CAFES ESPECIALES
TIPOS, PRODUCTORES Y MERCADO INTERNACIONAL

FRANCISCO VICENTE CARDENAS AGUILAR [1.], ECO. WASHIGTON MACIAS [2.]

[1.] Economista Mención en Finanzas. email : francisco_cardenas@hotmail.com
[2.] Director de Tesis. Economista, Escuela Superior Politécnica del Litoral

RESUMEN

1 Cultivos de Café

En el Ecuador el cultivo de café tiene importancia relevante en los órdenes económico, social y ecológico, la importancia económica radica en su aporte de divisas para el estado y generación de ingresos para las familias cafetaleras y demás actores de la cadena productiva que dependen de las contingencias de producción y precios de este grano en el mercado internacional, en el ámbito social se basa en la generación de empleo directo e indirecto para miles de familias adicionales vinculadas a la comercialización, transporte y exportación, y en el orden ecológico los cafetales representan un habitad para muchas especies de flora y fauna.

La historia del Ecuador en caficultura empieza en los años 1800, a comienzos siglo XX fue el primer rubro de divisas, otra época relativamente buena fue durante las décadas de los 70 y 80; luego con la ruptura del Acuerdo Internacional de café en el año 1989 trajo como consecuencia la anarquía en la producción promoviendo una sobre-oferta el deterioro de la calidad y la caída de los precios a nivel mundial.

Afortunadamente, en los años 90 más consumidores empezaron a exigir un mejor café como reacción a los cafés de mala calidad, por el crecimiento de la conciencia social y medioambiental o por una combinación de ambas, cualquiera que sea la razón surgió un nuevo nicho de mercado que es el de los *“cafés especiales”* constituyendo una nueva esperanza para los caficultores, los productores no fueron omisos a esta nueva tendencia y hoy en día se produce una gran gama de *“cafés especiales”* que comienzan a ser escogidos por los selectos nichos del mercado internacional en los últimos diez años que van desde el café *gourmet* muy apetecido en los mercados europeos, café bajo sombra amigable con las aves , el café comercio justo y el café Orgánico.

Uno de los principales integrantes de la cadena del café son las compañías exportadoras, que son las responsables de llevar el producto a los mercados mas rentables haciendo atractivo al sector cafetalero.

Debido a que muchas de las compañías exportadoras no respetan los precios de mercado o precios oficiales, generando perdidas económicas a los productores, es por ello la creación de esta compañía la cual generará un beneficio socioeconómico a los productores de las provincias de El Oro y Loja al realizar comercialización de café especial y corriente bajo al modalidad *fair trade*.

INTRODUCION

2 Vivero

3 Planta con Flores

4 Planta con Frutos

El Ecuador actualmente comercializa los cafés arábigos más finos, corrientes y especiales, beneficiado por vía húmeda y secados al sol de forma natural.

La calidad del café Ecuatoriano no es producto de casualidad si no del trabajo de miles de personas, que empieza desde el productor que siembra el grano con la visión de tener un alta productividad, a los industriales responsable de la transformación del fruto maduro a café, hasta las empresas comercializadoras.

Dando como resultado un café de calidad que es comparable con las mejores marcas de Japón, EEUU y Europa.

La creación de la compañía *"Ecologyexport"* se canalizará a la exportación de café corriente y especial, basándose en que las provincias de El Oro y Loja se encuentran dentro de las mayores productoras de café tal como lo muestra el cuadro 1.

CUADRO 1 - LAS MAYORES PROVINCIAS CAFETALERAS

	SUPERFICIE CAFETALERA (Ha)			
Provincias	Arábigo	Robusta	Total	Porcentaje
Manabí	70.000	300	70.300	35.7
Loja	31.000	0	31.000	14.0
Guayas	12.000	900	12.900	5.8
El Oro	9.600	0	9600	4.3

Fuente: COFENAC 2003, III Censo Nacional Agropecuario. SICA-MAG 2002

Además, una de las principales características para la calidad del café son las organolépticas y las físicas, conjuntamente con la variable altura ya que si la zona productiva se encuentra en el rango de los 600 – 1200 *metros sobre el nivel del mar* (*msnm*) dará como resultado un producto de alto grado de calidad el mismo que es apreciado por los mercados internacionales tal como lo muestra la calificación en el CUADRO 2 que fueron elaborados en los laboratorios de catación de Nestlé y Ultramares Corp.

