

# Perfil Económico del Café



**Gerencia de Investigación de Mercados  
Dominicana Exporta**



## TABLA DE CONTENIDO

<b>1. GENERALIDAD</b>	<b>1</b>
1.1 VARIEDADES COMERCIALES	1
1.2 FICHA TÉCNICA	2
1.3 INDICADORES BÁSICOS DEL CULTIVO	3
1.4 CALIDAD	4
<b>2. PERSPECTIVAS</b>	<b>4</b>
2.1 TENDENCIAS DEL CAFÉ	4
<b>3. CERTIFICACIÓN</b>	<b>5</b>
<b>4. PRODUCCIÓN</b>	<b>5</b>
4.1 PRODUCCIÓN MUNDIAL	5
4.2 PRODUCCIÓN NACIONAL	7
<b>5. EXPORTACIONES DE CAFÉ</b>	<b>8</b>
5.1 PRINCIPALES EXPORTADORES MUNDIALES	8
5.2 EXPORTACIONES DOMINICANAS DE CAFÉ	9
<b>6. PRINCIPALES IMPORTADORES MUNDIALES</b>	<b>10</b>
6.1 CONSUMO	11

## **PERFIL ECONÓMICO DEL CAFE**

### **1. Generalidad**

Las plantas de Café son originarias de la antigua ETIOPIA en la República de Yemen. Los árabes fueron los primeros en descubrir las virtudes y las posibilidades económicas del café. El café llegó a la española procedente de África, vía Francia por Haití. La actividad productiva del café se inició hace más de 300 años en la República Dominicana. Se utiliza como bebida a partir de: grano tostado y soluble (en polvo).

Los cafetos son arbustos de las regiones tropicales del género Coffea de la familia de los Rubiáceos. Dos son las especies que se utilizan para la preparación de la bebida: Coffea arábica (el que se cultiva desde más antiguamente) y Coffea canephora (o cafeto robusta). También se han probado otras especies del género Coffea con este fin o se utilizan todavía de forma reducida, pero nunca han tenido una gran difusión.

Su agradable sabor y el contenido de cafeína alcaloide con efectos estimulantes ha sido un factor decisivo en la generalización del consumo de café a escala mundial.

#### **1.1 Variedades Comerciales**

El cafeto pertenece a la familia de las Rubiáceas, al género Coffea, que comprende alrededor de 60 especies, de las cuales 2 especies son las más cultivadas.

- **Arábicas (Coffea arábica)**

Originario de Etiopía. Representan las variedades más conocidas, extendidas y apreciadas, representando el 70% de la producción mundial. Las variedades más reconocidas se cultivan en las zonas altas de América Latina: Colombia, México, Perú y en África en Kenia y Etiopía.

Las variedades originales de este café en general producen buenas infusiones con acidez, más sabor y aroma, pero son susceptibles a las plagas y a las enfermedades. Por este motivo, los programas de mejoramiento tienen como objetivo importante producir resistencia a estos factores. Se han producido otras variedades más tolerantes a través de los años, como las conocidas variedades "Typica" y "Bourbon", que son consideradas las primeras variedades de la arábica.

De este café se han producido muchas variedades diferentes, como la "Caturra", "Mundo Novo", "Catuai" y "Blue Mountain". En general, el café arábica se produce en toda la América Latina, en el África central y oriental, en la India y, en cierta medida, en Indonesia.

Existen diferentes variedades para el cultivo de café orgánico en la República Dominicana, tales son el Caturra y otra variedad conocida como Catuai. Esta última no se ha desarrollado en el país.

