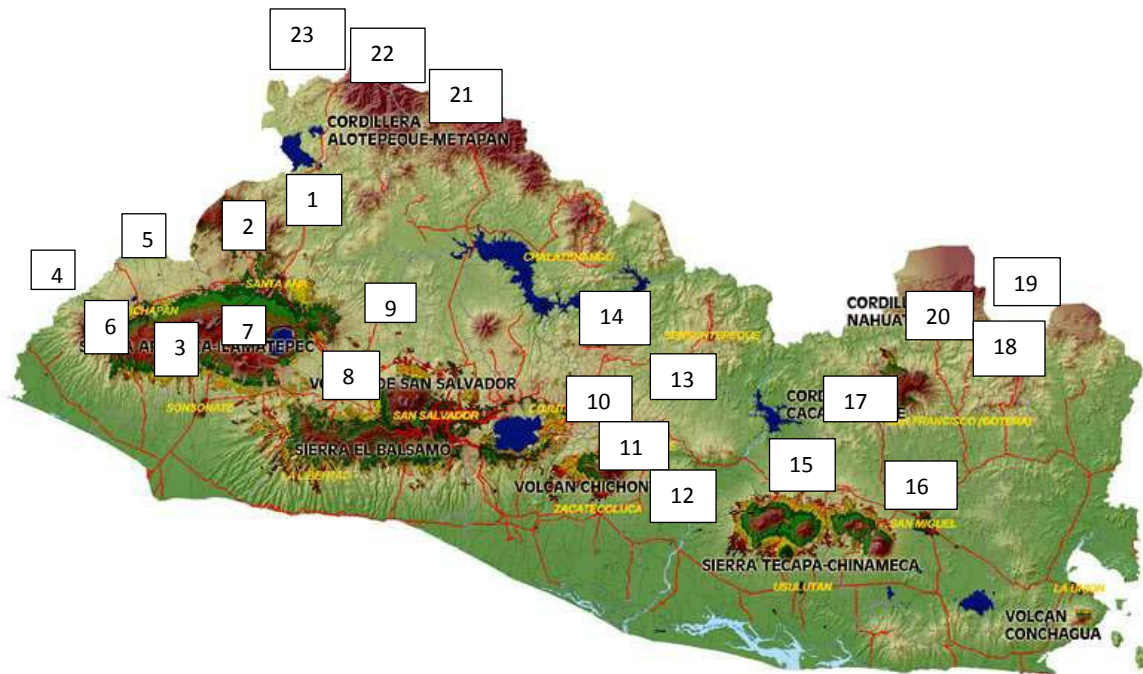
No se dispone de información al respecto.

5. INVESTIGACIÓN Y EXTENSIÓN

5.1 Instituciones a cargo de efectuar investigación

CENTA (Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria), institución estatal Gerencia CENTA-CAFÉ

Tanto la investigación como la extensión se encuentran a cargo de la Gerencia CENTA-CAFÉ puesta en funcionamiento desde julio de 2015 bajo la administración del Ministerio de Agricultura y Ganadería. Cuenta con 23 agencias y más de 80 extensionistas distribuidos en las 6 cordilleras cafetaleras, además de 6 investigadores.



Las funciones principales de CENTA-CAFÉ son las siguientes:

- Transferencia de tecnología
- Visitas de asistencia técnica
- Capacitaciones
- Elaboración de planes de inversión
- Diagnóstico de plagas y enfermedades
- Investigación, manejo integrado de plagas, agronomía y fertilidad de suelos
- Servicios de laboratorios especializados.

Proyectos de apoyo:

- Entrega de plantas resistentes a la roya: 18.8 millones de plantas.
- Entrega de fungicidas: 93,500 litros de fungicidas sistémicos.
- Análisis de 12.000 muestras de suelo y 3.000 muestras foliares.

Programas de investigación:

Nombre de la investigación	Disciplina
Evaluación de diferentes distanciamientos de siembra en la variedad cuscatleco (<i>Coffea arabica</i>)	Manejo agronómico
Evaluación del efecto de la práctica de la poda en la incidencia de la roya del cafeto (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk&Br.)	Manejo agronómico
Evaluación de diferentes variedades de café en busca del potencial productivo en El Salvador	Mejoramiento genérico
Estudio Epidemiológico de la roya del cafeto (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk&Br.)	Manejo integrado de plagas
Estudio del periodo de incubación y de latencia de la roya del cafeto (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk&br) en diferentes estratos altitudinales.	Manejo integrado de plagas
Evaluación de la frecuencia de aplicación de fungicidas para el control de la roya del cafeto. (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk&br.)	Manejo integrado de plagas
Evacuación de diferentes programas de control de la roya utilizando fungicidas químicos.	Manejo integrado de plagas
Estudio de aislamiento y patogenicidad de <i>Colletotrichum</i> pp causante de la Antracnosis en el cultivo del café.	Manejo integrado de plagas
Aplicación de zinc y boro para corregir diferencias en el cultivo de café (<i>Coffea arabica</i>)	Nutrición vegetal
Efecto del incremento de aplicación de potasio al suelo en la disminución de la incidencia de la roya del cafeto (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk&br) en el cultivo del café.	Nutrición Vegetal
Aplicación de enmiendas orgánicas e inorgánicas en la corrección de suelos ácidos en el cultivo del café.	Nutrición vegetal
Efecto de la aplicación foliar de fuentes potásicas en época seca en el cultivo de café.	Nutrición vegetal
Determinación del aumento de la producción de plantas de café con la técnica de suministro de riesgo.	Riego

Inversión reciente: 9.7 millones de dólares.

Por cambios surgidos en la institucionalidad a cargo de los servicios de investigación y transferencia tecnológica, desde el año 2015 se están ejecutando acciones para enfrentar el problema del ataque de plagas y cambio climático, por lo cual no se tienen resultados concretos en ese proceso; temas como el de variedades se está dando prioridad en la actualidad así como el estudio y validación de variedades existentes en otros países.