CUADRO 2 - CALIFICACION DE LAS CARACTERISTICAS ORGANEOLEPTICAS (Aroma, Sabor, Acidez y Cuerpo sobre un puntaje de 4) POR PROVINCIA

Provincia	Cantón	Altitud (msnm)	Aroma	Sabor	Acides	Cuerpo	Sumatoria	Promedio
Bolívar	Caluma	1.010	2.8	3.2	3.2	3.3	12.5	3.13
Bolívar	Caluma	1.004	3.0	2.7	2.6	3.0	11.3	2.82
Chimborazo	Payatanga	1.434	3.4	3.4	3.0	2.9	12.7	3.18
Cotopaxi	Pangua	552	2.7	2.0	2.6	2.7	10.0	2.50
El Oro	Marcabelí	620	3.1	3.1	3.0	3.4	12.7	3.18
Imbabura	Cotacachi	1.650	2.3	2.0	2.2	2.7	9.2	2.29
Loja	Quilanga	1.854	2.7	2.9	3.4	3.1	12.1	3.04
Loja	Celica	1.718	3.6	3.7	3.7	3.7	14.7	3.68
Loja	Gonzanama	1.856	3.4	3.3	3.1	3.4	13.3	3.32
Loja	Quilanga	1.772	3.3	3.3	3.3	3.4	13.3	3.32
Loja	Puyango	1.256	2.9	2.9	2.9	3.0	11.6	2.89
Loja	Puyango	1.068	2.9	3.0	3.0	2.9	11.7	2.93
Loja	Chaguarpamba	1.140	3.3	3.0	3.3	3.1	12.8	3.19
Loja	Olmedo	1.241	3.3	2.7	3.1	2.7	11.9	2.98
Loja	Paltas	1.010	3.3	3.3	3.2	3.5	13.3	3.33
Loja	Puyango	853	2.9	2.9	2.7	2.6	11.0	2.75
Loja	Loja	1.610	3.5	3.7	3.3	3.7	14.2	3.54

Fuente: COFENAC – Características Organolépticas.

CONTENIDO

CAFES ESPECIALES

Café especial es aquel producto que se distingue de los demás por sus particulares características de taza, de zonas de cultivo, de tecnología de producción y procesamiento, de ambiente biodiverso, de principios solidarios u otros aspectos, según la demanda o compromisos entre productores, industriales y consumidores.

En el Ecuador, el café (*Coffea arabica L*) se encuentra disperso en diferentes agro ecosistemas, ubicados desde alturas cercanas al nivel del mar hasta los 2.000 metros de altitud. En el país se han identificado varias zonas con aptitud para la producción de cafés especiales, que pueden representar una oportunidad para ser competitivos en el mercado internacional.

En el mercado del café, el sector que actualmente muestra índices de crecimiento sostenido y con un importante potencial de desarrollo, es el de los cafés “speciality coffees”. La creciente demanda se explica por la tendencia actual de los consumidores hacia estilos de vida más sanos, alimentos saludables, de mayor calidad y compatibles con el medio ambiente. Los tipos de cafés especiales son :

- ✓ Café Gourmet
- ✓ Café Orgánico
- ✓ Café de Mercados Justo
- ✓ Café de Origen

Los productores de café están asociados en diferentes partes del Ecuador, constituidos en asociaciones con vida jurídica, y certificados como productores orgánicos por ***Biolatina.***

Los principales consumidores de cafés especiales son: Japón , USA , Alemania , Reino Unido.

Tipos de Cafés Especiales.

- ✓ Café Gourmet
- ✓ Café Orgánico
- ✓ Café de Mercados Justo
- ✓ Café de Origen

Café Gourmet

Como Cafés Gourmet se identifican a los cafés finos; de excelente aroma, sabor y acidez, y de mediano cuerpo, obtenidos mediante un apropiado manejo de la plantación y del procesamiento post-cosecha por la vía húmeda.

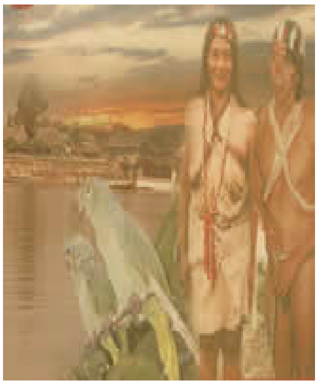
El café gourmet es calificado directamente por las empresas importadoras que reconocen a sus proveedores, una “prima” por la calidad física del grano y organoléptica de la bebida.