▪ **Robusta (Coffea Canephora)**

Se presume originaria del África o Indonesia. Fue descubierta en el siglo XIX y aparece en los mercados hacia 1930. Según el Centro de Comercio Internacional su impulso en los mercados se debe a: Las preferencias comerciales de Europa a sus ex colonias. Su precio más bajo que incorporó nuevos consumidores. Nuevas formas de consumo del café en particular la aparición del café soluble y el surgimiento del café descafeinado dada su mayor aptitud para la extracción de cafeína. Esta variedad puede ser cultivada a nivel del mar y hasta una altura de 600 metros

Otras especies: Existen otras especies menos importantes y difundidas como son: Coffea liberica, Coffea Dewevrei, Coffea Stenophylla, Coffea Congensis, Coffea Abeokutae, Coffea Klainii, Coffea Zanguebariae y Coffea Racemosa.

## 1.2 Ficha Técnica

### A. Denominación

**Nombre Común:** Café  
**Varietades:** Arábica y Robustas  
**Nombre científico:** Arábicas - Coffee Arabica (Principal en República Dominicana).  
 Robustas - Coffea Canephora  
**Familia:** Rubiáceas  
**Origen :** Etiopía

### B. Clasificaciones Internacionales:

Producto	Nombre en Inglés	Partida Arancelaria
Café (grano verde sin descafeinar)	Coffee (beans green not decaffeinated)	0901.11.00.00

### C. Clima

Temperatura media	Luminosidad	Lluvias	Época seca
18 a 20%	150 horas de sol /mes	1200 mm /año	máximo 2 meses

## D. Usos Principales

- Bebida: Grano tostado y soluble (en polvo)
- Pastelería y heladería
- Abono orgánico (pulpa de los frutos)
- Alimento para ganado (pulpa seca o fresca)
- Curtiembre (taninos)
- Perfumería

## G. Ciclo Fisiológico del Café

Ciclo del Café												
Etapas	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun
Descanso												
Floración												
Llenado de Grano												
Cosecha												

### 1.3 Indicadores Básicos del Cultivo

- Se puede cultivar desde el nivel del mar hasta los 2000 mm. Lo óptimo es de 900 a 1500 msnm.
- Se propaga por semilla sembrada en cunas de almácigo. Lo más recomendable es hacerlo en líneas de 10 a 15 cm, a 2 cm entre golpes y de 2 a 3 semillas por golpe.
- Se utiliza 1 Kg. de semilla para 4m<sup>2</sup>. Se recomienda tapar las cunas almácigo con ramas o pasto para conservar la humedad o también tinglados con hojas de palmeras u otro material.
- De los 30 a 60 días germina la semilla, luego se trasplanta al vivero 8 a 18 meses a un distanciamiento entre surcos de 35 a 40 cm y de 15 a 20 cm entre plantas, donde permanece de 8 a 18 meses, luego las plantas se transplanta al terreno definitivo.
- El distanciamiento entre plantas varía de 2 a 3 m siendo el más aconsejable de 2 x 2.5 m.
- El transplante del café conducido en condiciones de secano se debe realizar cuando hay buena disponibilidad de recurso hídrico de Diciembre a Febrero, que concuerda con la época de lluvia; cuando el cultivo es bajo riego, se realiza en cualquier época.

## 1.4 Calidad

La calidad del café depende de varios elementos:

### i. Intrínsecos

- Tipo de café es el más importante
- Variedad obtenida por selección: Típica, Borbón, Blue Mountain
- Otros elementos: altitud, las condiciones el suelo y el clima

### ii. Externos: son factores influidos por los cultivadores y beneficiadores

- Labranza
- Recolección
- Beneficiado primario
- Método de beneficiado primario utilizado: vía seca, vía húmeda.

Los agentes económicos involucrados en el comercio de café: exportadores; comerciantes, importadores y tostadores evalúan la calidad del café examinando los siguientes elementos:

- El aspecto exterior del grano verde o crudo denominado grano verde.
- El aspecto exterior del grano tostado, conocido como tueste
- El sabor conocido como taza o infusión y determinado mediante la catación.

