



Café diferenciado, oportunidad de mercado

Hoy en día, además del café genérico (café convencional), existe oportunidad creciente para el café diferenciado, el cual tiene requerimientos específicos de sistemas de cultivo, variedades, prácticas agronómicas, cualidades físicas y organolépticas; protección ambiental y beneficios sociales para la población.

Entre los cafés diferenciados se encuentran:

Orgánico

Comercio Justo

Gourmet

Amigable con la Biodiversidad o respaldados por certificaciones ecológicas.

En esta hoja técnica, se abordarán dos tipos: *Orgánico* y *Comercio Justo*, para los que PROCAFE le ofrece algunos consejos prácticos.

CAFÉ ORGÁNICO

Es un sistema de producción que tiene como fundamento la conservación y mejoramiento de la fertilidad del suelo, con técnicas e insumos compatibles con el medio ambiente y la conservación de la biodiversidad vegetal y animal. El combate de plagas se realiza mediante prácticas de tecnología limpia tales como: control biológico, uso de trampas, podas, aplicación de productos funguicidas e insecticidas de origen orgánico.

Este tipo de café puede ser producido en altitudes entre 500 y 1400 metros sobre el nivel del mar, por lo que se recomienda lo siguiente:

- Cultivar variedades plenamente adaptadas al clima local.
- Utilizar sombra diversificada y plantar otros árboles forestales, que permitan proteger la biodiversidad del lugar.
- Proteger el suelo con obras de conservación y fertilización orgánica y controlar plagas sin productos químicos sintéticos.
- Establecer mecanismo de control para garantizar la calidad de la producción. Para esto se debe cosechar únicamente las cerezas maduras, y el producto debe ser enviado a los beneficios en sacos marcados como orgánicos, procesado en pulperos y pilas específicas; y almacenado en bodegas especiales.

Conversión de un cafetal tradicional a orgánico

Para convertir un sistema de cultivo de café tradicional a un orgánico, se necesita un período de transición de tres años, y durante este período se deben llevar registros que garanticen un sistema de producción sin la utilización de químicos sintéticos para que el suelo se descontamine de agroquímicos.

Certificación

Para que un productor ingrese al mercado del café orgánico, es necesario que cuente con una certificación que lo acredite y para aplicar a ella, debe cumplir con estrictas normas de producción, bajo el control de inspectores de una Agencia Certificadora Internacional.

También es importante tomar en cuenta que el proceso de certificación y las inspecciones tienen un costo, por lo que los productores interesados deben solicitar toda la información necesaria cuando seleccionen una agencia certificadora.

De acuerdo a las necesidades particulares y los mercados hacia los cuales orientará el café. Es recomendable que los caficultores se asocien para compartir los costos.

Mercado

La mayoría de los compradores de café orgánico ofrecen un precio de 15 a 25% arriba de los precios de las bolsas de Nueva York o Londres. A esto se suma una prima adicional cuando se le reconoce un buen nivel de calidad. Los pronósticos de venta realizados por Organic Trade Association en 2004, indican que el café orgánico incrementará en un 20 % anual hasta el 2008, lo que es alentador para el productor de este tipo de café.

Tomando en cuenta estas proyecciones nuestro país ha aumentado la producción de café orgánico, y en el período 2004/2005 exportó más de 13 mil 552 quintales oro, superando significativamente los años anteriores.

COMERCIO JUSTO

Es un tipo de comercialización de café libre, directa y honesta entre tres nuevos sujetos económicos: pequeños productores asociados, consumidores e intermediarios.

El café con la tipificación de Comercio Justo no tiene manejo agronómico diferente a la producción de café tradicional, pero debe cumplir con normas y estándares propios.

Certificación

Para que un productor ingrese al mercado del café de Comercio Justo, es necesario que cuente con una certificación que lo acredite como tal. Para lo cual debe cumplir con las siguientes normas y estándares: ser un pequeño productor perteneciente a una organización jurídica (asociaciones, cooperativas, empresas, entre otras), que permita la participación de sus miembros en la toma de decisiones, garantice cantidad y calidad de café disponible para la exportación.

El productor que aspira a vender su café dentro Comercio Justo, además de estar asociado, debe cumplir lo siguientes requisitos:

- Pertenecer a grupos socioeconómicos desfavorecidos, con difícil acceso al mercado.

- Tener estructuras abiertas, transparentes, participativas y democráticas en sus organizaciones.
- Producción amigable con el medio ambiente.
- Finca con condiciones laborales dignas y saludables.
- No practicar la discriminación y explotación.
- Realizar una inversión social con beneficios económicos.
- Mantener la igualdad de oportunidades para hombres y mujeres.
- Respetar el derecho de la libre asociación.

Mercado

El café de Comercio Justo se comercializa en diferentes mercados por medio de la organización Flo Internacional, (Fair Trade Labelling Organizations Internacional), la cual coordina las organizaciones y las iniciativas nacionales de Comercio Justo, con el objetivo de buscar precios que le permitan al pequeño productor un desarrollo socio económica para él y su comunidad. Actualmente el mercado de café de Comercio Justo para Centroamérica se cotiza a precios superiores a los que se mantienen en la bolsa internacional y a los que se suman US\$ 5.00, que el pequeño productor recibe adicional por quintal, el cual debe invertir para mejorar las condiciones sociales de su comunidad.

El Café Orgánico y Comercio Justo son opciones de mercado para los productores de café, siempre y cuando cumplan con las normas y estándares establecidos por las respectivas agencias certificadoras.

Para mayor información contacte con nuestro equipo técnico en cualquiera de nuestras oficinas a nivel nacional.

Oficina Central: Av. Manuel Gallardo, frente a Residencial Monte Sión, Santa Tecla, La Libertad, El Salvador. PBX: 2288-3088, Fax: 2228-0669.

Región I: Santa Ana, 2487-8474 y 2487-8475.

Región III: Santiago de María, Usulután, Tel.: 2663-0153 y 2663-0389.

info@procafe.com.sv

El sector cafetalero está dedicado a la investigación, la conservación del medio ambiente y a las certificaciones sostenibles.

www.procafe.com.sv