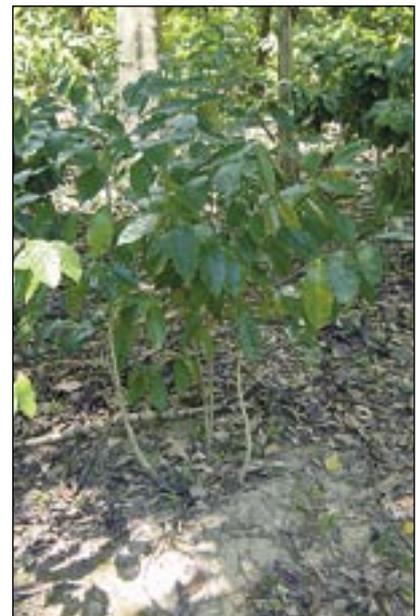


# El Mercado del Café Orgánico

La información presentada a continuación se refiere exclusivamente al mercado de café orgánico o ecológico certificado, sin embargo, vale la pena mencionar que existen otros mercados más exigentes en términos ambientales pero de los cuales aún no se conocen estadísticas oficiales. Tampoco se tiene información fiable del mercado del café orgánico no certificado.



## El café orgánico

Se considera café orgánico a aquel producido bajo tecnologías de abono, control de malezas y plagas, exentas de fertilizantes, herbicidas, insecticidas o nematocidas de origen químico.

El café orgánico, para que se clasifique como tal, debe ser acreditado por alguna Agencia Certificadora de Café Orgánico, de las que existen en Europa y/o los Estados Unidos. Así mismo, debe cultivarse bajo el sistema orgánico desde tres años antes que empiece a co-

mercializarse y, al igual que sucede con el café convencional, debe cumplir todas las normas de calidad determinadas por las características agroclimáticas en que se produce.

## El café en el mercado de productos orgánicos

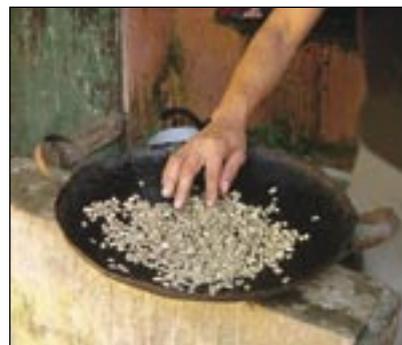
En estos últimos años, el mercado mundial de productos orgánicos ha sido protagonista de un auténtico "boom" y el café no ha quedado exento de esta "revolución". La caficultura orgánica como actividad se encuentra,

sin embargo, en proceso de construcción, y todavía falta mucho por aprender, investigar y lograr. A pesar de ello, este producto representa una de las mayores tasas de crecimiento de demanda dentro del mercado orgánico, alcanzándose en la pasada década porcentajes de incrementos anuales entre el 10 y el 30%. Según los expertos, este crecimiento se debe a que los consumidores entienden a este producto como una alternativa más saludable y a que se ha etiquetado su producción como más amigable con el medio ambiente.

## Mercado mundial del café orgánico

En general, el mercado de consumo de café orgánico brinda información muy segmentada, dificultando, pues, la di-

fusión de los datos más importantes referentes al sector. Con frecuencia, además, esta información no se encuentra sino hasta mucho tiempo después del período de cosecha, una vez que ésta ha sido procesada y colocada en el mercado. A pesar de ello, el



<b>Café orgánico</b>	
<b>Producción 2000/2001</b>	
En quintales (1 quintal=100kg)	
Costa Rica	10.320
El Salvador	3.200
Guatemala	79.090
Nicaragua	16.000
Panamá	397
Honduras	2.543

Fuente: PROARCA / CAPAS (1999); IICA

<b>Consumo de café orgánico (1995)</b>	
Sacos de 60 kg	
	<b>Consumo</b>
Estados Unidos	
Alemania	83.000
Europa	3.300
<b>Mundial</b>	42.000

Fuente: Figueroa, Raúl, Guía para la caficultura ecológica: Café Orgánico, Publigráf, Lima, 1998

Smithsonian Institution [1] estima que el mercado de café orgánico representa actualmente entre el 1% - 2% del mercado mundial de cafés especiales [2], cifrado, este último, en 16.330 toneladas anuales.

Los EUA son los principales consumidores de café orgánico, concentrando este tipo de productos cerca del 7% del mer-



cado de cafés especiales en este país, lo que significó en el año 2000, 122 millones de dólares. A pesar de la espectacularidad de la cantidad, hay que tener en cuenta que Estados Unidos es el mayor mercado de café en el mundo, con una importación anual de alrededor de 22 millones de sacos de 60 Kg. (ICO, 2001) y una facturación cercana a los 18.500 millones de dólares en el año 2000. En relación con el café orgánico, Estado Unidos,

también ha sido el mercado menos exigente, sometiendo, generalmente, a sus certificadoras a unas normas menos estrictas de las que imperan, por ejemplo, en la Unión Europea.

En cuanto a Europa, el café orgánico ya ha captado cerca de un 2% del mercado y se estima que su demanda crece a un ritmo aproximado de un 15% anual (Rice, 1998). Por orden de importan-

cia, los principales consumidores del Viejo Continente son, Alemania, Holanda, Italia, Austria, Suiza y los países escandinavos. Alemania, actualmente el mercado más importante, consume una media anual de 2.500 toneladas, una cantidad muy superior, y con diferencia, de la media de consumo del resto de países europeos, los cuales a duras penas llegan a las 150 toneladas anuales.