## 2. Perspectivas

El Café Orgánico se anuncia como un cultivo muy promisorio en la generación de ingresos para miles de productores campesinos que viven en la República Dominicana. Organizaciones campesinas producen la mayoría de la producción mundial del café orgánico. Al mismo tiempo que las prácticas orgánicas aumentan la productividad de la planta y los ingresos económicos en la venta del café mientras contribuyen a la protección de los recursos naturales. Para algunos el café orgánico es "La Alternativa Definitiva" en cuanto a beneficios económicos y ecológicos.

### 2.1 Tendencias del Café

- Involucra aspectos, agrícolas, ecológicos, sociales, económicos de la cadena de producción.
- Cambio de actitud del consumidor.
- Cambio de estrategia del tostador e importador (productos sostenibles).
- Involucra grandes empresas en comercio de cafés especiales, orgánicos y proyectos con proveedores.
- Menor intermediación.
- Cambio de actitud del exportador.

- Inversión en calidad.
- Incremento de cafés especiales.
- Incremento de consumo de café en otros nichos de Países.

### **3. Certificación**

La certificación orgánica se inició en los años 70 y actualmente constituye la iniciativa de certificación del café más desarrollada. La tasa estimada de crecimiento global del mercado del orgánico se establece entre 20 y 30% anual. En la mayor parte de los países industrializados, los productos orgánicos se están trasladando crecientemente de un mercado de nicho a un mercado convencional. El café orgánico certificado está siendo cultivado actualmente en más de 25 países del mundo.

El orgánico es un café cultivado sin la utilización de pesticidas, fertilizantes u otros aditivos químicos. Sin embargo, las organizaciones de certificación de café orgánico insisten en rigurosos métodos de conservación de suelos como, por ejemplo, la elaboración de abono orgánico y el cultivo en terrazas con el fin de prevenir la erosión, así como medidas para proteger los cauces de las escorrentías. La mayor parte de las plantas de café orgánico son cultivadas a la sombra de otros árboles, aunque esto no constituye un criterio de la certificación orgánica.

A nivel mundial, existen varios organismos de certificación. Sin embargo, una gran cantidad de ellos funciona bajo la representación de Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica (IFOAM).

Con sede en Alemania, esta organización mundial representa más de 700 organizaciones miembro en más de 100 países. IFOAM no certifica productos sino que acredita a las organizaciones afiliadas a cargo de la certificación de los productores en varios países. El servicio de acreditación de IFOAM es realizado por una organización separada pero estrechamente vinculada a ella en los EEUU: el Servicio de Acreditación Internacional Ecológico (IOAS).

Los costos de la certificación orgánica son cubiertos por el productor de café y demás usuarios de la etiqueta, según las reglas de la organización de certificación.