Se está participando en programas de la cooperación o entes regionales como el Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura (PROMECAFÉ) y el Programa Centroamericano de Gestión Integral de la Roya del Café (PROGAGICA), en el desarrollo de diferentes acciones para el combate de la roya y la prevención del ataque de plagas y enfermedades como la implementación de un sistema de alerta temprana.

5.2 Investigación sobre el cambio climático y el café

Política de sustentabilidad ambiental, mitigación y adaptación al cambio climático

- Creación de legislación e instancias consultivas y generadoras de estudios y propuestas.
- Cumplimiento de Ley de Medio Ambiente a cargo del Ministerio del Medio Ambiente y Recursos Naturales (MARN) articulado con las demás instituciones públicas, empresas privadas y organismos de cooperación.
- Creación del Comité de Cambio Climático en el Órgano Legislativo de El Salvador.
- Formulación de la propuesta de los Fondos Verdes del Clima.
- Creación de un Comité para la formulación de una nota conceptual con el objetivo de someterlo en los próximos meses a evaluación del Fondo Verde para el Clima, exclusivo para la resiliencia del bosque cafetalero de El Salvador ante el cambio climático. Como parte de los trabajos a desarrollar se incluye el diagnóstico actual y los posibles escenarios del impacto del cambio climático en el largo plazo.

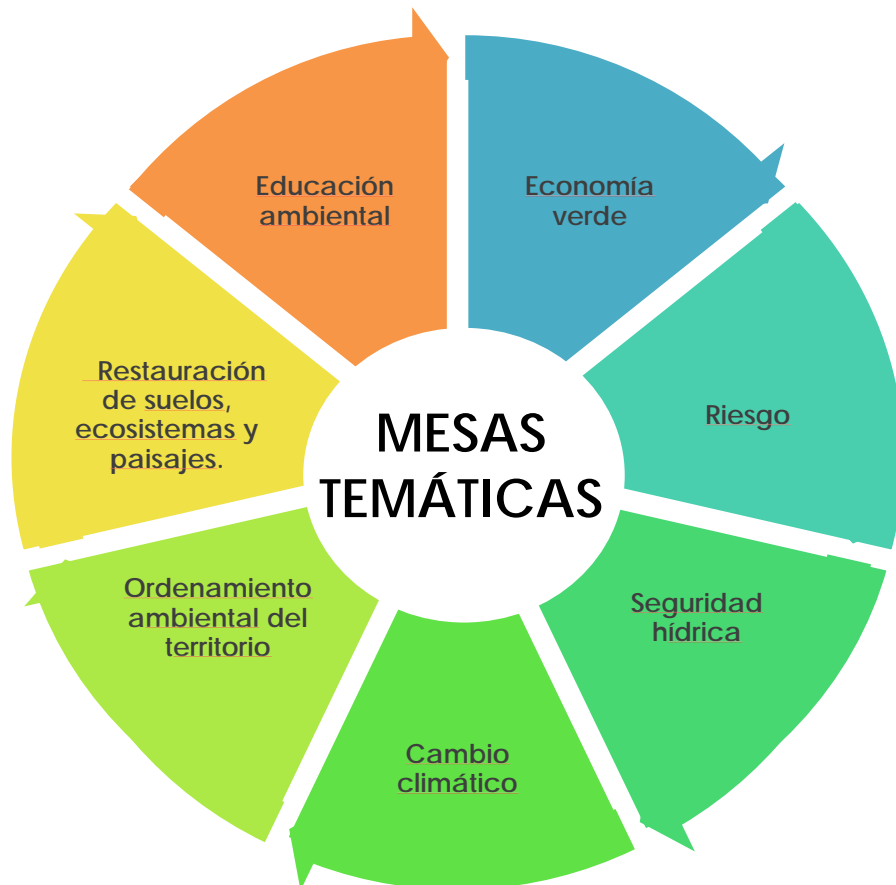
CONASAV: Consejo Nacional de Sustentabilidad Ambiental y Vulnerabilidad

Se ha conformado un comité técnico en el tema del cambio climático a nivel de país, el cual se reúne periódicamente, en el marco de una instancia creada este año por el Gobierno Central bajo la coordinación del MARN, siendo dicha instancia el CONASAV, cuyo propósito

es generar propuestas para el “Plan El Salvador Sustentable”; con participación de entidades públicas y privadas entre ellas el Consejo Salvadoreño del Café. Se espera tener una propuesta final en el transcurso del año. El CONASAV está compuesto por 13 sectores y 17 instituciones (dependencias del Órgano Ejecutivo).

La política del gobierno actual que incluye la participación pública y privada a través de diferentes instancias donde participan instituciones del Estado, organismos de cooperación, academia, sociedad civil y empresa privada se enfoca al permanente estudio y generación de propuestas encaminadas a la creación de políticas de adaptación y mitigación al cambio climático. En el tema específico del café, se están realizando estudios de variedades que se adapten a las nuevas temperaturas, así como también nuevas cepas resultantes de los cambios del clima, programa de reforestación, establecimiento de sistemas de alerta temprana y otros temas relativos considerando que la superficie boscosa de El Salvador está compuesta en un aproximado de 7% equivalente a planta de café.

Gráfico 4:



Así también, algunas investigaciones realizadas en el tema de cambio climático en el país, hacen consideraciones sobre la actividad cafetalera, tal es el caso del estudio del enlace siguiente: <https://cgspace.cgiar.org/ElSalvador.pdf>

5.3 Organización de servicios de extensión

A través de la institución estatal y su Gerencia CENTA-CAFÉ se promovió la adopción de tecnologías para la mejora de la producción así como eficiencia técnica y económica en los sistemas del cultivo de café, por medio de la transferencia técnica y extensión agronómica, a 5.286 productores (69% hombres y 31% mujeres).