El consumo del resto de países europeos aunque muy inferior al alemán, se incrementa año tras año, gracias, sobretudo, a la aparición de nuevos mercados, como Polonia, Hungría, Checoslovaquia y Eslovenia, que han aceptado muy bien este tipo de café.

A pesar de estos más que correctos resultados del café orgánico en el panorama mundial, según algunos expertos, para consolidar la caficultura orgánica como una actividad comercial y competir en los mercados, hace falta afinar una serie de detalles, que pasan por una vinculación de las organizaciones de pequeños agricultores al mercado, así como por el aumento de la presencia empresarial, aún teniendo en cuenta que esta última opción no es del agrado general.

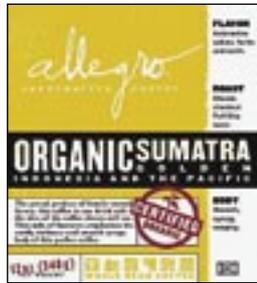
### Áreas cultivadas con café orgánico certificado por países en los periodos 1995/1996 y 1997/1998 (en hectáreas)

	1995/1996	1997/1998	% variación
México	45.796	93.039	103,06
Perú	49.818	37.633	-24,46
Indonesia	9.956	26.882	170,01
Ecuador	3.609	12.381	243,06
Nicaragua	4.365	10.116	131,75
El Salvador	4.938	9.441	91,19
Guatemala	8.613	7.895	-8,34
Bolivia	1.500	2.528	68,53
Brasil	2.100	2.100	0
Colombia	650	1.332	104,92
Costa Rica	742	891	20
República Dominicana	852	852	0
Camerún	700	700	0
Nueva Guinea	400	500	25
Sri Lanka	16	16	0
<b>Total</b>	<b>134.055</b>	<b>205.686</b>	<b>65</b>

### La oferta mundial

Los países productores empezaron a producir café orgánico a raíz de la caída de precios internacionales después de la ruptura del Pacto de Cuotas en 1989, del aumento en los precios de los insumos químicos y del impacto ambiental del paquete tecnológico utilizado hasta entonces.

Actualmente, más de 40 países producen este tipo de café, siendo el área total dedicada al cultivo de café orgánico certificado en la cosecha 1997/1998 de 205.686 ha. México, con un 20% de la producción total y 93.039 hectáreas empleadas en caficultura orgánica, es el máximo productor de este tipo de café, del cual exportó en la campaña 1999/2000, 158.281 sacos de 60 Kg. por un valor de 26 millones de dólares. El segundo país, en este ranking mundial de producción es Perú, con 37.633 hectáreas cultivadas y el tercero Indonesia con 26.882 hectáreas.



## El sobreprecio

No existen datos sistemáticos disponibles sobre los sobreprecios que recibe el café orgánico certificado, pues estos cambian dependiendo de los mercados finales. Aún y así, se calcula que el sobreprecio que se aplica en Europa es entre un 15 y un 20% superior al coste del café convencional, mientras que en EUA, este sobreprecio se fija entre un 10 y un 15% .

## El café orgánico, una alternativa a la crisis

Desde diferentes ámbitos de los países productores de café y como respuesta a la crisis que afecta el mercado internacional de este producto, se está planteando a los caficultores la conveniencia de dar preferencia al cultivo y comercio de cafés especiales, muy particularmente a los orgánicos. De esta forma, se persigue no sólo dar respues-

ta a la creciente demanda de este tipo de productos, sino también, solucionar la situación de millones de familias que, directa o indirectamente ligadas al cultivo del café, han visto notablemente trastocada su economía, a raíz del desequilibrio entre la oferta y la demanda de café, la bajada de precios y la retención de stocks.

Para cumplir con los objetivos planteados, estos expertos consideran imprescindible crear políticas cafeteras competentes que eviten en un futuro la saturación del mercado del café sostenible, a la vez que dotar a los pequeños agricultores con la tecnología necesaria para poder producir de forma sustentable a niveles internacionales.

**Marcos Muñoz**

[1] Smithsonian Institution, fundación norteamericana destinada a la investigación y apoyo al desarrollo de programas relacionados con la agricultura, zoología, educación, climatología,...etc.

[2] Es el nombre con el que se conocen distintos tipos de cafés –orgánicos, gourmet, ecológicos y otros– con características particulares de acuerdo a sus propiedades físicas, su apariencia sensorial y sus prácticas culturales de siembra, recolección, lavado y secado. Estos cafés mantienen una consistencia en sus características y tienen una oferta limitada. En general, obtienen una prima adicional sobre el precio del café convencional.

[3] El cálculo incluye 225 millones de dólares por ventas de café orgánico certificado, más el 64% de 337 millones de dólares por ventas del porcentaje no orgánico del café de comercio justo certificado, más 16 millones de dólares por la venta de café de sombra certificado.

**Fuentes:** artículo “Café orgánico” publicado por Biocomercio, 2001; estudio “La Caficultura Orgánica en Colombia” de J. Leibovich, M.A. Vélez, y C. González, 1999; “Manual de Marketing de exportación de productos ecológicos” de M. Buley, 1998; Informe “Growth in Organic Coffee” de C. Blank, 1996 e informe “El café, la conservación ambiental y el comercio en el hemisferio occidental” de R.A. Rice y J. Ward, 1996; “Guía para la caficultura ecológica: Café Orgánico” de R. Figueroa, 1998; y “Encuesta sobre el café sustentable en el mercado de especialidad de América del Norte” de Daniele Giovannucci, 2001.