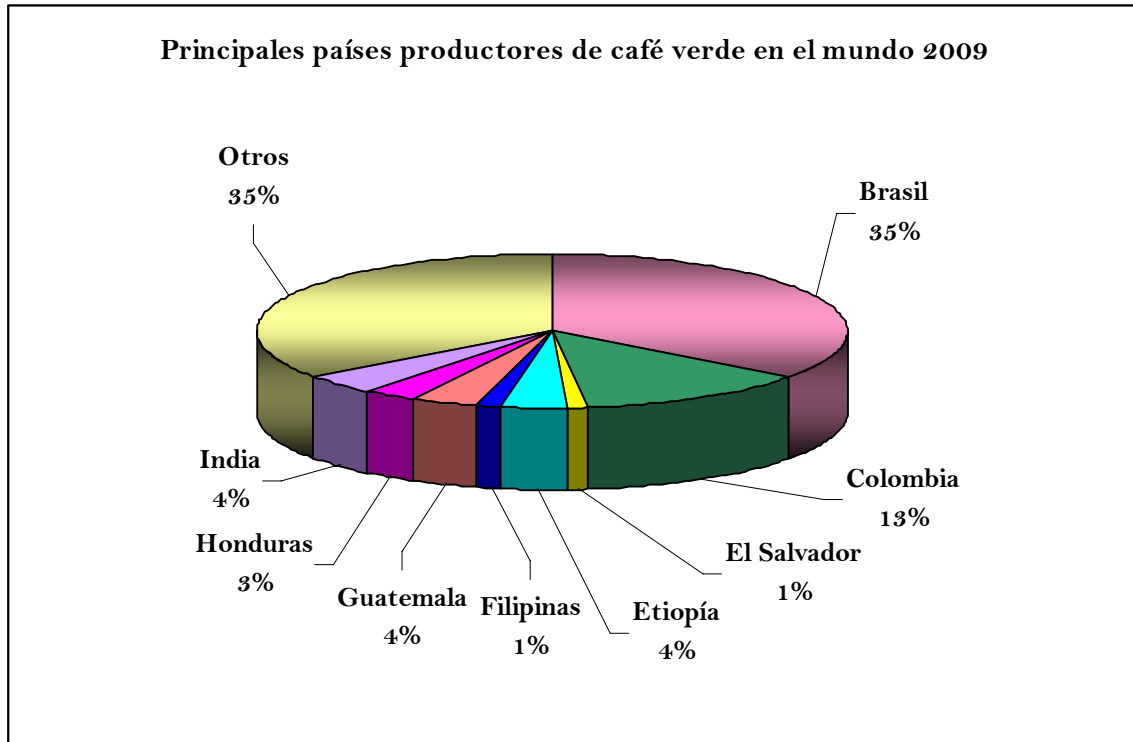
### **4. Producción**

#### **4.1 Producción Mundial**

Durante el periodo 1990-2000 el crecimiento promedio anual de la producción de café fue de 1.8% alcanzando un record de poco mas de 7.4 millones de toneladas en el año 2000. Brasil es el primer productor mundial, y los efectos sobre la producción de los desastres naturales como son las heladas y sequías que impactan de un modo importante sobre los precios internacionales.

Brasil aparece como el mayor productor mundial de café verde para el año 2009. Colombia cultiva sobre todo variedades Arábicas con rendimientos entre 13.9 y 24.3 qg/ha.

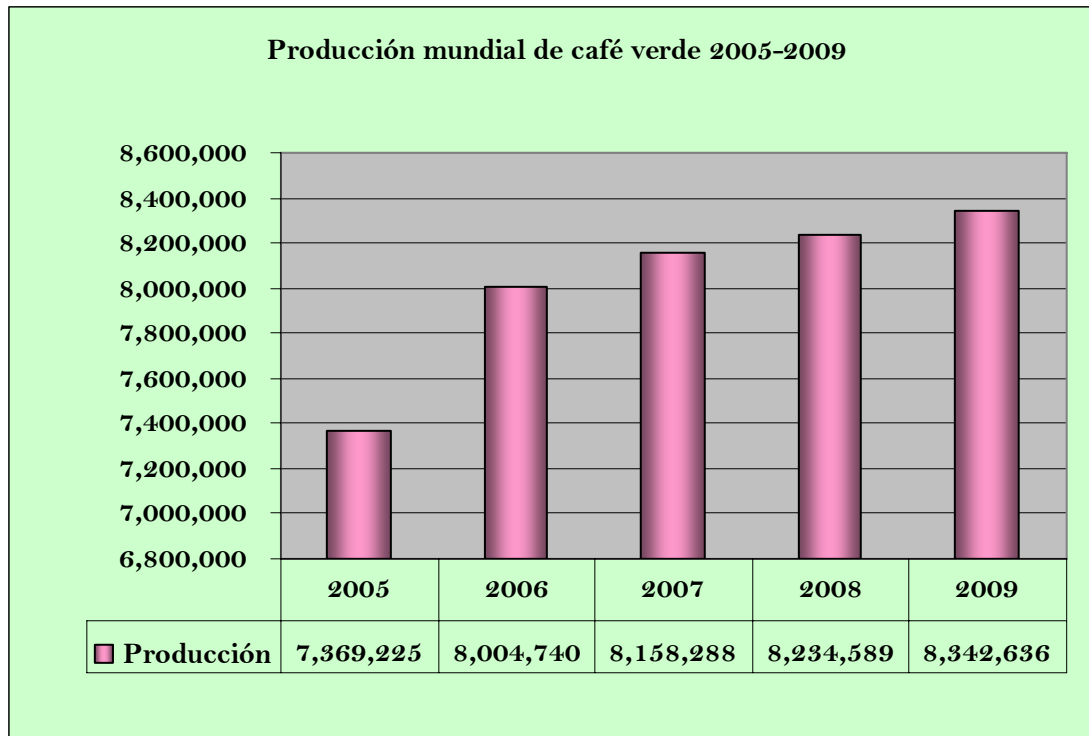
El panorama mundial del café está caracterizado por la sobreproducción tanto por las nuevas superficies cultivadas con café.