Visitas a fincas o parcelas cafetaleras de caficultores y viveristas –23,943– equivalente a 35.075 ha atendidas.

Escuelas de campo de agricultores –128– capacitando en diferentes temáticas a más de 1.500 productores y mandadores de finca.

6. PROCESAMIENTO DEL CAFÉ

6.1 Procesamiento de campo

Menos del 5% se estima el uso de otro tipo de procesamiento.

De igual manera, más del 96% de la producción se procesa en beneficios de café desde uva a oro. En fincas es mínima la producción que se beneficia.

6.2 Control de calidad

La generalidad de beneficios cuenta con unidades de control de calidad, incluyendo laboratorios de catación. El Consejo Salvadoreño del Café presta dicho servicio a productores o procesadores que no cuentan con su sistema de control de calidad; además por ley, el Consejo es el responsable de constatar la calidad del café que se exporta.

Actualmente se mantiene la clasificación del café según la altura, con las siguientes características:

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 m.s.n.m.

- 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.

En cuanto a las preparaciones las que prevalecen son la americana y europea; la primera con un máximo permitido de 12 defectos y la segunda con 8 defectos. Los cafés especiales se basan en los parámetros establecidos por la Asociación Estadounidense de Cafés de Calidad Especial (SCAA), que permite un máximo de 5 defectos de tipo secundario.

No obstante lo anterior, el país está en un proceso de implementación de un plan estratégico de promoción, mercadeo y posicionamiento, con el propósito de lograr la identificación de las calidades del café por cada una de las cordilleras cafetaleras, haciendo énfasis en las características organolépticas y variedades, siguiendo como siempre parámetros físicos y atributos reconocidos internacionalmente.

7. PARTICIPANTES EN EL SECTOR CAFETERO

7.1 Asociaciones/cooperativas de agricultores

Según el registro de productores de café existe un total de 81 asociaciones cooperativas productoras que trabajan en una extensión de aproximadamente 11.000 ha de café, un 8,3% del área total del país. El aporte a la producción nacional es alrededor del 6,5%.

Un segmento de éstas, cuentan con certificaciones internacionales de Comercio Justo, Orgánico y Rainforest Alliance.

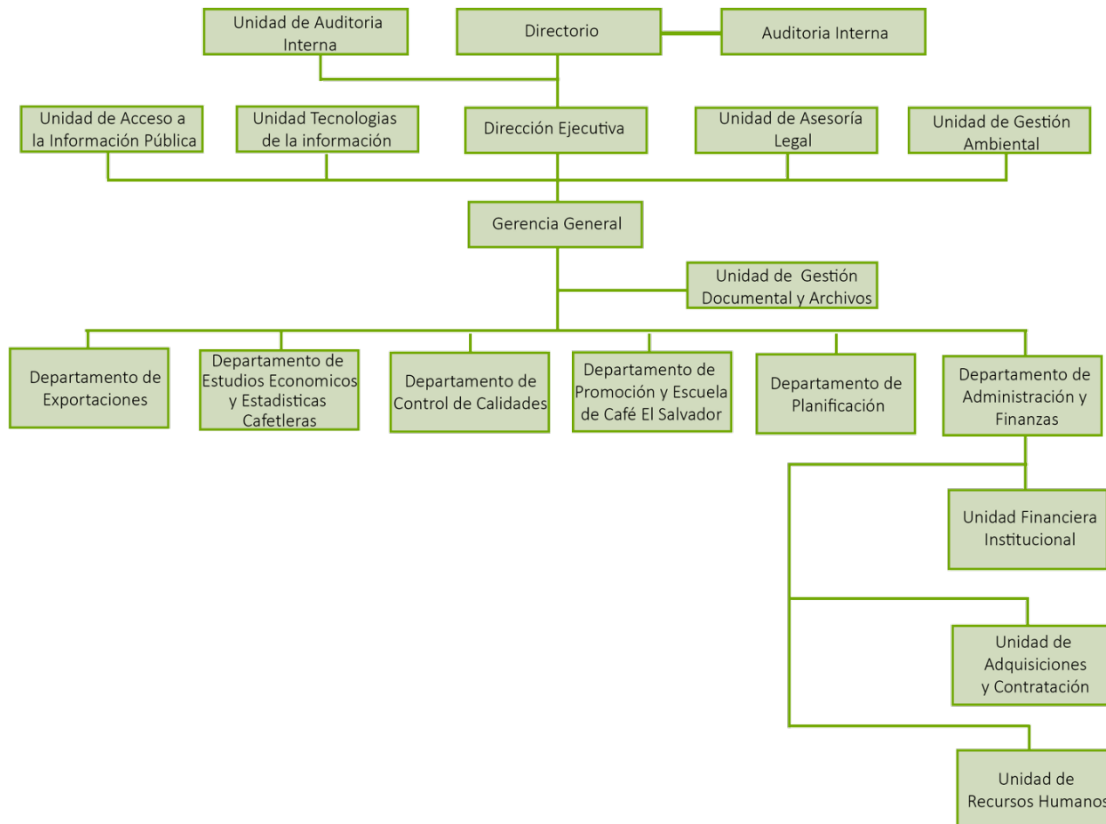
Se calcula que en los últimos años las cooperativas han aportado alrededor del 20% de la producción nacional de café con los sellos antes referidos, siendo la mayor parte Orgánico y Comercio Justo.

Las asociaciones cooperativas, al igual que los pequeños productores, forman parte también de las prioridades de las políticas del Gobierno Central, para lograr su recuperación productiva y competitiva y con ello posibilitar su sostenibilidad.

7.2 Autoridad Nacional Cafetera

La autoridad nacional en materia cafetera es el Consejo Salvadoreño del Café, creado en 1989 como una institución autónoma, con una junta directiva público privada. Actualmente dicha junta directiva es presidida por el Ministro de Agricultura, complementando la representación del sector público, el Ministerio de Turismo, el Ministerio del Medio Ambiente y Recursos Naturales, y El Banco Central de Reserva; por parte del sector privado hay cuatro representantes del sector cooperativo, gremiales empresariales y asociaciones de productores, beneficiadores y exportadores.

