

ORIGEN

CAFÉ DE PERÚ

El café llegó a Perú hace más de dos siglos, cuando unos cuantos colonos europeos austrogermanos quisieron probar suerte con este cultivo, estimulados por los buenos resultados que se estaban obteniendo en países vecinos. Actualmente, el café se ha convertido en el principal producto agrícola de exportación y en una de las mejores cartas de presentación de la excelencia del país fuera de sus fronteras.



El entorno natural de los Andes, a más de 1.000 m.s.n.m, es el escenario natural donde cada año se producen más de 4 millones de sacos de café peruano, un grano muy bien valorado en el mercado internacional. El café de Perú se distribuye a todo el mundo, especialmente a Estados Unidos, Europa y a varios países asiáticos, donde, a pesar de haber llegado inicialmente como sustituto puntual de cafés colombianos, hoy ocupa un lugar destacado en la demanda de los consumidores por su excelente calidad, habiéndose hecho un lugar en la oferta de las mejores firmas y cafeterías de especialidad. Del café peruano, los consumidores aprecian su sabor suave, ligeramente dulce, su buen cuerpo y su aroma delicado, que lo han hecho merecedor de numerosos reconocimientos en concursos de calidad y

campeonatos baristas de todo el mundo. El café peruano se produce en 350.000 hectáreas de cafetales en 210 distritos rurales ubicados en 10 departamentos de la vertiente oriental de los Andes, siendo las regiones de Amazonas, San Martín y Chanchamayo, las tres áreas principales de cultivo. Este último territorio, **Chanchamayo (origen del café en Perú), ha sido tradicionalmente la región cafetalera por excelencia, sin embargo, en los últimos tiempos se ha constatado un cambio hacia las tierras altas del norte de las regiones de Amazonas y San Martín.** Y es así que, aunque Chanchamayo todavía representa el 16% de la producción total, Amazonas y San Martín juntos representan ya, el 47% de la producción nacional. A pesar del peso del café en la agricultura peruana, la grave crisis económica a la que

se enfrentan los productores como resultados de los bajos precios del mercado, así como las consecuencias todavía notables del brote de roya de la hoja de café que ocurrió hace seis años y que afectó al 50% de la cosecha, está provocando que los caficultores peruanos estén abandonando sus campos, reduciéndose en los últimos años el área total de cultivo en el país. Esta situación se ha visto agravada con la pandemia del COVID-19 que ha trastocado a todo el sector.

CAFÉ 100% ARÁBICA

Perú produce casi exclusivamente café Arábica, del cual más del 70% es de la variedad Typica, seguido de Caturra (20%) y otras (10%). La densidad media de plantas en las fincas es de 2.000 cafetos por hectá-

rea, aunque según las regiones de cultivo, esta cifra puede variar notablemente. No es extraño, tampoco, que los caficultores posean mezclas dentro de sus parcelas hasta cinco variedades diferentes que en su práctica totalidad son cultivadas siempre bajo sombra (90%).

Como la mayoría de las áreas de cultivo, un 75%, se concentran entre los 1.000 y los 1800 m.s.n.m, la producción del café en el país es totalmente manual y las cerezas se siguen recogiendo, en gran medida, a mano y secando al sol.

Según datos de la USDA, los rendimientos medios por hectárea de cafetales en Perú se sitúan entorno a los 752 kilogramos, aunque se da el caso de plantaciones muy bien administradas donde se llegan a alcanzar los 2.500 kilogramos por hectárea (42 sacos de 60 kg).

PRODUCCIÓN 2020/2021, MARCADA POR EL COVID-19

Este año, la crisis sanitaria del COVID-19 ha causado un descalabro total en el subsector cafetalero nacional. Las restricciones de desplazamiento, carencia de transporte de carga, interrupción de las labores de cosecha y escasez de mano de obra, hacen prever a la Junta Nacional del Café que **más del 20% de la producción cafetalera peruana, estimada para la presente temporada en más de 4 millones de sacos, se perderá.**

Se calcula que durante los últimos meses aproximadamente 10.000 hectáreas de café se han dejado de cosechar en San Martín, Junín, Huánuco, Ayacucho y Ucayali y que hasta un 30% de los productores estarían dispuestos a abandonar sus plantaciones en busca de alternativas más rentables que aseguren su subsistencia. Y es que estos caficultores acumulan varias campañas de pérdidas por bajos precios del grano, y ahora, en un año en que se estima que la oferta será mayor a la demanda, los precios están bajando aún más, algo que para muchos de ellos resulta totalmente insostenible, explican desde la JNC.