Fuente: FAOSTAT

Existen diversos países productores de gran cantidad del café que es consumido a nivel mundial. La producción mundial de café verde ascendía en el 2009 cerca de 8.3 millones t, en pero la mejor tajada se la lleva Brasil, el cual es un pilar de la producción mundial de Café, representando en el año 2009 el 35% de la producción mundial de este producto, Colombia 13 % Etiopía 4 %, Honduras 3 %, India 4 % y otros países representan el 35%.

Podemos encontrarnos con muchos países pequeños en cuanto a producción de café se refiere, entre los cuales podemos citar a la Republica Dominicana, pero la suma de todas estas pequeñas naciones productoras de café son un gran soporte, para aquellos consumidores del café en todas sus variedades, estas naciones por su parte representan el 35% de la producción mundial, una cantidad significativa, lo cual hace indispensable en el mercado de café que estos países sigan prosperando en la producción de este producto.



Fuente: Estadísticas FAOSTAT

El café es un cultivo tropical, es decir lo producen países situados en los trópicos. De acuerdo a estimaciones de la FAO, el café se produce en once millones de hectáreas repartidas entre más de cuarenta países productores. La producción mundial en el periodo comprendido entre 2005-2009 experimenta un crecimiento constante en la cantidad de café producido.

El café es consumido en un 75% en países que no lo producen. Después del petróleo el café es el producto más importante del comercio mundial generando transacciones por hasta doce mil millones de dólares al año.

El café orgánico adquiere cada vez mayor demanda en los mercados de Europa, Estados Unidos y Japón, y numerosos países se han especializado en este tipo de producto.

#### 4.2 Producción Nacional

Para el año 2004, en República Dominicana para el cultivo de café orgánico existían un total de 1,394 fincas con una superficie bajo cultivo de 6,310 hectáreas y una producción de 1,356 toneladas. El precio promedio por toneladas era de US\$ 2,600.00.

<b>Cantidad de Producción Nacional</b>					
<b>(1,000.00 Toneladas)</b>					
<b>Café Verde</b>					
<b>Producto</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>
Café Verde	40.30	41.35	41.23	39.30	39.00

Fuente: FAOSTAT.

Evaluando las cifras para el 2009, según las estadísticas de FAOSTAT, en República Dominicana se registró una producción de 39 (miles de Toneladas) de café verde, la producción para nuestro país en esta categoría, en el periodo comprendido entre 2005-2007 experimenta un aumento de un 2.31%, reflejando una disminución en los dos últimos años.

Según el interés mostrado por la mayoría de los productores de café Dominicano y las diversas proyecciones, realizadas con el fin de conocer el comportamiento de la producción de Café, se espera una ligera mejoría en la producción de este rubro.