Cuenta con un total de 41 funcionarios y la estructura orgánica es la siguiente:



7.3 Otro tipo de participación del gobierno

El Ministerio de Agricultura y Ganadería tiene responsabilidad directa como ente rector de la actividad agropecuaria, bajo su estructura orgánica están tanto el Consejo Salvadoreño del Café como la Gerencia CENTA-CAFÉ.

Dentro de sus prioridades actuales están las acciones del control de la roya del cafeto proporcionando agroquímicos para su control además de fertilizantes; así como la renovación del parque cafetalero mediante la dotación de plantas de vivero con resistencia a la roya.

Otras dependencias del Estado involucradas son las que conforman la junta directiva del Consejo, ya mencionadas.

7.4 Sector privado

El Salvador cuenta con diversos gremios cafetaleros que representan uno o más eslabones de la cadena de valor del café y que aglutinan a diversos sectores productivos de la actividad. A continuación se detallan los más representativos:

GREMIAL	REPRESENTACIÓN
Asociación Cafetalera de El Salvador	Productores
Asociación de Cooperativas Productoras, Beneficiadoras y Exportadoras de R.L.	Asociaciones cooperativas colectivas de productores, beneficiadores y exportadores
Foro del Café	Asociaciones y sociedades cooperativas de productores, beneficiadores y exportadores
Asociación de Beneficiadores y Exportadores de Café S.A. de C.V.	Beneficiadores y exportadores
Unión de Cooperativas Cafetaleras de El Salvador de R.L.	Beneficiadores y exportadores
Confederación de Cooperativas de la Reforma Agraria de R.L.	Asociaciones cooperativas de productores

7.5 Instituciones financieras

El Gobierno cuenta con el Banco Nacional de Desarrollo (BANDESAL), responsable de definir las políticas de financiamiento para la actividad productiva, incluyendo el café, siendo a la vez una entidad de primer piso.

De igual manera, se cuenta con otros dos bancos públicos que tienen dentro de sus prioridades apoyar al sector agropecuario.

- **Banco de Fomento Agropecuario (BFA):** responsable del financiamiento a micros y pequeños productores y empresarios.
- **Banco Hipotecario (BH):** su principal cartera crediticia son las pequeñas y medianas empresas.

En conjunto la banca estatal en los últimos dos años es responsable de aproximadamente el 90% del financiamiento al sector. La banca privada financia únicamente alrededor del 10% del monto total crediticio. Para el año 2015 se otorgaron préstamos por un monto aproximado de US\$50 millones. Las líneas crediticias vigentes son las siguientes:

- Avío o capital de trabajo, créditos para las actividades de trabajos en finca y recolección.
- Renovación de cafetales
- Repoblación de cafetales
- Combate de enfermedades
- Siembra de nuevas áreas
- Producción de viveros
- Costos de producción
- Adquisición de fincas

Saldos insolutos de banca estatal y comercial. Parte de la banca comercial también cuenta con líneas de crédito para la actividad cafetalera; no obstante, el acceso a este tipo de servicio financiero es más limitado que con la banca estatal.

8. ESTRUCTURA DE LA COMERCIALIZACIÓN

8.1 Canales de comercialización

La estructura de los canales de comercialización con sus diferentes agentes en la cadena productiva, según los registros vigentes del Consejo Salvadoreño del Café es la siguiente:

Productores Registrados: 21.704
Beneficiadores: 76
Pergamineros: 61
Exportadores: 123
Torrefactores: 42

8.2 Asociaciones/cooperativas de agricultores que exportan café

En El Salvador existen tres gremiales conformadas por asociaciones o sociedades cooperativas que en conjunto comercializan alrededor del 30% de la producción nacional.

8.3 Especificación de grados de café y primas o descuentos indicativos

La clasificación de los cafés salvadoreños está en función del cultivo en términos de altura sobre el nivel del mar, que identifican a los cafés comerciales o convencionales; sin embargo, se está en un proceso de redefinir dicha clasificación hacia la procedencia o el origen de su cultivo y por ello en enfoque de promover el café por cordilleras.

8.4 Tasas y derechos que se imponen al café

Únicamente existen dos tasas o contribuciones de los productores que se recaudan por medio de las exportaciones, cuyo objetivo es aportar para los servicios de transferencia de tecnología e investigación científica y otros que se ejecutan por medio del Consejo Salvadoreño del Café; en total suman \$0,85 US\$ por quintal oro o saco de 46 kg exportado.

9. TUESTE DE CAFÉ Y CONSUMO INTERNO

9.1 Tostadores y tamaño del mercado

Existen un total de 42 tostadores registrados y con acreditaciones como tales.

Se estima entre un 8% y 10% de la producción nacional que se destina para la industria local; no obstante, del consumo nacional de la bebida se estima que solo un 40% de la materia prima es de producción nacional, el restante 60% proviene de café importado, en su mayor parte de la industria del café soluble.

9.2 Canales de distribución

Ante el desarrollo e implementación del Plan de Fomento de Consumo Interno se ha generado un incremento en el establecimiento de cafeterías y restaurantes, por tal razón, se está trabajando en el levantamiento de una base de datos.

9.3 Consumo interno

Se está realizando el levantamiento de información sobre las pautas de consumo interno, el último estudio del consumo de la bebida en el ámbito nacional se realizó a finales del año 2007. Se evidencian importantes cambios a partir de ese año en especial el establecimiento de cafeterías, un mayor consumo de café de calidad, mayor presencia de marcas de café tostado y molido a disposición del consumidor en los supermercados.

El Consejo Salvadoreño del Café, a través de la Escuela de Café de El Salvador, ha capacitado y formado a más de 5.000 personas desde su fundación en el año 2007 en temas como barismo, tostaduría y catación.