En el mercado internacional, se pueden comercializar cafés “gourmet orgánicos” y “gourmet no orgánicos”.
En la actualidad, varios países están trabajando en la producción de café tanto de gourmet arábigo como de robusta. En el Ecuador hay zonas con alto potencial para producir cafés arábigos tipo gourmet como: Mindo, Tandapi, Caluma, Pallatanga, Puyango, Chaguarpamba, Celica y Vilcabamba

Café Orgánico

.El Café Orgánico es el producto obtenido en base de los estándares y normas de producción y procesamiento internacionalmente reconocidos. El café orgánico tiende a satisfacer a los exigentes mercados que demandan cafés de
calidad, beneficiados por la vía húmeda, orientados a proteger la salud humana y promover
Sistemas sostenibles de producción.

Café de Mercados Justo



Los “Cafés de mercado justo” o “Café Solidario” son certificados por Instituciones como Fair Trade Labelling Oganizations International (FLO).
Basados en criterios relacionados con la organización de los pequeños productores y las condiciones de trabajo de las familias vinculadas al proceso productivo, beneficio y comercialización del café.

Café de Origen

Son los cafés producidos en una región o localidad de alto valor histórico, social o ecológico.

Frecuentemente se asocia a una historia o leyenda conocida por la población. Por ejemplo: Café de altura de “Zaruma”, Café de “Vilcabamba”, Café de Galápagos.

El café de origen, más que de tecnología se relaciona con el marketing del producto entre los consumidores.

Los Productores

El Consejo Cafetalero Nacional COFENAC, comenzó a trabajar en los cantones: Puyango y Celica de la provincia de Loja y en la provincia de El Oro en los cantones: de Las Lajas, Balsas, Marcabelí y Piñas, se escogió estas zonas en razón de su importancia de producción y calidad de café, que a pesar del desmoronamiento de los precios la caficultura de estas regiones sigue robusteciéndote, tanto en su producción como en su calidad y así como en su desarrollo organizativo, lo que nos ha conllevado a consolidar 4 organizaciones de cafés especiales:

a. Asociación de Productores Orgánicos de Puyango APOP

b. Asociación de Productores Orgánicos Las Lajas ACOLL

c. Asociación de Productores Orgánicos San Francisco de Balsas APOB
d. Asociación de Productores Agropecuarios de Moromoro APAM

Asociación de Productores Orgánicos de Puyango APOP

Ubicación: Esta organización se encuentra localizada en la parroquia Ciano del Cantón Puyango Prov. de Loja, actualmente cuenta con 128 productores activos.
Certificación orgánica: otorgada por BIOLATINA dada el 16 de Julio 2003.
Comercialización: se efectuó la comercialización de 700 qq de café pergamino a la federación Sur.

Asociación de Productores Orgánicos San Francisco de Balsas APOB

Ubicación: Esta organización se encuentra ubicada en el cantón Balsas cuenta con 61 socios activos.
Certificación orgánica hasta la presente fecha cuenta con 3 supervisiones realizadas para su certificación estas son: NATURLAND, OSEA y BCS y de acuerdo al informe técnico por BSC
Certificación orgánica: otorgada 01 Diciembre 2003
Comercialización: con el fin de mejorar el nivel económico de las familias de esta organización se conllevo a definir un proyecto, en dar un valor agregado a la producción de café, estructurando de esta manera la planta de café tostado y molido, realizando de esta manera el procesado de 700 qq de café para este año.

Asociación de Productores Orgánicos Las Lajas ACOLL

Ubicación: esta organización se encuentra ubicada en la parroquia Victoria del cantón Las Lajas de la Prov. de El Oro y cuenta con 51 socios, con vida jurídica y acuerdo Ministerial del 7 de a Agosto del 2003, dado por el ministerio de Comercio Exterior MICIP.
Certificación Orgánica: Otorgada 01 Diciembre 2003
Comercialización: se comercial 200 qq de café pergamino con ESCOFEE

Asociación de Productores Agropecuarios de Moromoro APAM

Ubicación: esta organización se encuentra localizada en la parroquia Moromoro del cantón Piñas Prov. de El Oro
De reciente creación

Certificadora Biolatina.