EL TRIUNFO DEL COOPERATIVISMO

La mayoría de los 223.000 familias productoras de café del país son pequeños agricultores con parcelas de entre tres y cinco hectáreas como media. Un tercio del empleo agrícola está relacionado con el mercado del café (alrededor de 2 millones de peruanos dependen de esta actividad) y es habitual que los productores formen parte de asociaciones o cooperativas para obtener mejores precios, mejorar el manejo de la producción posterior a la cosecha y coo-

perar en estrategias de comercialización más efectivas.

Es así que la innovación de la caficultura peruana tiene como locomotora, en los últimos 25 años, a las familias de pequeños agricultores que optaron por agruparse en cooperativas agrarias, para generar sinergias. **Algunas de las asociaciones más grandes tienen un número de miembros que llega a superar los 2.000 productores.** Estas organizaciones comercializan la producción directamente o a través de comerciantes de café y las asociaciones más sofisticadas tienen instituciones financieras que otorgan préstamos a productores, subvencionando parcialmente los costos de producción a través de asistencia técnica dirigida a mejorar la calidad y el rendimiento de los cultivos.

Uno de los mayores logros de las cooperativas ha sido el acceso de sus miembros a una economía de escala de los diversos servicios y, en especial, a los mercados de cafés especiales.

Perú es ahora reconocido a nivel internacional como un importante jugador en la producción y exportaciones de cafés de alta calidad. **Lidera, además, a nivel global las exportaciones de café de comercio justo, con un poco más de 1 millón de quintales/ anuales,** de los cuales el 80% de café es orgánico. Esta conquista corresponde al esfuerzo del movimiento cooperativo. Este movimiento está presente en las 10 regiones cafetaleras, con una importante capacidad industrial instalada, además de almacenes, laboratorios de control de calidad centros de innovación y adaptación de variedades de café de última generación, por ahora únicas en el país.

La fortaleza de este cooperativismo es reconocida como una eficaz alternativa para el cambio cualitativo en las explotaciones familiares, que a lo largo del tiempo, con la ayuda de estas organizaciones, han sido capaces de sustituir cultivos como el de la coca por nuevas explotaciones de café.

CAFÉ CON MARCA PROPIA. TRADICIÓN, ORIGEN Y ESPECIALIDAD

En un esfuerzo por posicionar los atributos diferenciales que ofrece el café peruano al mundo, hace dos años PromPerú - Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - lanzó la marca "Cafés del Perú" bajo la cual se pretende agrupar la diversidad, el origen, la especialidad, la trazabilidad y la sostenibilidad del café producido en este país. El sello, que está a disposición de los productores y de las cafeterías de especialidad, representa a todos los tipos de cafés que se producen en el territorio peruano y que se caractericen por su alta calidad (mínimo 84 puntos en taza).

Los consumidores aprecian el sabor suave, ligeramente dulce, buen cuerpo y aroma delicado del café de Perú



Tras su lanzamiento en la ExpoAmazónica de 2018, la marca “Cafés del Perú” se está promocionando en ferias nacionales e Internacionales, buscando seducir al consumidor con la historia del café de este país, un producto que conecta con la riqueza cultural y la biodiversidad del Perú, y que permite una presencia de sabores y aromas únicos en la taza.

PRODUCCIÓN SOSTENIBLE, LIBRE DE GLIFOSATO

Perú, con unas 90,000 hectáreas orgánicas certificadas, es el principal exportador mundial de café orgánico, según la USDA (el segundo, según las fuentes). Además de esta superficie, una gran parte de las exportaciones de café de Perú son de este café por defecto, lo que se atribuye, en gran parte, a la incapacidad de los pequeños productores para pagar los costosos fertilizantes y pesticidas químicos.

Desde hace ya tiempo, uno de los principales objetivos de las entidades cafetaleras peruanas es asegurar esta producción en aras de la sostenibilidad y la diferenciación del café peruano en el mercado. Y es que las buenas condiciones climáticas y del suelo hacen viable una caficultura orgánica de calidad en este país donde se ha creado la figura del inspector en producción orgánica que trabaja para garantizar el cumplimiento de estándares y normas de calidad de esta agricultura en el ámbito concreto del café.