## 5. Exportaciones de Café

### 5.1 Principales Exportadores Mundiales

#### Principales Países Exportadores de Café Valores en miles de US\$ 2006-2010

<b>Exportadores</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
<b>Mundo</b>	<b>14.800.358</b>	<b>17.753.225</b>	<b>22.019.461</b>	<b>19.970.946</b>	<b>24.438.833</b>
Brasil	2.953.383	3.405.256	4.167.885	3.791.224	5.204.111
Alemania	1.228.258	1.479.612	1.723.462	1.675.537	1.921.658
Colombia	1.486.971	1.734.288	1.917.333	1.574.711	1.913.679
Viet Nam	1.217.167	1.916.650	2.113.761	1.730.570	1.784.873
Suiza	161.404	476.453	756.753	944.015	1.231.779
Bélgica	493.523	529.598	1.106.542	905.476	1.006.687
Italia	666.516	821.335	966.833	901.151	954.972
Perú	515.036	426.955	645.113	584.44	888.278
Indonesia	588.502	636.417	991.458	824.015	814.311
Etiopía	426.012	418.348	562.263	369.809	774.248
Honduras	390.175	500.098	576.216	515.783	762.829
EE.UU	491.54	542.057	617.324	596.414	719.354
Guatemala	464.295	577.724	646.975	582.53	714.297
México	307.381	351.586	347.698	366.624	382.175
Nicaragua	201.867	189.456	269.926	238.759	379.07

India	316.374	293.995	392.101	260.273	371.277
Países Bajos (Holanda)	154.245	236.884	278.274	277.346	330.264

Fuente: TradeMap

Las exportaciones de café en el período 2006-2010, reflejaron un incremento significativo de un 10.55%, al pasar de un total exportado en 2006 de US\$ 14.800.358 a US\$ 24.438.833 en el 2010.

Dentro de los 15 pilares de las exportaciones mundiales de Café, podemos encontrar países como Brasil, Alemania y Colombia encabezando la lista, dichos países registraron exportaciones por un valor de US\$5.204.111, US\$1.9221.658, US\$1.913.679 respectivamente.

Según el comportamiento mostrado en el periodo 2006-2010, se puede esperar que se mantenga el crecimiento paulatino, ya que el consumo de este producto se ha mantenido en los últimos años.

Siguiendo la lista podemos encontrar a Estados Unidos de América ocupando el 12vo puesto, esto puede estar ocasionado, por el gran consumo que representa esta nación, ocasionando que la mayor cantidad sea consumida internamente por los norteamericanos y demás residentes en territorio estadounidense.

## 5.2 Exportaciones Dominicanas de Café

### Exportaciones Nacionales de Café Enero-Diciembre, 2006-2010 (Valores FOB en Millones de US\$)

Descripción del Producto	Valores FOB en Millones de US\$				
	2006	2007	2008	2009	2010
<b>Total General</b>	<b>13.5</b>	<b>12.31</b>	<b>17.15</b>	<b>19.89</b>	<b>18.33</b>
Café tostado en grano	6.1	4.45	5.49	7.63	0.41
Café verde en grano	5.72	4.73	7.86	7.49	6.76
Café tostado en molido	1.4	1.64	2.77	3.53	2.67
Café verde en grano orgánico	0.2	0.34	0.46	0.34	7.93
Café verde en grano especial	0.05	0.53	0.29	0.74	0.25
Café tostado orgánico molido especial	0.02	0.5	0.07	0.04	0.04
Café tostado en grano orgánico	0	0.09	0.21	0.05	0.12
Café procesado (Funda de 1 libra)	0	0.03	0.01	0.05	0.14

Fuente: (CEI-RD)

Comparando las exportaciones dominicanas de café con la producción nacional de este producto, podemos claramente observar que gran parte del potencial producido cada año

es destinado al consumo interno, al igual que muchos de los demás países productores de café.

Podemos observar que las exportaciones de Café por parte de la República Dominicana dentro del período comprendido entre 2006-2010, ha producido variaciones negativas en algunos años de la serie en análisis. Lo importante en este sentido es que se ha mantenido en los últimos tres años una tendencia alcista, lo cual indica prosperidad para las exportaciones de este producto. El crecimiento total acumulado fue de 6.31%.