El Salvador cuenta con un Plan de Fomento de Consumo Interno con una visión de impacto en la economía de los diferentes actores de la cadena del café basado en una estructura de información, educación y concientización sobre aspectos de calidad y sostenibilidad. Para nuestro país es importante la consecución de recursos que fortalezcan el desarrollo e implementación de este plan.

En lo referente al consumo interno, según estimaciones realizadas a partir de las importaciones de café y lo calculado de producción nacional para la industria local, se estima un consumo local del 2,7 kg per cápita/año y un incremento de 0,7 kilos en el equivalente oro en los últimos cinco años, esto es, un 30% en ese período.

Para el año 2007, el 81% de la población de más de 14 años se consideraba consumidora de café, de la cual un 60% lo era de café soluble. Se estima que dicha tendencia ha cambiado en favor del café tostado y molido; no obstante, es probable que aún el consumo de café soluble tenga una mayor preferencia de la población, siendo algunas de las razones el bajo nivel de ingresos de la mayor parte de la población y la accesibilidad de este producto en presentaciones de bajo costo a lo largo de todo el país, además de aún persistir el poco conocimiento sobre la cultura del consumo de la bebida.

10. RESULTADOS DE LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ EN LOS CINCO ÚLTIMOS AÑOS

10.1 Volumen y valor de las exportaciones

EJERCICIO	2010/2011		2011/2012		2012/2013		2013/2014		2014/2015	
	Sacos 60 kg	Valor US\$	Sacos 60 kg	Valor US\$	Sacos 60 kg	Valor US\$	Sacos 60 kg	Valor US\$	Sacos 60 kg	Valor US\$
COMERCIALES	1,118,955.3	283,291,022.08	376,428.6	108,497,769.18	395,780.3	78,140,570.34	191,097.5	37,621,380.92	126,474.5	30,223,402.09
CS	13,641.6	\$3,405,307.97	603.8	202,456.88	5,657.7	948,840.38	949.0	224,752.05	419.8	90,414.15
HG	717,829.3	\$179,066,932.07	244,914.4	71,118,219.46	276,300.8	54,867,750.45	89,430.3	16,379,992.89	81,166.4	19,271,571.32
SHG	387,484.4	\$100,818,782.04	130,910.5	37,177,092.84	113,821.8	22,323,979.51	100,718.2	21,016,635.98	44,888.4	10,861,416.62
DIFERENCIADOS	460,403.6	136,590,103.52	523,305.1	170,076,023.20	598,771.8	148,719,511.76	244,213.1	62,148,555.99	423,734.6	116,409,520.89
Gourmet	14,819.9	\$5,924,645.86	3,870.1	1,725,211.62	1,442.3	1,034,122.86	422.8	496,246.71	346.7	433,127.97
Orgánico	16,847.0	\$5,193,605.40	7,041.8	2,544,638.64	9,182.8	2,515,849.88	1,199.5	356,475.00	1,973.8	709,641.38
Eco amigable	213,186.2	\$58,518,333.74	170,928.5	52,377,842.97	154,426.3	34,942,565.12	71,009.1	15,224,458.93	96,425.8	24,434,376.94
Fair Trade	14,839.6	\$4,467,641.63	12,414.3	3,887,317.88	12,278.6	2,867,723.63	1,897.5	404,250.00	6,739.0	1,745,062.28
Fair Trade/Orgánico	440.5	\$154,755.00	3,783.5	1,436,385.00	3,697.8	1,123,977.90	2,711.7	750,780.00	3,162.5	1,138,500.00
Gourmet/Sostenible	667.6	\$279,425.00	169.4	68,983.55	201.0	98,913.90	219.1	113,037.34	71.5	28,964.99
Orgánico/Sostenible	8,496.2	\$2,857,437.75	4,961.9	1,556,983.13	3,399.2	857,221.80	3,017.5	975,878.93	4,553.5	1,577,633.40
Natural	2,283.0	\$832,429.14	6,329.1	2,371,897.41	18,172.5	4,868,247.62	1,097.6	443,916.61	1,863.9	793,949.16
Finos	188,823.6	\$58,361,830.00	313,806.5	104,106,763.00	395,971.3	100,410,889.05	162,638.3	43,383,512.47	308,597.8	85,548,264.77
INFERIORES	157,854.8	39,187,713.38	160,427.3	33,736,970.87	179,019.4	24,798,732.75	62,917.7	10,101,699.57	45,009.9	7,221,905.24
RL	85,127.6	\$20,866,965.00	82,793.1	17,745,886.73	110,193.0	15,330,906.75	47,476.6	7,398,012.34	28,967.4	4,869,001.86
PV	72,727.2	\$18,320,748.38	77,634.2	15,991,084.14	68,826.4	9,467,826.00	15,441.1	2,703,687.23	16,042.5	2,352,903.38
ELABORADOS	3,304.2	703,202.01	1,292.7	389,951.37	792.3	336,984.54	792.0	337,130.72	2,497.7	1,331,505.07
Solubles	261.0	\$112,344.45	342.1	123,722.31	206.3	71,381.00	442.4	151,996.03	560.3	207,445.56
Tostados	3,043.2	\$590,857.56	950.6	266,229.06	586.0	265,603.54	349.6	185,134.69	1,937.4	1,124,059.51
TOTAL	1,740,517.7	459,772,040.99	1,061,453.7	312,700,714.62	1,174,363.8	251,995,799.39	499,020.2	110,208,767.20	597,716.7	155,186,333.29