La Junta Nacional del Café es el organismo encargado de la acreditación de estos inspectores que asesoran y verifican que los productores cumplan las buenas prácticas orgánicas, para garantía de los operadores del mercado, pero sobre todo a

los consumidores. Los inspectores que suelen ser productores o personal técnico de cooperativas cafetaleras, realizan una formación específica para obtener su título, en la que deben pasar, además, diferentes pruebas teóricas, otras prácticas de desempeño en una finca.

Además, una buena noticia para el sector del café orgánico peruano, ha sido la reciente atención a una de sus demandas históricas, la redacción de un proyecto de ley que recoge la prohibición del glifosato, un poderoso herbicida que los agricultores utilizan de forma repetida para eliminar las malezas que se resisten a una primera fumigación. Al tratarse de un agroquímico muy volátil, el glifosato actúa como una amenaza muy importante a las fincas de café orgánico, a menudo anexas a fincas de otros productos agrícolas. Es así, que desde hace tiempo los caficultores reclamaba su prohibición, tal y como ya han hecho varios países que están restringiendo su presencia en los productos destinados al consumo humano.

El proyecto de ley llega a tiempo para asegurar la exportación de café orgánico de Perú a Europa, donde la Unión Europea ha establecido que a partir del 2021 las normas de producción orgánica se centrarán en los productos, en vez de en el sistema de producción, por lo que se analizarán los productos importados para determinar si contienen rastros de glifosato.

Añadir que los productores de café peruanos participan frecuentemente en concursos internacionales de café como parte de una estrategia común para distinguirse como productores de alta calidad, habiendo sido distinguidos sus cafés en diferentes ocasiones con el premio al «Mejor Café Especializado» en la «Exposición Global de Café Especializado» de Seattle ■

Perú cuenta con inspectores que asesoran y verifican que los productores cumplan las buenas prácticas orgánicas



Specialty

by ICONA



***Los cafés más exquisitos y exclusivos del mundo...
...son solo para muy pocos.***

Solo para los más exigentes y cuidadosos tostadores.

Solo para aquellos que saben poner el mismo cuidado y mimo que nuestros productores.

Solo para ellos existe la selección SPECIALTY by ICONA.

Solo la trazabilidad y el exhaustivo control en origen nos permiten asegurar la más exigente calidad del mercado internacional en los cafés MÁS EXCLUSIVOS Y EXQUISITOS DEL MUNDO.

Solo los mejores tostadores aprecian y son capaces de aportar a esta gama premium el sabor, la intensidad y los matices que merece y que solo los SPECIALTY by ICONA pueden ofrecerles.

Solo para muy pocos.

Solo para los mejores.

ICONA CAFE

www.specialtybyicona.com





El consumo interno de café en Perú ha aumentado más del 100% en los últimos 5 años, pero a duras penas supera los 600 gramos per cápita

CONSUMO INTERNO

El consumo de café en Perú ha aumentado más del 100% en los últimos 5 años, sin embargo, como suele pasar en otros muchos países productores de café, este sigue siendo poco significativo, 190.000 sacos o lo que es lo mismo, apenas 650 gramos persona/año, según datos del último informe anual de café en Perú realizado por el Departamento de Agricultura de los EUA.

Los peruanos consumen principalmente café soluble, que representa el 75% del consumo total de café nacional. Sin embargo, los patrones de consumo están cambiando y está arraigando, poco a poco, la cultura de café molido.

En este marco, **el consumo de café entre los consumidores urbanos jóvenes está creciendo**, alcanzando la demanda de este grupo demográfico el umbral de un kilogramo per cápita.

Las pequeñas tiendas de barrio (60%) y los supermercados (30%) representan los principales canales de venta de café en el país.

EXPORTACIONES

Una de las grandes ventajas de este país en el mercado del café es que **Perú puede ofrecer café fresco suave entre los meses de abril y julio, una época en la que los granos arábicas de América Central y México comienza a escasear**. La difícil situación actual, sin embargo, hace prever, como ya se ha apuntado anteriormente, que no se puedan cumplir las expectativas de producción de este año y que la USDA había cifrado en 4,27 millones de sacos para Perú.

Estados Unidos es el principal mercado para el café peruano, representando el 25% de las exportaciones totales. Alemania y Bélgica también son importantes mercados de exportación con el 22% y el 9% de las ventas a terceros, respectivamente.

Los precios de exportación del café peruano en 2019 se situaron en medias de 2.734 dólares por TM. ■

Fuentes:

Junta Nacional del Café, Agronoticias, La ruta del café peruano, USDA Infomercado