Ref: CEN FA2 044 ECU 006 APP 170703

Bio Latina

DAP-ZE-3490.00

The certification body BIO LATINA S.A.C.
confers the following

CERTIFICATE OF
ORGANIC PRODUCTION

upon

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES ORGÁNICOS DEL PUYANGO - APOP

Cantón Puyango, Provincia de Loja, Ecuador. Ubicado al Sur occidente de Ecuador a 214Km de Loja, Ecuador

For the production of 948.50 qq of dry coffee from 217.35 Ha of 99 farms as specified in the list:
ECU CHI APP ECO 170703

We hereby declare that the operator was subject to an inspection and certification system, and has complied with Bio Latina's Standards for Organic Farming based on the Codex Alimentarius and the IFOAM Basic Standards of Organic Agriculture and Food Processing, which are equivalent to the requirements of the EEC Regulation 2092/91 "Organic Production of Agricultural Products", the National Organic Program (NOP) and the Japanese Agricultural Standards (JAS).

In the event that its regulations are infringed upon or irregularities regarding their implementation are found, Bio Latina reserves the right to withdraw this certificate.

Issued in Lima, Peru
July 17, 2003

Certificadora Ecológica BioLatina

Edmundo Miranda
Managing director

BIO LATINA S.A.C. Av. Arenales 645, Lima 1, Perú. Tel: ++51-1-4232924, Fax: ++51-1-424 7773
E-mail: biolatina@amauta.rcp.net.pe / Web: http://www.biolatina.com

Forma parte de un servicio global en 60 países del mundo, con matriz en Alemania. Certifica productos orgánicos según el reglamento de la comunidad europea CEE 2092/91.
www.bcsecuador.com

Mercado Internacional

Mercado de productos orgánicos en Japón
Características:

- ✓ El grado autoabastecimiento es mínimo (3500 fincas orgánicas con un total de 1000 has para 120 millones de habitantes).
- ✓ La preocupación por alimentos sanos está creciendo rápidamente
- ✓ Crecimiento rápido para “productos verdes” (anualmente entre el 20 y 40
- ✓ Por lo general los “premios orgánicos” pagados a nivel del importador varían entre el 20 y el 100%
- ✓ Especialmente para cafés de buena calidad los precios son muy atractivos (hasta 3000,- USD/t).

Mercado de productos orgánicos en USA.

Características:

- ✓ Crecimiento continuo (anualmente entre el 10 y 30 %);
- ✓ Mismo tamaño que el mercado de la UE; actualmente llegando a 10 billones USD
- ✓ Las tiendas especializadas y la mayor parte de los supermercados compran los productos orgánicos de importadores especializados en productos orgánicos (p.ej.Albert´s Organics, CF-Fresh, Forestrade, Made in Nature, Pacific Organic

Mercado de productos orgánicos en Alemania.

Características:

- ✓ Crecimiento continuo (anualmente entre el 10 y 20 %);
- ✓ Mayor mercado en la UE; actualmente llegando 3 billones USD
- ✓ Fruta y hortaliza fresca corresponden al 40% de este valor.
- ✓ 38% de la fruta orgánica fresca está siendo importado
- ✓ Premios para productos exóticos (como banano, mango, piña, papaya, aguacate) tienden a llegar a un 50 – 80 % adiciona

Mercado de productos orgánicos en Reino Unido.

Características:

- ✓ Crecimiento rápido (anualmente entre el 25 y 40 %); actualmente pasando 1,2 billones USD
- ✓ Fruta y hortaliza fresca corresponden al 40% de este valor.
- ✓ 65% de la fruta y hortaliza fresca está siendo importado

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

- ✓ Es necesario hacer una red de comercialización que pague preciso justos
- ✓ Ecuador posee una ventaja comparativa la cual es al diversidad de sus microclimas lo que otorga excelente producción y calidad
- ✓ Con las certificaciones orgánicas se puede exigir un mejor precio pro el producto.
- ✓ El mejor café se encuentra en la provincial de Loja

- ✓ La evolución de los precios de los productos orgánicos tiene una tendencia alcista
- ✓ Cumplir con las "normas" tradicionales del país a exportar

REFERENCIAS

1. Beslesy Scott & Brighan Eugene (2000). **Fundamentos de Administración Financiera.** Editorial Mc Graw Hill, 12ava Edición,,México D.F – México.
2. Consejo cafetalero Nacional (COFENAC). **Caracterización Física Y Organoléptica De Cafés Arábigos En Los Principales Agrosistemas Del Ecuador.** Marzo del 2003, Editorial IMPREGCOL.
3. Consejo cafetalero Nacional (COFENAC) – Programa de Modernización de los servicios Agropecuarios (PROMSA) **Caficultura Orgánica.** Editorial IMPREGCOL