10.2 Exportaciones por destino

PAIS	2010/11		2011/12		2012/13		2013/14		2014/15	
	Sacos 60 kg	US\$	Sacos 60 kg	US\$	Sacos 60 kg	US\$	Sacos 60 kg	US\$	Sacos 60 kg	US\$
Alemania	501824.90	127450224.70	225035.47	63001693.18	253649.23	54782107.99	52629.43	10186882.81	60994.11	14787451.42
Armenia					327.75	111547.58	316.25	44859.38		
Australia	6388.85	2250182.76	7076.07	2827375.46	9261.15	3466137.44	5309.72	1697591.53	6012.09	2156665.79
Austria	332.35	114026.25	47.20	20808.75	29.29	12962.25	7.38	3536.25	146.41	50269.67
Bahamas	6.34	3820.03								
Bélgica	86853.75	23924551.31	49622.50	13290845.25	67068.00	12390547.31	22456.49	4438922.10	28524.75	6516139.79
Belice	8.31	3881.53	4.23	1975.91			3.14	1477.63	3.68	1757.10
Bolivia (Estado Plurinacional de)	948.75	231412.50	948.75	311239.50						
Canadá	117468.31	30801892.23	94104.68	27879219.49	101291.53	20923616.23	37589.52	8100678.30	21031.36	5264725.67
Chile									316.25	78601.88
China	0.00		184.08	64469.40	29.49	32169.77	0.00		461.08	187395.53
Costa Rica	2001.00	318637.50	1334.00	243600.00			3018.75	785137.50	1000.50	127890.00
Dinamarca	1265.00	297309.38	690.00	175612.50	349.60	93229.20			0.83	840.24
España			1265.00	354750.00	3218.42	708817.95	238.05	95980.41	320.65	136468.47
Etiopia	11.50	4170.00								
Federación de Rusia	862.50	343125.00	253.00	79725.00	3676.55	890998.88	317.12	144570.69	1605.76	516457.59
Finlandia	3766.25	1175627.63	1897.50	544500.00	690.00	198054.00	2.83	2015.55	5175.00	1346413.50
Francia	6497.50	2152342.50	17681.25	6010089.00	5658.75	1440115.73	2013.65	681890.63	4407.95	1390875.00
Grecia	2.00	1051.83	11.50	5610.00	322.00	62325.00	18.98	14313.75	650.67	215671.50
Guatemala	3676.14	612209.62	543.05	92602.42	66.57	8610.56				
Holanda	4587.35	1515993.47	7486.45	2526414.36	4512.75	1011404.86	1259.25	332680.50	689.40	248549.88
Honduras	239.21	116494.73	75.99	44441.08	73.07	42130.13	42.37	22482.58	131.56	71143.14
Hong Kong					5.75	3525.00			17.42	16937.25
Inglaterra	55474.63	14939537.46	43613.41	14560743.80	26400.75	6618074.81	18541.30	4729343.52	26999.29	7749396.34
Israel	3162.50	848945.63	632.50	195937.50	316.25	56966.25	0.00		0.00	
Italia	57397.65	17116466.85	46817.13	13452952.05	38291.55	7672489.65	18004.17	4054070.93	29323.24	7047439.97
Japón	170499.25	43891211.54	114303.36	36805968.20	144914.13	33720691.86	61734.37	15016716.58	73791.12	19462450.94
Jordania	0.00		0.00		11701.25	2216242.88	12966.25	2719201.88	8855.00	2124923.63

10.2 Exportaciones por destino (contd)

PAÍS	2010/11		2011/12		2012/13		2013/14		2014/15	
Korea	8382.15	2288298.98	17842.28	5356479.66	6798.69	2418492.30	3298.14	1228988.86	4213.13	1637433.97
Libano	316.25	83056.88	632.50	175374.38	316.25	63607.50	632.50	146025.00	1897.50	404662.50
Lituania					86.25	30575.25	105.80	40919.76	165.75	66629.14
Malasia	1581.25	476664.38	1265.00	425865.00	3795.00	818296.88			2530.00	622866.75
México	1236.25	253505.48	2063.10	350220.75	287.50	68512.50	287.50	42000.00	617.55	173085.00
Nicaragua	5088.75	938550.00	6555.56	1182228.35	4911.63	567463.21	1035.56	108013.52	0.00	
Noruega	3776.15	1292155.58	2691.69	1150209.39	3259.17	1264272.89	1444.98	623587.50	1106.83	448668.03
Nueva Zelandia	920.00	248568.75	2503.55	811012.88	2990.15	849115.34	3016.36	953637.08	2995.75	923184.00
Panamá									12.22	4174.79
Polonia	1265.00	351450.00								
República Checa	690.00	260788.50	63.99	35246.77	57.59	22941.74	74.18	26382.57	253.64	111613.27
Singapur	632.50	220089.38	11.50	5274.45	21.85	9765.00	456.10	152916.68	209.15	76136.25
Sudáfrica	5778.75	1523242.50	4524.10	1211622.87	4766.75	958381.88	2915.25	597557.63	3921.50	958698.00
Suecia	53593.07	13665670.67	26221.15	7963765.28	38974.37	8693918.70	20355.24	3947615.63	22395.78	5860355.61
Suiza	3105.00	729607.50					690.00	182700.00	66.35	27699.04
Taiwan	1141.40	380723.69	319.09	125575.44	13143.48	2764610.31	5485.46	1699654.96	4559.98	1326660.21
Ucrania									184.00	59766.00
USA	629737.19	168946554.37	383133.02	111417266.22	423101.30	87003080.57	222754.17	47386415.43	280840.73	72165302.31
Venezuela									1288.72	820934.16
TOTAL	1740517.77	459772041.11	1061453.66	312700714.29	1174363.80	251995799.40	499020.23	110208767.14	597716.71	155186333.33

10.3 Embarque

Se exporta casi el 100% por medio de navieras. El promedio de días del puerto al destino son 15 días.

