

Producto de exportación

¿Cómo potenciar el **café peruano**



Foto: Maggi Producciones

ODILO DUARTE

El café se ha convertido en el más importante producto agrícola de exportación del país, con alrededor de 600 millones de dólares exportados por año, siendo el cuarto producto en importancia en su participación al PBI agrícola, representando 7% del total, con más de 300,000 hectáreas cultivadas y rendimientos de 15 quintales por hectárea, que todavía son bajos pero muy superiores a los de finales del siglo XX.

Esto significa que este grano es un gran generador de divisas y una

importante fuente de empleo para muchas personas, sobre todo por su cosecha que es manual y, en menor escala, por otras fases del cultivo.

Adicionalmente, el café, como en muchos países productores, está mayoritariamente en manos de pequeños productores, lo cual lo convierte en importante contribuyente a la paz social. Finalmente, es el cultivo lícito más importante en las zonas de selva alta y puede competir exitosamente y desplazar a los cultivos ilícitos.

El Perú produce el café *Coffea arabica*, el de más alta calidad y que mayores precios tiene en relación con *Coffea robusta*, un café tropical, cuyo mayor productor es Vietnam, segundo productor mundial después de Brasil. Sin embargo, este es un café de menor calidad, usado como base en los cafés instantáneos, por su bajo costo.

CAFÉS ESPECIALES Y CAFÉ ORGÁNICO

Los cafés especiales son aquellos que se venden a precios mayores

que los del mercado. Una de las razones es la calidad del café, tal como el café gourmet, cuya demanda ha aumentado notablemente. La otra razón es que, en los países desarrollados, ciertos sectores optan por pagar más por cafés producidos bajo ciertas condiciones. Perú tiene cerca de un tercio de áreas cafetaleras certificadas como de cafés especiales.

Una categoría de cafés especiales es la de los cafés sostenibles, que se producen bajo el enfoque del desarrollo sostenible. Este mercado, en los EUA y la UE, está constituido por tres tipos de café: de comercio justo, producido bajo sombra y orgánico.

a. Café de comercio justo. Lo producen grupos de productores a los que se les paga un precio mayor al del mercado, normalmente con contratos a mediano plazo. Este comercio no exige la certificación del producto, sino de la cadena productiva. Busca mejorar los niveles de vida de los pequeños productores y sus comunidades a través del acceso directo al mercado en condiciones comerciales más favorables.

b. Café de sombra. Es el que se produce bajo árboles, que dan cabida a una diversa flora y fauna y, a la vez, cobijan aves migratorias. Los defensores de estas aves y de la biodiversidad han impulsado esta clasificación.

c. Café orgánico. Al igual que otros productos, es aquel que no utiliza agroquímicos prohibidos para producir, ya que se considera que pueden ser nocivos para la salud y el medio ambiente. Un producto orgánico tiene que estar certificado por una agencia certificadora. El terreno donde se produce no debe haber sido tratado con agroquímicos prohibidos por lo menos tres años antes de la certificación. La certificación orgánica es complicada para el

pequeño productor, y costosa, por lo que hay que ayudarlo en ello.

El café orgánico tiene un mercado definido, y los precios pagados por él son mayores que los del café convencional. Sin embargo, al igual que para el café convencional, la calidad debe ser buena. La calidad del café la determina en mayor grado la altura a la que se produce; los cafés de altura son los mejores del mundo. En segundo lugar, el beneficiado del café tiene cierta influencia sobre la calidad y acá los mejores cafés se benefician en húmedo, lo que les mantiene la calidad. Finalmente, es preciso mencionar que la variedad tiene cierta influencia sobre la calidad.

El Perú es el mayor exportador de café orgánico a nivel mundial, con cerca de 70 millones de dólares exportados y deberá seguir ampliando este rubro.

Entre las posibilidades que hay, están la producción y exportación de café tostado empacado al vacío, tostado y molido empacado al vacío, descafeinado empacado al vacío, instantáneo, tal como la hacen las transnacionales. Igualmente, se encuentran los productos como chocolates rellenos con granos de café tostado, caramelos y gomas de mascar con sabor a café, licor de café, café con sabores o componentes añadidos como el cardamomo (café árabe), chocolate (*mocha*), con sabor a *capuchino*, vainilla, *amaretto*, menta, etcétera.

Los precios que recibe el productor de café son un porcentaje cada vez menor del precio del café en los supermercados o del café en taza en los países de consumo; lo anterior sería una forma de contrarrestar esta tendencia negativa. ☐

VALOR AGREGADO

El Perú, a pesar de ser un importante productor de café convencional y el mayor productor de café orgánico, sigue exportando este producto como materia prima. Se debe pensar seriamente en darle un valor agregado con la idea de potenciar toda la cadena productiva. También ayudaría a estabilizar la "economía del café", pues este producto, al ser vendido como ahora, es un simple commodity con todos los vaivenes de precios que estos tienen.



Fotos: www.perucoking.com