## 6. Principales Importadores Mundiales

La demanda mundial está concentrada en países no productores del mundo desarrollado. Los principales comparadores son Estados Unidos, Alemania, Francia, Japón e Italia.

**Principales países importadores de Café**  
**Valores en miles de US\$**  
**2006-2010**

Importadores	2006	2007	2008	2009	2010
<b>Mundo</b>	<b>15.080.622</b>	<b>17.899.861</b>	<b>21.915.272</b>	<b>20.168.090</b>	<b>23.620.980</b>
EE.UU	3.220.454	3.648.429	4.256.990	3.872.301	4.695.991
Alemania	2.346.024	2.725.881	3.329.572	2.861.799	3.527.486
Francia	919.395	1.131.696	1.381.429	1.439.364	1.681.260
Japón	1.021.725	1.066.638	1.267.087	1.152.705	1.405.866
Italia	872.518	1.092.848	1.380.256	1.229.742	1.303.227
Bélgica	579.121	614.398	1.206.415	990.996	1.111.799
Canadá	628.561	681.663	788.446	782.564	971.218
España	486.451	617.494	765.332	645.538	733.934
Reino Unido	420.404	484.128	630.258	595.435	683.247
Países Bajos (Holanda)	472.504	581.137	451.409	500.056	591.528
Suiza	253.007	327.016	422.002	419.726	558.561
Suecia	294.794	337.685	408.581	366.143	501.055
Austria	249.954	386.133	452.622	351.802	388.815
Polonia	206.409	210.099	270.298	334.364	375.545
República de Corea	162.736	203.934	289.254	276.284	371.612
Federación de Rusia	120.699	170.834	243.916	247.564	333.006
Finlandia	170.4	191.385	242.271	224.558	294.184

Fuente: TradeMap

Dentro de los países mayores consumidores de café podemos encontrar en primera instancia a los Estados Unidos de América, lo que representa el gran atractivo que representa el café para esta nación, gracias al gran consumo y a otros factores como promoción del comercio de café en esta nación, es que Estados Unidos aparece en primer

lugar en la lista de los países mayores importadores de café. Estado Unidos para el año 2010 importó US\$ 4.695.991 millones, mientras que para el año 2006 importó US\$ 3.220.454 millones generando un incremento de 7.85% en este periodo.

Alemania y Francia están entre los grandes importadores de café en el mundo. Seguido por Japón, Italia e Bélgica, estos países en conjunto importaron poco mas de US\$3.820.892 millones en el año 2010.

## 6.1 Consumo

**Estados Unidos.** Es el país mayor consumidor de café; no obstante el consumo per cápita es relativamente bajo 4 a 6 kilos/ persona/ año. Desde hace tres décadas este mercado ha experimentado un estancamiento en el consumo de café debido a la prevención médica contra la cafeína y a la mayor competencia de otras bebidas.<sup>1</sup>

- Países Escandinavos: 10 -12 kilos per-cápita/año.
- Países Bajos. Austria: 8 a 10 kilos per-cápita/año
- Bélgica y Alemania 6 a 8 kilos per- cápita año

**Europa.** El consumo en esta región se muestra elevado aunque estable con un crecimiento muy lento; no obstante, el café sigue siendo la bebida más popular. El consumo per cápita crece de sur a norte desde las regiones más cálidas a las más frías.

**Asia.** La creciente influencia de Occidente y el aumento de comportamiento urbano ha permitido un crecimiento en el consumo de café en esta región Las tendencias de largo plazo muestran un aumento del consumo en el mercado japonés y otros países asiáticos, en especial Hong Kong, Singapur y de China países en los que el café enfrenta la dura competencia del té.

---

<sup>1</sup> No obstante el señalamiento de la importancia del mercado estadounidense como comprador de café, y la relación de un consumo per cápita bajo este evento está ligado a la gran población del país y a las previsiones de salud.