10.4 Exportaciones de café certificado

AÑO CAFETERO	2010/2011		2011/2012		2012/2013		2013/2014		2014/2015	
	Sacos 60 kg	Valor US\$	Sacos 60 kg	Valor US\$	Bags 60 kg	Valor US\$	Sacos 60 kg	Valor US\$	Sacos 60 kg	Value US\$
Sostenible/R A	213,186.24	58,518,333.74	170,928.55	52,377,842.97	154,426.30	34,942,565.12	71,009.10	15,224,458.93	96,425.80	24,434,376.94
Fair Trade	14,839.60	4,467,641.63	12,414.25	3,887,317.88	12,278.55	2,867,723.63	1,897.50	404,250.00	6,739.00	1,745,062.28
Fair Trade/ Sostenible	440.45	154,755.00	3,783.50	1,436,385.00	3,697.83	1,123,977.90	2,711.70	750,780.00	3,162.50	1,138,500.00
Gourmet/ Sostenible	667.60	279,425.00	169.36	68,983.55	201.02	98,913.90	219.08	113,037.34	71.51	28,964.99
Orgánico/ Sostenible	8,496.20	2,857,437.75	4,961.91	1,556,983.13	3,399.25	857,221.80	3,017.49	975,878.93	4,553.55	1,577,633.40
TOTAL	237,630.0 9	66,277,593.1 2	192,257.5 7	59,327,512.5 3	174,002.9 4	39,890,402.3 5	78,854.8 7	17,468,405.2 0	110,952.3 6	28,924,537.6 1

10.5 Existencias

En general, más del 90% de la cosecha se exporta en el año cafetalero correspondiente. Las existencias informadas en los últimos años son las siguientes:

	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Existencia Inicial (miles de sacos 60 kg)	82,0	80,0	72,5	18,5	

11. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS EXPORTACIONES

11.1 Tasas y derechos de exportación

El sector exportador no paga tasas ni derechos de exportación.

11.2 Otros gravámenes

No existen otros gravámenes en El Salvador.

12. ASPECTOS MACROECONÓMICOS DEL SECTOR CAFETERO

12.1 El café y la balanza comercial

AÑO	EL SALVADOR (millones de US\$)							Promedio
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2009-2015
TOTAL	3.866	4.499	5.308	5.339	5.491	5.273	5.485	4.963
CAFÉ	230	213	464	300	234	111	149	259
PORCENTAJE	6,0%	4,7%	8,7%	5,6%	4,3%	2,1%	2,7%	4,9%

12.2 Porcentaje correspondiente al café en el producto interno bruto (PIB)

Año	2009	2010 p	2011/p	2012/P	2013/P	2014/P
PIB Nacional	8.954	9.076	9.277	9.452	9.626	9.814
PIB Agropecuario	1.130	1.166	1.137	1.176	1.171	1.190
PIB Café	110	146	129	113	70	56
PIB Café/ PIB País	1,2%	1,6%	1,4%	1,2%	0,7%	0,6%
PIB Café/ PIB Agropecuario	9,7%	12,5%	11,3%	9,6%	6,0%	4,7%
PIB Agro/ PIB País	12,6%	12,8%	12,3%	12,4%	12,2%	12,1%

12.3 Empleo generado por el sector cafetero

Año cafetero	Jornales D/H*	Empleo por año**
1989/1990	45456.250,00	181.825,00
1990/1991	44213.750,00	176.855,00
1991/1992	39421.250,00	157.685,00
1992/1993	53827.500,00	215.310,00
1993/1994	42541.250,00	170.165,00
1994/1995	42007.500,00	168.030,00
1995/1996	40488.750,00	161.955,00
1996/1997	41323.750,00	165.295,00
1997/1998	37530.000,00	150.120,00
1998/1999	32773.750,00	131.095,00
1999/2000	46407.500,00	185.630,00
2000/2001	30076.225,00	120.304,90
2001/2002	27405.374,00	109.621,50
2002/2003	16688.900,00	66.755,60
2003/2004	16245.888,50	64.983,55
2004/2005	15793.170,00	63.172,68
2005/2006	20319.442,50	81.277,77
2006/2007	21750.312,50	87.001,25
2007/2008	26497.625,00	105.990,50
2008/2009	24820.312,50	99.281,25
2009/2010	18753.825,00	75.015,30
2010/2011	32675.000,00	130.700,00
2011/2012	20302.637,50	81.210,55
2012/2013	21625.000,00	86.500,00
2013/2014	8750.312,50	35.001,25
2014/2015	11564.500,00	46.258,00
2015/2016***	9562.500,00	38.250,00

* Un saco genera 16.5 D/H incluye actividad agroindustrial en condiciones normales.

** Un Empleo por año equivale a 250 jornales.

*** Datos preliminares.

Para la estimación de los empleos que el café genera, se está en proceso de actualización de la metodología, a partir de trabajos de investigación en diferentes eslabones de la cadena del café.

13. RETOS MEDIOAMBIENTALES

13.1 Impacto de la producción de café en el medio ambiente

El café en El Salvador 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. El Salvador ha mantenido su tradicional cultivo de café bajo sombra. 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 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. Según estimaciones hechas, cada hora el bosque cafetalero enriquece los mantos acuíferos con 715 m³ de agua, de los cuales se conserva el 70%, es decir que cada hora los cafetales aportan a los mantos acuíferos 500,5 m³ de agua.

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 135.000 ha, 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.

Los beneficiadores de café utilizan sistemas para el tratamiento de aguas residuales, evitando con ello la contaminación de aguas superficiales y subterráneas; además de cumplir con las disposiciones contenidas en la Ley del Medio Ambiente.

13.2 Contribución a la huella de carbono

Se están efectuando los estudios que determinen las metodologías de medición de la huella.

13.3 Producción de café sostenible desde el punto de vista del medio ambiente

Abordado en el numeral 2.2

14. PERSPECTIVAS DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ

14.1 Evaluación de las dificultades con que se tropieza en el sector

Como política de Estado la actual gestión gubernamental tiene como objetivo primordial la recuperación de la capacidad productiva del café, para ello ha puesto en marcha importantes medidas, de alguna forma enunciadas en apartados anteriores, entre las más relevantes están:

- **La renovación del parque cafetalero del país**

Se estima una edad promedio alrededor de 40 años los cuales los vuelve más susceptibles al ataque de plagas y enfermedades.

Desde el año 2015, por medio del Ministerio de Agricultura y Ganadería, se inició un programa de dotación de plantas de vivero, actividad que se llevará a cabo año con año de forma ascendente. La meta para el año 2019 es haber renovado al menos un 30% del parque cafetalero por parte de la política del Gobierno y un 40% por el sector privado. Basados en esa proyección, se estará estableciendo al tendencia en el comportamiento de la producción en las próximas cinco cosechas.

- **Fortalecimiento de la institucionalidad responsable de los diferentes servicios otorgados al caficultor**

La creación de la Gerencia CENTA-CAFÉ tiene como propósito prestar los servicios de asistencia técnica, transferencia de tecnología e investigación científica contando con 23 agencias distribuidas en todas las cordilleras cafetaleras y 84 extensionistas; además de 6 especialistas en el tema de investigación. Otra de las responsabilidades de CENTA-CAFÉ es el ente operativo para implementar los diferentes programas estatales en el ámbito agronómico como la dotación de insumos para el combate de la roya y de plantas para la renovación del parque cafetalero.

- **El permanente combate y control del ataque de la roya**

Año con año se hace entrega de insumos a pequeños y medianos productores para apoyar las acciones del control de la roya, lo que ha contribuido a que la incidencia de la misma se mantenga en niveles aceptables; adicionalmente, se hace un monitoreo en campo de forma mensual para medir la incidencia de la roya.

- **Programas o acciones para el fortalecimiento de la cadena productiva**

Otras acciones que complementan la etapa de la producción son:

- El plan de promoción y mercadeo para café salvadoreño en el exterior que el Consejo Salvadoreño del Café realiza de forma sistemática en los principales mercados de consumo, mediante la participación en ferias de alto reconocimiento, atención de misiones comerciales y ruedas de negocios, eventos de calidad como taza de excelencia, participación en el campeonato mundial de barismo, firma de convenios de cooperación, entre otros.
- Fomento del consumo interno. El Consejo ha lanzado un programa de consumo interno enfocado en el producto nacional, con el objetivo de aumentar el consumo de la bebida en la población, tanto en el número de consumidores como en el consumo de los actuales.
- El fortalecimiento de las capacidades y conocimiento de los actores de la cadena es otra de las tareas que se está mejorando cada vez más. Desde la creación de la Escuela de Café de El Salvador, más de 5.000 personas se han capacitado en los temas de catación, tostado, barismo, métodos de preparación de la bebida, arte latte, buenas prácticas de procesamiento, manejo poscosecha y en calidad.
- El reto más importante que enfrenta la caficultura nacional es el fenómeno del cambio climático que está afectando la actividad productiva de forma más recurrente. Los trastornos climáticos tales como la sequía, exceso de lluvias, elevadas temperaturas, entre otros, no permiten una recuperación sostenida de la producción, con sus consecuencias en los aportes socioeconómicos que genera como lo son el empleo y los ingresos.
- Por ello el abordaje de esta problemática ya es parte de la política nacional con el propósito de encontrarle soluciones para la mitigación y adaptación a éste fenómeno.

CAFÉ DE EL SALVADOR

Acazaco - Molcan Mountain Range
Altitude: from 1,000 to over 2,000 meters above sea level (3,280 - 6,561 ft)
Main peaks: Hill El Grupo, Miramundo, Monte Cristo, Cayaguana, Malcata

Main Varieties:
30% Bourbon
50% Pacas
15% Pacamara
5% Others (Caturra and Catimores)

Aconcha - Iamatepec Mountain Range
Altitude: from 500 to over 2,355 meters above sea level (1,640 - 7,759 ft)
Main peak: Santa Ana volcano with an elevation of 2,355 meters (7,759 ft)

Main Varieties:
84.2% Bourbon
25.6% Pacas
10.2% mixed Bourbon, Pacas and others

El Estero - Cerro de las Vigas Mountain Range
Altitude: from 500 to over 1,960 meters above sea level (1,640 - 6,430 ft)
Main peaks: San Salvador volcano with an elevation of 1,960 meters (6,430 ft)

Main Varieties:
51.8% Bourbon
22.5% Pacas
25.7% mixed Bourbon, Pacas and others

Chichontepec Mountain Range
Altitude: from 500 to over 1,000 meters above sea level (1,640 - 3,280 ft)
Main peaks: Chichontepec volcano with an elevation of 2,155 meters (7,155 ft)

Main Varieties:
71.7% Bourbon
7.4% Pacas
20.9% mixed Bourbon and Pacas

Cacahuatique Mountain Range
Altitude: from 500 to over 1,663 meters above sea level (1,640 - 5,456 ft)
Main peak: Cacahuatique hill with an elevation of 1,663 meters (5,456 ft)

Main Varieties:
65.3% Bourbon
20.8% Pacas
14.1% Others

Tecapa - Chirameca Mountain Range
Altitude: from 500 to over 2,130 meters above the sea level (1,640 - 7,017 ft)
Main peaks: San Miguel or Chirameca volcano with an elevation of 2,130 meters (7,017 ft)

Main Varieties:
89.5% Bourbon
22.2% Pacas
8.3% mixed Bourbon and Pacas

EL SALVADOR THE HEART OF CENTRAL AMERICA

The predominant Bourbon, Pacas and Pacamara varieties grow on the slopes of hills and volcanoes, the richest most fertile soil in coffee growing. These varieties have a distinctive profile marked by good body, balanced acidity, excellent sweetness and rich penetrating aromas with notes of intriguing flavor that you'll love discovering.

El Salvador is considered a worldwide sanctuary of the Bourbon variety, highly appreciated by coffee connoisseurs for the unique intrinsic characteristics associated with heirloom which place this country as one of the most traditional origins in the world. Coffee plantations in El Salvador are concentrated in six regions encompassing more than 160,000 hectares.

